



CPNCQ

www.noixduquebec.org

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Éditeur: Bernard Contré

No 10, automne 2012

Dans cette lettre:

- **Mot du président** Giulio Neri
- **Infos brèves**
- **Trempage des cerneaux de noix** par B. Mendez
- **Gardons en mémoire**
- **Implantation d'un verger** G. Neri
- **Cueillettes de noix** B. Contré
- **Section identification, le pawpaw** B. Contré
- **Le CA en 2012**
- **Adhésion**

Assemblée annuelle le 24 novembre 2012 à Beauharnois

Mot du président

Bonjour à vous tous!

Quel été chaud! chaud! et chaud ! et ce à plusieurs niveaux. Les températures printanières nous avaient fait craindre le pire vis-à-vis la pollinisation des arbres fruitiers. Le 23 mars il faisait 23 degrés Celsius sur la Covey Hill à Hemmingford. Les noisetiers étaient en fleurs et les chatons mâles en pleine expansion. Tout laissait présager un refroidissement mortel. Ce qui n'est jamais arrivé.

À cause du printemps hâtif, la distribution des arbres s'est déroulée avec beaucoup de difficultés. Ayant commandé nos végétaux plus tard qu'à l'habitude, les fournisseurs de végétaux n'arrivaient pas à remplir notre carnet de commande. Deux jours avant la distribution, 50% des végétaux n'étaient pas encore arrivés. Comme ça nous prend deux jours à trois personnes pour préparer les commandes, ceci nous a nui le jour de la distribution car des erreurs d'inattention ont causé des erreurs de facturation. Des chèques ont été émis aux membres un mois plus tard. Nous nous excusons auprès de ceux-ci.

Le conseil d'administration s'est rencontré à deux reprises cet été pour faire le point sur différents sujets : le projet de recherche sur les plantations effectuées en 2005, subventionné à 90 % par le Conseil Régional des Élus de la Vallée du Haut-Saint-Laurent, la mise en place du comité de cueillette de noix pour l'automne, le suivi des membres et du site Internet et enfin le suivi administratif.

Tous ces sujets seront abordés à l'Assemblée Générale Annuelle qui aura lieu le **samedi 24 novembre 2012**. Comme à chaque année, le Centre de Formation Professionnelle des Moissons situé à Beauharnois nous offre gratuitement ses installations. Même si ça peut paraître loin pour plusieurs d'entre vous, nous essayons de garder cette réunion annuelle la plus motivante possible. Nous croyons sincèrement que le club peut vous aider à réseauter et à mieux faire circuler les informations régionalement, avec l'aide des membres siégeant sur votre comité d'administration.

Du nouveau cette année. Nous aurons des arbres et arbustes à noix comestibles que nous mettrons en vente sous la forme d'un encan: une idée prise chez nos collègues ontariens de la S.O.N.G. C'est une activité qui, à chaque année, leur rapporte des dividendes et les aide à garder les coûts d'adhésion bas.

Bien sûr, il y aura des noix à vendre aussi!

Giulio Neri

=====

Infos brèves

Une vente à l'encan d'arbres et de semences se tiendra à l'AGA le 24 novembre

Il y aura pour la première fois une vente à l'encan d'arbres à noix, semences, noix et autres articles en rapport avec le monde des noix lors de notre assemblée annuelle le 24 novembre prochain au Centre des Moissons de Beauharnois. Venez profiter de cette nouvelle initiative qui en emballera plusieurs!

Climat Records de chaleur et sécheresse estivale : l'été 2012 restera dans les mémoires comme une année de sécheresse dommageable pour les cultures en sols drainés ou sablonneux. Les végétaux ont eu beaucoup moins de croissance que l'année passée. Des irrigations ont été nécessaires pour prévenir la mort des plantations printanières en 2012.

Protection des greffes des arbres à noix Les noyers, caryers et autres espèces nucifères multipliées par greffage ou récemment plantées ce printemps ou l'année antérieure doivent par précaution être buttées avec de la terre ou du paillis pour une meilleure protection contre les dommages possibles des froids de l'hiver qui viendra. Pour les 2 ou même 3 prochaines années à venir, cette opération sera effectuée. Il est recommandé de butter au moins 6''

au-dessus d'une greffe. Au printemps, cette terre ou ce paillis sera enlevé. Lorsque les points de greffe sont plus forts, cette action n'est plus nécessaire.

