



CPNCQ

www.noixduquebec.org

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Éditeur: Bernard Contré

no 7, printemps 2011

Dans cette lettre:

- **Mot du Président**
- **Taille d'hiver des noisetiers**
- **Des noix de noyer noir** *Monique Dumontier*
- **Infos brèves**
- **Données climatiques** *M.O. harvey*
- **Une maladie du noyer noir**
- **Teinture de noyer noir**
- **Tube et gaine arboricole**
- **Une dégustation de noix nordiques** *Yvan Perreault*
- **Adhésion**

Mot du président

Pour 2011, les perspectives de production de noix au Québec sont en voie de se réaliser quant on pense à tous les projets de plantations d'arbres à noix divers qu'il y a eu depuis les 5 dernières années. Tout cela est encourageant, et c'est sans compter les plus anciennes plantations, surtout de noyers noirs, qui commencent à produire abondamment!

La différence entre la situation actuelle et le passé récent est qu'il y a plus d'informations pertinentes qui circulent, les gens sont plus avisés et ils demandent maintenant de meilleures qualités de plants, ils font ainsi plus d'efforts pour s'approvisionner en espèces ou variétés dont on recommande les mérites. Les plantations sont effectuées avec plus de précautions, en fonction d'un meilleur taux de survie des arbrisseaux et de leur croissance rapide au début, sans oublier que des protections adéquates contre les chevreuils et rongeurs sont désormais appliquées plus souvent.

Noisetiers hybrides, pins de Corée, noyers du Japon et ses hybrides, noyers noirs ayant une origine connue ont entre autres été dans la mire de beaucoup de futurs producteurs. On s'intéresse aussi de plus en plus à d'autres noix comestibles, comme aux glands de chênes doux qui attirent les chevreuils et les dindes sauvages et aux noix du ginkgo qui est un arbre exempt de problèmes de maladie et de prédation.

Il serait par ailleurs urgent d'évaluer les arbres qui produisent déjà des noix dans la nature du Québec ou dans les collections présentes ici et là depuis quelques années dans certains secteurs du sud de la province car ils pourraient servir de référence, on pourrait les comparer entre eux ou avec ceux qu'on plante et déterminer lesquels sont meilleurs ou pires. Dans cette optique, les noisetiers hybrides présentent la plus grande complexité, les «Buartnuts» venant au deuxième rang : ces deux espèces étant des hybrides, une plus forte variabilité de leurs caractéristiques en découle à travers les semis. Nous n'avons pas encore fait un inventaire suffisamment complet des arbres à noix au Québec et logiquement, il devrait y avoir ici et là des arbres aux qualités supérieures qui les rendraient dignes d'être cultivés, pensons aux deux platanes d'Occident officiellement indigènes découverts en 2010 tout près de la frontière américaine !

De fortes pressions sont actuellement exercées sur les producteurs du sud de l'Ontario pour établir des plantations commerciales de noisetiers. Au Québec, l'engouement pour la noisette est élevé et nos chances de succès sont très semblables à celles de l'Ontario: nos conditions de culture sont assez proches des leurs, et nous pourrions, comme eux, privilégier une mise en marché locale et faire avec nos noisettes des produits à valeur ajoutée. Seules les variétés qui s'avèreront gagnantes chez nous seront différentes pour la résistance à notre climat. Vous avez des noisetiers et des noyers que vous jugez performants ou supérieurs ? Faites un suivi, prenez des photos, notez toute information que vous jugerez pertinente, cumulez des données, ces plants serviront tôt ou tard de sujets de comparaison avec d'autres. Cela prendrait peu de temps pour en arriver à savoir exactement quels noisetiers et noyers hybrides écarter de nos sélections, à cause de caractéristiques qui ne semblent pas prometteuses.

Comme il s'agit de ma deuxième année de présidence du CPNCQ et que ce mandat est d'une durée de deux ans selon la Charte, je laisse le poste que j'ai assumé durant trois ans et depuis la fondation du Club. Mon emploi du temps ne me permet plus maintenant d'assumer la charge et la responsabilité du poste de président. Je demeure toutefois éditeur de la Lettre et impliqué dans quelques comités, il me sera ainsi plus facile d'assumer efficacement ces dernières tâches.

