



# CPNCQ

[www.noixduquebec.org](http://www.noixduquebec.org)

## *Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec*

Éditeur: Bernard Contré

No 20, Automne 2017

### **Dans cette lettre:**

- **Mot du président**
- **Noisetiers: références utiles**
- **Infos diverses**
- **Les noisetiers hybrides de George Slate**
- **Utilisations des coquilles des noix de noyers**
- **Le noisetier à long bec**
- **Compte-rendu des sorties du Club en 2017**
- **Le CA en 2017**

## Mot du Président

Bonjour à vous tous!

Plusieurs événements ont retenu notre attention en 2017! À notre dernière AGA qui s'est tenue le 11 juin 2017 chez M. Pierre Boucher (*Au nom de la noix*) à Mont St-Hilaire, nous avons dévoilé notre casse-noix motorisé pour extraire les cerneaux de noix de noyer noir, construit avec le soutien financier de nos généreux partenaires: Pierre Boucher, l'Université de Sherbrooke, le MAPAQ, Marc-Olivier Harvey ainsi que vous, chers membres du CPNCQ!

Plusieurs heures voire jours de travaux bénévoles ont été consacrés à ce projet par Yvan Perreault, Bernard Contré, Pierre Boucher, David Allaire et David Lapointe, afin de mettre au point ce prototype et son installation. Cette première étape nous a toutefois démontré la complexité inhérente à la problématique du cassage de cette noix à une échelle éventuellement industrielle.

Même si nous travaillons de front sur plusieurs types de noix comestibles nordiques, il faut se rendre à l'évidence que la noix de noyer noir (avec toutes ses variétés) ainsi que les noisettes d'Amérique seront celles qui constitueront le plus important apport économique pour nos producteurs. C'est pourquoi des pourparlers avec différents partenaires potentiels ont été mis en branle par M. Boucher et le CPNCQ pour trouver le moyen de rendre notre prototype de casse-noix motorisé finalement opérationnel. Il reste encore plusieurs heures de recherches, de développements et du nouveau financement à prévoir pour la phase 2. Ce casse-noix mis au point par les étudiants du Groupe Atouts Cassés, assistés de leurs professeurs du département de Génie Mécanique de l'Université de Sherbrooke, nécessitera des améliorations importantes pour que son système de cassage si particulier, si minutieux, qui consistera à extraire les cerneaux de noix de noyer noir une par une, et à chaque fois dans leur totalité, fonctionne enfin parfaitement et à grand régime.

Retour sur notre AGA. Près de soixante-dix membres y ont assisté. M. Gérard Proteau a animé une causerie très intéressante et instructive sur la valeur commerciale du bois de noyer noir utilisé autant dans la fabrication de meubles que comme matériau pour mille autres usages. Nous avons été très fiers d'accueillir un nouveau membre au sein du C.A., Alexandre Guérin, géographe, M. Sc., cueilleur émérite de noix partout en Mauricie et qui a fondé sa micro-entreprise l'an dernier, Prendre Racine. Chacun a pu se régaler d'un excellent potluck où tous les plats offerts étaient à base de noix nordiques, de la sagamité aux desserts en passant par la salade forestière et les plats principaux (notamment un succotash et une banique à base de farine de glands de chêne) sans oublier les boissons chaude et froide: café de glands de chêne, liqueur aux noix de caryer cordiforme. Ces noix normalement orphelines de cueilleurs avaient été ramassées par des membres du Club lors d'une sortie spéciale de l'automne 2015 à Crabtree, dans Lanaudière, justement dans le but d'expérimenter la confection de cette liqueur... qui aura été bue jusqu'à la dernière goutte! Nous avons ensuite pris le temps de visiter les grands vergers de la ferme *Au nom de la noix*, qui sont établis sur un modèle agroforestier que voudraient adopter bien des producteurs agricoles un peu partout au Québec. C'était la première fois que les gens du Club pouvaient contempler en groupes animés tous ces merveilleux arbres avec leurs feuilles pleinement développées.

Le printemps tardif, un été humide et un automne des plus chauds ont fait en sorte que plusieurs régions du Québec ont eu des arbres et arbrisseaux aux branches chargées de noix comestibles. Encore une fois, les noyers noirs et les noisetiers d'Amérique, suivis des noyers cendrés et des caryers ovales, ont remporté la palme en termes de productivité. Ceci fut confirmé par nos quelques 2400 ami(e)s

Facebook ainsi que par les observations de participants lors des nombreuses sorties organisées par Yvan Perreault, Bernard Contré, Audrey Fréchette et Alexandre Guérin.

Nous pouvons compter plus d'une centaine de membres qui ont participé à ces six merveilleuses sorties d'échanges et de cueillettes. Toutefois, au Club, la charge de travail est constamment plus exigeante d'année en année compte tenu du développement rapide de la culture des noix dans presque toutes les régions du Québec. Les membres intéressés à s'impliquer dans nos tâches multiples seront toujours plus que bienvenus. N'hésitez pas à vous manifester!

L'automne a culminé avec la seconde édition de notre journée annuelle Automnoix, samedi le 11 novembre. Cette journée unique au Québec, vouée aux échanges et aux formations, n'aurait pas lieu sans l'apport de nos généreux conférenciers et conférencière : Laurie Brown, Bernard Contré, Alex Guérin, Yvan Perreault, Louis Lefebvre et moi-même. Je remercie chaleureusement le Centre de Formation Professionnelle des Moissons de Beauharnois qui, encore cette année, nous a laissé l'accès libre et gratuit à toutes les classes ainsi qu'à la cafétéria.

