



CPNCQ

www.noixduquebec.org

Club des Producteurs de Noix Comestibles du Québec

Éditeur: Bernard Contré

No 9, printemps 2012

Dans cette lettre:

- **Mot du président** Giulio Neri
- **Échos du CA** Yvan Perreault
- **Faire des semis au printemps** Bernard Contré
- **Expérimentation sur le noyer des Carpates** Gilles Théberge
- **Recherche: noyer cendré** Nicolas Nadeau-Thibodeau
- **Infos brèves**
- **Embauche d'une personne à temps partiel**
- **Les noisetiers : marcottage et floraison** Bernard Contré
- **Lettre des Amandes du Québec** Jacques Blais
- **Le noyer du Japon** Bernard Contré
- **Comité d'agroforesterie du CRAAQ** Giulio Neri
- **Résultat des analyses des plantations en 2005** Giulio Neri
- **La noix de Grenoble de France** Yvan Perreault
- **Résumé des plénières** Yvan Perreault
- **Le CA en 2012**
- **Adhésion**

Mot du Président

Bonjour à tous!

Pour ceux qui n'ont pu assister à l'assemblée générale annuelle de novembre dernier, sachez que nous avons pris le temps de remercier Bernard Contré, notre président sortant. Son dévouement à la cause des noix nordiques est indéniable et il s'y était déjà investi corps et âme 15 ans avant que le Club soit fondé. Nous n'aurions pu en arriver au stade présent s'il n'avait œuvré comme précurseur dans la recherche de variétés de noisettes nordiques et comme compilateur d'informations sur les expériences tentées au Québec. *Au nom du club et en mon nom personnel, merci, Bernard, pour avoir parti le beau projet d'un Club d'amateurs et de producteurs de noix comestibles au Québec.* Bernard demeure l'éditeur officiel du journal et membre du conseil d'administration du club. Merci également à Alain Rémillard qui prend la charge de trésorier que je détenais jusqu'à la réunion du CA en janvier 2012, bravo à Jacques Blais qui est devenu notre nouveau vice-président, bravo aussi à Diane Pageau qui revient au CA! Et nous souhaitons la bienvenue à Nicolas Ouellet de l'Estrie qui est un nouveau venu au sein du CA.

J'aimerais m'excuser auprès de tous les présidents de toutes les associations que j'ai côtoyées dans ma vie, pour ne jamais avoir vraiment pris le temps de lire les lettres du président! Ça fait plus de trois jours que j'écris et réécris ces lignes et j'ai vraiment eu besoin de tout ce temps avant de trouver la meilleure façon de commencer c'est-à-dire par le début, en replongeant dans la lecture de la première Lettre envoyée aux membres, alors que nous avons fixé pour le Club les objectifs suivants.

1. Compiler les connaissances de base et les meilleures techniques possibles pour réussir la culture des noix en climat froid.
2. Participer à la recherche des meilleures variétés à cultiver dans nos régions (soit celles qui sont déjà présentes ici et là, soit celles qui sont susceptibles de s'adapter à notre climat).
3. Encourager la multiplication de ces arbres non seulement avec les méthodes classiques, mais éventuellement par greffage, par marcottage ou par l'in vitro.
4. Encourager les amateurs et les professionnels à dynamiser grandement leurs échanges par la mise en commun des informations et des expériences personnelles.
5. Encourager d'autres actions connexes allant de la cueillette à la transformation.

Qui aurait cru, quand nous avons initié un certain projet novateur sur les arbres à noix comestibles en 2000, qu'en 2012 nous aurions un CLUB de Producteurs de Noix Comestibles au Québec avec une centaine de membres à son actif et ce, partout au Québec? Que nous distribuerions au-delà de dix mille arbres à noix chez des producteurs et des particuliers, initiant ainsi des projets de plantations à travers le Québec? Que la noix nordique en arriverait à être considérée comme une culture en émergence, reconnue comme système intégré en agroforesterie et qu'il y aurait plus d'une dizaine de producteurs avec plus de cinq hectares d'arbres à noix d'implantés en moyenne par producteur?

Pour ceux qui veulent faire des plantations massives, il vous faudra rester vigilants, trouver les cultivars qui vont bien produire, qui vont s'avérer résistants aux insectes et aux maladies et adaptés à la situation climatique qui vous concerne. Ce sera un processus à long terme. Le Club peut vous aider sur certains aspects, mais les variables sont trop grandes pour que l'on puisse répondre à toutes vos interrogations avec une certitude absolue. Nous croyons sincèrement que le Club peut toutefois contribuer à mettre en réseau les informations essentielles autant sur le plan régional, avec l'aide des membres qui siègent sur le comité d'administration, que sur le plan provincial, en siégeant sur différents comités tel le comité agroforestier du CRAAQ, ou encore sur le plan national en restant en contact avec d'autres associations comme la nôtre.

