



CPNCQ

www.noixduquebec.org



Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

1

Éditeur: Bernard Contré

no 24 Automne 2019

Dans cette lettre:

- Mot du président
- Le noyer cendré sur la carte
- Solutions pour la pollinisation des noisetiers
- Les sorties en 2019
- Achat d'un casse-noix motorisé en 2019
- Listes des plantes très susceptibles au juglon des noyers
- Noyer noir de Hammons
- À la découverte des caryers ovales les plus nordiques d'Amérique
- Le CA en 2019

Mot du président

Bonjour chers membres,

Après notre grand succès de l'Automnoix 2019, certains d'entre vous m'ont rappelé comment notre filière a évolué depuis 20 ans et m'ont fait comprendre que notre filière *en est rendue au même point que celle de l'Ontario de v'là 20 ans !!!* Me laissant perplexe, cette constatation m'a fait réfléchir sur les derniers 20 ans passés ensemble.

Je retourne donc 20 ans en arrière quand j'avais **essuyé les premiers refus** de projets, par différentes instances gouvernementales, pour mettre en place des sites expérimentaux de plantation d'arbres à noix comestibles au Québec. C'est une visite faite avec une délégation de producteurs québécois dans le sud de l'Ontario qui a tout changé. À cette occasion, nous avons rencontré plusieurs producteurs ayant plus de 4 hectares en plantation d'arbres à noix diverses: noisetiers, noyers en cœur, pins pignon, châtaigniers, etc., en verger, et/ou en alternance avec d'autres productions horticoles - nous avaient été donnés à admirer.

Nous avons aussi visité deux pépinières, notamment Grimo Nut Nursery, produisant des arbres à noix et noisettes. Il y avait aussi une association, la SONG avec son antenne, la ECSONG, qui faisaient la promotion des noix en Ontario, un peu comme le Club le fait maintenant. Au niveau recherche, l'Université de Guelph était à l'avant-plan.

Dans le temps, il ne m'en a pas fallu plus pour me convaincre qu'il était possible de ne pas juste produire des noix comestibles, mais d'en faire aussi le commerce à la ferme.

Le Québec présentement

Le CPNCQ, qui est représenté partout au Québec, compte sur beaucoup plus de membres ACTIFS que l'était la SONG jadis. Le phénomène Facebook, qui n'existait pas, nous relie plus facilement, aussi. Présentement, nous pouvons compter sur plusieurs agents agro-techniques sur le terrain (par exemple: Cultur'Innov, Biopterre, Adapterre, le Chêne aux Pieds Bleus) pour venir en aide aux futurs producteurs avec une reconnaissance de plus en plus présente de la part du MAPAQ, d'Agri-Réseau, et des aides financières disponibles pour l'établissement et le démarrage de vergers à noix.

En plus, plusieurs pépinières d'arbres à noix nordiques sont présentes et ensemble, elles peuvent tout juste suffire à la demande croissante. Des formations tout au long de la saison, dans toutes les régions du Québec, en plus des sessions d'informations, participent à l'éclosion de la filière. Notons aussi que la filière PFNL est en plein essor et qu'un réseautage (bien que timide encore) de cueilleurs-producteurs de noix nordiques sauvages se met en place. Plusieurs grandes superficies d'arbres à noix sont en production et la vente à la ferme est commencée chez plusieurs de nos membres.

L'Ontario présentement

Je suis retourné cet été dans le sud de l'Ontario et j'ai remarqué que, sauf pour la demande grandissante de Ferrero Rocher Canada avec l'aide de l'Ontario Hazelnut Association, **seule la filière noisette s'y organise en production majeure**. Les superficies de production de tous les autres types de noix confondues n'ont presque pas augmenté en 20 ans. Effectivement, les producteurs se tournent plus vers le raisin. Justement, lors de ma visite à un vignoble renommé, le magasin était rempli de produits du terroir, mais il n'y avait aucune mention quelconque des noix comestibles ou de leurs sous-produits, même s'il était situé littéralement à côté d'un célèbre verger d'arbres à noix.

Bilan CPNCQ 2019

Depuis notre AGA en avril, plusieurs sorties ont été organisées. Nous avons pu compter sur plus d'une centaine de membres qui ont participé aux sorties d'échanges, de cueillettes et de nettoyage de verger.

L'automne a culminé avec la quatrième édition de notre journée annuelle Automnoix. Plus de 80 personnes sont venues des quatre coins du Québec, soit de La Pocatière, du Saguenay, des Cantons-de-l'Est, de Gatineau, de Lanaudière, de la Mauricie, de la Montérégie, etc. 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. D'ailleurs, exaspérée de la production de son seul noyer noir sur son terrain, une personne est venue de Gatineau avec un pick-up plein de sacs remplis de noyer noir à donner (plus de 100 kg)!

Cette journée unique au Québec, vouée aux échanges et aux formations, n'aurait pas eu lieu sans les apports suivants...

2Nos conférenciers bénévoles: Étienne Nault-Baucaire, Dr. Daniel Leblanc et François Patenaude;

3Nos animateurs de kiosques: Cultur'innov (Laurie Brown) Pépinière Casse-Noisette (Marco Harvey) et David Lapointe;

4Notre hôte, le Centre de Formation Professionnelle des Moissons de Beauharnois;

5Nos généreux donateurs pour l'encan: les pépinières Lafeuillée et Casse-Noisette, Au Jardin des noix, Au Nom de la noix, Miel R. Lussier & Fils et quelques membres qui ont fait divers dons de noix.

6Le travail acharné de **tous et toutes les bénévoles** à toutes les étapes, de la préparation au nettoyage des lieux après le départ des participants.

À vous tous, **MERCI !**

2020-2030

Donc, à l'aube de cette nouvelle décennie, compte tenu du développement rapide de la culture des noix dans presque toutes les régions du Québec, la charge de travail pour les bénévoles du club est constamment plus exigeante d'année en année. Comme nous comptons prendre de l'expansion en régions, commencer à intégrer la commercialisation de la noix et le réseautage des producteurs avec les cueilleurs de noix, il deviendra impératif qu'on se dote d'une ressource permanente.