Une soixantaine de personnes sont venues des quatre coins du Québec, soit de La Pocatière, Mont-Tremblant, Sherbrooke, Lanaudière, Mauricie, Montérégie, etc.! L'encan fut aussi un succès grâce à nos fournisseurs et quelques généreux donateurs: les pépinières Cramer, Lafeuillée et Casse-Noisettes, Au Jardin des noix, Au Nom de la noix, Miel R. Lussier & Fils et quelques membres qui ont fait divers dons de noix. Fait à noter: plusieurs d'entre vous en ont profité pour faire des échanges de semences et de noix pour consommer, ainsi que pour "réseauter" avec divers intervenants.

Nous avons annoncé un événement important à venir en août 2018 qui coïncidera avec le dixième anniversaire de la fondation du Club: la venue au Québec du 109e congrès annuel de la Northern Nut Growers Association (NNGA). Trois journées de rencontres et de conférences qui auront lieu au Baluchon à Saint-Paulin du 5 au 8 août! Souvent rempli de conférenciers de calibre international, provenant d'un peu partout en Amérique du Nord, ce congrès de la NNGA sera le plus gros événement centré uniquement sur les cultures des noix nordiques dans l'histoire agricole du Québec! La troisième et dernière journée de ce congrès sera consacrée à des visites de fermes et des lieux d'intérêt pour les noix. Marc-Olivier Harvey et sa conjointe Elsa Goerig coordonneront les tâches du sous-comité organisateur. Nous sommes présentement en train de faire des demandes de financement pour pallier les coûts de services de traduction simultanée. Les détails vous seront divulgués au début de l'année 2018.

Comme vous avez pu le constater, toutes ces activités n'auraient pas lieu sans le travail acharné de bénévoles. Nous pouvons nous "*péter les bretelles*" et être fiers de vous présenter un Club si actif et énergique et qui repose sur une base de membres solide!

Sur ce, je vous propose à tous et à toutes de passer un joyeux temps des Fêtes rempli de chaleur dans vos cœurs et de NOIX sur vos tables!

Giulio Neri

=====

## NOISETIERS : RÉFÉRENCES UTILES

Avec la récente multiplication des initiatives d'implantation de noisetiers un peu partout au Québec, les besoins en informations techniques se font grandissants et les questions adressées à des membres du Club, de plus en plus pointues! Rien ne vaut alors la consultation de documents mis au point par des praticiens et des gens bien informés. Voici quelques documents (textes, photos, vidéos) qui pourront être utiles à chacun et consultés à volonté.

### **Documents sur la commercialisation des noisettes en Ontario**

<http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1057036/croissance-industrie-noisette-ontario-ferrero>

<http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1065057/alimentation-noisette-ferrero-turquie-agriculture-ontario>



=====

### **Description de plusieurs noisetiers cultivés en Ontario, dont :**

#### **Norfolk (C-16)**

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/pbrpov/cropreport/haz/app00009858e.shtml>

#### **Chelsea (C-28)**

<http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/pbrpov/cropreport/haz/app00009857e.shtml>



=====

Il y a une collection impressionnante de documents gratuits en PDF sur le site de l'Université de l'Oregon (OSU) qui aborde tous les sujets de la culture des noisettes commerciales (avelines) sur la côte du Pacifique. <http://extension.oregonstate.edu/catalog/pdf/em/em8786-e.pdf>  
Sur ce site, faites votre recherche avec **Hazelnuts**.



=====  
Hybrid Hazelnut Evaluation Project on Prince Edward Island. Final Report, December, 2012.  
<http://www.peiscia.ca/database/factsheets/Hazelnut%20final%20report%20Dec%202012.pdf>.

Ce document est aussi accessible via Google et s'intitule : "Hybrid Hazelnut Evaluation Project on Prince Edward Island ". Il s'agit d'un document très explicite de 26 pages avec photos et références sur la première grande tentative de cultiver les noisetiers dans cette province.

=====  
**L'association des producteurs de noisettes de l'Ontario** (Ontario Hazelnut Association)  
[www.ontariohazelnuts.com](http://www.ontariohazelnuts.com)

Leur symposium annuel se tient habituellement vers la fin de mars ou au début d'avril.

=====  
**Quelques producteurs de noisetiers québécois de moyenne à grande échelle**

Noisette et Cie (Bertrand Gravel)  
<https://www.lequotidien.com/chroniques/roger-blackburn/le-paradis-de-la-noisette-73af463f64488014bab8c5237c87eee1>  
<https://www.facebook.com/noisettesetcie/>

Au Jardin des noix (Alain et Yvan Perreault) <http://aujardindesnoix.com>

Au Nom de la noix (Pierre Boucher) <https://www.youtube.com/watch?v=9T1Wgaud5rU>

Au fil du vent (Johanne Plamondon, Pierre Corriveau) [aufilduvent.ca](http://aufilduvent.ca)