Formations

Quelques formations et conférences seront données dans plusieurs régions du Québec (Outaouais, Montérégie, Gaspé, Laurentides). Voyez les CRFA (Collectifs Régionaux de Formation Agricole) de vos régions ou communiquez avec Giulio Neri (g.neri@xittel.ca) ou Yvan Perreault (yvan.perreault@yahoo.ca) pour plus de détails. Les prochaines formations données par Giulio Neri seront les 1 (en anglais) et 2 décembre 2012 (en français). Le samedi 17 novembre 2012 au Domaine Forget de Saint-Irénée dans Charlevoix, Yvan Perreault donnera une conférence suivie d'une dégustation de noix nordiques et il prodiguera aussi une formation d'une journée sur l'implantation de vergers d'arbres à noix nordiques le 16 mars 2013 au Pavillon des Entreprises, 333 rue Sir Mathias-Tellier à Joliette, pour le Collectif Agricole des Samares. Une autre formation est aussi prévue en mars 2013 au CFAM (le Centre de Formation Agricole de Mirabel) à Ste-Scholastique.

Nouveau club de noix en Nouvelle-Écosse

Un nouveau club de noix est né au Canada! C'est officiellement le 4 août 2012 qu'avec beaucoup d'enthousiasme, à Kentville en Nouvelle-Écosse, quelque 80 personnes se sont regroupées pour former un nouveau club autour de Tom Haliburton, qui en sera le premier président et le principal responsable. Ernie Grimo était présent à cette fondation. Le futur groupe sera-t-il rattaché à la société de noix de l'Ontario (SONG) comme la EcSONG localisée à Ottawa l'est toujours, ou indépendant comme le CPNCQ? Le groupe portera le nom de : Society of Atlantic Nut Growers (SANG). Nous savons qu'en Nouvelle-Écosse, des plantations de châtaigniers existent et il y a un fort intérêt pour les autres espèces. Le sud de cette province est propice à plusieurs nouvelles cultures car les hivers y sont particulièrement doux (min -15°C!).

Nous serons attentifs à leur développement.

Nouvel insecte introduit et présent cet été dans nos cultures et jardins !



Punaises abondantes cet été sur les noisetiers et autres espèces : des commentaires de la part des observateurs seraient appréciés pour déterminer si cette "bestiole" d'apparence inoffensive ne cause pas de dommages sur nos récoltes.

Tremper les noix dans l'eau pour une meilleure assimilation des nutriments. Par Barbara Mendez

Nous, les producteurs de noix, sommes conscients que les noix possèdent indéniablement des nutriments valables (vitamines, bons gras et protéines, entre autres) pour la santé des humains. Un aspect qui est pourtant des plus importants et qui est trop souvent ignoré ou à propos duquel les gens sont mal informés est l'assimilation de ces nutriments.

Voici un article d'une spécialiste en nutrition de New York (N.Y.) paru dans le Nutshell (la lettre de la Northern Nut Grower Association) en juin 2012, Barbara Mendez. Cet article était intitulé : *Soaking Nuts and Seeds for Maximum Nutrition* (Tremper les noix et les graines pour une nutrition maximale.)

Bonjour à tous ! Je suis Barbara Mendez, je suis nutritionniste et pharmacienne et aujourd'hui, je vais vous expliquer comment tremper les noix et les graines pour obtenir le maximum de leur valeur nutritionnelle.

Non seulement les noix sont une grande source de protéines et d'acides gras essentiels mais elles contiennent aussi un enzyme inhibiteur qui bloque leur propre digestion. La raison à cela est que la nature savait exactement ce qu'elle faisait quant elle a créé les noix et les graines. Cet enzyme inhibiteur garde les noix et graines intactes jusqu'à ce que les conditions idéales (humidité et chaleur surtout) soient rencontrées pour que puisse débiter leur germination. Mais cet enzyme enlève à notre corps la capacité d'absorber les nutriments de ces noix et graines. Alors, aujourd'hui, je vous montrerai comment tremper les noix et comment les faire sécher après pour que vous profitiez de leur pleine valeur.