Cette ressource devra être guidée par un CA dynamique et présent dans toutes les sphères de nos activités partout au Québec, appuyée par vous, chers membres. Nous aurons au moins deux postes à combler au CA, lors de notre AGA prochain. Les membres intéressés à s'impliquer dans nos tâches multiples seront toujours plus que bienvenus. N'hésitez pas à vous manifester !

Finalement, une autre année s'achève et je trouve le moment opportun de remercier tous ceux qui ont touché de près et de loin à la filière des noix nordiques au Québec, qui ont contribué à son essor de la filière et qui ont dédié leurs temps, énergie et argent aux noix comestible produit au Québec. C'est avec grand plaisir que nous allons ensemble continuer à avancer avec vous, en équipe, dans le partage et la collaboration.

Sur ce, je vous propose de passer, à tous et à toutes, un excellent hiver et au plaisir de vous voir encore en grand nombre à l'AGA du printemps 2020, dont la date vous sera communiquée au courant de l'hiver.

Au nom du CPNCQ, nous vous offrons nos meilleurs vœux du temps des fêtes et n'oubliez pas d'y ajouter des noix produites ici sur le centre de table !!!

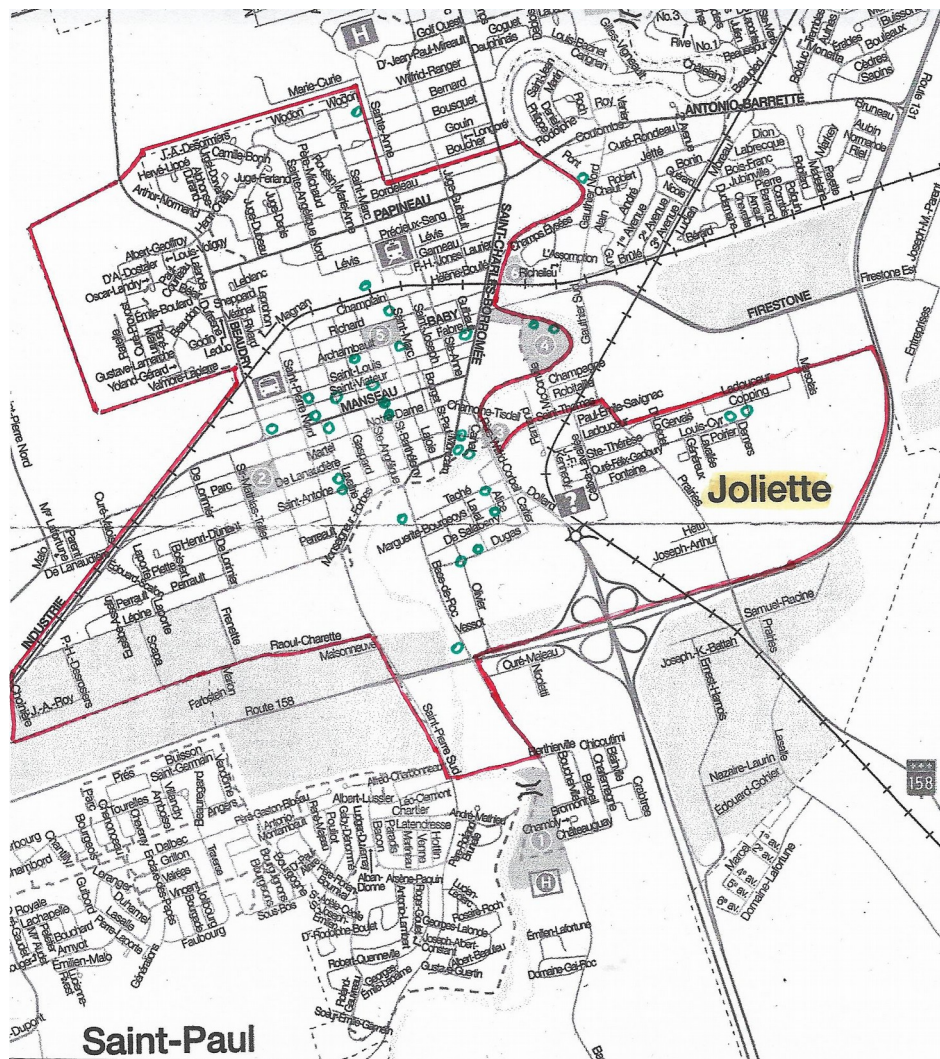
Giulio Neri, président du CPNCQ

Le noyer cendré (*Juglans cinerea*) sur une carte

Bernard Contré

Notre noyer indigène n'a plus besoin de présentation ou du moins, ses principales caractéristiques biologiques ne sont plus autant à décrire par le menu détail. Nous connaissons aussi les dégâts causés par le fungus *Ophiognomonia clavignenti-juglandacearum** présent en Amérique depuis 50 ans. Toutefois, malgré un déclin constant de sa population au Québec, l'espèce est encore commune ici et là et heureusement, il est possible de cueillir des noix parfois abondantes...

Car l'année 2019 fut une année fructueuse en noix cendrées, du moins pour certains secteurs. Dans cet article, il sera question de ce qui reste des "réfugiés", c'est-à-dire les noyers cendrés qui ont "subsisté" dans un secteur ou dans une région restreinte comme une ville.



Tout d'abord, le noyer cendré n'est pas une essence de peuplement: dispersée par les écureuils, les noix sont enfouies ici et là où bon leur semble. Les semis les plus chanceux se développeront si l'espace et surtout, la lumière sont suffisants. Ce dernier élément est sans doute le plus important: le noyer cendré croît là où des "puits de lumière" sont offerts. Les lisières de forêts et les bords de cours d'eau sont les plus fréquents endroits où il subsiste à travers la végétation sauvage quelques-unes de ces éclaircies favorables. L'idée que les noyers cendrés affectionnent les milieux humides est mal fondée, les bords de cours d'eau leur offrent seulement des puits de lumière...