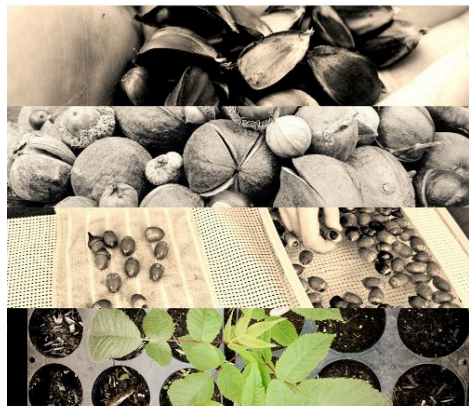
=====  
**Infos diverses**

**GUIDE PRATIQUE  
POUR LA PROPAGATION  
D'ARBRES À NOIX :  
DE LA GRAINE À L'ARBRE**

Retrouvez l'index de tous les articles des lettres du Club par titre depuis 2008 sur notre site web : [www.noixduquebec.org](http://www.noixduquebec.org)

-----  
<http://nature-action.qc.ca/site/publications/guide-propagation-arbres-a-noix>

**Guide :** Guide pratique pour la multiplication d'arbres à noix.  
Téléchargement gratuit.



Pour trouver une quantité importante d'informations sur les variétés et cultivars de noix bien connues ainsi que sur les asiminiers (papas) et les plaqueminiers (persimons), il y a le site web de John Gordon Jr. (décédé en 2012, voir notre Lettre d'automne 2012) qui est toujours en fonction :

<http://www.nuttreeshnorth.com/>

=====

Voici une vidéo qui nous présente le désherbage par abrasion biologique (avec de la poudre de maïs, de coques de noix, etc.); merci à M. Josef Schabl!

<https://www.youtube.com/watch?v=bas6yrL1xZw&feature=share>

=====

## **Les noisetiers hybrides de George L. Slate**

B. Contré

Comme cette lettre de l'automne 2017 porte un intérêt particulier aux noisetiers en général, j'en profite pour résumer un vieil article paru en 1947 dans le Volume 36 des NNGA Annual Report), résumant en quelque sorte les expériences d'hybridations du réputé George L. Slate – toujours pertinent à notre époque. George Slate (1899-1976) fait partie des importantes références de la NNGA et il est reconnu même au-delà du monde des noix par ses nombreux travaux et son implication dans la station expérimentale fruitière de Geneva (État de NY).

Se basant sur ses hybrides de noisetiers obtenus au fil de travaux étalés sur plusieurs décennies, par semis d'abord et par sélections ensuite, une génération entière de producteurs et de pépiniéristes s'est efforcée de sélectionner et cultiver les meilleurs phénotypes pour l'est des États-Unis. Pensons plus particulièrement aux Grimo, Campbell, Gordon et autres, qui ont repris ses travaux.

Il est encore possible de voir un ou deux des semis de M. Slate au Jardin Botanique de Montréal. Les cultivars que l'on nomme les NY hybrides accompagnés de # (ex.: NY 616, NY 398...) viennent de ces sélections. Plus récemment, les cultivars Slate et Geneva qui sont multipliés en Ontario sont des descendants de ces expérimentations.

### Le début

Initié en 1925 et portant sur une période de plusieurs années, le premier projet de sélection de noisetiers de George Slate a consisté à mettre en culture plusieurs noisetiers de souches américaine, européenne et provenant d'autres lieux, pour un total de 120 noisetiers. Les noisetiers avaient été testés et évalués aussitôt que leur fructification avait débuté et M. Slate avait vite conclu qu'à l'évidence, plusieurs n'étaient peu adaptés aux conditions climatiques de l'État de New York ou n'avaient pas les qualités fruitières désirées.

Un projet d'hybridation fut alors entamé par M. Slate, qui espérait ainsi obtenir les qualités combinées des meilleurs sujets. En premier lieu, une sélection du noisetier américain (*C. americana*) portant le nom "*Rush*" (sélection de la Pennsylvanie produisant de plus gros fruits) fut croisée avec les meilleures sélections d'aveliniers (*C. avellana*). M. Slate espérait que la sélection "*Rush*" puisse apporter à ses noisetiers nouveaux la rusticité, et peut-être aussi la résistance à la brûlure de l'Est (EFB), un terrible champignon pathogène pour les noisetiers, quoiqu'il n'en ait pas fait spécifiquement mention dans cet article paru à l'époque. Les aveliniers apporteraient pour leur part la qualité fruitière (grosseur et

décorticage plus facile). Les hybrides obtenus devraient avoir aussi plus de vigueur de croissance.

### Les premiers croisements

De 1930 à 1933, tant à Geneva qu'à Ithaca dans l'État de New York, et en comptant au surplus 535 semences d'hybrides provenant de W. G. Bixby et C. A. Reed (deux autres pionniers américains importants pour leurs hybridations de noisetiers à cette époque), un total de 1999 semences d'hybrides ont été obtenues.

Ces semis, germés en pépinière puis replantés après deux ans de pousse végétative, ont ensuite été plantés en champ, espacés de 5 pieds sur les lignes de plantation, elles-mêmes distantes de 10 pieds. Ces distances étaient tout juste suffisantes pour permettre la fructification des noisetiers en évaluation pour quelques années. Les sujets qualifiés inférieurs ont vite été arrachés, laissant de l'espace aux autres. Seuls les gourmands des bases ont été taillés pendant quelques années et il y a eu un entretien minimal des plantations.