Bernard Contré

Taille des noisetiers B. Contré

J'ai effectué sur la quasi totalité de mes noisetiers en culture et semi-culture de mon verger les tailles d'entretien et de correction de décembre à février. Cette période où l'on est moins actif dans nos travaux saisonniers coïncide bien avec cette opération qui est vitale pour les noisetiers. Grâce à la faible couche de neige nous permettant de mieux circuler autour des plants au début de l'hiver, j'ai pu couper la plupart des tiges au ras du sol. Comme le montrent les photos avant et après la taille, une quantité assez importante de tiges ont été éliminées pour permettre une meilleure fructification des tiges porteuses de bourgeons floraux. Les photos 1 et 2 montrent une taille de correction plutôt qu'une taille d'entretien annuel puisque, durant plusieurs années, il n'y a pas eu de taille.

Cette taille va aider grandement les noisetiers à produire de beaux fruits et maintenir leur santé d'année en année: les tiges profiteront mieux de la lumière et seront mieux alimentées par le système racinaire. On est tout de même conscient que plusieurs nouvelles tiges drageonnantes émergeront de plus belle durant l'année en cours, qu'il faudra éliminer l'année suivante. Ces nouvelles tiges n'encombreront pas les tiges restantes.

Les espèces ou hybrides de noisetiers à fort drageonnage sont exigeantes en tailles d'élagage à chaque année tandis que certains hybrides ne drageonnent pas trop, ce qui est un avantage à mon point de vue (voir photo 6) à cause de l'importance de la main-d'œuvre qu'il faudra déployer selon l'étendue des plantations et le grand nombre des arbustes nucifères qui seraient nécessairement tenus en culture dans un verger éventuellement productif et rentable. En plus de la taille des tiges (gourmands), la taille consiste à éliminer les branches trop vieilles, celles avec peu de vigueur, les bouquets trop serrés entre eux et bien sûr, les tiges portant des brisures ou des infections par le EFB (photo 3).

Dans certaines circonstances, cela vaut le coût de raser au complet une talle pour recommencer à zéro. Il est rare de voir sur les noisetiers américains et à long bec des tiges dont le diamètre dépasse 4 cm car elles ont tendance à dépérir rapidement, ce qui donne de la place au renouvellement. Une fois cette dimension atteinte, elles ont entre 2 et 3 m de haut et vont rarement jusqu'à 4 m. Les hybrides, par contre, atteignent souvent des diamètres de 10 cm avant de montrer du dépérissement du tronc (photo 4). Selon le type de sol qui influe sur la vigueur de croissance (plus forte croissance en sol léger qu'en sol lourd), les hybrides atteignent souvent 5 m.

En ce qui concerne les variétés hybrides, le drageonnage faible ou abondant (photo 5) dépend surtout de la génétique. Une multitude de parents sont requis dans la recherche de noisetiers hybrides productifs, résistants et rustiques, comme l'avelinier d'Europe (*Corylus avellana*) croisé le plus souvent avec le noisetier américain (photo 7); le noisetier de Byzance (*C. colurna*) qui est une espèce arborescente et le noisetier à long bec, indigène chez nous, (pour ce dernier, voir les références des croisements de J.U. Gellatly de la NNGA) sont les autres parents importants utilisés dans les croisements.

Il n'est pas aisé de déterminer avec précision quelles espèces ont été utilisées dans un croisement si nous ne connaissons pas l'origine précise du parent mâle, bien que certains indices nous aident à le deviner. Cela est important mais pas primordial, puisque certaines caractéristiques recherchées comme la rusticité, la qualité du fruit, la productivité et la résistance à la brûlure seront retenues et considérées bien davantage que la valeur nominale des parents géniteurs.



1. Avant la taille



2. Après



3. Brûlure du noisetier de l'Est



4. Tronc âgé d'un noisetier hybride avec blessure



7. Chatons mâles de 3 *Corylus* en dormance:
1. *cornuta*, 2. *americana*, 3. hybride avec *C. avellana*



5. Noisetier hybride âgé (20 ans) à fort drageonnement après la taille



6. Un autre (10 ans) avec faible drageonnement (sans taille)

DES NOIX DE NOYER NOIR ??? PAS MANGEABLE !!!

