



# CPNCQ

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

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

Éditeur: Louis Lefebvre

No 22, automne 2018

### **Dans cette lettre:**

<b>Mot du Président</b>	Giulio Neri .....	<b>2</b>
<b>Retour sur nos sorties de cueillettes animées en 2018</b>	Yvan Perreault .....	<b>3</b>
<b>Mes observations pour quelques noix en 2018</b>	Bernard Contré .....	<b>6</b>
<b>La maladie de Lyme</b>	Daniel Leblanc, M.D. ....	<b>10</b>
<b>Des arbres à noix nordiques plantés sous différents modes</b>	Yvan Perreault.....	<b>11</b>
<b>Les membres en 2018.....</b>		<b>14</b>

## Mot du Président Giulio Neri

Chers membres du CPNCQ,

Quelle saison 2018 pour la noix au Québec !!!

### AGA

Cette année, nous avons brisé la tradition d'une assemblée générale annuelle printanière car exceptionnellement, cette assemblée avait lieu au Baluchon le dimanche 5 août. Nous avons accueilli trois nouveaux administrateurs: M. Daniel Leblanc de Godmanchester en Montérégie, M. Eric Bourdages de Ste-Sabine, également en Montérégie et M. Louis Lefebvre qui est revenu et a succédé comme éditeur de la Lettre biannuelle du Club à M. Bernard Contré. Même s'il reste actif sur le dossier du site internet, j'aimerais remercier Simon Doré-Ouellet comme administrateur sortant. Toutefois, il continue à être un acteur majeur dans la réfection du site internet du Club. Nous reviendrons à une AGA printanière en 2019.

### Congrès

Le Congrès qui a eu lieu au Baluchon à Saint-Paulin du dimanche 5 au mercredi 8 août 2018 fut **un succès à tous les niveaux**. Votre CPNCQ était l'hôte du 110e Congrès annuel de la Northern Nut Grower Association of America (NNGA). Ces journées ont été remplies de conférenciers venus d'un peu partout en Amérique du Nord, dont : Jason Fischbach, Wisconsin University; Tom Molnar, Rutgers University; Shawn A. Mehlenbacher, Oregon State University ; Rose Fleguel, Ontario Agriculture Department; Christie Lovat, McGill University; Roger Smith, Prairie Grove Chestnut Growers; Stefan Sobkowiak, Miracle Farms; et j'en passe. Nous sommes en train de préparer des copies des conférences qui seront disponibles sur clé USB bientôt.

Comme la majorité des conférences étaient en anglais, nous avons investi une somme importante dans un **service gratuit de traduction simultanée** en français. Une trentaine de récepteurs ont été utilisés par jour, ce qui me dit que cet investissement en a valu la peine.

Marc-Oliver Harvey et sa conjointe Elsa Goering ont mené la charge dans ce dossier, ils ont accompli un travail phénoménal pour mettre en place le congrès.

### Cueillettes et sorties automnales

Nos leaders dans ce domaine, Yvan Perreault et Bernard Contré, ont été très actifs cet automne. Voyez le compte-rendu dans cette édition.

### Communications

Depuis la venue de Facebook, on peut dire que l'information circule vite et nous essayons de répondre à toutes les interrogations. C'est pourquoi nous vous référons souvent à nos fiches techniques que vous pouvez trouver gratuitement sur [www.noixduquebec.org](http://www.noixduquebec.org).

Sur notre page Facebook, les échanges de noix ou d'arbres à noix de gré à gré sont les bienvenus. Toutefois, notre Facebook n'est pas une plateforme pour de la publicité pour des entreprises d'arbres, de noix ou de machineries. Le Club et ses administrateurs se réservent donc le droit de filtrer certaines informations qui pourraient induire en erreur de nouveaux venus en nuciculture. Pour les commerçants, voir notre site web.

## Automnoix 2018

La réunion Automnoix 2018 fut aussi un grand succès!

Merci à nos commanditaires majeurs cette année: le réseau Agriconseils et le CFP des Moissons. Merci à nos exposants: Culture'Innov (Laurie Brown), Prendre Racine (Alex Guérin), Quality Nut Cracker (David Lapointe) et Au jardin des noix (Alain Perreault). Merci à nos formateurs Yvan Perreault, Daniel Leblanc, Bernard Contré et Alex Guérin!

Merci à tous ceux qui ont donné pour l'encan: *Pépinière Cramer*, *Pépinière Lafeuillée* (Bernard Contré), *Au nom de la noix* (Pierre Boucher), *Orchidée Miels R. Lussier* (Jérémie Lussier) et *Le cueilleur des bois* (Richard Charrette).

Toutes ces activités n'auraient pas eu lieu sans le travail acharné de tous les bénévoles. Merci!

Un merci tout particulier à Audrey Fréchette qui a fait l'accueil. Administratrice présente dans le C.A. du Club, c'est elle qui tient notre membership à jour et enregistre les entrées et les sorties des membres au fur et à mesure.

Sur ce, je vous propose à tous et à toutes de passer un excellent hiver et au plaisir de vous voir en grand nombre à l'AGA pour le dépôt des états financiers, qui aura de nouveau lieu au printemps tel que spécifié par la loi sur les OSBL.

Merci  
Giulio Neri Président

=====

## **Retour sur nos sorties de cueillettes animées en 2018**      Yvan Perreault

Encore cette année, le Club a offert à ses membres ainsi qu'aux nombreux curieux (et membres potentiels du Club!) un programme bien rempli en excursions. Qu'on en juge: il y en avait cinq au programme dans cinq coins différents du Québec, entre la mi septembre et le début de novembre.

Le samedi 15 septembre, de 14h à 17h, les passionnés de noix nordiques ont pu découvrir le verger modèle d'Au Fil du Vent, à St-Jacques-le-Mineur. Mme Johanne Plamondon et M. Pierre Corriveau, nos hôtes, se sont fait un plaisir de nous montrer leurs cultures de noisettes d'Amérique et leurs noyers noirs qui ont commencé leur production l'an passé.