Dans le but de pousser les recherches sur l'espèce en déclin, surtout en ce qui a trait à sa densité, j'ai passé presque au peigne fin la ville de Joliette (la partie entourée en rouge correspond à \pm 75% de la ville) dans toutes ses rues (lors de va-et-vient effectués \pm en 10 ans) avec une révision plus soutenue depuis les 2 dernières années, sur une superficie de 1 km par 1 km ou un peu plus. J'ai repéré pas moins de 30 noyers cendrés bien portants (les points en vert). Comme la ville est entourée de plusieurs autres municipalités et villages, je me suis contenté de rester à l'intérieur des limites des parties les plus importantes de Joliette, incluant la partie urbaine dense et j'ai délaissé les parties boisées et les milieux forestiers plus denses des alentours: partant de l'idée que le noyer cendré demande absolument de la lumière pour croître, j'ai trouvé inutile de les chercher en milieux forestiers denses. Quelques autres noyers cendrés de petite taille pourraient s'être réfugiés sur les bords de la rivière l'Assomption, par ailleurs.

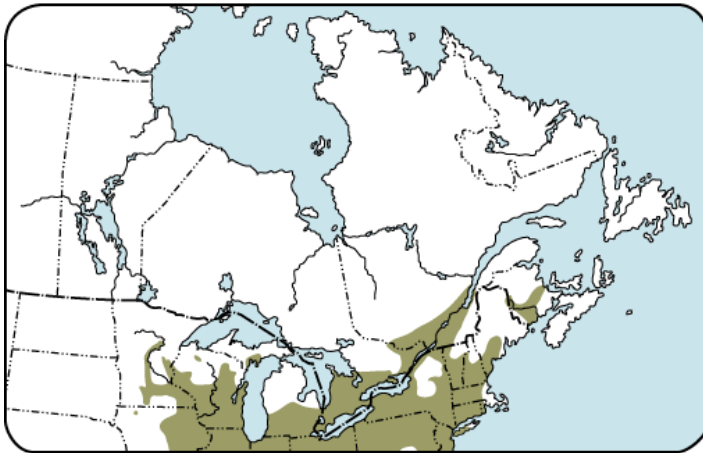
La partie centrale de la ville, la plus ancienne, est celle il y a le plus de noyers cendrés. La logique suggère que de plus anciens noyers cendrés autrefois présents ont dispersé des semences et que leurs jeunes semis sont maintenant devenus de moyens-grands arbres. Bien que semblables en superficie mais moins peuplées, les municipalités adjacentes comme

St-Charles-Borromée et Notre-Dame-Des-Prairies ont très peu de noyers cendrés dans leurs milieux urbains, sauf le boisé du Golf de Joliette (rue du Golf Est, SCB) dont plusieurs sont visibles de la rue.

En voyant leur position sur la carte, on constate que les noyers sont assez dispersés, le plus souvent dans les arrière-cours des résidences et à ma grande surprise, sauf pour 1 ou 2, tous sont bien portants. Les conditions d'une ville sembleraient-elles préserver une essence comme le noyer cendré contre le chancre du noyer? Les dimensions des noyers recensés sont de 4 m et plus en hauteur, la majorité sont en âge de produire et ont entre 6 et 15 m de haut. Certains ont une ramure bien étalée et doivent avoir au moins 50 ans. Quelques-uns sont des semis d'anciens que j'avais identifiés dans le passé, maintenant coupés.

La conclusion est que le noyer cendré demande un milieu assez dégagé sans trop de compétition, un sol drainé et plus actuellement... un environnement peu propice aux proliférations de maladies fongiques et attaques du charançon du noyer cendré, comme une ville, un type d'habitat qui semble favoriser sa survie. De plus, les noyers se propageant par le biais des écureuils qui enfouissent les noix généralement dans le même secteur des noyers semenciers, cela explique que l'espèce se rencontre de façon parfois abondante mais se retrouve parfois inexistante dans d'autres lieux.

Les crues des courants d'eau pourraient jouer un rôle secondaire dans la propagation des noyers cendrés, amenant des semences qui, avec de la chance, germeront dans d'autres lieux vers la vallée du St-Laurent, du nord vers le sud en général. Les humains ont contribué à propager le noyer cendré au Québec dans un autre sens, soit du sud vers le nord. Si on se fie à la carte de distribution de l'espèce (carte ancienne utilisée par plusieurs livres de renom comme "Arbres indigènes du Canada" par R.C. Hosie), on constate que le noyer cendré se retrouve bien au-delà de la zone illustrée. Il est peu concevable que les rongeurs aient transporté des semences-noix en traversant montagnes et courts d'eau. Comme exemples de ces propagations par les humains: le noyer cendré est signalé au Saguenay, au nord des Laurentides comme à Mont-Laurier et à St-Michel-des-Saints, à l'extrémité est de la province et au sud de la Gaspésie. Abondant également dans la vallée de la rivière St-Jean au N.-B., il est fort à parier que des noix ont été dispersées à partir de ce lieu de provenance vers l'ouest.



Carte de l'aire du noyer cendré

* Autrefois nommé : *Sirococcus clavignenti-juglandacearum*

Solutions pour la pollinisation des noisetiers

de Ernie Grimo traduit par Louis Lefebvre

J'ai été perplexe et affligé, cette année, lorsque j'ai appris qu'un de nos producteurs de noisettes à Niagara-on-the-Lake n'allait pas avoir de récolte à nous vendre cette année. Il suggère qu'une cause probable de cette pénurie serait une gelée survenue pendant la floraison, qui aurait tué les chatons et empêché la production de pollen. Les fleurs femelles peuvent supporter ces périodes critiques de gels tandis que les chatons mâles sont moins résistants lorsqu'ils sont prêts à libérer le pollen. Les deux acres de plantations en noisetiers de ce producteur comportent des clones de Gene, Slate, ainsi que des plants issus de semis servant de pollinisateurs.

A contrario, nos récoltes chez Grimo furent satisfaisantes et même meilleures que la moyenne. Qu'est-ce qui a pu causer une telle différence de rendements? Les plantations chez Grimo sont situées à l'intérieur d'un rayon de 5 kilomètres du lac Ontario tandis que l'autre producteur est situé 5 kilomètres plus loin, où le gel peut facilement s'installer.