Par Monique Dumontier

C'est ce que disait mon père il y a quelques années. C'était avant l'existence du CPNCQ. Voici comment tout a commencé. Il y a environ 30 ans, l'oncle de mon père est arrivé avec des noix de noyer noir qu'il avait ramassées sur un terrain de golf dans la région de Montréal. Il a dit à mon père que ces arbres-là font du bois très recherché en ébénisterie. Comme mon père avait un peu de terrain inoccupé, il a commencé à semer les noix que son oncle lui avait apportées. Il faut dire que quelques noyers cendrés faisaient déjà partie du décor sur le terrain familial.

Durant plusieurs années, mon père a été l'homme qui plantait des arbres...si bien qu'aujourd'hui la noyeraie est composée d'environ 50 noyers cendrés et de 150 noyers noirs.

En 2008, je suis devenue membre du CPNCQ et, lors d'une visite du Jardin Botanique de Montréal, en discutant avec d'autres membres, j'ai su qu'il fallait ébrouer les noix de noyer noir avant de les faire sécher, sinon le brou donnait un mauvais goût à la noix. Donc, pour la première fois cette année-là, nous avons ramassé les noix (environ 18 poches). Je suis allée en ébrouer 9 sacs chez M. Contré. Les autres sacs ont été jetés car mon père ne savait pas que je voulais les ébrouer aussi. Après avoir fait sécher ces noix chez mon père, je les ai cassées. J'ai cassé 24 kg de noix et ça m'a donné 4 kilos de noix prêtes à manger, ce qui donne un rendement de 16%. J'en ai mangé...j'en ai donné à ma famille et j'en ai vendu. Lors du cassage, environ 19% des noix n'étaient pas bonnes parce qu'elles étaient vides.

La récolte de 2009 a été très faible, pour un grand total d'une seule poche, à cause du gel printanier et de l'hiver qui a affecté très sérieusement plusieurs noyers.

Et voici un petit compte-rendu de la récolte 2010. Environ 60 noyers ont produit des noix. Nous avons récolté 26 poches (nous prenons des poches de moulée laitière vides). Après les avoir ébrouées, toujours chez M. Contré, nous sommes revenus avec 14 chaudières de 5 gallons de coquilles que nous avons mises à sécher chez mon père.

À ce jour, en date du 17 décembre 2010, j'ai cassé 1000 noix qui pesaient au total 10.98 kg et j'ai eu 2.22 kg de noix prêtes à manger, soit un rendement d'environ 20%. Comme la température a été très favorable cet été, seulement 12% des noix ne sont pas bonnes.

Je vais continuer à en manger... à en donner à ma famille... et à en vendre. Pour la mise en marché, je vais en vendre dans une épicerie fine de Mont-Laurier, aux tables champêtres de la région, dans les boutiques de produits locaux et probablement dans des restaurants. Donc, beaucoup de développement à faire...

=====

Infos brèves

Il y aura une sortie de terrain vers la 3^e semaine de mai chez moi au 55 Chemin Lafeuillée à St-Charles-Borromée, à deux pas de Joliette. Cette sortie sera axée sur l'observation des floraisons des différents noyers, caryers et chênes de mes plantations. La date vous sera connue plus tard du fait de la précocité ou non du printemps qui favorise généralement le développement des floraisons vers la fin mai. La journée débutera le dimanche à 1h pm. Vous êtes priés de vous inscrire d'avance et cette activité est réservée pour les membres du club. En cas de très mauvais temps, l'activité sera annulée. Un coût de \$5 par personne est suggéré.

Bernard Contré
Tél. 450 759 5458
lafeuillee@bell.net

ψ ψ ψ

Visitez le site web www.noixduquebec.org pour y voir des activités spéciales ou nouvelles ainsi que la date de l'assemblée annuelle qui se situe normalement vers la fin novembre. Si vous n'avez pas accès à l'Internet, communiquez avec nous par téléphone pour mieux vous informer. Tous les membres sont aussi invités à faire

paraître leurs expériences de culture ou activités diverses concernant le monde des noix. Cela peut aller de vos expériences de plantations jusqu'à des recettes de noix.



Le site web www.arboquebecium.com est un site intéressant à visiter pour ceux qui s'intéressent aux arbres qui poussent sur notre territoire. Plusieurs arbres à noix sont décrits en plus d'un forum de discussion sur chaque catégorie d'arbre. Bravo aux instigateurs de ce groupe!