Je fais un essai aujourd'hui avec les noix de noyer mais vous pouvez le faire avec des amandes, des noix d'acajou, etc. Pour donner un exemple, mettez vos noix dans un pot de verre et couvrez-les d'eau pure avec 1" de plus au-dessus des noix. J'ajoute une pincée de sel, ce qui leur donnera un goût plus salé-rôti une fois séchées. Laissez tremper les noix durant une nuit ou pendant environ 12 heures. Couvrez le pot avec un linge pour éviter la poussière. Après 12 heures de trempage, vous remarquerez que les noix sont humidifiées et ramollies, ce qui leur donne une texture et un goût étranges.

Pour les rendre par la suite plus appétissantes au goût, il est nécessaire de les faire sécher. Il y a 2 façons de réussir ce séchage: la première est de les étaler sur un plat au four à feu doux durant un temps raisonnable pour faire sécher les noix sans «tuer» les enzymes qui vont ressortir. Prévoyez un trempage d'une durée de 7 à 12 heures selon le type de noix (ne pas dépasser 6 heures avec les noix d'acajou, sinon elles deviendront trop molles). Avec la pratique, en veillant de près sur tout le processus, vous saurez quel est le temps requis pour chaque sorte de noix.*

Une seconde façon est d'utiliser un déshydrateur maison. Placez les noix sur un plat un certain temps sans dépasser 118 ° F. Cela va sécher les noix et le sel va adhérer à la surface des noix, leur donnant ainsi un goût rôti-salé. Ce que vous obtiendrez, ce seront de belles noix, délicieuses, à l'image des noix courantes mais sans les enzymes inhibiteurs . De cette façon, vous absorberez tous les bons gras et protéines excellents pour votre santé au quotidien.

C'est un jour nouveau qui commence aujourd'hui ! Les noix sont très bonnes pour votre santé, votre peau, vos cheveux, vos ongles et vos os, sans oublier votre cerveau et mémoire, profitez-en ! Si vous voulez en savoir plus sur moi et mes expertises, allez sur mon site : www.barbaramendeznutrition.com Si vous souhaitez apprendre des recettes nouvelles ou de nouvelles façons de préparer des mets nourrissants, allez sur mon blog: rootsandseeds.com. Have a great day !

* Ici, on se demande ce qu'il en est de nos noix en petit morceaux? J'ai personnellement fait un essai avec des cerneaux de noix de noyer noir; c'est quasi inévitable de ne pas les avoir entiers comme les noix commerciales qui se présentent toujours en morceaux entiers. Après 8 heures, ces cerneaux étaient semblables aux noix fraîchement décortiquées immédiatement après la récolte, c'est-à-dire qu'elles étaient croquantes et sans goût. Après les avoir passés sur une poêle à feu doux, leur goût typique, piquant et sucré, a été retrouvé. B. C.

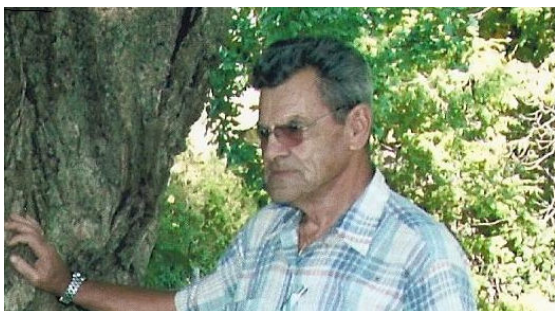
Gardons en mémoire

John Gordon (1938-2012) fut un personnage marquant depuis les années 60 jusqu'à aujourd'hui pour les producteurs de noix du bassin est de l'Amérique. Décédé cet été à seulement 74 ans, il a influencé une foule de gens et donné d'innombrables conseils de haute qualité aux réseaux de la NNGA et la SONG, entre autres, et sur près de 50 ans. Il va sans dire que c'est une perte lourde pour ceux qui l'ont connu. Au Québec, son nom n'est pas très connu mais indirectement, son influence et son travail ont été déterminants dans la sélection de variétés de plusieurs espèces d'arbres à noix comme le noyer du Japon (Imshu, Locket), le hicanier (Abbott), les noyers