Entourés de champs dédiés aux grandes cultures, les arbres à noix d'Au Fil du Vent ont l'air de former un sanctuaire, une oasis! Le premier choix de Mme Plamondon et de M. Corriveau a été la culture du sureau blanc – une culture qui a démarré sous l'émulation de MM. Denis Charlebois et Claude Richer d'Agriculture Canada, à partir du Centre de Recherche et de Développement en Horticulture (CRDH) situé à St-Jean-sur-Richelieu.

Mais les premières amours sont souvent fugaces et nos deux passionnés de comestibles nordiques se sont vite recentrés sur les noix, avec les fenêtres que le Club a ouvertes toutes grandes sur cette nouvelle possibilité depuis sa création en 2008, et aussi via leurs propres recherches.

À une deuxième occasion, samedi le 29 septembre en après-midi, les membres ont eu la chance de découvrir une merveilleuse collection d'arbres à noix dans la réserve naturelle de l'Annedda. Intégrée au Corridor appalachien en 2015, cette collection avait été démarrée par M. Berthier Plante en 1993 sur la rive ouest de la rivière St-François à Ulverton et s'étend sur un peu moins de cinq hectares.

C'est donc dire que les visiteurs ont eu l'occasion de voir des noyers noirs, des noisetiers d'Amérique, des chênes, des caryers et – chose très rare au Québec - des châtaigniers d'Amérique âgés de plus de vingt ans et arrivés en pleine production! L'animateur de la journée, Bernard Contré, avait été en contact avec M. Berthier Plante dès les premiers temps et a été très heureux de voir l'évolution de ce beau projet.

M. Plante est un amateur d'histoire et de patrimoine, aussi écrivain à ses heures, auteur d'une monographie sur la légendaire boisson amérindienne qui a sauvé les marins de Jacques Cartier du scorbut (l'Annedda) en 1536. Il rappelle dans cet ouvrage que «Annedda» est un nom algonquin qui désigne le pin blanc, ce qui serait la preuve que le remède contre le scorbut aurait consisté en une extraction de saveur de conifères de cette espèce plutôt que des thuyas, comme on l'a longtemps cru.

Notre hôte s'est fait un plaisir de montrer ses trésors aux 24 participants. Dans cette réserve en forme de bande riveraine se trouvent deux imposants pins blancs de 150 ans, outre les quelques arbres introduits dont deux châtaigniers d'Amérique de 25 ans, plusieurs caryers ovales et amers. Dans l'ensemble de la collection de la propriété, les arbres les plus surprenants pour leur acclimatation dans cette région sont les chênes écarlates, jaunes (chincapins), bicolores et blancs. Il y a également un tulipier, un bouleau acajou, un caryer lacinié et plusieurs noyers.

Comme troisième excursion au programme, le Club s'est acquitté d'une vieille promesse, celle de rendre visite à l'un des premiers vergers implantés indirectement grâce aux efforts du Club, en 2008, à la ferme L'Auteuilloise au nord-est de l'île de Laval. M. Jean Sweeney s'était en effet procuré tous ses noisetiers d'Amérique, noyers en cœur, noyers cendrés hybrides et noyers noirs lors des deux premières ventes de pépinière du printemps qui étaient alors coordonnées par notre président actuel, M. Giulio Neri!

Cela avait lieu un vendredi avant-midi, le 5 octobre et c'est la veuve de M. Sweeney qui nous a fait la grâce de nous montrer le résultat de ces implantations, dix ans plus tard. Toutes les noix qui sont actuellement produites par ce verger sont scrupuleusement ramassées et intégrées à la cuisine de la ferme, sauf les fruits d'un noisetier d'Amérique pétant de santé qui a eu la mauvaise idée de pousser dans une coulée...

Une aire de jeux pour les enfants a été aménagée en plein centre de ce verger et une piste pour l'équitation, très achalandée, en fait le tour à moitié. Pas de doute, les vergers sont mis en vedette! Dans la forêt qui succède aux champs, il y a aussi de très gros caryers ovales naturels, souvent remplis de bonnes noix mais ils étaient trop loin pour faire l'objet d'une visite, cette fois-ci.

Le site dans son ensemble est merveilleusement bien aménagé, avec de nombreux sentiers qui partent dans toutes les directions, de belles pancartes à chaque intersection et il y a même une boutique de produits transformés avec le miel aux noisettes et l'ail de la ferme qui se mêle aux noix dans un pesto.

Samedi le 20 octobre en après-midi, place à un atelier de fabrication de farine de glands de chêne et de nettoyage de noix de noyers noirs à la pépinière Prendre Racine, à Charrette! L'hôte de cette journée, Alex Guérin, aussi administrateur du Club, grand cueilleur de noix cendrées et de noix de noyer noir dans le sud de la Mauricie et dans la région de Bécancour, a d'abord fait visiter aux 20 personnes présentes sa pépinière de végétaux comestibles et de PFNL. Il en a profité pour discuter de ses techniques anti-écureuils et de ses pièges et ensuite, il leur a fait voir l'intérieur de son bâtiment agricole où les murs sont teints avec le brou de noix de noyer noir.

Une session de nettoyage de noix s'est ensuivie à sa station de lavage et Alex a présenté sa technique d'ébrouage dans des dalots, avec les roues d'auto qui passent par-dessus, recommandée à ceux qui ont de petites productions.

Pour la fabrication de la farine de glands de chêne, deux outils ont été présentés: le Davebild de Californie pour leur cassage ainsi que pour celui des noisettes, et le Wonder Mill, un moulin à farine alimentaire actionnée à la force du bras. Le lessivage des tanins des glands de chêne amers par différentes eaux devenant jaunes successivement a aussi été montré.