Le site web de la NYNGA www.nutgrowing.org demeure le site par excellence pour les noix. On peut passer des heures à découvrir une foule d'informations et des liens innombrables. En anglais seulement.



Données climatiques de janvier 2011 Marc-Olivier Harvey

Une masse d'air arctique a envahi l'Abitibi le 22 janvier et s'est répandue dans une grande partie du sud du Québec les 23 et 24 janvier. Les températures minimum ont plongé entre -25 et -37°C et les températures ressenties en raison du refroidissement éolien ont atteint entre -35 et -48°C. L'Abitibi a connu le temps le plus froid avec des températures ressenties de -48 °C. Plusieurs autres régions ont eu des températures ressenties en-dessous de -40 °C, à l'exception du sud-ouest et de l'est de la province (voir les températures pour quelques villes dans le tableau ci-dessous).

Une telle vague de froid avec des refroidissements éoliens semblables n'est pas rare pour un mois de janvier, elle survient en moyenne une fois à tous les 3 à 5 ans. En comparaison, les extrêmes historiques de refroidissement éolien en janvier varient entre -40 C° dans le sud-ouest de la province et -55 C° en Abitibi et au Lac Saint-Jean.

Aperçu des températures hivernales dans quelques villes

Pour Ste-Ursule... -25°C le 23 janvier, -29,7°C le 24 janvier et -27°C le 31 janvier.

Pour Notre-Dame-des-Prairies et St-Charles-Borromée... -26°C le 23 janvier et -28°C le lendemain.

Pour l'Acadie en Montérégie près de Chambly... -26 °C le 23 janvier et -28 °C le lendemain.

Pour Sorel... -30°C le 24 janvier.

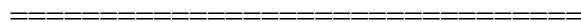
Bien entendu, toutes ces valeurs du 23 et 24 janvier reflètent les températures les plus froides qui ont été enregistrées cet hiver... ce qui fait de l'hiver 2011 un hiver qui n'aura pas été trop dur sur les arbres: pas de -32°C, de -33°C, de -35°C, mis à part les facteurs aggravants du peu de neige au sol dans le coin du 20-25 janvier alors que la petite vague de froid est survenue, ainsi que la constance du froid en février, alors qu'il y a eu beaucoup de -15°C...

Finalement, les modèles avaient prédit du froid intense fin janvier, ce qui ne s'est pas passé.

Tx / Tn / Re	Montréal			Ottawa			Sherbrooke			Québec			Val-d'Or			Bagotville			Mont-Joli			Gaspé			Sept-Îles		
22 janvier	-13	-19	-28	-15	-22	-30	-13	-24	-24	-15	-23	-33	25	-34	-42	-19	-26	-37	-13	-18	-31	-2	-17	-25	-7	-20	-28
23 janvier	-17	-26	-35	-21	-25	-39	-20	-28	-37	-17	-27	-36	-27	-37	-48	-25	-30	-42	-17	-20	-34	-11	-20	-28	-16	-25	-33
24 janvier	-17	-28	-38	-19	-30	-38	-20	-31	-40	-19	-28	-44	-19	-36	-44	-21	-30	-44	-15	-23	-36	-12	-20	-31	-13	-24	-35
	Tx = Température maximum						Tn = Température minimum						Re = Température ressentie (refroidissement éolien)														

Quelques relevés du site www.climat-quebec.qc.ca pour la journée la plus froide

	L'Assomption	Montréal	Québec	Sherbrooke
Minimum (C°)	-30.1	-25.8	-26.6	-27.9
Maximum (C°)	-17.7	-16.6	-17.0	-20.0



Maladie du noyer noir

C'est en août 2010 que le département d'Agriculture du Tennessee a annoncé la découverte dans cet État de la présence de la maladie du noyer noir, selon *Thousand Cankers Disease of Black Walnut, TCD**. Cette annonce est très préoccupante parce que c'est la première fois que cette maladie est signalée dans l'est. Avant cette date, sa présence n'était pas signalée au-delà de l'Iowa. Notons que cette maladie, causée par le fungus *Geosmithia morbida*, se limitait aux noyers noirs introduits dans les États de l'Ouest (Ca, Az, Or, Nm, Id. Co. Wa, Ut). Le noyer noir est originalement indigène du Midwest et de l'est (photo 2) américain mais largement répandu et cultivé au-delà de son aire naturelle. Cette maladie est étudiée par le Dr. Ned Tisserat qui a isolé le pathogène se trouvant dans le cambium juste sous l'écorce.