hybrides (Covel, Shuto), les châtaigniers d'Amérique et hybrides, le noyer des Carpates, sans compter la sélection de cultivars d'asiminiers trilobés et de plaqueminiens (pawpaws et persimons) indigènes aux É.-U. et qui se cultivent jusqu'en zone 6. Ernie Grimo et Doug Campbell, pépiniéristes de Niagara-on-the-Lake, ont été très proches de John Gordon, ils ont bénéficié de son expertise et propagé ses variétés. J'ai personnellement connu John Gordon et visité ses plantations de quelque 10,000 arbres sur 50 acres vers 1988-1990 à Amherst, petite ville au nord de Buffalo. Ses plantations ont surtout été faites de manière à sélectionner des variétés intéressantes, les arbres de semis étaient souvent plantés à seulement deux mètres de distance. Les meilleures variétés étaient gardées et les autres très souvent éliminées. L'homme avait réponse à tout et le suivre à travers ses commentaires détaillés était un tour de force pour ceux qui étaient débutants dans le domaine. Cet expert dans l'art de greffer les noyers a été membre fondateur de la SONG (la société ontarienne de producteurs de noix) en 1972. Il s'est impliqué aussi dans l'American Chestnut Fondation pour la sauvegarde des châtaigniers d'Amérique. Une de ses réalisations les plus bénéfiques a été l'introduction des fameux «pacaniers du Nord» rapportés, à travers quelques expéditions vers 1980, du nord de l'Iowa. Plusieurs cultivars de ces pacaniers ont été créés par la suite, comme Snaps. Vers 1992, il a publié un guide très élaboré sur la culture des noix nordiques, ce livre est vite devenu une des références pour les producteurs de noix ontariens. En sa compagnie, une heure valait peut-être un an de connaissances apprises. Sa générosité a été remarquée par les autres producteurs de noix et son style d'homme vivant seul dans un site peu esthétique et se dédiant à 100 % aux arbres nous a donné une forte impression. Un parc composé de noyers des Carpates a été inauguré en son honneur en 2011 près du lac Cayuga, NY. Je n'oublierai jamais ce personnage. Merci John pour ton apport dont indirectement, nous bénéficions tous au Québec maintenant!



John Gordon avec fruits d'olivier d'automne



Jean-Marie Brodeur

Un autre producteur de noix, originaire de St-Césaire au Québec, nous a quittés en 2012. Âgé de 85 ans, M. Jean-Marie Brodeur a ramassé, nettoyé, décortiqué et donné en cadeau des milliers de noix sur une période que peu de gens peuvent imaginer. Déjà tout jeune, il aidait son père à la cueillette de noix de noyer cendré. Depuis cette époque, la cueillette de noix a été pour lui une activité automnale régulière: il récoltait alors de 15 à 20 grosses poches, en moyenne. Avec son frère Laurent, décédé aussi, ils inaugurèrent vers 1977 un petit verger de 30 noyers localisé au Barbu de St-Césaire, aux abords de la 112. Les noix de ce verger provenaient d'un secteur compris entre Rougemont et St-Paul-d'Abbotsford. Sur le rang de la Montagne (appelé aussi rang des Anglais), deux noyers géants, centenaires (ou plus âgés encore!), se trouvant chez un pomiculteur, auront généré une grande quantité de plus jeunes noyers et il y a maintenant des générations successives de noyers réparties sur un très large territoire.

Chacun de ces noyers produit des noix ayant une coque de grosseur différente, ce qui laisse à penser que les géniteurs étaient déjà des hybrides. Les deux noyers géants du rang de la Montagne, avec plusieurs autres espèces arboricoles, ont été introduits dans cette région vers la fin de 19^e siècle par des Anglophones soucieux de biodiversité. M. Jean-Marie Brodeur avait l'habilité de discerner les noyers dont les noix avaient un goût supérieur aux autres. Il trouvait que les "petites rondes" se cassaient mieux mais donnaient de plus petites amandes. Il m'a aussi fait remarquer le peu d'intérêt des gens de la place pour la valeur de ces noix pourtant bien plus savoureuses que les noix commerciales. Lors de mes premières rencontres avec lui, le voyant "éplucher" les brous des noix une par une, je lui ai parlé de machines existantes qui pouvaient faire ce travail de façon évidemment plus rapide. Une année ou deux après, M. Brodeur conçut un "Hullernut" efficace et original qui n'existait nulle part ailleurs (du moins, pas ce modèle, à ma connaissance)!