Cela démontre l'importance d'avoir dans sa noiseraie des pollinisateurs hâtifs et tardifs. Pourtant, notre producteur de noisettes a des plants issus de semis, et parmi ceux-ci, il est plausible qu'il y ait des pollinisateurs hâtifs et d'autres tardifs, mais malgré cela, aucune récolte. Nos plantations chez Grimo n'ont connu qu'une année sans production dans toute leur histoire et cette année-là, 4 noisetiers ont produit presque 50% de la production sur les 200 individus totaux. Ces 4 noisetiers étaient des clones de Gene, Slate, Cheryl et Linda, tous des individus sélectionnés lors d'un grand projet d'amélioration génétique. Cela est contradictoire par rapport à ce qui s'est produit chez notre producteur.

Les noisetiers fleurissent généralement en mars en Ontario. Il faut donc prévoir qu'il y aura des épisodes de gels pendant la libération du pollen, particulièrement dans les zones où le mois de mars et le début d'avril sont propices à ce genre d'évènement. Ces endroits ne sont pas normalement considérés comme des endroits adaptés à la production de noisettes. Pour se protéger contre les années improductives, il est peu probable que la sélection de pollinisateurs ayant des chatons mâles plus rustiques soit la solution, ou encore que la plantation d'un mélange de pollinisateurs hâtifs et tardifs soit préférable. D'autres solutions sont probablement plus viables. Deux de ces solutions sont à considérer.

Une première solution se trouve dans l'industrie du raisin et consiste en des souffleurs mécaniques qui déplacent les masses tueuses d'air froid en dehors du verger et qui permettent à l'air plus chaud des zones plus élevées de s'écouler dans la zone voulue. Mon voisin, dont les terres entourent les miennes, est un producteur de vignes à vin. Il a des souffleurs des deux côtés de ma ferme. Puisque ses machines sont là depuis environ 15 ans, je crois que j'ai eu des meilleurs rendements à cause d'elles. Cela a certainement été vrai avec les noyers en cœur (*J. ailantifolia* var. *cordiformis*) et les noyers communs (*Juglans regia*) qui sont plus sensibles aux gelées tardives que les autres espèces à noix. Mes noisetiers ont produit de manière assez régulière.

Une des machines peut contrôler la température pour 2 hectares, parfois davantage. Un fournisseur de tels souffleurs remarquables se retrouve sur le site suivant: www.towandblow.co.nz/international-agents-distributors-for-tow-blow-frost-protection. La plupart des producteurs de raisin installent ce genre de machines de manière permanente.

La deuxième solution est d'avoir à sa disposition du pollen qui a été conservé ou encore du pollen frais, et de le souffler dans le verger lorsque les fleurs femelles sont en plein épanouissement. Cela serait une solution facile pour augmenter la pollinisation à chaque année. Le pollen peut être récolté à l'aide d'une balayeuse et entreposé pour une utilisation subséquente. Il ne semble pas y avoir de récolteur de pollen de noisetier, mais le pollen a été récolté et utilisé pour améliorer le rendement dans d'autres productions. De l'information sur la durée et les bonnes pratiques d'entreposage du pollen est disponible au <https://link.springer.com/article/10.1007/BF00038973>

Un bon exemple de récolte de pollen à la balayeuse se trouve dans une étude néozélandaise où le pollen de fleurs mâles de kiwis a été récolté pour augmenter la productivité des plants. Voir ici... www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/01140671.1991.10422881

Il est toujours avisé d'agir en amont, d'anticiper et de prévenir les problèmes avant qu'ils surviennent. Cela peut être considéré après l'établissement du verger et dès qu'un problème de pollinisation a été détecté.

Pour des informations sur les noisettes de l'Ontario, voyez :

<https://www.uoguelph.ca/oac/news/opportunity-grows-ontario-hazelnut-trees>

ACHAT D'UN CASSE-NOIX MOTORISÉ EN 2019

B. Contré

J'ai proposé au Club il y a quelques temps de prendre quelques initiatives dans l'expérimentation de casse-noix manuels ou motorisés et j'ai eu l'autorisation du C.A. de faire venir d'Europe le casse-noix que l'on peut observer sur le site <https://www.photomagnets.com/automatic-nutcracker.html>. Il s'agit du modèle de luxe robuste pour noix dures comme celles de nos noyers. Également vu en démonstration sur www.automaticnutcrackers.com, fabriqué par une compagnie dont les représentants sont situés en Californie, ce casse-noix est cependant fabriqué en Turquie.

Portatif, léger (50 lb) et peu bruyant, il se branche sur le 220V. J'ai dû aussi acheter un transformateur 220-110V pour faciliter son branchement puisqu'au départ, l'idée est d'expérimenter l'outil par plusieurs personnes à différents endroits. Sans pouvoir tirer de conclusions finales, les essais que j'ai faits montrent que ce prototype est efficace pour la deuxième casse de noix (de noyer noir à l'essai) mais non convaincant pour la première casse alors que les noix doivent être positionnées pour un meilleur rendement, comme on le pensait au départ. La vis d'ajustement permet assez bien, avec de la pratique, de recasser les morceaux de noix sortis de la première casse selon leur grosseur.

Le point positif est la rapidité d'extraction des cerneaux après la 2^e voire la 3^e casse. Cela demande assez de travail méticuleux avec les casse-noix manuels. Une perte d'un certain % de miettes est toutefois à prévoir avec ce modèle motorisé.

Obtenir une bonne première casse reste l'étape importante à franchir. Le point négatif de ce modèle motorisé étudié ici: ce n'est pas malheureusement un casse-noix pour une première casse de noix dures comme les noix de noyer noir ou de noyer cendré. À ce jour, aucun casse-noix de noix nordiques (synonymes de noix à écales dures) ne procure une extraction parfaite ou souhaitable qui soit comparable à celle des noix de Grenoble en une seule première casse. D'un autre côté, je crois que le casse-noix pourrait casser aisément les noisettes, surtout celles qui sont assez grosses, mais je n'ai pas fait de test.

La seconde étape, l'extraction de morceaux de cerneaux restés pris dans les coques combinée à la séparation des quarts de cerneaux entiers d'avec les coques sortis dès la première casse, devra se faire par une succession de tris, de brassages ou autres. Dans un premier temps, les plus gros morceaux seront récupérés à travers différents tamis.