Le fungus ne peut se propager seul et a besoin de l'aide d'un hôte, ici un petit coléoptère (*Pityophthorus juglandis*) pour s'introduire dans l'écorce. L'insecte est plus petit qu'un grain de riz, vous avez besoin d'une loupe pour bien le voir (photo 1). Après que l'insecte ait introduit avec lui le fungus dans l'écorce, le noyer noir ne montre pas de symptôme de déclin pour plusieurs années. Le début des symptômes, toutefois, consiste en un jaunissement du feuillage suivi par le déclin des branches de l'arbre qui n'aura plus par la suite qu'une à trois années de vie !!!

À cause de l'historique restreint de cette maladie et de sa présence récente en Amérique du Nord-Est, les spécialistes ignorent encore les variations locales qui influenceront la gravité de la situation. Il n'est pas rassurant de savoir que la quasi totalité des noyers noirs au Colorado ont été décimés par la maladie! Il n'y a pas de traitement connu contre cette maladie à ce jour, cependant il est important d'être attentif aux symptômes suivants et de ne pas transporter du bois (tronc, branches) de noyer noir affecté ici et là, il faut le brûler localement.

1. Dépérissement des feuilles qui tournent au jaune (ne pas confondre avec le début de la période de dormance à l'automne) dans la cime, suivi d'un séchage des branches.
2. Coulage de teinture sur l'écorce.
3. Observation de petits trous faits par l'insecte vecteur sur l'écorce.
4. Observation de l'insecte (photo 1).

Il va de soi que si vous pensez un jour observer la présence de la TCD, vous devrez absolument contacter les autorités responsables, Agriculture Canada par exemple, en espérant que ce jour soit très lointain.

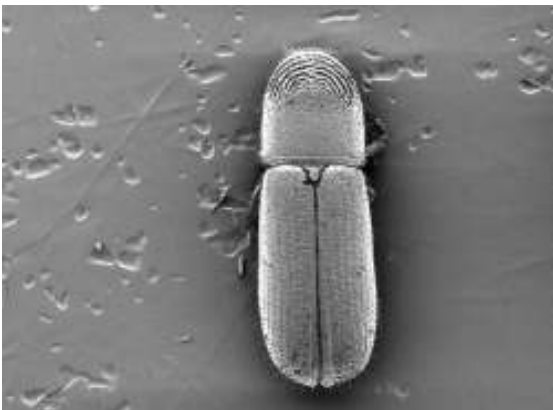


Photo 1 (tirée de: <http://ucanr.org/blogs/bugsquad>)



Photo 2

En vert: aire naturelle du noyer noir aux É.-U.

En rouge: les États affectés

En bleu: aire naturelle du coléoptère

* Se référer à la multitude de petits chancre sur l'écorce.

Teinture de brou de noyer noir thérapeutique B. Contré

Pour les producteurs de noix et ceux qui récoltent les noix de noyer noir, le brou est considéré en général comme sans utilité et le plus souvent, il est composté après le nettoyage des coquilles. Pourtant en herboristerie, cette partie, lorsqu'elle est verte, possède d'étonnantes propriétés antifongiques, antiseptiques, vermifuges. L'extrait obtenu serait prescrit ou pourrait être utilisé avec succès contre certains cancers qui sont en relation avec des parasites. Après un entretien avec Odette Simard, herboriste de St-Liguori dans Lanaudière *, j'ai appris que celle-ci confectionne l'extrait de brou de noyer noir en s'inspirant du livre *The Cure for all Diseases* et aussi d'un second auteur, le Dr Eugène C. Watkins, *Get Well with Natural Remedies*. Voici le résumé :

Le noyer noir produit un gros fruit rond vert (voir photo ci-dessous) à l'automne, que nous utilisons intégralement sans l'ouvrir. L'ingrédient actif réside dans la partie verte du brou et il faut donc cueillir les noix avant qu'elles soient entièrement mûres. On les fait tomber au besoin avant la fin de septembre.