Pour terminer, je voudrais que vous portiez toute votre attention sur un questionnaire que chaque membre doit avoir reçu. Je vous incite à le lire et à nous le retourner bien rempli pour ce printemps car une fois compilées, ces informations donneront une meilleure idée de la quantité d'arbres à noix en culture au Québec, entre autres.

Enfin, l'été 2012 s'annonce chaud et long, ce qui signifie qu'il faudra assurer un suivi en irrigation plus qu'adéquat dans les nouvelles plantations ainsi que dans les plantations de l'an passé.

Bonne saison à tous !

Guilio Neri

Échos du C.A.

Chers membres du Club, la dernière assemblée générale avait été un vif succès avec le feu d'artifice des échanges lors des plénières, avec la conférence sur les noisetiers de M.Bernard Contré, avec la présentation de Mlle Audrey Roy des services de la Coopérative de Solidarité de Ste-Camille Cultur'Innov, avec le diaporama des visites de retour sur les vergers expérimentaux de 2003-2004 présenté par M.Giulio Neri, et avec les dégustations de noix et de produits dérivés, biscuits, alcools venus de France, sur l'heure du midi...

Voici maintenant quelques faits saillants qui ont émaillé les deux réunions que votre conseil d'administration a tenues cet hiver, depuis cette assemblée.

Parmi les douze élus sur le nouveau conseil d'administration lors de l'assemblée, dix sont de retour et deux ont quitté leurs fonctions: M.Maurice Talissé et Mme Estelle Boucher. Merci à tous deux d'avoir été avec nous en 2011! Ils ont été remplacés par une ancienne du CA, Mme Diane Pageau, conjointe de M.Jacques Blais (et sa partenaire active dans leur entreprise, *Les Amandes du Québec*) ainsi que par un nouveau venu, M.Nicolas Ouellet. Bienvenue à eux et bonne chance à tous!

Le samedi 21 janvier, parmi ces douze élus, cinq officiers ont été investis des postes du conseil exécutif: M.Giulio Neri a cessé d'être trésorier du Club pour en devenir le second président, succédant à notre président-fondateur, M.Bernard Contré, qui conserve ses fonctions d'éditeur; M.Alain Rémillard a succédé à M.Neri pour devenir le second trésorier de notre jeune histoire; M.Jacques Blais est devenu vice-président, succédant à M.Alain Perreault, qui conserve la responsabilité de la gestion de notre site web; et moi-même, votre serviteur, je suis resté comme secrétaire pour cette année.

Il a été proposé que les élections aux différents postes d'officiers devront se dérouler sous un mode différent à partir de la prochaine assemblée générale, vers la fin de novembre prochain, pour éviter l'espace de «zone grise» qu'il y a entre le premier CA de janvier et l'assemblée de la fin de novembre précédent, pendant laquelle le Club reste théoriquement sans conseil exécutif. Six des douze sièges pourront être soumis à l'élection une année sur deux, les numéros des sièges étant désignés par l'ordre alphabétique des noms des personnes les occupant à ce moment-là, et pour cette fois-là seulement. Ainsi, il y aura toujours au moins la moitié du CA en fonction. Sous toutes réserves et à faire approuver par vous lors de la prochaine assemblée, chers membres!

Les deux principaux points abordés durant la saison froide ont été la formation de sous-comités pour faire suite aux discussions des plénières (à lire dans l'article [Des défis qui attendent la future industrie des noix nordiques au Québec](#) qui est publié dans cette Lettre du printemps), et l'embauche d'un employé à temps partiel par le Club pour effectuer certaines tâches administratives de base, comme le suivi de l'adhésion des membres, l'envoi de la liste des arbres à commander, la gestion d'un questionnaire pour commencer le recensement des populations d'arbres nucifères chez nous, etc.

En ce qui a trait à cette embauche, il a été décidé de mandater M.Marc-Olivier Harvey, membre du C.A., jusqu'à hauteur de 3000\$ puisés dans les fonds du Club, pour mener à bien ces tâches, selon un horaire flexible.

Voyez-vous, chers membres, assurer le suivi des communications, veiller à ce que vous n'oubliez pas de renouveler votre cotisation et à ce que vous nous fassiez part de vos attentes envers le Club par le biais d'un questionnaire dûment rempli et retourné par e-mail ou par la poste, c'est un travail requérant un certain nombre d'heures... Le Club doit maintenant se bureaucratiser un peu pour continuer sur sa lancée, passé les deux premières années d'existence où l'enthousiasme et un peu de bénévolat pouvaient suffire... Sa mission se précise de plus en plus, et les défis auxquels il doit faire face apparaissent de plus en plus nombreux.