Coût du casse-noix + transport : \$ 2317,44
Frais d'importation : \$40,44
Frais bancaires : \$26,36
Transformateur : \$101,17
Total : \$2485,41
Garantie de 5 ans



LES SORTIES EN 2019

L'entretien d'un verger de noyers

Le 6 septembre dernier, nous étions 11 personnes présentes pour une première activité d'entretien d'un verger à noix situé à St-Césaire. Cette sortie consistant en une visite instructive d'une plantation jumelée à une collaboration active était une première pour le club. Nous avons travaillé durant environ quatre heures à la coupe de branches mortes basses et parfois dangereuses d'un verger de 40 noyers dont les plus vieux y sont depuis 1977. Les équipements ont été fournis par les participants et aussi par l'école d'arboriculture du Centre Professionnel des Moissons où Giulio Neri est professeur.

Louise-Marie Brodeur qui succède à son père Laurent Brodeur - initiateur du verger en 1977 - en est maintenant la propriétaire. Selon le frère de Laurent, Jean-Marie Brodeur s'était également impliqué par la suite dans ce verger, selon ses informations, les noix ayant servi de semis pour ces arbres proviennent de St-Paul-d'Abbotsford et de Rougemont. Il est facile de voir que très probablement, les semences proviennent des deux noyers géants dont on a parlé plus d'une fois, des "buartnut", selon moi, situés sur le rang de la Montagne (au soi-disant "chemin des Anglais") à St-Paul-d'Abbotsford.



À une ou deux reprises, Mme Brodeur nous a fait part de son manque de temps pour entretenir le verger de noyers mais aussi son vif intérêt de le garder bien portant et d'y récolter les noix, parfois abondantes. Nous avons eu l'opportunité de ramasser des noix viables destinées aux semis ou pour être consommées plus tard une fois sèches. Pour le club, l'idée d'une collaboration concrète de la sorte est significative et possiblement à refaire dans un futur proche. Merci à tous les participants qui se sont déplacés et ont fourni temps, covoiturage et outils!

Visite du 5 octobre

Nous étions quelques 25 personnes pour la deuxième sortie à St-Paul-d'Abbotsford (Rang de la Montagne) où plusieurs arbres remarquables et à noix ont été plantés ou cultivés depuis 1880, voire au-delà. Un ancien habitant de la région, un certain Gigg, aurait été le grand responsable de ces implantations en y ayant apporté à l'époque toutes sortes de semences d'arbres exotiques et son initiative nous permet actuellement de bénéficier de cette richesse.

Certains arbres semblent plus que centenaires comme ces deux caryers (cordiforme et ovale) de grande taille pour leur espèce. Le plus gros pin de Corée (*Pinus koraiensis*) du Québec s'y trouve aussi. Aux abords de la route, plusieurs arbres de grande taille comme chênes, févier et noyers sont facilement identifiables.

Finalement, nous avons visité le verger des Tompson pour y acheter quelques noix de deux des plus gros noyers cendrés hybrides du Québec, que je crois être des hybrides "cendré x japonais" par leur forte croissance, la variabilité des formes de leurs noix et autres caractéristiques globales observées.

Bernard Contré

Récit de deux autres excursions animées pour le Club en 2019 Yvan Perreault

En plus de cultiver les arbres à noix nordiques, je ne me lasserai jamais de partir à la découverte de ceux qui existent déjà en milieux naturels ou en collections un peu partout et quoi de mieux pour ces explorations que la compagnie de gens qui partagent cette passion dans le cadre du programme des sorties animées du Club!

Il y avait longtemps que je voulais visiter l'un des sanctuaires principaux de chênes bicolores dans le sud du Québec, celui de l'île de Noyan aussi appelée au fil des derniers siècles Île Ash, Île Lajoie et Wdepsek par les Abénaquis, c'est-à-dire «île aux têtes»... à cause des têtes de vaincus exposées au bout de piques à la suite d'une victoire qu'ils y avaient remportée sur des Iroquois en 1695!

Sur cette île, je prévoyais cueillir autant de glands de chêne bicolore que dans mes rêves les plus fous, mais c'était sans compter sur une année de production extrêmement mauvaise pour ces noix partout dans le sud du Québec! L'île de Noyan est située au milieu de la large rivière Richelieu, donc, pas d'écureuil en principe pour nous les siffler, seulement des oiseaux qui pourraient en chaparder comme les geais bleus. J'avais bien hâte de refaire mes provisions de bons glands doux, et je raffole des bicolores en particulier, mais ce sera pour une autre fois.

Arrivés sur l'île comme des coureurs des bois mais à bord de confortables chaloupes que nous avons louées au camping Sleepy Hollow, sur la rive est du Richelieu, faute de glands à cueillir, j'ai pu expliquer avec un grand luxe de détails comment cuisiner et apprêter au mieux ces drôles de noix nordiques, sous différentes formes. On ne fera jamais assez d'activités spéciales pour revaloriser les glands de chêne dans la nouvelle gastronomie nordique et j'irais jusqu'à dire: dans nos habitudes alimentaires! Les glands de chêne doux tiennent, dans le monde des noix, la place qu'occupent les oignons dans le monde des légumes: pas vraiment faits pour être mangés à pleines bouchées tout crus, mais cuisinés. Et dans un plat savamment cuisiné, ils savent faire la différence!

Nous avons quand même pu nous rabattre sur deux colossales talles de pieds-de-griffon (*Grifola Frodosa*,) un des meilleurs champignons sauvages qui soient, et nous avons eu le bonheur de contempler ce qui est sans doute l'un des plus gros chênes bicolores à l'heure actuelle du Québec depuis la mort en 2016 du spécimen de taille record qui faisait la gloire du boisé de l'île St-Bernard à Châteauguay.

Quelques jours auparavant, le mardi 8 octobre, pas moins de 17 participants (membres et amis du Club confondus) se sont joints à moi pour une cueillette d'asimines dans un verger expérimental de l'Université Cornell à Ithaca. Nous avons une permission spéciale du coordonnateur des vergers pour ce faire et c'était le troisième groupe que j'emmenais là, dans cet endroit très spécial.