Ce modèle de machine s'est avéré dès le départ très efficace pour nettoyer chez lui les noix de "Buartnuts" dont les brous se détachent assez bien. Nous l'avons ensuite essayé avec des noix de noyer noir et de noyer cendré et le résultat a été tout aussi satisfaisant. Après un séchage de quelques mois, M. Brodeur faisait le cassage des noix durant l'hiver, une par une, à partir d'un étai de table renforcé. Les amandes étaient soigneusement mises dans des sacs Ziploc et gardées au frais pour être données en cadeau à ses proches. Je ne pense pas qu'à notre époque où tout se fait à la course, beaucoup de gens auraient cette patience... Heureusement, M. Brodeur a une relève: sa fille, Nicole, pratique toujours la cueillette de noix dans ce secteur. Bonne continuation !

Implantation d'un verger à noix G. Neri

Ceci est un résumé très sommaire des étapes à suivre avant l'implantation d'un verger d'arbres à noix comestibles telles que présentées sur un diaporama en Powerpoint lors des formations données sur les arbres à noix en 2012.

Avant tout; nous vous proposons de :

- suivre une formation portant sur l'implantation d'un verger;
- devenir membre d'un club conseil;
- suivre une formation sur les arbres à noix comestibles.

Avant de réaliser une plantation, il convient :

- de nettoyer le terrain pour permettre un accès facile aux engins et aux ouvriers;
- si c'est nécessaire, de travailler le sol pour permettre aux racines des jeunes plants de prospecter un volume maximum de terre.

Donc, avant de se lancer dans la réalisation de travaux lourds de préparation du sol, il est nécessaire de bien observer l'état du sol de la parcelle à planter. En effet, si la terre est meuble sur une bonne profondeur (40 cm), le travail mécanique n'est pas forcément nécessaire et la mise en place des plants peut être réalisée dans des pots et effectuée manuellement.

En revanche, casser le sous-sol en profondeur pour favoriser la pénétration et le stockage de l'eau est indispensable dans la quasi totalité des cas.

Sur terrain plat ou sur pente faible, s'il n'y a pas d'obstacles fréquents sur la parcelle et si le propriétaire souhaite planter à une densité classique (supérieure à 250 à 600 plants à l'hectare), le travail sera réalisé «en plein» (sur toute la surface) et consistera :

- en un sous-solage effectué à l'aide d'une sous-soleuse composée d'une ou plusieurs dents (selon la pierrosité et la nature du terrain) montées derrière un tracteur. Le but de cette opération est le décompactage de la terre en profondeur (jusqu'à un mètre) ou l'éclatement d'une dalle pour permettre la pénétration des racines et de l'eau, ainsi que leur stockage, en profondeur. L'espacement des lignes de sous-solage est le même que celui des lignes de plans, même si l'on ne plante pas nécessairement sur la raie de sous-solage.

- en un labour de 30 à 50 cm de profondeur, réalisé après le sous-solage avec une charrue à soc ou, le plus souvent, avec des disques lourds. Le but est d'aérer le sol, de faciliter la pénétration des racines et de limiter l'évaporation en changeant la structure du sol en superficie.

Il faut décider du choix des graminées et mauvaises herbes qui assurément feront leur apparition. L'utilisation de paillis plastique ou le recours à des herbicides est laissé au choix du producteur.

Avec l'aide du guide synthèse, vous pourrez ensuite décider du type d'arbres ou d'arbustes que vous désirez planter.

Cueillettes de noix animées par le Club

Les sorties de cet automne ont répondu aux attentes de plusieurs membres qui avaient manifesté dans le passé leur intérêt à pouvoir ramasser des noix dans le cadre d'excursions animées qui seraient un peu calquées sur le modèle des cueillettes de champignons sauvages qui se font dans les cercles de mycologie. Dans la dernière lettre de ce printemps 2012, nous avons mentionné que les dates des futures cueillettes automnales seraient annoncées vers septembre sur le site web du club et par le truchement de courriels directement envoyés aux membres, en second lieu. Il était donc important de se référer régulièrement à notre site web!