Pour y répondre, nous avons donc formé des sous-comités: *comité main d'œuvre*, animé par moi pour coordonner le travail de notre premier employé mandaté; *comité recherche* animé par Bernard Contré (ce comité est à l'origine du questionnaire que chaque membre devrait avoir reçu); *comité activités pour les membres*, animé par Gérard Caron; et *comité vente d'arbres*, animé par notre nouveau président, Giulio Neri. Tous les membres qui le désirent sont invités à s'impliquer dans les trois derniers comités de cette liste et peuvent communiquer avec nous via mon adresse courriel: yvan.perreault@yahoo.ca ou encore par notre site web www.noixduquebec.org. Toutes les bonnes volontés seront les bienvenues! À la prochaine Lettre pour d'autres [Échos du C.A.](#) !

Yvan Perreault, secrétaire du CPNCQ



Les noix destinées aux semis printaniers doivent avoir été préalablement stratifiées selon leurs spécificités propres. En principe, une période de froid (avoisinant 0-4° c) d'une durée de 3 mois minimum est nécessaire pour la plupart des noix de noyer, caryer, noisetier (1*) et pour les glands amers (2*). Châtaignes, noix des Carpates et glands doux (3*) peuvent germer sans stratification au froid. Pignons de pin de Corée et noix de ginkgo nécessitent 2 mois à 20°C suivis de 3 mois au froid (4*). Notre hiver qui est d'une durée de 6 mois (novembre-avril) comble amplement la période de froid nécessaire aux stratifications. Plusieurs échecs de semis sont dus à l'excès de sécheresse ou d'humidité (pourriture) des semences, qu'elles soient gardées dans des remises ou à la température ambiante des maisons.

Lorsque la chaleur se manifeste en mars, nul besoin de précipiter les semis d'arbres puisque c'est en mai que la terre se réchauffe, de même que les nuits. À partir de mars-avril, il vaut mieux bien protéger les semences (les noix) des rongeurs vagabonds de toutes sortes qui sont alors si affamés que même après la germination, en saison plus chaude, ils chercheront à déterrer les petits semis fragiles. Un grillage quadrillé recouvrant les noix prévient beaucoup de pertes. Pour une bonne levée, les noix sont légèrement enterrées avec du paillis qui garde à la fois l'humidité et l'aération tout en permettant à la chaleur de pénétrer. Les boîtes - bandes de semis temporaires - sont placées le plus possible à notre portée et bien irriguées la première année. Avec cette méthode, on peut espacer les semences entre elles jusqu'à trois fois leur grosseur en moyenne; on peut mettre 10 cm entre chaque noix de noyer, 5 cm entre les noix de caryer, noisettes et glands; entre les pignons, de 2 à 3 cm. Il est plus facile d'entretenir une quantité de semis (jusqu'à 3 ans) de cette façon avant de les déraciner. En groupe, ces semis pousseront plus vite par compétition et se déracineront facilement si la largeur des sillons n'excède pas 30 cm. Le moment de germination, qui doit le moins possible excéder la mi-juin, est très délicat. La chaleur combinée à une bonne humidité doivent être présentes dans ce processus et maintenues de la façon la plus égale possible. Pour cela, on peut créer un effet de serre au début de la levée des semences, en prenant certaines précautions. C'est l'humidité de la surface du sol qui doit être encouragée et non celle du sol qui en demande un peu. Dans ces conditions de culture, les semis atteindront environ 15 cm en juin, pour la plupart. Les noyers les plus vigoureux auront de 60 à 80 cm à la fin de l'été. À partir du mois d'août, l'irrigation se fait modérément pour encourager le durcissement du bois et non la croissance. Si vous voulez fertiliser les semis, faites-le au printemps de la seconde année de croissance.

Forçage des semences

Il est possible de forcer la germination des semences en avril voire vital de le faire dans le cas de semences dures ou de celles qui ont séché quelque peu. Voici la recette: les mettre dans du sable ou paillis très humide (saturé) jusqu'à ce que quelques semences ébauchent une germination; semer par la suite. Plusieurs professionnels recommandent de les laisser tremper 24 h dans l'eau. N'hésitez pas à ouvrir quelques noix pour voir l'état de l'amande intérieure si vous avez des doutes sur la qualité des noix. Les noisettes et noix de pin peuvent être légèrement craquées pour être semées par après. Il est fréquent de voir un % inégal de semences levées lors de la 2^e année seulement: cela est dû à un manque d'humidité éprouvé par celles-ci durant la première année.