Tout d'abord, en bordure du verger, deux rangées de châtaigniers nous attendaient. Ce n'est pas clair pour moi de décider si ce sont des châtaigniers hybrides ou des châtaigniers chinois purs, je crois qu'il y a là un joyeux mélange de variétés sur chaque ligne de plantation et en examinant les feuilles, cirées sur le dessus mais lisses en dessous, je ne parviens pas non plus à trancher. Mais leurs châtaignes produites en abondance à chaque année sont d'assez gros format et pas très sucrées même après un passage au four, ce qui me donne à penser que nous nous enlignons vers des châtaignes chinoises surtout, produites par des *Castanea mollissima*, et non pas par notre fameux mais rarissime *Castanea dentata*...

Une petite vérification au pied de ces arbres nous permet de constater tout de suite à quel point les charançons aiment se loger dans les châtaignes autant que dans les glands de chêne, au stade de vers blancs! C'est clair que les propriétaires des futurs vergers intensément productifs de ces akènes charnues auront à répondre à ce défi, probablement par le recours aux poules qui picoreront le sol dans de petits poulaillers mobiles au mois de mai et juin, de préférence, pour tous les manger quand ils pointeront le nez hors du sol après le dégel... À moins de procéder à des aspersions massives d'insecticides? Au choix!

Une cueillette de châtaignes dans un verger, ce n'est pas une expérience que beaucoup de Québécois ont connue et ce ne sera pas inutile d'en glisser quelques mots ici. Les bogues horriblement épineuses empêchent les écureuils d'en faire des razzias au point que le genre humain ne pourrait même pas soupçonner que ces arbres produisent de bons fruits pour nous, je pense... Mais la nature est bien faite, pour une fois : les châtaignes tombent de si haut, avec une force d'impact si grande au sol, que les bogues s'entrouvrent toujours ou presque sous le choc et il est rare que nous ayons à les extirper des enveloppes piquantes, elles se retrouvent bien dégagées sur le tapis d'herbe et au pire, il suffira de rouler certaines bogues sous notre épaisse semelle de chaussure pour faire ressortir la dernière des trois châtaignes qui sera restée coincée dedans.

Cette fois-ci, en 2019, par rapport aux années précédentes pour ce qui est de ce site en particulier, je dirais que nous sommes arrivés une semaine trop tôt : les neuf dixièmes des châtaignes étaient encore fermement raccrochées aux branches, dans les hautes cimes... Et inutile de songer à aller les cueillir en montant dans les ramures, les branches productives situées trop en hauteur ploieraient trop fortement sous notre poids, sans compter que les châtaignes sont toujours disponibles seulement au fin bout des branches. Ce n'est pas comme aller dans les vergers de pommes, cueillir des châtaignes!

Nous n'avons donc pas pu cueillir autant de châtaignes que nous l'aurions voulu, seulement une quarantaine de livres. Mais pour les asimines, ce fut un autre scénario, il y en avait à profusion et nous avons bien dû en remplir des caisses de 300 ou 400 kilos au total avec tout le groupe!

Les asiminiens trilobés forment une espèce d'arbre qu'il valait la peine d'étudier en groupe officiel avec le CPNCQ au moins une fois dans l'histoire de nos sorties officielles. On en voit très souvent qui sont plantés en adjonction avec les arbres à noix dans les vergers et les collections se trouvant aux États-Unis et dans le sud de l'Ontario. La raison en est bien simple : les asiminiens partagent un certain nombre de paramètres de culture avec les noyers, les caryers, les noisetiers, les chênes, les noisetiers et les pacaniers du nord. Premièrement, leurs systèmes racinaires sont aussi pivotants, ce qui leur fait préférer les sols compactants, avec une bonne proportion d'argile (quoiqu'il n'est pas exclu qu'ils puissent pousser dans d'autres types de sols, ils sont polyvalents à cet égard) – bref, les mêmes types de sols que les arbres à noix. Deuxièmement, comme la plupart des arbres à noix nordiques, ils n'aiment pas les tailles de régie et ils supportent à peine de légères tailles de formation. Troisièmement, leur pollinisation s'effectue par le vent: non pas que leurs fleurs femelles soient aussi petites que celles des arbres à noix, mais elles n'intéressent pas non plus les insectes pollinisateurs parce qu'elles sont fétides...

Oui, les grosses fleurs brunes rouges des asiminiens puent, elles sentent carrément la charogne et il paraît que les gens des Premières Nations, qui aimaient beaucoup cultiver les asiminiens dans les anciennes forêts nourricières de l'Amérique du Nord, pendaient des carcasses à leurs branches au temps de l'éclosion des fleurs femelles pour attirer les mouches et favoriser les mises à fruit!

Les asimines sont pour moi le meilleur fruit du monde! C'était aussi le fruit préféré des premiers présidents américains qui en mangeaient à chaque automne à la Maison-Blanche. On appelle l'asimine (alias *pawpaw*) «le grand fruit oublié de l'Amérique du Nord». Imaginez une mangue mais dont l'intérieur serait fait de pulpe jaune crémeuse avec une série de noyaux gros comme des haricots de Lima à enlever? On fera bien attention de ne pas manger ces graines ni les minces pelures indigestes, chargées d'alcaloïdes et on n'aura qu'à remiser la pulpe enlevée à la cuillère dans des sacs au congélateur pour en manger à l'année. Impossible autrement de s'en procurer où que ce soit sur le marché!

Voilà une belle découverte à faire pour les membres du Club, surtout ceux qui se présenteront à notre prochaine journée printanière! Ils auront la chance d'en manger lors du pot-luck traditionnel du Club, qui ne comporte que des plats incluant des noix nordiques. Je compte en faire une crème glacée en y ajoutant des noix de caryer. C'est un rendez-vous!