Enfin, dimanche le 11 novembre 2018, en après-midi, juste avant que le soleil ne se couche et l'arrivée hâtive de la première neige, le Club est allé visiter la toute nouvelle version modernisée du Centre écologique Fernand-Séguin, à Châteauguay. Le pavillon d'accueil, avec une architecture de style international contemporain, vient d'être achevé en avril et les chaises placées à l'extérieur ont même l'air de n'avoir reçu aucun postérieur tellement tout semble neuf!

Tout au long des sentiers de ce boisé, des noyers cendrés encore en bonne santé (certains malades du chancre, aussi) des caryers cordiformes, des chênes bicolores, à gros fruits, blancs et rouges s'offraient à notre admiration renouvelée presque à chaque pas...

Voilà un boisé qui a été sauvé de justesse de l'étalement urbain, dans les années 90, grâce à l'opiniâtreté d'un groupe de citoyens qui se sont mobilisés sous la coordination d'un biologiste, Pierre Aquin. L'un des protagonistes de cette aventure dès les premiers instants, M. Daniel Leblanc, nouvel administrateur dans le Club, était avec nous pour nous raconter cette histoire inspirante.

Nous avons pu voir dans les meilleures conditions possibles (sans les feuillages) les troncs, les branches et les statures de tous les chênes indigènes du Québec, souvent de très grande taille, majestueux. Il y avait aussi quelques caryers ovales et beaucoup de frênes blancs, de peupliers à grandes dents et de tilleuls colossaux. C'était un excellent exercice que d'apprendre à distinguer toutes ces espèces rien qu'avec les motifs des écorces!

En plus des arbres à noix en nombre et de qualité hors du commun, il y avait aussi des essences d'arbres assez rares à admirer: de superbes charmes de Caroline (appelés «bois musclés»), des ostryers en excellente santé, et surtout, un spectaculaire célastre grim pant, aussi appelé «bourreau des arbres», qui était incrusté dans un frêne noir (je crois) comme un gros pied de vigne en forme spiralée et montante, cela faisait penser à un anaconda... Merci à M. Daniel Leblanc d'avoir attiré notre attention sur cette curiosité de la nature!

Nous étions à la recherche du plus gros caryer ovale du Québec, un trésor bien caché quelque part dans ce boisé urbain, mais le jeune guide de l'accueil nous a dirigés vers un peuplier deltoïde, par inexpérience. Il faudra y retourner cet hiver en ski de fond pour l'apercevoir, peut-être plus loin, au fond de cet immense secteur qui comporte quand même 10 km de pistes! J'ai eu la chance de le découvrir dans un reportage télévisé diffusé au milieu des années 2000, au plus fort de la lutte pour la préservation du boisé; il devait atteindre un mètre de diamètre à la hauteur des yeux, avec une écorce aussi lacérée que des grands rideaux de théâtre traînant jusqu'à terre... L'hiver, avec la neige qui augmente tous les contrastes entre les troncs et le sol, il doit se voir de loin!

### Noyer noir

Il ne fait aucun doute que les populations de noyers noirs plantés au Québec augmentent significativement depuis quelques années - que ce soit à partir des semis fournis par le Ministère des forêts, de la faune et des parcs (via la Pépinière Forestière de Berthier dans Lanaudière) ou à partir d'initiatives privées de particuliers qui achètent des plants ou qui sèment à partir de semences locales ou importées.

D'une certaine façon, les meilleurs sujets producteurs de noix viables, affichant les meilleures rusticités pour notre territoire, deviennent les plus aptes à se propager. Une certaine sélection naturelle se fait dans les aménagements d'arbres à noix dont les fruits ne sont pas cueillis par l'humain. Et une certaine sélection se fait dans les plantations exploitées même si celle-ci n'est pas consciente, car les noyers qui produisent des noix ayant un trop tard mûrissement et ceux qui produisent de trop petites noix seront peu favorisés ou utilisés dans les plantations suivantes.

Le climat froid du Québec permet tout juste la culture du noyer noir d'Amérique qui, à l'origine, était limité au nord à Brockville\* dans l'est de l'Ontario et dans l'ouest, à l'extrême sud du Dakota du Sud. Il n'est pas si facile de déterminer la rusticité des noyers noirs qui proviennent de tant d'États américains, apportés à travers les expéditions et voyages d'un si grand nombre d'amateurs et de botanistes depuis 2 à 3 siècles. Cela expliquerait la grande variation de grosseur et de maturation des noix.

Plus le noyer noir est cultivé au froid, plus le pourcentage de noix «immatures» (noix vides ou en partie vides) sera susceptible de s'avérer élevé lors de la récolte. De là l'importance de sélectionner le plus possible les arbres semenciers ayant une courte saison de croissance pour s'assurer qu'ils conviendront à nos conditions nordiques.

En général, les très grosses noix demandent plus de temps à mûrir. Plusieurs noyers noirs donnant des noix avec des coques très épaisses ou avec des brous épais seront considérés comme de mauvais choix pour la sélection par plusieurs personnes. D'autres noyers noirs donnant à profusion de bonnes quantités de noix mais toujours trop petites seront écartés des sélections eux aussi; ces dernières demanderont beaucoup plus de labeur lors des récoltes et surtout, décourageront les producteurs lors de l'extraction des cerneaux.

Mais la faible grosseur des noix n'est pas toujours synonyme de plus de rusticité. L'idéal pour le Québec? Des noix proches de 1½ " de diamètre (sans brou), rondes, au brou peu épais et à maturation relativement hâtive et égale entre noix du même arbre. Comme le degré de maturation des noix est bien entendu relatif au climat estival de chaque région concernée, en zone 4, plusieurs producteurs accepteront 10% de perte de noix non viables (détectables par flottaison lors du nettoyage) mais moins (5% de perte) en zone 5, pour des noyers noirs identiques.

Comme pour tous les noyers, le noyer noir prospère en sol riche, argileux et profond. Il s'adapte assez bien en sols sablonneux grâce à son système racinaire très profond dès son jeune âge - ce qui en fait par conséquent un arbre résistant aux rares périodes de sécheresse que nous pouvons connaître au Québec - mais il produit, avec ce type de sol, des noix dans une moindre mesure.