Faire germer avec succès des semences d'arbres peut être considéré comme un art car seule la pratique et la compréhension des exigences de chaque espèce de semence feront que vous obtiendrez un haut taux de succès ou non. Avec la pratique, chacun acquiert ses méthodes bien à soi, autant au niveau de la récolte des semences que dans leur conservation et leur semis.

1* Nous avons vu des noisettes germer dès l'automne lorsqu'elles sont soumises à un fort taux d'humidité.

2* Se réfère au groupe des chênes rouges: chêne noir, écarlate, des marais, ellipsoïdal et imbriqué.

3* Se réfère au groupe des chênes blancs, prins, verts et d'Eurasie: chêne blanc, à gros fruits, bicolore, pédonculé et autres.

4* À défaut de leur laisser 2 mois de chaleur après la cueillette, ces noix germeront vers juillet-août seulement.



Noyer des Carpates - Feu vert à l'évaluation d'une variété supérieure d'arbre à noix

Par Gilles Théberge

Chesterville le 2 juin 2011 – Le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec a donné le feu vert au projet de recherche appliquée visant à évaluer une variété supérieure d'arbre à noix. Ce projet, présenté par le Regroupement Agroforestier Centricois (RAC), fait suite à l'entente de partenariat conclue l'an dernier avec Biopterre et la Société sylvicole Arthabaska-Drummond.

Le projet consiste à expérimenter l'implantation et la culture d'une variété prometteuse d'arbre à noix, le noyer des Carpates (*Juglans regia*), principalement dans la région du Centre-du-Québec. Le RAC souhaite introduire cette variété d'arbre dans la région et en développer la culture jusqu'au stade de production commerciale. Mentionnons qu'en plus de la production de noix de qualité supérieure, le noyer des Carpates est aussi cultivé pour la très grande qualité de sa matière ligneuse. La subvention accordée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, en concordance avec le Programme Canadien d'Adaptation Agricole, permettra d'expérimenter spécifiquement différents types de greffe destinés à hâter la croissance de l'arbre ainsi que la production de ses fruits. Les activités se dérouleront jusqu'en décembre 2013 sur le site de Saint-Albert où les partenaires de l'entente sont occupés à établir une pépinière spécialisée d'arbres à noix et de noisetiers.

Cette réponse positive au projet présenté par le RAC constitue une reconnaissance formelle de la bonne qualité des travaux anticipés et ouvre la porte à des développements importants quant à l'avenir des projets en cours tant aux plans économique que social et environnemental.

Le Regroupement Agroforestier Centricois est un organisme régional à but non lucratif dédié au développement de l'agroforesterie, particulièrement à la production de produits forestiers non ligneux, désignés sous l'appellation de PFNL.

Source : Voir le texte original sur le site : www.leracinfo.voila.net/

Par : Gilles Théberge, 90 Rang St-Philippe, Notre-Dame-de-Ham (Québec) G0P 1C0



Noyer cendré : résumé de recherche

Par : ¹Nicolas Nadeau-Thibodeau, ¹Louis Bernier, ²Pierre DesRochers, ²Danny Rioux

Le chancre causé par l'*Ophiognomonium clavignenti-juglandacearum*: protection et rétablissement du noyer cendré

Le chancre du noyer cendré, causé par l'agent pathogène *Ophiognomonium clavignenti-juglandacearum*, constitue la principale cause responsable du déclin du noyer cendré en Amérique du Nord. Identifiée pour la première fois au Québec en 1990, la maladie est aujourd'hui présente dans toute l'aire de répartition canadienne de l'espèce. Afin de protéger et de permettre le rétablissement de l'espèce, un projet de recherche visant à identifier des individus résistants au chancre a débuté à l'été 2010. Dans 6 différentes localités du Québec où la maladie fut identifiée et évaluée au préalable, 142 noyers cendrés potentiellement résistants ont été répertoriés en se basant sur les critères de rétention d'Ostry et collaborateurs (1996) et suivant l'adaptation de DesRochers (2010). Au courant de l'hiver 2011, des boutures ont été prélevées sur 75 de ces individus afin de les multiplier, pour ensuite les soumettre à un criblage permettant d'évaluer la résistance au chancre. Parallèlement à ce projet, des noyers cendrés ont été dégagés, sur un site de Saint-Bruno et un autre à Saint-Augustin, selon deux traitements expérimentaux différents afin d'évaluer la réaction des arbres à la maladie suite à une mise en lumière des cimes.

¹Université Laval, 1030, avenue de la Médecine, Pavillon Charles-Eugène-Marchand, bureau 2263 Université Laval, Québec (Québec), G1V 0A6, Canada.

²Ressources naturelles Canada, Service canadien des forêts, Centre de foresterie des Laurentides, Québec (Québec), Canada G1V 4C.