Recette :

1. Bien rincer les noix verte (ne pas utiliser les noix jaunies ou noircies).
2. Mettre dans une jarre en verre ou en céramique (pas en métal), couvrir avec de l'alcool à 50% (la vodka fait l'affaire) et ajouter ½ capsule de vitamine C (1/2 c. thé).
3. Sceller avec un film de plastique et recouvrir.
4. Laisser 3 jours à la T° de la pièce.
5. Couler le liquide dans des bouteilles ou des pots de verre en divisant la vitamine C. Les brous sont jetés.
6. Éviter tout contact avec le métal (couvert, broche).
7. La solution se consomme plusieurs années sans avoir besoin d'être réfrigérée si les contenants ne sont pas ouverts.
8. Assurez-vous d'utiliser l'eau la plus propre possible dans la préparation.

Nettoyer seulement avec l'eau froide du robinet et utiliser une brosse pour enlever les saletés sur les brous. On peut garder un temps les noix au congélateur pour qu'elles restent vertes si on doit attendre. Mais attention, mises au frigo seulement, elles noirciront. L'exposition à l'air fait perdre l'efficacité des brous dans la solution et donc, il faut remplir les contenants d'alcool jusqu'au dessus des noix lors de la préparation. Il doit y avoir un tout petit peu d'air (comme avec le vin). Posologie: 80 gouttes (2 c. à thé) dans un verre d'eau distillée.

* Voir: Jardin d'Oz Tél. (450)754-4194 jardindo@ipcommunications.ca

Il existe aussi une recette sans alcool :

Recouvrir les brous verts dans un bol de 10 litres (non métallique) avec de l'eau froide.

Mettre à ébullition, toujours couvert, puis éteindre.

Lorsque c'est froid, ajouter la vitamine C, recouvrir le tout (par-dessus le couvercle) avec du film-plastique.

Laisser reposer un jour; la solution sera plus foncée que la teinture.

Ne pas diluer et filtrer dans des contenants à réfrigérer.

Réfrigérer ce que vous utiliserez dans 2 jours et congeler le reste.

Ajouter ¼ c. à thé de vitamine C à chaque quantité que vous décongelez.



Noix verte du noyer noir



Tube, gaine et autres équipements matériels pour la croissance et la protection des arbres

De plus en plus, nous voyons des producteurs forestiers utiliser des tubes ou gaines qui entourent les jeunes arbres récemment plantés pour leur donner soit une protection soit pour accélérer leur croissance. Il y a en effet des avantages, semble-t-il, à les utiliser si on veut optimiser la croissance et limiter les dégâts causés par les chevreuils et mulots. Voici 3 sources de fournisseurs de matériel forestier utile pour la culture des arbres à noix. Il ne sera pas ici question de les évaluer et de donner des conseils précis sur l'utilisation de ces équipements à cause de la complexité des relations espèces/climats/croissance/sols. Les sites web de ces fournisseurs sont assez détaillés et leur contenu est fiable en général. Prenez seulement note que stimuler la croissance excessive des jeunes arbres dans les premières années peut exposer les bourgeons et les jeunes pousses de l'année, mal préparés, à des gels l'hiver suivant, pour ce qui est des espèces à risques (ex.: espèces zonées et cultivées en zone 4). Les tubes ou gaines peuvent être enlevées à la fin de l'été pour un meilleur durcissement du bois de l'année. En général, on les utilise pour les 2 ou 3 premières années à partir de la plantation.

PROTECTEUR CLIMANET Téléphone : 418.653.7066

www.groupemcneil-dendrotik.com

Gaine rigide qui assure protection et microclimat pour accélérer la croissance des plants.

Caractéristiques:

- Mailles de 2 mm avec renforts à tous les 20 mm
- Diamètre : 20 cm
- Hauteur : 180 cm
- Couleur : Noir

Avantages:

- Double structure brevetée assurant solidité (filaments épais) et microclimat (filaments fins)
- Très bonne résistance à la déchirure face à l'agression des cervidés.

Vendu en paquets de 25; le prix est à l'unité. 5.25 \$/unité

+ + + + + + + + +

Tube et gaine de la compagnie Tubex www.tubex.com/en/products

Dimensions des tubes : Rabbits - 0.6m, Hares - 0.75m, Muntjac Deer - 1.2m, Fallow Deer - 1.5m, Red Deer - 1.8m.