### L'évaluation

Après la récolte automnale de noisettes de la première année de production des nouveaux hybrides, 8 à 10 noisettes de chaque individu ont été écalées et classées en trois catégories: bons, moyens et mauvais. Les noisetiers classés «mauvais» ont été éliminés du verger parce qu'ils avaient été mauvais avec constance durant deux ou trois années de suite. Ceux qui ont été classés «moyens» ont été évalués ultérieurement. Ceux qui ont été classés «bons» ont été évalués plus attentivement et reclassés en trois groupes.

1. Ceux jugés supérieurs, combinant qualité de l'arbre et qualité des noisettes.
2. Ceux considérés bons pour la multiplication lors d'un second test.
3. Ceux jugés bons quant à une ou deux de leurs caractéristiques mais douteux sous d'autres aspects.

En examinant les noisettes, l'emphase a été mise par M. Slate sur leur grosseur ainsi que sur celles dont les coquilles présentaient un brun clair de couleur non terne ou dénué d'aspect pubescent. La quantité d'espace entre la coquille et l'amandon a aussi été jugée importante. Si l'amandon d'une noisette était trop serré contre sa coquille, il a été observé qu'il se brisait plus facilement lors de l'écalage. L'épaisseur des coquilles a été jugée d'une importance mineure et quelques phénotypes seulement ont présenté des difficultés à l'écalage.

En résumé, pour recevoir l'assentiment de M. Slate, une noisette se devait d'être dodue, son écale devait être douce au toucher, brun pâle, et son amandon devait se libérer facilement de sa pellicule (ou fibre) - cette dernière caractéristique n'étant pas celle du cultivar *Barcelona* qui a été jugée négativement. Les hybrides ayant comme parent le *Rush* ont produit très peu de pellicules fibreuses et ont semblé surpasser le cultivar *Barcelona* en termes de qualité de dessert, pour M. Slate. Mais il faut dire que le goût des noisettes a été moins pris en considération par le chercheur, dans un premier temps. S'efforçant de voir plus en avant, pour plusieurs années, ce pionnier s'était surtout attaché à évaluer la productivité de ses noisetiers hybrides et la résistance au froid de leurs fleurs mâles.

Une quantité importante de variétés d'aveliniers a été utilisée dans les croisements. *Corylus americana* *Rush*, notamment, a été croisé avec toutes les variétés d'aveliniers (*C. avellana*) et aussi les variétés d'aveliniers entre eux (*C. avellana* x *C. avellana*). Les cultivars d'aveliniers choisis étaient : *Kentish Cob*, *Cosford*, *Bollwiller*, *Italian Red*, *Red Lambert*, *Daviana*, *Purple Aveline*, *White Lambert*, *Barcelona*, *Halle*, et quelques autres.

Ceux qui ont le plus retenu l'attention de M. Slate pour leurs qualités combinées parmi ses hybrides *Corylus americana* *Rush x avellana* ont été *Rush x Purple Aveline* (3 sur 12 semis), *Rush x Cosford* (52 sur 447 semis), *Rush x Kentish Cob* (63 sur 430 semis) puis, en dernier, *Rush x Barcelona* (20 sur 119 semis). Un total de 1999 semis ont été évalués jusqu'en 1946 dont un faible nombre de 52 variétés d'hybrides ont finalement été retenus. La productivité est demeurée le critère le plus important à la fin du projet.

Plus aucun autre croisement n'a été tenté par la suite par George Slate mais une quantité importante de semences - souvent plusieurs centaines de livres de noisettes par an - ont été plantées par la *Soil Conservation Service* et les semences obtenues ont été réparties à travers tous les États-Unis.

Dans cet article de 1947, aucune mention n'a été faite d'une éventuelle résistance à la brûlure du noisetier de l'Est (EFB) et donc, aucune des sélections effectuées par M. Slate et présentées dans cet article n'offrent la garantie d'une résistance quelconque à cette infection, malheureusement.

---

## Utilisations commerciales et industrielles des coquilles des noix de noyer

Revue de littérature  
Louis Lefebvre, agronome  
Novembre 2017

Les écales de noix sont broyées et tamisées selon six granulométries différentes, et ces poudres sont utilisées dans différentes opérations de sablage industriel. (1993, SONG. *Nutgrowing Ontario style*; 2011, Ernie Grimo. *Nut Tree Ontario, a practical guide*.)

Moulue finement, la coquille peut être utilisée pour le polissage et le lavage. Par exemple, on peut aisément polir des systèmes de roulement avec cette poudre. (Hoban, S., 2012. *Homonymy, synonymy and hybrid misassignments in butternut (Juglans cinerea) and Japanese walnut (Juglans ailantifolia) nut cultivars*; 2011, Ernie Grimo. *Nut Tree Ontario, a practical guide*.)

Aux États-Unis, le faible pourcentage de cerneaux obtenus après cassage commercial de noix de noyers noirs indigènes a forcé les entreprises de cassage à développer des produits à partir de leur principal rejet: les écales. Celles-ci sont maintenant utilisées dans plusieurs procédés industriels. Entre autres, elles améliorent la traction des pneus d'hiver et l'entreprise *Toyo Tires* les utilise en poudre comme intrant pour la fabrication de pneus antidérapants. Les écales de noix de noyer noir en poudre fine ont aussi été utilisées dans le forage pétrolier, comme ingrédient dans la peinture ou au contraire pour retirer la peinture de différentes surfaces, comme explosif et enfin dans les opérations de nettoyage à l'air comprimé, d'ébarbage, de détartrage et de sablage au jet dans le but de polir l'aluminium et d'autres alliages mous.