Info brèves:

Sortie prévue : Il y aura une activité prévue en août prochain et qui sera ouverte à tous (les membres étant privilégiés). Comme la date et le lieu restent à confirmer, visitez le site web du club www.noixduquebec.org pour les détails et savoir comment participer.

Cueillettes organisées: Un sous-comité est en train de mettre la main à la tenue par le Club de cueillettes de noix organisées pour les membres et dans des sites choisis. Des cartes officielles de cueilleurs du Club seront remises aux membres participants au début de chaque cueillette. Surveillez la publication des détails sur le site web du Club durant les mois d'août et septembre.

Membership : Ce printemps, le nombre de membres qui ont cotisé en 2012 est maintenant de 65.

Météo-climat : À titre d'information à retenir pour l'hiver 2011-2012: la journée la plus froide de l'année s'est située vers le 15 janvier. Voici plus bas quelques minimums record pour quelques villes du Québec. On peut aussi considérer que l'hiver 2011-2012 a été un peu plus doux que la normale dans son ensemble. Depuis les 2-3 derniers hivers, on observe que les plus bas minimums de T° ne coïncident pas forcément avec la zone de rusticité que l'on utilise pourtant pour se guider quant à la survie des végétaux en culture. Cependant, le minimum de T° est l'élément le plus important dans le calcul des zones. La semaine de chaleur record du 18-23 mars sera gravée dans nos mémoires. Plusieurs journées ont été de 10°C plus chaudes que les records enregistrés. Les maximums de cette semaine ont oscillés entre 20 et 25°C, particulièrement dans le sud du Québec et en Outaouais, la normale étant de 5°C le jour. Cette chaleur a provoqué la floraison presque complète des noisetiers. Il sera important de continuer à mesurer les rapports qu'il y a entre les fluctuations du climat et la floraison ainsi que l'après-floraison.

Statistiques tirées de www.meteoquebec.qc.ca/ qui donnent la journée la plus froide pour les 15 ou 16 janvier 2012, la plupart du temps vers 8.00AM.

	15 janvier	16 Janvier
	Min./P. rosée	Min./P. rosée
Montréal (5b)	-23.0 °C -28.0 °C	
L'Assomption (5a)	-30.3 °C -33.1 °C	
Québec (4b)	-24.0 °C -31.0 °C	
Gaspé (4a)	-18.0 °C -22.0 °C	
Sherbrooke (4a)	-25.0 °C -28.0 °C	-26.0 °C -29.0 °C
La Pocatière (4a)	-21.2 °C -25.6 °C	
Frelighsburg (5a)	-24.9 °C -27.8 °C	
Jonquière (3b)		-25.3 °C -27.9 °C

Sur le site web de la NNGA www.nutgrowing.org: un tout nouveau casse-noix électrique pour noix dures comme les noix du noyer noir, à prix accessible. Visitez le lien dans "marketplace" ou ce site pour voir la vidéo: www.lawn-gardening-tools.com

Gardons en mémoire

Le 17 novembre 2011 est décédé M. Maurice Dumontier à l'âge de 91 ans. Membre du CPNCQ, M. Dumontier nous a cordialement reçus le 7 juin 2009 afin de faire visiter son verger de noyers composé de noyers noirs et de noyers cendrés. Nous garderons un bon souvenir de cette activité chaleureuse tenue dans ce coin enchanteur de Ste-Geneviève-de-Berthier. Nos sympathies à la famille Dumontier, particulièrement à sa fille Monique Dumontier qui ne délaisse pas la culture des noyers et la récolte de noix à la ferme familiale. Bonne continuité !

Le site du CRAAQ, www.craaq.qc.ca, contient une quantité toujours croissantes d'informations et de références. Constatez-le par vous-mêmes avec la section *Publications des nouveautés* dont quelques-unes sont à télécharger gratuitement.



Embauche d'une personne à temps partiel par le Club

Bernard Contré a soumis une proposition écrite pour engager éventuellement un(e) coordinateur(trice) à temps partiel. Voici une description de ce que serait la tâche de ce coordinateur: emploi de un à deux jours/semaine, durée de deux mois et demi (total de 10 semaines). Début en mars, allant jusqu'à la fin mai. Budget: 1000\$ plus les frais téléphoniques. Exemples de tâches qui seraient effectuées par ce premier employé salarié du Club: s'occuper des adhésions, faire la révision des membres depuis 2008 par appels téléphoniques et courriels, en profiter pour compléter la compilation des questionnaires pour un premier recensement de nos arbres à noix en culture (espèces, quantités, âge) par les membres présents et anciens, et aussi pour un recensement des spécimens indigènes et naturalisés; aider à organiser les sorties et activités en 2012, à préparer l'AGA, la distribution des arbres; supporter les tâches des élus et des comités; contribuer à tisser des liens avec d'autres organismes, sociétés et entreprises; améliorer le pamphlet, aider à trouver le logo. Cette proposition a été acceptée par le CA et Marc-Olivier Harvey est mandaté pour effectuer ces tâches.