À noter que les gros spécimens de noyer noir centenaires connus auraient tendance à produire des noix un peu plus petites que lorsqu'ils étaient plus jeunes! Voilà une information qui m'a été rapportée par plusieurs, et ce serait aussi vrai pour les caryers.

## À propos de l'élagage

La taille (entendre ici la coupe dirigée de branches) est l'aspect crucial de la culture du noyer noir. À mon avis, il faut éviter les périodes allant de la mi-mars à la mi-juin et de décembre à janvier. Mais c'est surtout une question de calibre de tiges que vous souhaitez élaguer: plus vous élaguez gros en diamètre, plus les dates pour le faire sont restreintes. Les jeunes arbres doivent absolument être élagués dès la mi-juin s'il y a un besoin de correction de la cime; par exemple, s'il est survenu un gel du bourgeon terminal qui provoque plusieurs repousses de tiges latérales. Au final, il ne jamais oublier que le bourgeon terminal doit être unique pour former un arbre droit.

\* Selon certaines cartes des aires de distribution où le noyer noir serait indigène ou du moins naturalisé. Sinon, sa limite nordique en Ontario ne dépasserait pas Toronto.

## Châtaignier d'Amérique

Je cultive quelques châtaigniers d'Amérique (*Castanea dentata*) et deux d'entre eux surtout produisent des noix d'une façon significative. Les bogues très piquantes ne permettent pas aux prédateurs comme les écureuils et les geais bleus d'ouvrir celles-ci dans le haut de l'arbre. Les écureuils roux coupent alors les pétioles des bogues dans l'espoir de les gruger au sol d'une certaine façon ou que celles-ci ouvrent quelque peu. C'est l'unique temps que j'ai pour ramasser les bogues qui me donneront 2 bonnes châtaignes sur 3, si elles ont assez mûri – et je dois souvent aller cueillir deux fois par jour.

À pleine maturité en zone 4, si la saison chaude est assez longue, les châtaignes mûrissent au début octobre, voire plus tard. Normalement, les bogues ouvrent dans l'arbre et libèrent les châtaignes qui tombent au sol. Une maturation complète de la bogue donne trois châtaignes.

Dans le cas des bogues tombées prématurément par la faute des écureuils, je les laisse un temps dans un bac bien couvert jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes. Dans ce dernier cas, une à deux châtaignes par bogue resteront souvent immatures, si elles ont assez mûri. L'amidon que contiennent les châtaignes permet une certaine continuité de la maturation après avoir été séparées de l'arbre.

Sur la photo, nous voyons deux châtaignes produites par des châtaigniers d'Amérique de différentes origines. La petite provient de mes châtaigniers, et l'autre provient d'un châtaignier planté à Joliette. Le châtaignier américain "Kelly", originaire de Pennsylvanie, fut pour un certain temps multiplié car considéré comme souche résistante de la brûlure du châtaignier. Mais le châtaignier d'Amérique de la variété « Kelly » original n'existe plus en Pennsylvanie car il a été, depuis, décimé par cette maladie fongique.

Toutefois, le châtaignier Kelly de Joliette âgé de plus de 25 ans reste parfaitement sain. Ses châtaignes ont un calibre plus gros que la moyenne des autres châtaignes américaines, comme le montre la photo. Ce spécimen a une valeur remarquable et patrimoniale, à mon avis.



### Noisetiers hybrides

Plusieurs qualités sont visées dans la recherche de sélections de noisetiers hybrides pour leur éventuelle culture en sol québécois: la rusticité, la résistance à la brûlure du noisetier (EFB), la productivité et les qualités particulières de la noisette. La demande pour des noisettes d'Amérique de variétés supérieures est très grande depuis quelques années puisque l'on souhaite que celles-ci puissent tenir la dragée haute aux noisettes déjà vendues dans les grandes surfaces commerciales, soit les fameuses avelines.

Ces avelines vendues à grande échelle nous viennent de l'Oregon et en second lieu de la Turquie, de l'Italie et peut-être du Chili. Quelques autres pays de l'est de l'Europe produisent et commercialisent des *avelines-noisettes*. Ce sont encore une fois des noisettes produites par des aveliniers (*Corylus avellana*) mais leur calibre est plus petit que celui des noisettes produites en Oregon et elles font quand même la satisfaction des consommateurs.

Il est donc important de remarquer que le calibre des noisettes (non écalées) n'est pas forcément le critère le plus important. En Amérique du Nord, nous avons été conditionnés à penser que produire les plus grosses noix possibles était la priorité, que ce soit celles des noyers noirs, pacaniers, aveliniers, caryers ou châtaigniers - les autres qualités des fruits comme le goût et même la productivité étant jugées secondaires.

Voyons en détail quelques points importants.

#### La rusticité

Si les chatons mâles de vos noisetiers gèlent durant l'hiver à cause de minimums de températures hivernales extrêmes et / ou combinés à des vents froids (amplifiant leur dessèchement), aucun grain de pollen de ces plants ne servira à la pollinisation. Les fleurs femelles (pistils) sont en principe un peu plus résistantes aux froids extrêmes et peuvent apparaître malgré eux dans une certaine mesure puis être fécondées par d'autres noisetiers compatibles et rustiques dans le verger.

Il faut bien comprendre ici que les noisetiers sont en principe auto-stériles (même si quelques exceptions existent) et qu'il leur faut un autre noisetier de parenté proche et compatible qui émettra du pollen au bon



moment au printemps. Ne prenons pas pour acquis que n'importe quel noisetier peut polliniser tous les noisetiers!

Les producteurs de noisettes sont unanimes pour dire que les sélections de noisetiers doivent être parfaitement rustiques au niveau des fleurs mâles, ce qui donnera alors l'assurance que les fleurs femelles (leurs pistils étant visibles seulement lors de la floraison, tôt au printemps) le seront également: première garantie d'une production abondante.