En général, les poudres d'écales sont utilisées pour toute opération nécessitant une faible abrasion. Ces utilisations commerciales sont les principales raisons qui ont justifié l'implantation d'arbres producteurs issus de semis comme base d'approvisionnement de noix fortes en coquilles, faibles en cerneaux – et cela a permis par ricochet de préserver la rentabilité des entreprises de cassage. L'ensemble de la production d'écales est vendue annuellement sans problème et la demande mondiale n'est pas satisfaite par une offre suffisante. (Utley C. et coll., 2013. *Susceptibility of walnut and hickory species to Geosmithia morbida*; Patrick Lupien, 2004. *Des feuillus nobles en Basse-Mauricie: guide de mise en*

valeur; 1993, SONG. *Nut growing Ontario style*; 2011, Ernie Grimo. *Nut Tree Ontario, a practical guide*; 1992, AGDEX 240 vol. 494F; Bernard Contré. *Culture des noix en Ontario*.)

Les écales broyées et tamisées ont été utilisées dans les maquillages. (2011, Ernie Grimo. *Nut Tree Ontario, a practical guide*.)

Les écales obtenues directement après cassage font un paillis naturel pour les plates-bandes.

Enfin, les demi-coquilles entières de noix de noyer en cœur sont utilisées pour l'artisanat. (2011, Ernie Grimo. *Nut Tree Ontario, a practical guide*.)

=====



### **Le noisetier à long bec (*Corylus cornuta*)**

*"Nous connaissons sa noisette comestible, mais quelles sont et ont été ses autres applications?"*

Louis Lefebvre, agr. 11 décembre 2017

Voici une revue de littérature sommaire des différentes parties du noisetier à long bec, classées selon les grandes catégories d'applications anciennes et modernes. Les références sont indiquées au bas.

#### **La plante vivante**

##### Produit horticole

Cet arbuste est planté de manière isolée ou en groupes d'importance variable. Il est beau à contempler aussi bien en plate-bande qu'en façade ou derrière un bâtiment, dans une cour. Dans les municipalités, il donne un bon aspect aux parcs, aux abords de pistes cyclables et dans les lieux un peu plus sauvages. Il convient aux petits espaces verts des propriétés commerciales, industrielles et institutionnelles.

Dumont, B, (2015). *Arbustes indigènes du Québec pour les jardins et les parcs*. Boucherville, Québec: Horti Média.

##### Composants de systèmes agroforestiers

Les noisetiers ont été ciblés comme composants importants des systèmes agroforestiers. En concomitance d'une production de noix, l'arbuste pourrait être utilisé comme source d'énergie. Une coupe drastique de toutes les tiges des plants déjà matures, en rotation de 4 à 10 ans, pourrait permettre une exploitation des noisettes et du combustible (bois) en même temps. Des trous de production de noisettes de quelques années sont cependant à prévoir sous cette régie.



Braun, L. C., Gillman, J.H., Russelle, M.P. (2009). *Fertilizer nitrogen timing and uptake efficiency of hybrid hazelnuts in the Upper Midwest, USA*. HortScience. 44(6), 1688-1693.  
Lefebvre, Louis, *Communication personnelle*, 12 décembre 2017.

## **L'écorce interne (ou liber, ou phloème)**

### Produits sanitaires et curatifs

Des cataplasmes d'écorce interne étaient pratiqués pour aider à refermer et guérir les blessures chez les Ojibwés du Midwest états-unien. Considérée astringente par les Potowatomis, cette écorce aurait une action fébrifuge. Une infusion était préparée et appliquée sur les yeux pour guérir les maux oculaires chez les Abénakis. Elle soignerait aussi le rhume et les fièvres.

Frère Marie-Victorin, (2002). *Flore Laurentienne (3<sup>e</sup> édition)*. Boucherville, Québec : Gaëtan Morin.  
Hummer, K.E. (2001). *Historical notes on hazelnuts in Oregon*. Acta Horticulturae. (556), 25-28.  
Larivière, R. (2014). *Plantes sauvages de la forêt boréale*. Rouyn-Noranda, Québec : ABC de l'édition.

## **Les tiges sans feuille**

### Matériel et produits manufacturiers

- Au printemps, les tiges sont plus faciles à récolter. Elles sont très flexibles et peuvent donc servir à confectionner des liens. Il faut alors les cueillir pendant la montée de sève au printemps. Les tremper dans l'eau pendant plusieurs jours accentue leur flexibilité.
- Les jeunes rameaux peuvent être utilisés en vannerie, en dégageant à l'aide d'un couteau des lambeaux à partir des branches.
- Les tiges peuvent servir à la confection de balais et de paniers. Elles ont déjà été utilisées pour fabriquer des fourches, des perches, des cannes et des manches à outils. Les Amérindiens utilisaient ce bois pour leurs flèches.
- Elles ont servi de matériel pour les tonneaux, notamment comme cerceaux. Elles peuvent aussi servir de tuteurs pour les végétaux et pour des clôtures.
- Elles ont été utilisées dans la fabrication de toitures et dans la confection de « laine de bois ».
- Les sourciers utilisent les tiges en "Y" pour déceler les ruisseaux souterrains.
- Les tiges de l'année précédente et d'une année avant sont utilisées pour la fabrication de fusain. Pour fabriquer des fusains à dessin, emballer les branches dans six épaisseurs de papier d'aluminium, déposer sous la braise durant quatre heures minimum, refroidir, puis utiliser.
- Enfin, elles ont servi comme bâtons à tambour chez les Amérindiens.