Listes des plantes très susceptibles au juglon des noyers (étude faite sur le noyer noir)

Prenez note qu'une quantité de plantes sont soit tolérantes, soit très tolérantes ou même se plaisent aux alentours des noyers noirs, ce qui signifie qu'il ne faut pas considérer la substance appelée «juglon» comme étant nécessairement néfaste à tous points de vue. De plus, certaines variétés d'une espèce végétale en principe sensible au juglon peuvent se révéler plus «résistantes». La distance entre aussi en ligne de compte dans la culture des noyers avec d'autres végétaux. Le système racinaire des noyers est très étalé en surface (comme les frênes, micocouliers et autres) et croît bien au-delà de la largeur de leur couronne. Cela peut évidemment donc nuire à la croissance des plantes avoisinantes. Les feuilles et le brou des noix qui se décomposent en surface jouent un rôle secondaire selon leur abondance; moins dramatique que ce que l'on croît comparativement au juglon dégagé par les racines en décomposition chaque année. Inutile de mentionner que le compost de brou de noix est très concentré en juglon et doit être bien utilisé, uniquement pour dynamiser les sols autour des noyers ou pour d'autres végétaux tolérants à cette substance.

Luzerne, pommier, asperge, crocus, azalée, ronce (mûrier), bleuets, chrysanthème, cotonéaster, pommetier, hydrangée, mélèze, tilleul, magnolia, érable argenté, kalmia des montagnes, pêcher, poirier, pivoine, lilas, pin (blanc, rouge), troène, framboisier rouge, rhododendrons, épinette de Norvège, tomates, ifs sont les plus à surveiller dans les cultures avec les noyers.

NOYER NOIR

Voici un résumé historique de la compagnie Hammons du Missouri daté de 2013.

La compagnie Hammons a toujours été une référence d'avant-garde nord-américaine en ce qui concerne la commercialisation de cette précieuse noix indigène en dépit de la culture mondiale montante du noyer de Perse (Grenoble-Carpates-royal) et des difficultés connues de transformer les noix à coques dures non sélectionnées comme la noix de noyer noir.

Chaque automne, 15,000 tonnes de noix de noyer noir sont acheminées par camion à l'entreprise Hammons Products Co. de Stockton au Missouri. La famille Hammons, des acheteurs de noix, ont décortiqué et vendu des cerneaux de noix depuis plus de 60 ans. "Le noyer noir est une merveilleuse ressource, un cadeau de la Nature qui procure aussi des revenus à des milliers de personnes", nous dit Brian Hammons, 46 ans, président de la plus grande compagnie américaine qui commercialise cette noix.

Le début

En 1945, le grand-père de Brian, Ralf Hammons, dirigeait une petite épicerie à Stockton et achetait 3 millions de livres de noix de noyer noir à travers l'État du Missouri pour les envoyer par train vers une entreprise de transformation de noix en Virginie. Quand cette dernière compagnie ferma ses portes l'année suivante, M. Hammons acheta un casse-noix et développa "Hammons Products". "Ralf Hammons entreprit d'acheter les noix en s'efforçant de limiter tout d'abord les coûts de transport", affirme le fils de Ralf, Dwain Hammons, âgé de 74 ans, maintenant retraité. Durant la première année de l'entreprise, Hammons employait 6 travailleurs et transformait 100,000 lbs de noix de noyer noir. À grand peine, Ralf Hammons parcourait les États-Unis en vendant ses produits aux marchés alimentaires mais aujourd'hui, l'entreprise comptant 90 employés transforme 30 millions de livres de noix chaque année. C'est la plus grande entreprise de Stockton (1960 habitants) au Missouri qui célèbre son statut de "capitale mondiale du noyer noir". En plus du festival de la noix du noyer noir chaque septembre, durant toute l'année, la population profite des produits multiples de cette noix comme la crème glacée offerte par les commerces de détail. À travers les décennies qui ont suivi, les équipements de décorticage sont devenus de plus en plus automatisés mais les rituels de cueillette de noix sont restés les mêmes. Équipés de chaudières et sacs, les amateurs ramassent les noix vertes sur les parterres, aux abords des routes et dans les champs et les vendent à un des 250 lieux dispersés dans 15 États, allant de la Pennsylvanie à l'Oklahoma, où l'on revoit et nettoie les

noix. Bien que les noyers du Missouri comptent pour 65% de la récolte, le noyer noir croît dans tout l'est des États-Unis. L'année dernière, les collecteurs ont gagné \$13 du 100 livres de noix nettoyées. Après que les noix aient été ébrouées, elles sont acheminées par camion à Stockton. Par la suite, le lavage, le séchage et le cassage par des machines qui séparent aussi les cerneaux des coquilles sont toutes des opérations exécutées à l'usine. Les coques sont réduites en poudre et sont vendues dans l'industrie des abrasifs pour différents usages. Hammons vend les cerneaux de noix pour les fabricants de crèmes glacées comme Blue Bell et Haagen-Daaz ainsi qu'à d'autres compagnies qui insèrent les noix de noyer noir dans leurs propres marques de produits de pâtisserie. Ils payent \$1,75 chaque 2 onces. "C'est une dure industrie " dit Brian Hammons qui ajoute que la commercialisation de la noix de noyer noir depuis trois générations a commencé au début au plus bas. "Au final, il y a un tas de coquilles de noix pour juste un peu de cerneaux à manger mais c'est une noix unique et savoureuse!"

Données de récolte de novembre 2013

«La récolte de noix pour 2013 est presque finie et nous sommes satisfaits puisque nous pouvons dire que c'est une bonne saison. Environ 29 millions de livres de noix de noyer noir ont été récoltées dans 10 États par des personnes qui ont récolté les noix au sol et les ont acheminées aux 214 points de chute ou stations comparativement à 6 ½ millions de livres en 2012. Quoique les noix soient restées sur les arbres environ deux semaines plus tard que normalement, il y a eu assez de beaux jours en fin octobre-début novembre pour que la récolte se soit bien terminée. Cela procurera assez de noix pour assurer notre objectif qui est d'occuper nos travailleurs pour la prochaine année. C'est aussi dire qu'il y aura assez de cerneaux de noix et de coques réduites en poudre pour le marché de consommation.»