### La brûlure du noisetier (Eastern Filbert Blight ou EFB)

Depuis un certain temps, des chercheurs nord-américains ont identifié plusieurs souches de brûlures du noisetier de l'Est (Molnar et al.), rendant les travaux de sélection beaucoup plus ardues. Plusieurs cultivars supposément résistants ou "immunisés" se sont par la suite avérés susceptibles ou tolérants en partie à l'EFB. Les nouvelles sélections d'aveliniers créés par l'OSU (Oregon State University), qui avaient été développés pour remplacer les anciens cultivars comme Barcelona et autres, montrent maintenant des signes de susceptibilité à l'EFB: je pense notamment aux cultivars Santiam et Zeta. Le cultivar Geneva n'est pas non plus parfaitement résistant à cette maladie fongique.

J'ai de plus en plus la nette impression qu'il sera très difficile de pouvoir compter sur des sélections parfaitement résistantes et qu'il faudra accepter des variétés que nous jugerons satisfaisantes avec un faible taux de susceptibilité à l'EFB. L'ennui, c'est l'évaluation de cette susceptibilité à l'EFB de nos variétés de noisetiers à long terme. J'ai un noisetier hybride âgé de 30 ans qui a sporadiquement des symptômes de dépérissement par la maladie en question, mais cet arbre produit toujours un millier de noisettes à chaque année, voire plus! Par contre, j'en ai quelques autres âgés de 3 à 5 ans à peine qui montrent déjà des signes de brûlure du noisetier. Je devine facilement que ces derniers avec le temps deviendront encore plus affectés et évidemment peu rentables. Je les élimine maintenant sans modération.

### Le rendement et l'aspect du fruit

La grosseur des noisettes dans les écales semble varier beaucoup, non seulement entre noisetiers d'Amérique de différentes variétés cultivées, bien sûr, mais aussi pour un même noisetier selon les conditions météo et de terrain été après été. Par exemple, en 2017, nous avons eu un été humide favorable au développement de noisettes remplissant bien les écales – mais propice à la prolifération de l'EFB - alors qu'en 2018, l'été sec a donné des fruits de moindre qualité (du moins lorsque les noisetiers n'étaient pas irrigués).

Mais indépendamment de la saison estivale humide ou sèche, un bon pourcentage de nos noisetiers d'Amérique sélectionnés nous donnent des fruits avec un rapport amandon / coque toujours assez décevant. Avec les années, j'ai remarqué un handicap chez les noisetiers qui produisent les plus grosses noisettes (de 17 à 25 mm de diamètre).

La photo ici-bas montre deux types de noisetiers. Celui de gauche produit des noisettes moyennes en grosseur mais avec des coques minces et des amandons bien formés. Pour ce type de noisetier, il y a un haut rendement autant au niveau de la quantité de noisettes produites que dans le rapport amandon / coque.

Celui de droite est un noisetier qui produit de grosses noisettes mais avec un rapport amandon / coque décevant. De plus, chez ce noisetier, plusieurs noisettes sont vides et celles qui sont mûres ont des amandons de même calibre (au mieux) en grosseur que les noisettes de gauche. Il y a forcément un facteur génétique qui handicape le second noisetier, ces deux noisetiers qui sont ici comparés ayant connu rigoureusement les mêmes conditions climatiques en 2018 et ayant poussé dans le même type de sol.

En conclusion, temporairement, en attendant que des sélections de noisetiers d'Amérique à très gros fruits aient fait leurs preuves, nous devons envisager la possibilité que le climat du Québec (du moins pour ce qui est des zones climatiques 3 à 5) soit plus propice à la culture de noisetiers produisant des fruits moins gros, mais toujours pleins et quand même en assez grandes quantités année après année, comme on le voit avec le premier type de noisetier. Les producteurs de noisettes québécoises pourront se satisfaire de noisetiers produisant des noisettes de grosseur moyenne d'autant plus si elles sont vendues décortiquées, pour le marché des produits transformés.



## **La maladie de Lyme**      Daniel Leblanc, M.D.

### Distribution

Le sud du Québec et l'Ontario sont deux territoires considérés comme étant à risque élevé pour attraper cette terrible maladie et cela depuis 2011 surtout. Au Québec, 75% des cas de maladie de Lyme ont été répertoriés en Montérégie, 20-25% dans les Cantons-de-l'Est et 5% en Outaouais. De manière générale, on peut dire que la maladie progresse de 25 miles (40 km) plus au nord à chaque année. Au niveau mondial, des cas ont aussi été déclarés aux États-Unis et en Europe. La maladie est généralement contractée entre avril et novembre.

### Transmission

L'infection se fait via la tique à pattes noires (*Ixode scapularis*) et est causée par la bactérie *Borrelia burgdorferi*. 20% des tiques environ sont infectées par la bactérie responsable. La tique se trouve dans les zones boisées, les herbes hautes et les jardins avoisinants. Les hôtes privilégiés de la tique sont les oiseaux, les souris à pattes blanches, les rats laveurs, les renards, les chiens, les chats, les cerfs de Virginie et les humains.

## Stades de la maladie

1. **Stade précoce** : érythème migrant, céphalée, douleurs musculaires et articulaires, raideur de la nuque, fièvre.
2. **Stade secondaire et tertiaire** : paralysie faciale dans 50% des cas. Méningite dans 50% des cas. Névrite ou radiculopathie dans 30% des cas. Douleur articulaire dans 20% des cas. La péricardite, la myocardite et l'arythmie cardiaque sont quant à elles des symptômes rares.
3. **Stade tertiaire ou tardif** (rare): encéphalite et fatigue chronique.

Notez bien qu'il est possible d'attraper la maladie plus d'une fois. Aussi, les symptômes varient d'une personne à l'autre, donc il est difficile de la diagnostiquer. Par contre, elle est facile à traiter avec des antibiotiques, et la prophylaxie est indiquée dans les régions endémiques.

## Protection

Il est recommandé de porter des vêtements pâles et longs. Les bas sont placés par-dessus les pantalons, et le chandail est rentré dans le pantalon.