Marcottage de noisetiers ou " *How to Propagate Hybrid Hazelnuts by Mound Layering* "

*voir le lien plus bas B. Contré

Le marcottage par buttage de noisetiers est une méthode de multiplication simple à effectuer pour cloner des plants supérieurs. Les hybrides de noisetiers issus de semis sont un faible reflet de leurs parents dû à la complexité des croisements et de la pollinisation croisée. Rappelons qu'un cultivar est une variété supérieure sélectionnée parmi plusieurs individus; il y aura toujours un haut % de ses semis qui lui seront inférieurs. Si vous souhaitez une uniformité de vos plants et que vous avez des noisetiers que vous jugez satisfaisants ou supérieurs à la moyenne, cette méthode est la plus accessible à chacun. Le seul handicap est la quantité limitée qu'un plant-mère peut produire à chaque année. Le lien internet suivant vous montre en détails, avec photos, toutes les étapes à suivre (en anglais). Cette méthode est maintenant amplement utilisée chez les petits et moyens producteurs de noisettes en Amérique comme ceux du Minnesota, du Wisconsin et de l'Ontario. À noter que l'apport d'hormones accélère la formation de racines mais n'est pas indispensable. Il faut entre 1 an et

2 ans pour avoir une quantité suffisante de racines avant de récolter et séparer les marcottages du plant-mère, pour une bonne reprise après repiquage.

[http://www.threeriverscd.org/pcw1%20information/2009%20resources/How%20to%20%20Mound%20Layer%20Hazelnuts%20\(2\).pdf](http://www.threeriverscd.org/pcw1%20information/2009%20resources/How%20to%20%20Mound%20Layer%20Hazelnuts%20(2).pdf)

Note pour les producteurs de noisetiers. Observation des floraisons hâtives de près de 150 noisetiers hybrides ce printemps chez moi: le phénomène de chaleur record enregistré durant la semaine du 19 au 25 mars a fait avancer de 3 semaines la floraison des noisetiers. Une chute de température allant jusqu'à -10 °C entremêlée de chutes partielles de neige est survenue par la suite au milieu de la floraison. Vers le 31 mars, les fleurs femelles ont toutefois repris leur développement sans apparence de dégât. Plusieurs fleurs mâles en arrêt ont continué aussi à se développer, procurant du pollen à nouveau. La floraison très hâtive des noisetiers lors des périodes de fluctuations de dégel et regel laisse présager des dégâts évidents. Jusqu'où va la tolérance de ces fleurs au froid? Chaque producteur doit noter ses observations. Chez moi, à chaque année, plusieurs noisetiers (hybrides ou autres) se couvrent de fruits. Les fleurs ont une très bonne résistance au gel, sûrement à cause du peu d'humidité qu'elles contiennent. Évidemment, ce n'est que vers juin (plus tôt avec les noisetiers à long bec) que de minuscules grappes de noisettes seront visibles ou non et que nous pourrons dire si ce climat, combiné peut-être à une mauvaise pollinisation croisée, leur aura été vraiment néfaste.

ψ ψ ψ ψ

L'aventure continue aux Amandes du Québec par Jacques Blais et Diane Pageau

Depuis la dernière Infolettre, beaucoup de choses ont changé dans notre petite entreprise.

Tout allait bien (du moins, tout semblait bien aller) jusqu'au jour où nous avons découvert que le secteur où nous avons préparé le terrain, aménagé l'irrigation, fait les chemins, élevé les plants, bref, dans lequel nous avons tant investi, ne convenait tout simplement pas!

À cause des gelées tardives qui survenaient à chaque printemps à cet endroit, nous avons été contraints de déménager plus près du fleuve.

Après plus de 20 ans de recherches, nous pouvons maintenant certifier que le choix du secteur de culture est un facteur plus important dans la réussite d'une production de noisettes nordiques que la qualité même des plants mis en terre dans les meilleures conditions possibles.

Nous avons certes gagné en expérience, mais nous devons reprendre tout le travail à zéro dans une autre région. Nous sommes dorénavant situés plus près du fleuve, cette fois-ci sur la route 132 à Ste-Croix-de-Lotbinière, afin de profiter du microclimat de cette masse d'eau qu'est le Saint-Laurent.