Distributeur: il faut leur écrire pour avoir les prix.

Parkland Nursery & Landscape Services Ltd.

Box 25004 Deer Park P.O.

Red Deer

Alberta,

T4R 2M2

Tél.: 1-403-340-8755

Fax: 1-888-340-8733

Email: admin@parklandnursery.com

Un autre producteur du côté américain donne des informations pertinentes et des bons prix.

www.treepro.com (Il n'y a pas de distributeur canadien)

TREE PRO 3180 West 250 North, West Lafayette, IN 47906

Phone: (800) 875-8071 or (765) 463-1011 Fax: (765) 463-3157

Email: sales@treepro.com

Size	List Price	Sale Price
18"	\$ 1.55	\$ 1.09
24"	\$ 1.99	\$ 1.39
30"	\$ 2.74	\$ 1.92
36"	\$ 2.99	\$ 2.09
48"	\$ 3.83	\$ 2.68

Un intéressant document écrit par P.M. Kilburn en collaboration avec l'AFCE fait la description de plusieurs autres pièces de matériel de même type et donne aussi divers conseils sur leurs usages, voir : http://www.agenceestrie.qc.ca/Documents_PDF/Protection%20feuillus-exp%E9rience.pdf. Vous y trouverez un lien avec le fournisseur Freegro de la Colombie-Britannique: www.freegro.com

=====

Une dégustation de noix nordiques

Depuis quatre ans, je tiens un kiosque de dégustation de noix nordiques à différentes fêtes des semences qui se tiennent dans Lanaudière, durant les mois de février et mars, surtout. Devant un large public de curieux, pendant toute une journée, je casse des noix du terroir et je les propose à la dégustation

Une chose que j'ai remarquée, c'est le formidable engouement des Québécois pour les noix nouvelles d'ici. Souvent, les gens se pressent devant ma table d'exposition en trois ou quatre rangées sur toute la largeur, et ils attendent de dix à vingt bonnes minutes pour goûter à un seul fragment de noix que j'ai fraîchement cassée devant leurs yeux avec mon *Master NutCracker* acheté chez Grimo en Ontario. Je ne vois jamais autant d'affluence devant *aucun autre* kiosque lors de ces événements; les autres exposants ont en général le temps de venir visiter mon kiosque, et moi, je n'ai même pas le temps de dîner tranquille ou d'aller aux toilettes de toute la journée! J'ai l'impression d'être une *rock star*! C'est dire à quel point la culture de la noix nordique aura un bel avenir lorsque nous pourrons en approvisionner le marché...

Les visiteurs sont d'abord complètement stupéfaits de découvrir qu'il existe autant de sortes de noix indigènes, dans la nature du nord-est de l'Amérique. Les plus avertis me parlent avec émotion des noix de noyer cendrées, des coudres ou des faïnes qu'ils ont mangées quelquefois dans leur enfance; mais pour la très grande majorité, les noix de noyer noir, de noyer en cœur, de caryer ovale et lacinié, les châtaignes d'Amérique, les pacanes du Nord, les noisettes d'Amérique, les glands doux (de chêne blanc, à gros fruits, bicolore, de chêne chinquapin et de chêne-châtaignier), pour eux, c'est de l'inédit, du nouveau! Je vois leurs yeux se remplir de petites étoiles en découvrant toutes ces richesses, la forêt québécoise redevient dans leur imagination une sorte de lieu enchanté...

Pour un peu mieux répondre à la ferveur populaire (l'expression n'est pas exagérée), sur ma table d'exposition, je présente de petites quantités de cerneaux des différentes noix dans de petits paniers d'aluminium, prêts à manger, avec leur identification en grosses lettres sur de petits cartons qui tiennent debout. Je mets à côté de chaque petit paquet de cerneaux bien frais des noix non cassées: ainsi, chacun peut voir de quoi a l'air telle ou telle noix **avant** et **après** le cassage, et j'économise beaucoup d'explications...