Utiliser un insectifuge avec DEET sur les chevilles et les poignets.

Après l'activité à risque, effectuer un examen attentif sur tout le corps dans les 24 à 36 heures suivantes, incluant les aines, les aisselles, la nuque et la tête.

Si vous retrouvez une tique, retirer la immédiatement avec une pince fine et nettoyer la peau. Surveillez l'apparition de symptômes pendant 1 mois.

## Conclusions

Ne pas se priver d'activités extérieures. Être prudent. Pratiquer l'auto-examen dans les 24 heures suivant l'activité à risque.

## **Des arbres à noix nordiques plantés sous différents modes**

Yvan Perreault

De façon un peu surprenante, les noyers noirs, noyers cendrés hybrides, noyers en coeur, caryers ovales, noisetiers, chênes à glands doux et autres arbres à noix nordiques qui se font implanter un peu partout au Québec le sont rarement en vergers et ne sont pas le fait d'apprentis nucériculteurs!

En effet, ce n'est pas tout le monde qui a envie de transformer un champ au complet en véritable verger et d'attendre une bonne vingtaine d'années pour commencer à avoir de véritables productions de bonnes noix. Il faut dire aussi qu'il n'y a pas de chiffres fiables quant à la rentabilité de cette nouvelle culture au Québec, pas de registres de données statistiques tenues à jour par des agronomes, pas d'art du métier accumulé depuis des décennies, comme avec les cultures à grandes surfaces. Cette culture émergente en est encore au stade artisanal, avec des observations empiriques et des estimations très approximatives quant aux futurs niveaux de production qui pourront être atteints.

La prudence est de mise avec les implantations d'arbres à noix pour ceux qui voudraient en faire leur principal gagne-pain dans le futur. Mais en même temps, on se dit que si les implantations pionnières s'avèrent performantes, on regrettera de ne pas avoir planté plus tôt et plus souvent, de bons arbres à noix, quand tout le monde en voudra et qu'il n'y aura que quelques producteurs pour satisfaire l'énorme demande...!

En attendant, les arbres à noix regagnent du terrain dans nos milieux naturels, grâce entre autres aux efforts du Club et de ses membres, c'est indubitable. On ne voit pas nécessairement de nouveaux vergers succéder à des champs de maïs, cependant, il y a quand même eu de nombreuses plantations et de nouvelles collections qui ont jailli du sol fertile depuis les années 90.

Je passe vite sur les plantations qui se sont faites dans l'espoir de capitaliser sur la vente de bois de luxe ou les coquilles, comme celles du Regroupement Agroforestier Centricois qui en comporteraient plus de 90 000 : les arbres sont toujours trop tassés dans ces plantations pour qu'on puisse espérer qu'ils aient beaucoup de branches productives en noix un jour. C'est ce qu'on voit d'ailleurs au domaine Joly-de-Lotbinière: des noyers noirs relativement improductifs (mais pas complètement, bien sûr) par rapport à leur très grosse taille, à cause de leurs emplacements trop serrés.

Il y a aussi eu des implantations occasionnelles d'arbres à noix dans les haies brise-vent du programme Prime-vert et comme ce programme date de la fin des années 70, on peut tabler sur le fait qu'elles doivent contenir à l'heure actuelle un très grand nombre de noyers noirs arrivés en pleine production!

Je passe vite également sur les collections admirables qui ont été mises sur pied un peu partout au Québec par des amateurs de beaux arbres à noix. Il y en a de toutes les tailles, et certaines même dépassent en étendue bien des vergers d'arbres fruitiers, comme celle de M. Gilles Cyr à Rivière-Beaudette, que les membres du club ont pu visiter lors de notre congrès conjoint avec la NNGA plus tôt au mois d'août de cette année.

Dans ces collections, en général, les arbres à noix se retrouvent en trop petit nombre d'exemplaires chacun par espèce et ils y sont trop mélangés avec d'autres essences non nucifères, pour qu'il puisse être question de véritables productions de noix avec celles-ci – la pollinisation y est rendue trop difficile.

Non, en fait, je ne connais que deux vergers de très grandes dimensions qui se soient créés au Québec en vue de la production intensive de noix et c'est tout récent: celui du Jardin des Noix (chez nous à St-Ambroise-de-Kidare) et celui de M. Pierre Boucher à Mont-Saint-Hilaire, au Nom de la Noix.

Les autres implantations d'arbres en noix en vue de produire un maximum de fruits l'ont été sur différents modes. D'abord en parcelles expérimentales, comme pour le fameux projet coordonné par le président actuel du Club, M. Giulio Neri, en collaboration avec l'UPA St-Jean-Valleyfield dans le sud de la Montérégie, en 2004-2005. Ces huit parcelles sont de véritables vitrines de toutes les espèces d'arbres à noix qu'il serait possible d'implanter au Québec, à tout le moins dans les zones de rusticité allant de 4a à 6b. Sur chaque ligne de plantation se succèdent par petits groupes des noyers noirs, cendrés, en cœur, de Grenoble, des Carpates, de Manchourie, pins de Corée, caryers ovales et laciniés, coudriers, noisetiers d'Amérique et hybrides, châtaigniers d'Amérique et hybrides, chênes à gros fruits, blancs et bicolores, et même des hêtres et des gingko biloba!

Il y a ensuite eu, depuis une bonne dizaine d'années, les parcelles de forêts nourricières de Wen Rolland, de Jérémie Gagnon de Permex, de Claudine Gascon de Croque-Paysage, entre tant d'autres artisans pionniers (je ne saurais tous les nommer!).

Il y a eu aussi, en 2013 et 2014, l'expérience des VPF (Vergers-Potagers Forestiers) dans Lanaudière. Sur 22 parcelles représentant au total environ 40 hectares, les arbres à noix nordiques ont été plantés mais sur le mode de la permaculture en multistrates; c'est-à-dire avec l'adjonction d'un maximum d'autres ressources vivaces, à

toutes les strates possibles, incluant les fruits, les légumes, les champignons, les herbacées, les tubercules, racines et rhizomes comestibles.

