



# La production de noix prend racine

Encore à ses balbutiements, la culture de noix démarre à petite échelle au Québec. Beaucoup reste à faire et à découvrir, disent les principaux intéressés.

BRIGITTE VERDIÈRE ET HUBERT BROCHARD

**A** la Pépinière Lafeuillée de Joliette, le soleil joue avec les feuillages, révélant les hauteurs diverses des arbres et, accrochées aux branches, dans leurs bogues encore vertes, les noix et noisettes bientôt mûres. Bernard Contré, le propriétaire, est un expérimentateur dans l'âme. Président fondateur du Club des producteurs de noix comestibles du Québec (CPNCQ), il cultive noyers, noisetiers, châtaigniers, caryers, chênes et autres arbres et arbustes à noix d'origines diverses. Il essaie les cultivars, puis les greffe – ou les bouture et les marcotte, selon les espèces. Il teste leur résistance à notre sol, au climat québécois, aux maladies... ainsi que la facilité à écaler les noix. Car ce dernier critère est essentiel pour la commercialisation!

### Un arbre, une vie

Passionné et curieux lui aussi, Gilles Cyr, de Rivière-Beaudette, a commencé la culture des noix il y a plus de 30 ans. Par plaisir. « Quand j'avais 9 ou 10 ans, au Nouveau-Brunswick d'où je viens, on ramassait les noisettes sauvages. On en vendait 100 pour 10 cents. Ça payait le théâtre, boisson gazeuse incluse! »

Sur ses 17 hectares, il compte une quarantaine d'espèces et de variétés d'arbres (pacaniers, chênes, etc.) matures qui donnent des fruits, mais aussi des espèces inusitées chez nous, comme le cognassier et le papayer!

Bernard Contré et Gilles Cyr fréquentent les producteurs de noix des États-Unis, où l'on est « plus sensibilisé et mieux organisé », note M. Cyr. Les États du Nebraska, de l'Iowa, du Minnesota et du

Wisconsin ont créé une coopérative de production du noyer noir basée sur 30 ans de sélection de cultivars dans un climat similaire au nôtre.

Il faut dire que plusieurs espèces d'arbres sont originaires de cette région de l'Amérique. Ainsi, le noyer noir – planté surtout pour en faire du bois d'œuvre, car il est très résistant – a été rapporté des États-Unis et de l'Ontario au début du XIX<sup>e</sup> siècle, notamment par les anglophones de la région de

Saint-Paul-d'Abbotsford. La plantation la plus ancienne du Québec, située à Lotbinière, compte environ 250 spécimens.

Autre espèce indigène : le noisetier américain, présent en Ontario et au Manitoba. Au Québec prolifère le noisetier à long bec, ou coudrier, lequel a d'ailleurs donné son nom à l'île aux Coudres. Quant à la distribution du caryer à noix douce, Bernard Contré note dans son livret *Noix, noisettes et glands pour le Québec* qu'elle « correspond à celle des anciens campements des Iroquois ». Elle a suivi

les voies navigables de ces premiers habitants : Saint-Laurent, Outaouais, lac Champlain.

Les pacaniers viennent de la vallée du Mississippi, aux États-Unis. D'autres espèces sont arrivées sous forme de semences... dans les poches des immigrants européens qui sont débarqués à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Mais certains arbres, même rustiques, comme le noyer cendré ou le châtaignier d'Amérique, ont vu leur population décliner – victimes de maladies, du défrichage agricole ou de la coupe forestière.



Un riche assortiment de noix provenant d'arbres et d'arbustes indigènes ou cultivables en Amérique du Nord, présenté par Alain et Françoise Perreault.

Photo: Brigitte Verdière

Des noisettes riches en promesses en train de mûrir au Jardin des noix, à Saint-Ambroise-de-Québec.

Photo: Brigitte Verdière

Il faut donc être attentif et patient car un arbre, rappelle Gilles Cyr, « c'est une vie au complet ». De son côté, Bernard Contré ajoute : « Au Québec, on commence seulement à trouver ce qui pousse bien chez nous. Il faudrait encore de la recherche, de la sélection de cultivars... et surtout un intérêt plus large. »

### Un véritable coup de cœur

Alain et Yvan Perreault partagent ce constat. Ces jeunes producteurs de Saint-Ambroise-de-Kildare, dans Lanaudière, ont débuté en 2007 sur une terre de 14 hectares que leur a cédée leur père. Ainsi est né Au jardin des noix.

« Nous cherchions à innover avec des arbres adaptés à notre région et à notre sol argileux. Et aussi à produire des noix du pays que l'on ne trouve pas habituellement sur les marchés », explique Yvan Perreault.