Les plants de notre ancien site de Joly ont été répartis dans six régions aux climats différents afin de poursuivre les recherches sur la floraison et la pollinisation de ces arbres à noix, soit à Sherbrooke, Joliette, La Malbaie, Château-Richer et Niagara en plus de Ste-Croix.

L'année 2011 fut une année cruelle pour Diane et moi: épuisement total, dissolution de la copropriété de la ferme à Joly, vente des biens, achat d'une autre propriété et pour finir, deux séjours à l'hôpital! Six mois plus tard, la roue est repartie à tourner...

Dans notre cour arrière et notre cour avant, à Ste-Croix, seuls des arbres à noix sont plantés, lesquels serviront autant de décoration qu'à l'observation et à la recherche; le fleuve qui passe à ½ km de chez nous produira sans doute un effet climatique favorable sur nos arbres, mais il faudra vivre les quatre saisons pour pouvoir s'en assurer.

Les sondes de température sont installées depuis juillet 2011 et beaucoup de photos ont été prises.

Les ventes vont bien, nous avons 12 postes de vente dans la région.

Considérant la nécessité d'augmenter la production et la demande sans cesse plus pressante pour de nouveaux produits, nous devons penser à la mécanisation.

Nous sommes en contact actuellement avec le cégep de Sherbrooke pour fabriquer un craque-noix qui n'endommagera pas les amandes.

À l'automne 2011, nous avons réussi à cueillir quelques centaines de livres de noix de noyer cendré et de noyer noir dans les régions de Bellechasse, Lotbinière, Sherbrooke et Ste-Ursule.

Pour le moment, il n'y a pas de rentabilité mais nous en apprenons beaucoup sur la sélection des arbres et des noix, nous avons des projets de cueillette mieux organisés pour l'automne 2012.

Nous sommes à préparer un tableau des coûts réels de chaque étape, soit : la cueillette de noix brutes, le débrouage, le séchage, l'entreposage, le craquage, la mise en contenants, les consignes, les permis, les assurances et la livraison.

Actuellement, à St-Nicolas et à Asbestos, nous avons deux clients qui désirent produire des noix nordiques et ce qui est intéressant, c'est qu'il s'agit de deux régions sensiblement différentes: cela nous permettra de faire des suivis de température et de comparer les cycles de floraison. À noter que ce seront les mêmes espèces d'arbres à noix qui seront cultivés dans les deux cas.

Plus le temps passe et plus nous comprenons à quel point il est important de travailler en équipe et de se partager les informations. Nous, des Amandes du Québec, nous travaillons en collaboration avec le Club de Producteurs de Noix Comestibles du Québec, l'Université Laval et la pépinière Grimo.

En terminant, je signalerai que nous faisons des essais in vitro à La Pocatière depuis un an, nous en connaissons les résultats bientôt. Dans la prochaine infolettre, nous serons en mesure de vous informer de l'avancement de ces recherches.



Noyer du Japon



Le noyer du Japon ou "noyer en coeur" (*heartnut*) est en voie de devenir une espèce nucicole au fort potentiel chez nous. Autrefois recommandé seulement en zone 6 et avec prudence pour la zone 5 en Ontario, l'espèce est maintenant à l'essai au Québec avec un taux de succès acceptable, même en zone 4. Bien entendu, après 2006, nos hivers ont été quelque peu moins rigoureux, ce qui a donné une meilleure chance à leur acclimatation. Comme il est très difficile de prévoir si les noyers en coeur *résisteront* ou s'avèreront *adaptés* à leurs nouveaux milieux de culture, il est impératif de recueillir le plus d'informations possibles sur leur comportement au fil des saisons (que ces informations militent ou non en faveur de leur implantation à plus grande échelle sur notre territoire), afin de mieux déterminer les besoins de l'espèce vis-à-vis le climat et les sols. Voici des observations de quelques noyers du Japon 15 ans après leur plantation. Raymond Derouin de St-Thomas-de-Joliette avait obtenu de moi, vers 1996-97, un petit noyer du Japon (photos 1 et 2) simplement pour l'essai. Après seulement 3 ou 4 ans, quelques noix ont été observées dans l'arbre qui mesurait alors 8 pieds de haut, tout au plus. Par la suite, la quantité de noix produites est restée modeste mais constante à chaque année. Depuis les 5 dernières années, de bonnes quantités ont été récoltées ou du moins anticipées en fin août - avant que les écureuils les prennent... L'arbre atteint maintenant environ 20 pieds de haut et il est âgé de 16 ans. On voit que les sols riches de cette région conviennent bien à la culture des arbres à noix.