Le noyer noir indigène

«Chaque année, nous recevons des millions de livres de noix des 250 points d'achat situés dans 16 États. Cette récolte est une des rares qui soit encore faite à la main. Se récoltant en automne puis, ébrouées et ensachées, les noix sont vendues par des réseaux locaux d'acheteurs et acheminées à Hammons. Comme la saveur de cette noix continue d'augmenter en popularité dans divers produits, nous continuerons à consacrer du temps en recherche et en développement pour assurer les approvisionnements et satisfaire la demande.»

Résumé

1. Quand les noix arrivent à Hammons, elles sont lavées et séchées.
2. Les coques de noix de noyer noir sont très dures, obligeant Hammons à utiliser un casse-noix unique dans l'industrie. Les noix sont passées dans de grosses roues d'acier qui égalent les noix.
3. Ensuite, elles passent à travers d'autres rouleaux avec des dents de scies qui séparent les cerneaux des coques.
4. Une fois séparés de leurs coquilles, les cerneaux sont calibrés en plusieurs grandeurs. Un dernier outil électronique de triage à la fine pointe de la technologie sépare toutes les coquilles restantes ou les cerneaux décolorés.
5. Finalement, une inspection visuelle assure que le produit final respecte les standards de qualité de Hammons. Seulement après, les cerneaux sont scellés, emballés, stérilisés et envoyés à la vente.

<https://black-walnuts.com>

<https://www.facebook.com> > Places > Stockton, Missouri

<https://www.youtube.com/watch?v=iShXO2Xlij0Y>

<https://www.youtube.com/watch?v=IW9rs18NMx>

J'ai été visiter en ski de fond au début de l'hiver dernier un site extraordinaire dans la région de Bécancour et je me fais une joie de vous en glisser un mot. Il s'agit d'un boisé qui est composé majoritairement de caryers ovales et qui est sans doute très ancien.

Je me suis recueilli presque religieusement auprès de ces arbres à noix si rares et si inespérés dans cette région car je me doute que ce sont les vestiges des forêts nourricières des Abénakis, les cathédrales naturelles qu'ils nous ont léguées. Ce sont de petits miracles à eux seuls: des rejets de ceux plantés de main d'homme il y a des siècles, avant l'arrivée des premiers Européens, et qui se sont épanouis terriblement loin au nord de leur aire de répartition naturelle. Ils se trouvent même plus au nord que les caryers ovales des sanctuaires de la baie géorgienne en Ontario, que le grand John Laird Farrar avait remarqués dans son fameux livre Les Arbres du Canada.

Dans la région de Bécancour, ce n'est pas le seul endroit où il y a des caryers ovales remplis de bonnes noix chaque automne ou presque. Il y en a aussi dans la réserve Léon-Provancher, juste de l'autre côté de l'autoroute 30, ainsi que dans le boisé Godefroy. Les Abénakis sont restés dans le coin, malgré le passage des derniers siècles qui ont été remplis de douloureuses turbulences pour eux: ils se sont regroupés dans un village non loin, Wôlinak, et Odanak n'est seulement qu'à une demie heure de route.

Pour vous donner une idée de l'aspect unique de ce peuplement qui a longtemps semblé naturel même aux ingénieurs forestiers, on n'a qu'à songer que les boisés de caryers ovales les plus proches se trouvent dans le nord-est de l'île de Laval. D'ailleurs, tous les boisés présentant une forte proportion de caryers ovales sont associés à des lieux d'occupation amérindienne très anciens, sur les rives des cours d'eau canotables affluents du fleuve Saint-Laurent: le long du Richelieu, à Pointe-au-Buisson à Valleyfield, à Ste-Anne-de-Bellevue...

Ces caryers ovales méritent le déplacement: j'en ai compté une bonne cinquantaine sur environ 1 km carré, et il y en avait de toutes les grosseurs. Le plus gros devait avoir le diamètre d'un baril. J'ai remarqué qu'ils poussent sur trois lignes distinctes, de forme serpentine, dans ce boisé. C'est impressionnant, on dirait qu'ils suivent comme des lignes d'énergie dans le sol...

On est saisi par leur majesté quand on se trouve en-dessous et il y a une autre chose un peu bizarre: pour les voir, il faut entrer dans le boisé en question par le flanc sud, s'avancer dans le bois et se retourner sur soi-même: là, on les découvre tous les uns après les autres, le long de ces lignes serpentes qui se révèlent à nous. Je suis un connaisseur en caryers ovales et pourtant, à ma première approche, je ne les ai pas vus du tout même si je les cherchais fébrilement. Comme s'ils s'étaient dérobés à mon regard pour mieux réapparaître dans mon dos!

Ce boisé est très spécial, il y a une sorte d'énergie positive, là-bas, je ne saurais dire ce que c'est. Il est entouré sur trois de ses côtés par des champs de bonne terre et on devrait y entendre les bruits des automobiles du boulevard Bécancour comme de l'autoroute 30 s'y répercuter, mais non, à ma grande surprise, on peut y jouir d'un silence absolu par rapport à ce qu'on pourrait appeler le vacarme incessant de la vie moderne. Il y a aussi des oiseaux qui produisent de beaux chants que je n'ai jamais entendus ailleurs. Ce serait un bon endroit pour les ornithologues!

Ce groupe de caryers ovales doit sa survie probablement au fait qu'il est situé sur un fond de terre rocheuse, impossible à assoler et à transformer en champ. Il y a aussi d'énormes noyers cendrés encore en bonne santé sur ce site, beaucoup de chênes à gros fruits et même des charmes de Caroline!

=====

Le CA en 2019

Giulio Neri	Président	g.neri@xittel.ca
François Patenaude	Vice-Président	francopat@hotmail.com
Yvan Perreault	Secrétaire	yvan.perreault@yahoo.ca
Bernard Contré	Trésorier	lafeuillee@bell.net
Audrey Fréchette	Liste des membres	diyo@hotmail.com
David Lapointe	Responsable du site web	la_pointe@hotmail.com
Marc-Olivier Harvey		info@cassenoisettepepiniere.com
Alain Perreault		alain.perreault@yahoo.com
Daniel Leblanc		chevrier_manon@hotmail.com
Éric Bourdages		venturaride@hotmail.com
Louis-Olivier Cardinal		louis-olivier.cardinal@ville.terrebonne.qc.ca