Hummer, K.E. (2001). *Historical notes on hazelnuts in Oregon*. Acta Horticulturae. (556), 25-28.  
Coopérative de solidarité Cultur'Innov, (2013). *Guide des principaux PFNL de l'Estrie*. St-Camille, Québec.  
Frère Marie-Victorin, (2002). *Flore Laurentienne (3<sup>e</sup> édition)*. Boucherville, Québec : Gaëtan Morin.  
Huot, Annette, *Communication personnelle*, 18 décembre 2014.  
Larivière, R. (2014). *Plantes sauvages de la forêt boréale*. Rouyn-Noranda, Québec : ABC de l'édition.  
Lamoureux, G., (2002). *Flore printanière (1<sup>ère</sup> édition)*. Saint-Henri-de-Lévis, Québec : Fleurbec.  
Lefebvre, Louis, *Communication personnelle*, 2 février 2014.

### Produits sanitaires et curatifs

- Un thé fait à partir des branches était consommé par les Iroquois pour apaiser les douleurs dentaires, et les Algonquins soulageaient les maladies cardiaques et les problèmes intestinaux en préparant un thé de branches et de jeunes feuilles.
- Des colliers de tiges étaient enfilés au cou des bambins lors des crises de dentition, comme analgésique.
- L'entreprise Pur Noisetier vend des colliers faits à partir de tiges de noisetiers, pour leurs vertus médicinales.

Coopérative de solidarité Cultur'Innov, (2013). *Guide des principaux PFNL de l'Estrie*. Saint-Camille, Québec.

Lamoureux, G., (2002). *Flore printanière (1<sup>ère</sup> édition)*. Saint-Henri-de-Lévis, Québec : Fleurbec.  
Lefebvre, Louis, *Communication personnelle*, 2 février 2014.

### **Les tiges avec feuilles**

#### Produits sanitaires et curatifs

- Les Algonquins soulageaient les maladies cardiaques et les problèmes intestinaux en préparant un thé avec les jeunes tiges de l'année précédente vers la fin du bourgeonnement des feuilles au printemps.

Coopérative de solidarité Cultur'Innov, (2013). *Guide des principaux PFNL de l'Estrie*. Saint-Camille, Québec.

### **Racines**

#### Produits sanitaires et curatifs

Un mélange de racines de cette espèce avec celles d'autres espèces était utilisé par les Ojibwés pour traiter les hémorragies pulmonaires.

*Coopérative de solidarité Cultur'Innov, (2013). Guide des principaux PFNL de l'Estrie. Saint-Camille, Québec.*

#### Matériel et produits manufacturiers

Les racines du coudrier sont utilisées en marqueterie et aussi pour l'élaboration d'une teinture bleue.

Coopérative de solidarité Cultur'Innov (2013). *Guide des principaux PFNL de l'Estrie*. Saint-Camille, Québec.

Larivière, R., (2014). *Plantes sauvages de la forêt boréale*. Rouyn-Noranda, Québec : ABC de l'édition.

=====

## Notre meilleure saison d'excursions animées!

Pas moins de six activités étaient au programme de notre calendrier d'excursions animées, au CPNCQ, en 2017, et nous pouvons avancer sans nous tromper que nous avons battu tous les records! En général, année après année, nous avons organisé trois ou quatre sorties et une seule était vraiment réussie à chaque année en ce qui a trait à la quantité de noix trouvées sur les sites.

Ce n'est pas facile de «réussir» une excursion à la découverte des noix au Québec! Tout semble se conjurer contre ceux qui veulent en organiser. Par exemple, il y a des années qui sont presque complètement improductives, en outre, il n'y a qu'un petit nombre de sites intéressants et parmi eux, beaucoup ne sont pas disponibles, ou très difficiles d'accès voire même encore inconnus...!

Mais en 2017, chacune de nos six sorties aura été un franc succès. Les sites choisis étaient faciles d'accès, assez vastes pour accueillir un grand nombre de membres ainsi que d'amateurs non membres... et remplis de bonnes noix!

La première sortie a eu lieu le samedi 12 août au Jardin des Noix de St-Ambroise-de-Kildare, dans Lanaudière. La mi-août est toujours un moment parfait pour cueillir les excellents fruits de nos noisetiers à long bec (*Corylus cornuta*), même si pour beaucoup, cela pourrait sembler un peu trop hâtif à cette date: les coques ont alors fini de se remplir de chair et les écureuils n'ont pas encore eu le temps de toutes les voler! Il ne faut surtout pas attendre davantage, en pensant que ces «coudres» (leur nom vernaculaire) pourraient mûrir encore un peu sur les branches, il faut se dépêcher de les cueillir pour nos provisions et elles compléteront leur séchage à l'abri des écureuils dans la maison.