Voilà une nouvelle avenue, celles des implantations faites dans le cadre de ce qu'il est de plus en plus convenu d'appeler des forêts nourricières ou même des fermes forestières! Dans ce nouveau mode d'implantation, les arbres à noix sont installés en petits groupes, en mini vergers si on peut dire, et en dispositions géométriques qui ne devraient pas nécessairement former, en théorie, des quadrilatères, mais pourraient être installés en cercles, en triangles, en amphithéâtres...

Ces implantations soigneusement planifiées et en complémentarité avec d'autres ressources conviennent bien aux jeunes qui veulent se lancer de petites fermes paysannes et qui renâclent à entrer dans le modèle industriel, jugé trop lourd, trop contraignant. Elles conviennent bien également aux petits lopins tombés en déshérence, en friche, qui ne coûtent pas une fortune, qui n'ont pas des sols jugés excellents pour les cultures à grande surface

Il y aurait beaucoup de place pour la créativité, avec les implantations d'arbres nucicoles en permaculture dans le cadre des fermes forestières! Tout d'abord, si on ne tient pas tant que ça à récolter de grandes quantités de noix et qu'on est surtout soucieux d'augmenter la valeur de notre terre sur le strict plan écologique, si on est soucieux d'améliorer sa biodiversité, on peut créer de petits vergers dans des clairières de forêt ou des trouées de coupe.

On peut créer des lisières de forêts avec des noisetiers, ajouter des haies brise-vent entre nos champs pour contrer l'érosion des sols et créer des corridors fauniques. On peut mettre des arbres à noix en bandes riveraines pour fixer les berges et créer des espaces filtrants.

Si on veut vraiment produire des noix, on peut bien sûr créer de vrais vergers mais en augmentant la présence des ressources à cueillir en complémentarité. On pourrait installer, par exemple, des bosquets d'arbustes fruitiers épineux à leur pied pour ralentir la prédation des noix tombées au sol par les écureuils : framboisiers, mûres, gadelliers, groseilliers, berbérus vulgaire, rosiers, églantiers, ortie, bardanes, argousiers...

Le plan, ce serait de souffler hors de ces bosquets les noix qui seront tombées - mais pas sur un simple gazon comme dans les vergers normaux, pas sur une surface où les écureuils auront beau jeu de tout récolter! Au sol, sous la feuillée de ces épineux à parties comestibles, il y aura un paillis naturel qui se créera, ce ne sera pas rempli de mauvaises herbes et les noix en sortiront facilement avec un souffleur portatif du type de ceux qu'on utilise pour gérer les feuilles mortes tombées sur les pelouses et les entrées de garage dans les banlieues...

Sur les troncs de nos gros arbres à noix, toujours en permaculture, pour bonifier l'utilisation de l'espace cultivé, on pourra ajouter des végétaux grimpants à parties comestibles : apios, vesce-jargeau, raisin des rivages, kiwis arctiques, smilax herbacé, houblon, haricots...

En bordure de ces vergers, les végétaux épineux à fruits et autres parties comestibles pourraient être implantés en belles mosaïques, pour constituer d'utiles barrières contre les écureuils, les chevreuils et autres sympathiques animaux qui ont le bon goût de s'intéresser eux aussi à nos arbres à noix! En plus des ronces, des rosiers et des groseilliers, au niveau des arbustes fruitiers, il y aurait du choix: senelliers, argousiers, robiniers faux-acacia pour leurs fleurs succulentes, et pour jouer le rôle important de fixateurs d'azote...

Au pied des arbres à noix de ces futurs vergers en permaculture, ce serait intéressant d'avoir mieux que du gazon, d'installer des couvre-sols de végétaux à parties comestibles. Le pissenlit serait à valoriser pour ses nombreuses parties comestibles et aussi pour le rôle d'accumulateur dynamique de ses gros systèmes racinaires – bien pratiques pour garder meubles les sols argileux dans lesquels les noyers préfèrent pousser!

Il y aurait aussi toutes sortes de bonnes laitues sauvages qui pourraient servir de couvre-sols : plantain, feuilles de marguerite, rumex petite-oseille, pourpier, tussilage... S'il y a une certaine proportion de sable en surface, pourquoi ne pas y mettre du thé des bois, du raisin d'ours, des camarines, du safran... ?

On sait aussi que certaines espèces d'arbres à noix, comme les caryers, les chênes, les châtaigniers et les noisetiers adorent le compagnonnage de champignons sauvages gastronomiques, comme les truffes, les lactaires, les hygrophores, les bolets, les golmottes, les oronges, les chanterelles grises, les lépistes iris... Sans compter les polypores qui aiment pousser sur les troncs, sains ou malades: pieds-de-griffon, polypores soufrés, sanguignons (fistulines hépatiques), dryades (polypore écailleux)...

Il ne faudrait pas oublier enfin la possibilité de cultures intercalaires sur le mode de l'agroforesterie, dans les allées de nos vergers! Dans les sols argileux, des cuvettes de terre plus meubles pourraient être aménagées pour des ilots de topinambour facile à contrôler, dans ce contexte. Nous pourrions aussi y laisser pousser les asclépiades! Avec leurs quatre parties comestibles à récolter avant que mûrissent les noix, on pourrait les faucher à temps pour libérer l'espace et les graines se ressèmeraient du même coup...

Tant d'idées à expérimenter en complémentarité avec nos cultures de noix, que nous ne sommes pas forcément condamnés à planter en vergers exclusifs, seulement dans des champs de grandes dimensions!