Ils estimaient courir peu de risques en insistant sur les noyers, prisés pour leur bois et dont la noix se conserve jusqu'à un an, voire deux si on la congèle. « On sait que l'on peut produire des noix au Québec. Mais le rendement par arbre et par hectare, de même que la qualité des noix, restent de grandes inconnues », note



↳ Bernard Contré a expérimenté plusieurs variétés d'arbres et arbustes à noix dans sa pépinière Lafeuillée, à Saint-Charles-Borromée (Joliette).

Photo : Brigitte Verdière

↳ Comme dans le verger d'Au jardin des noix, propriété des frères Alain et Yvan Perreault, la production de noix au Québec est prometteuse!

Photo : Brigitte Verdière

↳ Ces fruits de noyers noirs produits par Au jardin des noix, à Saint-Ambroise-de-Kildare, seront mûrs vers la fin de septembre ou le début d'octobre.

Photo : Brigitte Verdière



## Le palmarès de Bernard Contré



### Le noyer noir

À partir d'un bon cultivar, il peut donner un rapport amande/coquille très intéressant. Idéal dans un sol neutre, il n'est pas attaqué par le charançon du noyer cendré.

### Le noyer cendré

Il fournit un bois de grande qualité et des noix riches en protéines. Résistant à l'hiver, il est néanmoins de plus en plus attaqué par un champignon.

### Le noyer du Japon

à fruits cordiformes ou « noyer en cœur »

Résistant, il produit jusqu'à 90 kilos de noix par an dans un bon sol. Ses noix sont faciles à nettoyer.

### Le noyer hybride

ou Buartnut

Croisement entre le noyer cendré et le noyer du Japon. Plus résistant que le noyer cendré, il a une croissance rapide.

### Les noisetiers hybrides

Croisements entre le noisetier américain (*Corylus americana*) et l'avelinier (*Corylus avellana*), originaire de l'Europe et de l'Asie, ou entre l'avelinier et le noisetier à long bec, notre « coudrier » (*Corylus cornuta*).

Alain Perreault. Le verger des deux frères comprend 95 % de noyers noirs sur lesquels ils greffent noyers cendrés, noyers du Japon et noyers hybrides. Sur les premiers arbres plantés en 2007 (des noyers du Dakota du Nord), un tiers a survécu. Le reste a été remplacé par des semences de pépinières, et on a planté de nouveaux arbres en 2012.

Les nuciculteurs fondent aussi des espoirs sur les 52 châtaigniers (d'Amérique et de Chine) qui commencent à donner des fruits. « En 2007, ils avaient la taille d'un stylo; aujourd'hui, ils nous dépassent en hauteur », raconte Yvan, également secrétaire du CPNCQ. Les châtaignes présentent l'avantage d'être prêtes à manger dès l'automne; pour les noix, il faut attendre quelques mois après la récolte.

Au jardin des noix abrite aussi des noisetiers, plus faciles à cultiver mais qui présentent le danger de brûlure de l'arbre. Une agronome française aide les propriétaires dans ce domaine. « Pour les noisettes, on est bien équipés. Or, c'est la porte d'entrée de

l'industrie, précise Alain. L'arbre pousse et produit en cinq ans seulement. Le fruit est connu, facile à casser, les protocoles de production sont bien maîtrisés, donnant une qualité homogène. »

Le duo s'essaie à d'autres espèces également : caryers ovales, pacaniers, chânes, etc. Une diversité délibérée : « Au début, on était incertains de ce qui allait se produire et de la commercialisation », explique Alain.

Les deux frères souhaitent voir d'autres joueurs entrer dans cette production « pour échanger sur les expériences, les modes de culture, la lutte aux parasites, développer les infrastructures de conditionnement et de commercialisation, et aussi pour que le savoir devienne collectif ».

Si leur production de noix et de noisettes est tout juste rentable pour le moment, ils fourmillent de projets de cultures complémentaires et récréotouristiques. « Qui sait? Ma fille Camille sera peut-être la première à en vivre! » envisage Alain, optimiste. ■



▶ Yvan Perreault et son frère Alain, tenant dans ses bras sa fille Camille, ont fondé Au jardin des noix, à Saint-Ambroise-de-Kildare.

Photos : Brigitte Verdière

## Les noix au Québec



Saviez-vous que les noix du noyer cendré faisaient l'objet d'un commerce à Montréal vers le milieu du XX<sup>e</sup> siècle? Dans certaines régions du Québec existait la tradition d'« aller aux noix ». Plus récemment, depuis 2004, près de 15 000 arbres à noix ont été plantés chez nous, dont beaucoup de noyers noirs. « De quoi mécaniser nos récoltes », suggérait Giulio Neri, président du Club des producteurs de noix comestibles du Québec (CPNCQ), au journaliste Martin Ménard (*L'UtiliTerre*, octobre 2012).

### Sites Internet à consulter :

Club des producteurs de noix comestibles du Québec : [www.noixduquebec.org](http://www.noixduquebec.org)

Pépinière Lafeuillée : [www.lafeuillee.com](http://www.lafeuillee.com)

Au jardin des noix : <http://aujardindesnoix.com>