Les coudres étaient très abondantes dans le sous-verger que nous leur avons dédié, au Jardin des Noix, cette année! Chacun des quelque trente-cinq participants a pu en remplir son panier sans problème... après avoir pris la précaution de mettre des gants: les involucre frais de ces noisettes sauvages sont aussi piquants que de l'ortie!

Une bonne partie de ces coudres ont été mises de côté pour des essais de cuisine par le chef Francis Wolfe au Manoir Hovey de North Hatley. Plusieurs sont d'avis que notre noisette sauvage patrimoniale serait carrément la meilleure de toutes, mais pour assurer leur mise en marché, pour qu'elles cessent d'être l'apanage de rares amateurs, il faudrait régler le problème de leur cassage. Elles sont si petites! Et les casser une par une prend trop de temps...

Un membre du Club qui participait à cette excursion a suggéré une piste de solution: il a connu des «habitants» qui les cassaient très rapidement et très facilement, en grosses quantités à la fois, en les étalant sur une grosse pierre plate puis en faisant rouler une autre grosse pierre dessus. Un truc à essayer! Voilà vraiment une des raisons pour lesquelles votre Club existe: avec les partages d'expériences, contribuer à trouver des moyens simples et ingénieux pour favoriser la mise en marché de nos noix originales!

Dimanche le 10 septembre, Bernard Contré a animé la visite d'une plantation d'arbres à noix et de chênes de plus de 20 ans sur le campus du Collège d'Alfred, une institution scolaire faisant partie de l'Université de Guelph. Cette visite avait lieu dans le cadre de la journée «Bois et Forêt» organisée par l'Association des

Propriétaires de Boisés de l'Est de l'Ontario – une organisation francophone présidée par M. Jean-Claude Havard, un ami de longue date du Club.

Ce jour-là, le CPNCQ a également tenu un kiosque d'exposition à la méga foire forestière de Riceville, non loin du campus de ce collègue et ce, durant toute la journée. Chacun pourra lire un compte-rendu et voir des photos de cet événement sur le site [www.boisest.ca/boiseforet/](http://www.boisest.ca/boiseforet/). Sur place, il y avait plus de 50 artisans et comme activités, des spectacles et des démonstrations d'équipements utilisés pour le sciage et autres travaux par les techniciens forestiers en plus de l'encan de bois spécialisé. Giulio Neri, Bernard Contré et René Gauthier étaient présents derrière le kiosque du CPNC.

Dimanche 24 septembre, c'était le tour des chênes de toutes les sortes et de toutes les couleurs chez M. Cajetan Larochelle. Professeur de philosophie retraité, conteur, essayiste et poète, M. Larochelle a publié en 2016 un livre aux éditions Leméac, «Compagnon de la Terre», où il s'est fait le chantre de notre nature au printemps et de l'enracinement des habitants dans son coin de Lanaudière depuis le temps des premiers défricheurs arrivés de l'Acadie, victimes de la Déportation.

Il a implanté (entre autres merveilles végétales) une superbe collection de chênes comportant plus d'une dizaine d'espèces différentes (chênes rouges, blancs et chincapins, notamment), en plus des châtaigniers, des noyers et d'autres espèces peu communes, dans son vaste domaine de plus de 70 arpents, au bord de la rivière Ouareau à St-Liguori.

M. Larochelle lui-même a coanimé avec Bernard Contré la visite de cette chênaie et a su régaler les visiteurs de mille anecdotes avec sa faconde et son bagout. Le lieu était quasi à l'abandon lorsque la famille Larochelle en a fait l'acquisition. Au terme d'un travail acharné, sans jamais compter ses heures, M. Larochelle l'a transformé en un domaine plein de trésors, comprenant entre autres un petit musée d'outils anciens et d'instruments agricoles d'époque. Le travail de construction de murets de pierre est par ailleurs devenu sa spécialité. Il lui avait été nécessaire d'en construire un premier pour contrer la forte érosion de son terrain par les glaces charriées à chaque printemps dans la rivière Ouareau.

Dimanche 8 octobre, avec Alex Guérin de Prendre Racine, les membres du CPNCQ et plusieurs passionnés des noix rameutés par le site Facebook du Club ont pu découvrir la plantation de noyers noirs de M. Gérard Proteau à Yamachiche. Tout aussi disert que M. Larochelle, véritable feu roulant d'anecdotes et d'informations précieuses sur la valeur des bois des différents arbres à noix, M. Proteau a aussi donné de nombreux aperçus des projets de machines à casser les noix qu'il a en réserve. Des démonstrations de différents prototypes de machines et d'outils ont été faites. Et les plantations de noyers noirs à cet endroit, commencées au tout début des années 2000, sont vraiment devenues belles à voir! Ceux qui le voulaient pouvaient cueillir des noix fraîches plein leur panier, en plus!

Le samedi 14 octobre a eu lieu une excursion de cueillette de noix de caryers ovales à St-Jean-sur-Richelieu, chez un membre du Club, M. Jean Bilodeau, qui nous avait invités bien généreusement. Les bonnes dryopes jonchaient littéralement le sol et chacun a pu en ramasser autant que ses forces ou sa patience le lui permettaient!