---

## Les membres en 2018

### Abitibi-Témiscamingue

Pierre	Champoux	Notre-Dame-du-Nord
--------	----------	--------------------

### Bas-Saint-Laurent

Nicolas	Côté	St-René-de-Matane
Lysandre	Landry	St-Anaclet-de-Lessard
Patrick	Pelletier	St-Clément
Béatrice	Perron	La Pocatière
Maxim	Tardif (Biopterre)	Ste-Anne de La Pocatière
André	Tousignant	Dégelis
Rémi	Veilleux	La Pocatière

### Capitale-Nationale

Yann	Dumas-Richard	Québec
Martin	Gravel	Québec
Charlie	Jutras	Québec
Gilles	Pigeon	Cap-Santé
Frank	Senechal	Québec

### Centre-du-Québec

Pierre	Bélisle	Plessisville
Marie-Claude	Brunet	Victoriaville
Simon	Doré-Ouellet	Drummondville
Jean-Philippe	Dumont	Bécancour
Serge	Fleury	Victoriaville
Audrey	Fréchette	Notre-Dame-de-Ham
Michel	Jean	Sainte-Clotilde-de-Horton
David	Lapointe	Bécancour
André	Leclerc	Bécancour
Léonel	Plasse	Saint-Pie-de-Guire

### Chaudière-Appalaches

Marianne	Baril	St-Julien
Denis	Côté	St-Apollinaire
André	Gilbert	St-Éphrem-de-Beauce
Pierre	Nadeau	Saint-Joseph-de-Beauce

### Côte-Nord

Aucun membre dans cette région

### Estrie

Pierrot	Pelletier	Compton
Daniel	St-Arnault	Eastman

### Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

Réjean	Arsenault	Bonaventure
--------	-----------	-------------

### Lanaudière

Jacinthe	Allard	L'Assomption
Jean-Louis	Lafortune	L'Assomption
Louis-Olivier	Cardinal	Terrebonne
Jean	Comeau	Saint-Jean-de-Matha
Bernard	Contré	Saint-Charles-Borromée
Éric	De Lorimier	Rawdon
Mario	Lavallée	Saint-Thomas
Louis	Lefebvre	Joliette
Étienne	Nault-Baucaire	Saint-Cléophas-de-Brandon
François	Patenaude	St-Jean-de-Matha
Yvan	Perreault	Saint-Ambroise-de-Kildare

### Laurentides

Gilles	Charest	Sainte-Sophie
Karine	Cloutier	Gore
Monique	Dumontier	Ferme-Neuve
Claude	Forget	Saint-Jérôme
Jocelyn	Gagné	Saint-Eustache
Jean-Claude	Paquin	Saint-Jérôme
Michèle	Régimbald	Sainte-Sophie
Marc	Richard	Morin-Heights

### Laval

Aucun membre dans cette région

### Mauricie

Véronique	Cloutier	St-Étienne-des-Grès
Alexandre	Guérin	Shawinigan
Marc-Olivier	Harvey	Sainte-Ursule

### Montérégie

Geneviève	Benoit	St-Damase
Véronique	Bergeron	St-Anicet
Bruno	Blais	Dewittville
Estelle	Boucher	Longueuil
Pierre	Boucher	Mont St-Hilaire
Véronique	Boucher	Ste-Julie
Éric	Bourdages	Ste-Sabine
Marie-Pierre	Chevrier	Brossard
Bernard	Coté	St-Ignace-de-Stanbridge
Pierre	Corriveau	Saint-Jacques-le-Mineur
Virgile	Cormier	St-Damase
Judy-Fay	Ferron	Salaberry-de-Valleyfield
Raymond	Fortin	St-Michel
René	Gauthier	Huntingdon
Jacques	Gervais	Sainte-Christine
Lyne	Hubert	Ste-Clotilde-de-Châteauguay
Guy	Jacqmain	Saint-Jude
Michelle	LeBlanc	Beauharnois
Gisèle	Létourneau	Saint-Anicet
Monique	Lemieux	Sainte-Martine
René	Lemoyne	Mont St-Hilaire
Camill	Lussier	St-Alexandre d'Iberville
Jérémie	Lussier	St-Jean-Baptiste
Donald	Massé	Cowansville
Bruno	Meloche	Léry
Ghyslaine	Ménard Palardy	Calixa-Lavallée
Danyèle	Myre	Sainte-Barbe
Giulio	Neri	St-Télesphore
Gérard	Palardy	Calixa-Lavallée



Nadine  
Gilbert  
Marcel  
Naomi  
Nicole  
Lyne  
Henri-Georges  
Louise  
Josef  
Sylvie  
Gaston

Pesant  
Pommepeuy  
Poulin  
Proulx  
Provost  
Reid  
Robert  
Rolland  
Schwabl  
Thibaudeau  
Touchette

Otterburn Park  
Havelock  
Cowansville  
St-Jean-Baptiste  
St-Sébastien  
Delson  
Godmanchester  
Saint-Jean-sur-Richelieu  
St-Sébastien  
Dewittville  
Sainte-Martine

### **Montréal**

Pier-Antoine  
Richard  
Abou-bakar Sidiki  
Alexis  
Nathaly  
Richard  
Martin  
Philippe  
Alain  
Anick  
Yves

Auger  
Beaudry  
Cisse  
Nivet  
Santana  
Charette  
De Montigny  
Dupuis  
Perreault  
Perreault  
Petit

Montréal  
Montréal  
Montréal  
Montréal  
Montréal  
Kirkland  
Lachine  
LaSalle  
Outremont  
Lachine  
Dollard-des-Ormeaux

### **Nord-du-Québec**

Aucun membre dans cette région

### **Outaouais**

Mélanie  
Pierre  
Jude  
Lucas  
Richard

Larose  
Latreille  
Lauriault  
Rivard Labelle  
Viger

Ripon  
Gatineau  
Gatineau  
Notre-Dame-de-la-Paix  
Gatineau

### **Saguenay-Lac-Saint-Jean**

Benoît

Poiraudeau

Alma

### **Ontario**

Jeanne  
Jean-Claude  
Daniel  
Alain

Drouin  
Havard  
Leblanc  
Patenaude

Plantagenet, Ontario  
Plantagenet, Ontario  
Bainsville, Ontario  
Navan, Ontario