Quelles sont les noix nordiques qui semblent gagner la préférence du public? Difficile à dire suite à ces journées qui passent comme des tourbillons! Il semble que chaque noix l'emporte à son tour, suivant les années. Je me souviens qu'en février 2010, à St-Alphonse, les châtaignes d'Amérique hybrides Mossbarger sorties toutes chaudes du four par dizaines s'étaient envolées plus vite que des petits pains. Les noix de caryer lacinié l'avaient emporté de peu contre les noix de caryer ovale Weschke, ce qui est étrange puisque la plus grosse noix de caryer est ordinairement considérée comme plutôt insipide par rapport à sa petite cousine; quoique cette année-là, la noix de caryer lacinié avait vraiment un délicieux petit goût, très subtil. La pacane du Nord est toujours très populaire avec sa saveur de miel, ainsi que la noix cendrée, hybride ou indigène, avec son arrière-goût prononcé de beurre crémeux; et en général, les noix douces sont préférées aux noix épicées, même si la minorité qui aime les noix épicées les aime vraiment à la folie! Ce qui contrebalance...

Goûter à des noix nordiques douces et fraîchement cassées provoque assez souvent une certaine colère chez les gens: ils se rendent compte tout à coup que durant trop d'années, ils ont mangé des noix importées arrivées en fin de parcours, et qui étaient devenues insipides ou rances, ils voient clairement que l'industrie mondiale de la noix les a privés du droit d'en manger «des vraies».

Mais je reviens sur les noix épicées. Les glands de chêne doux (traités à la mode amérindienne) et la noix de noyer sont celles qui provoquent sans contredit le plus grand choc de découverte chez les goûteurs. Quand les glands de chêne ont été bien conditionnés, ils ressemblent à des boules de chocolat noir marbré de caramel, et leur goût est absolument étonnant: légère amertume à l'entrée dans la bouche, se transformant en arôme ambrée, comme une pastille de liqueur d'arbre, farineuse, un peu sucrée. Ceux qui y ont goûté n'en prennent qu'un ou deux échantillons, ils partent visiter les autres kiosques puis ils reviennent à toute vitesse en reprenant une petite poignée sans hésitation... parce que la grande qualité des glands de chêne doux (je pense surtout aux glands du chêne à gros fruits), c'est le plaisir qu'ils procurent au début de leur digestion. Comment dire? Quand on en mange, on a l'impression que notre ventre nous félicite, mais ça prend un certain temps pour s'en rendre compte.

Le goût de la noix de noyer noir est tellement variable selon que le brou a été enlevé de la coquille ou que le brou est resté assez longtemps pour *teindre* le contenu de la coquille, qu'on peut la considérer à la fois comme une noix douce ou une noix épicée. Lorsque je prévient un goûteur de noix de noyer noir qu'il s'appête à goûter une noix épicée, pas de chance, elle s'avère douce... Et lorsque je dis au suivant que sa noix sera probablement douce (à voir la couleur pâle de la peau du cerneau qu'il a pris), pas de

chance, il me dit qu'elle goûte plus *épicée* que n'importe quelle noix qu'il a jamais goûtée, il me parle de fromage bleu, de champignons, de bleuets, etc...

Si le goûteur aime l'aliment qui a servi de référence, il aimera la noix de noyer noir, par association, sinon, beaucoup moins. Bref, une noix aux effets imprévisibles. Chose certaine, dans le futur, la noix de noyer noir ne laissera personne indifférent au Québec, elle aura ses inconditionnels, et elle provoquera de belles discussions sans fin.

Yvan Perreault

FORMULAIRE D'ADHÉSION

Je désire être membre du Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec pour l'année 2011

Nom de l'entreprise : _____

Nom du correspondant : _____

Adresse : _____

Tél. _____

Courriel _____

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

Coût : \$22. paiement fait à : CPNCQ

Envoyé à : Giulio Neri (trésorier), 1551 chemin St-George, St-Télesphore, Qc., J0P 1Y0

Le CA du CPNCQ

Bernard Contré	Président	lafeuillee@bell.net
Alain Perreault	Vice-Président	alain.perreault@yahoo.com
Yvan Perreault	Secrétaire	yvan.perreault@yahoo.ca
Giulio Neri	Trésorier	g.neri@xittel.ca

Conseiller : Gérard Caron, Alain Rémillard,
Maurice Talissée, Richard Viger, Jacques Blais,
Pierre Morissette, Marc-Olivier Harvey,
Véronique Boucher.