La sortie du samedi 6 octobre à Lavaltrie a permis de faire la découverte d'une belle collection de chênes bicolores et à gros fruits plantée là quelque 20 ans plus tôt par Bernard Contré. Il y avait 12 participants et l'activité a permis aux membres présents de se familiariser avec l'écologie des chênes à glands doux et d'échanger des conseils quant à leur dégustation, faute de pouvoir repartir avec des paniers pleins, les écureuils ayant dérobé l'abondante production en moins de trois jours, après que l'animateur, Yvan Perreault, soit passé pour vérifier que la cueillette allait être bonne...

La sortie du dimanche 7 octobre a réuni 14 personnes à St-Paul d'Abbotford dans le rang des Anglais. Le but était de visiter plusieurs arbres à noix remarquables et d'autres au passage. Plusieurs arbres à noix y sont centenaires, voire un peu plus. Nous avons très certainement observé et vu de près les deux plus gros noyers du Québec (noyers hybrides cendré X japonais). Le diamètre au sol du plus gros atteint 2 m avec une couronne de quelque 25 m. Les noyers de cette région ont une production assez régulière au fil des ans. Les sols y sont riches et propices. Deux gros caryers, ovale et amer, y sont aussi centenaires. Un pin de Corée, aussi âgé de quelque 120 ans, y est parfaitement adapté. Ce qu'il y a de remarquable à cet endroit, c'est de ne voir aucun déclin de ces géants et de les voir produire aussi abondamment. Nous remercions chaleureusement la famille Thompson pour nous avoir accordé l'accès à ces noyers et l'autorisation de cueillette!

Section identification :



Considérant la curiosité et l'intérêt de plusieurs personnes pour les essences fruitières rares et inusitées, voici deux photos de l'asiminier trilobé; communément appelé «pawpaw», nom latin: *Asimina triloba*. La première photo montre les fruits en grappe et la deuxième, une rangée d'asiminiers en culture. Rassurez-vous, sur ces photos, ce sont des asiminiers cultivés dans la région de Geneva dans l'État de N.Y. et non au Québec. Le pawpaw est tout juste classé zone 5b. Un spécimen au Jardin D. Séguin à St-Hyacinthe mesure 2 m et se porte pourtant très bien. Étant auto-stérile et ayant besoin de certains insectes spécifiques pour sa pollinisation croisée, ce n'est pas l'arbre fruitier le plus facile à cultiver. Un amateur averti de Montréal, M. François Lebel, a pourtant réussi à produire quelques fruits en 2012. Le calibre des fruits peut être assez impressionnant, de 10 à 15 cm de long, ce qui fait que l'on considère que les asimines sont les plus gros fruits indigènes en Amérique du Nord (incluant le Canada et les États-Unis)! Plusieurs variétés sont cultivées en vue de produire des fruits encore plus gros (comme le montre la photo ci-haut) et moins difformes. Leur goût sucré, doux, vanillé et crémeux rappelle celui de la banane et leur forme ainsi que la couleur et la texture de leur chair, celles de la mangue. Ce n'est malheureusement pas un fruit qui se conserve très bien. Avec de la chance, on pourrait observer quelques représentants de l'espèce dans quelques rares endroits naturels autour de Niagara Falls, en Ontario, où se situe sa limite nord de distribution.

Le conseil d'administration en 2012

- Giulio Neri** Président
- Jacques Blais** Vice-président
- Yvan Perreault** Secrétaire
- Alain Rémillard** Trésorier
- Bernard Contré** Éditeur de la lettre
- Alain Perreault** Responsable du site Internet
- Gérard Caron** Responsable des activités
- Richard Viger** Administrateur
- Marc-Olivier Harvey** Administrateur
- Nicolas Ouellet** Administrateur
- Diane Pageau** Administratrice

FORMULAIRE D'ADHÉSION

Je désire être membre du Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec pour l'année 2013

Nom de l'entreprise : _____
Nom du correspondant : _____
Adresse : _____
Tél. : _____
Courriel : _____

Je préfère recevoir les lettres via mon adresse courriel: oui _____ non _____

Coût : \$22. Paiement fait à : CPNCQ
Envoyé à : M. Giulio Neri (président) au 1555, chemin St-Georges, St-Télesphore, Qc,
J0P1Y0