J'ai donné aux quelques vingt-cinq participants qui étaient présents un maximum d'informations sur l'écologie de ces arbres en leur montrant aussi à quel point ces noix sont faciles à ébrouer: seulement quatre quartiers en

forme de pelure d'orange à enlever pour se retrouver avec des coques bien propres, c'est bien plus pratique qu'avec les brous des noix de noyer noir!

J'ai aussi montré à cette occasion une particularité des noix de caryer ovale: sitôt tombées au sol, on peut les casser et les manger sans attendre, leurs cerneaux ont déjà commencé à développer leurs bonnes saveurs de sirop de maïs! Un autre côté bien sympathique de ces noix... Je rappelle que pour pouvoir apprécier les cerneaux des noix de noyer noir, en comparaison, il faut les faire sécher pendant trois à cinq mois...

Enfin, le samedi 4 novembre a eu lieu la sixième et dernière excursion du Club, conjointement avec le Cercle des Mycologues de Lanaudière et de la Mauricie : un atelier d'inoculation de noisetiers d'Amérique avec des truffes nordiques!

Devant les quelque cinquante participants venus au Jardin des Noix par cette douce journée d'automne, j'ai procédé à la préparation de l'inoculum: truffes séchées broyées en poudre au moulin à café, coulées dans une eau sucrée et pleine de cellulose provenant du trempage au préalable de papier journal. Mme Véronique Cloutier, membre du CMLM, qui vient de terminer sa thèse de doctorat sur les truffes nordiques et la faune qui s'en nourrit tout en la propageant, nous a expliqué pendant ce temps-là les caractéristiques générales de ces fascinants ascomycètes.

Puis, chacun s'est dirigé vers la pépinière de noisetiers d'Amérique et a contribué à les déterrer à la pelle. Il y en avait près de 2000, tous mis en terre l'automne précédent, en semis, ayant atteint après seulement un an la taille parfaite (ni trop petits ni trop gros) pour l'inoculation et la transplantation en verger.

Deux participants ont été chargés de mesurer, sur cinq lignes de plantation, les distances exactes entre les noisetiers qui devaient toujours être plantés par série de cinq de la même variété. Pour faciliter la logistique de ce chantier collectif, les petits noisetiers, à racines nues, étaient tous groupés par variétés dans des sacs de plastique différents. Le participant à qui c'était rendu le tour de planter son noisetier devait le sortir du bon sac au dernier moment puis, vite tremper ses petites racines dans l'un de seaux qui contenait l'inoculum avant de le mettre en terre, sans perdre un instant : les spores de truffes détestent l'exposition à l'air libre et à la lumière du jour!

Celles qui ont été inoculés dans les racines de ces noisetiers étaient des truffes des Appalaches (*Tuber canaliculatum*); probablement l'espèce de truffe au plus fort potentiel aromatique poussant naturellement au Québec! Ces truffes jetées dans notre inoculum provenaient d'une cueillette faite deux semaines plus tôt au pied d'un gros saule fragile par M. Robert St-George à St-Thomas, non loin de Joliette, grands mercis à lui!

Il a été démontré, lors de travaux de recherches menés dans les années 90 par le défunt CEPAF (Centre d'Expertise des Produits AgroForestiers) de La Pocatière, que les truffes nordiques préféraient s'associer en mycorhize avec les systèmes racinaires des noisetiers d'Amérique ainsi qu'avec ceux des coudriers, plutôt qu'avec ceux des chênes. En Estrie, il y a une jeune entreprise dynamique qui vend déjà des noisetiers inoculés aux truffes des Appalaches : ArborInnov. Nul doute que cette pratique sera beaucoup plus répandue dans les prochains vergers de noisetiers qui seront créés un peu partout au Québec!

=====



## Le CA en 2017

<b>Giulio Neri</b>	Président	<a href="mailto:g.neri@xittel.ca">g.neri@xittel.ca</a>
<b>Yvan Perreault</b>	Secrétaire	<a href="mailto:yvan.perreault@yahoo.ca">yvan.perreault@yahoo.ca</a>
<b>Bernard Contré</b>	Trésorier- Éditeur	<a href="mailto:lafeuillee@bell.net">lafeuillee@bell.net</a>
<b>Alain Perreault</b>	Responsable du site web	<a href="mailto:alain.perreault@yahoo.com">alain.perreault@yahoo.com</a>
<b>Audrey Fréchette</b>	Liste des membres	<a href="mailto:diyo@hotmail.com">diyo@hotmail.com</a>
<b>Simon Doré-Ouellet</b>	Responsable du site web	<a href="mailto:s.dore.ouellet@hotmail.com">s.dore.ouellet@hotmail.com</a>
<b>Marc-Olivier Harvey</b>	Président 2015-2017	<a href="mailto:info@cassenoisettepepiniere.com">info@cassenoisettepepiniere.com</a>
<b>David Lapointe</b>		<a href="mailto:la_pointe@hotmail.com">la_pointe@hotmail.com</a>
<b>François Patenaude</b>		<a href="mailto:francopat@hotmail.com">francopat@hotmail.com</a>
<b>David Allaire</b>		<a href="mailto:david_allaire123@hotmail.com">david_allaire123@hotmail.com</a>
<b>Alexandre Guérin</b>		<a href="mailto:alex.prendreracine@gmail.com">alex.prendreracine@gmail.com</a>

=====