Cette photo montre un 2e semis de heartnut planté presque à la même époque chez les Clerc de St-Viateur à Joliette. À 2 pas de là, 2 noyers des Carpates et 2 châtaigniers ont été introduits avec succès. Faut dire que le site est particulièrement bien protégés des vents (zone 4b). Ce heartnut produit bel et bien des longues grappes de noix et coquille en forme de cœur. Au moment de terminer cet article, Patrick Dery un résident de LaBaie au Saguenay, me communique que 4 noyers heartnuts (greffés) et maintenant âgés de 15 ans (20-25' haut) produisent des noix de cœur chez lui en zone 3b ! Des photos sont visibles sur son site : www.greb.ca/album . L'invitation est donc lancée. Avez-vous des noyers du Japon qui produisent? Si oui nous en ferons le recensement. S.v.p. me communiquer vos succès avec des informations et photos si possible, merci.

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



Comité d'agroforesterie par Giulio Neri

Bonne nouvelle, le Club siège au comité d'agroforesterie du CRAAQ et cette puissante et remarquable institution a décidé d'inclure les arbres à noix nordiques dans ses priorités, comme vous pourrez le constater à la lecture de l'avant-dernier paragraphe de ce document préparé par l'exécutif du Comité agroforesterie le 24 novembre 2011.

Le Club s'est ainsi assuré que les noix nordiques comestibles feront partie intégrante de l'essor que l'agroforesterie est en train de prendre au Québec. Si l'agroforesterie vous passionne, n'hésitez pas à devenir membre du CRAAQ, c'est gratuit!

Le Comité agroforesterie du CRAAQ a pour but de favoriser la concertation entre les acteurs qui oeuvrent au développement des pratiques agroforestières et à assurer la diffusion et le transfert de l'information. Afin d'améliorer la compréhension des enjeux associés à l'agroforesterie et leur communication, ce comité propose une définition de l'agroforesterie et une terminologie des principaux systèmes auxquels celle-ci renvoie dans le contexte de l'agriculture québécoise, que vous lirez plus bas.

Le principe de base de l'agroforesterie est l'association d'arbres ou d'arbustes à des cultures ou à des élevages. Les systèmes agroforestiers et leurs appellations varieront donc selon le contexte géographique et selon les perspectives des individus et organisations. Reconnaisant cette réalité, le Comité a dressé une liste des systèmes les plus susceptibles d'être rencontrés au Québec et propose des définitions opérationnelles qui, du moins le souhaite-t-il, seront utiles à l'ensemble des personnes interpellées par l'agroforesterie.

Agroforesterie :

«L'agroforesterie est un système intégré qui repose sur l'association intentionnelle d'arbres ou d'arbustes à des cultures ou à des élevages, et dont l'interaction permet de générer des bénéfices économiques, environnementaux et sociaux. Différentes définitions permettent de décrire les associations agroforestières qui, dans la pratique, sont généralement multifonctionnelles »

Cultures en boisé :

«Les cultures en boisé sont des systèmes agroforestiers dans lesquels des plantes sont cultivées sous couvert arboré. La culture du ginseng en érablière en est un bon exemple. La cueillette de plantes sauvages ne fait pas partie des cultures en boisé puisqu'elle ne nécessite pas de mise en culture.»

Systèmes agrosylvicoles :

«Les systèmes agrosylvicoles sont des systèmes agroforestiers qui visent la production simultanée de bois et de produits agricoles. Les arbres sont généralement disposés en rangées pour faciliter le passage de la machinerie agricole. Les rangées d'arbres peuvent être situées en bordure de champ (haie) ou réparties en plein champ, l'alternance des rangées d'arbres et des bandes cultivées formant alors un système de cultures intercalaires.»

Systèmes sylvopastoraux :

«Les systèmes sylvopastoraux sont des systèmes agroforestiers dans lesquels les arbres sont associés à l'élevage d'animaux. La disposition des arbres, leur protection et la gestion de la présence des animaux permettent la complémentarité des productions.»

Bandes riveraines agroforestières :

«Les bandes riveraines agroforestières sont des aménagements implantés en allant de la berge des plans d'eau vers le champ afin de fournir divers services écologiques, notamment la protection de la qualité de l'eau et de l'habitat aquatique, mais aussi, selon leur conception, divers produits ligneux et non ligneux. Ils se caractérisent par leur structure multi-étagée incluant des arbres ou des arbustes en plus d'une strate herbacée »

Haies brise-vent :

«Les haies brise-vent sont des systèmes agroforestiers destinés à protéger les terres agricoles, les cultures, les animaux d'élevage et les infrastructures situées en bordure de champ du vent et de ses conséquences (bris mécaniques aux cultures, érosion des sols, mauvaise distribution de la neige, etc.). Elles sont constituées d'arbres ou d'arbustes et disposées dans les champs ou en bordure de ceux-ci »

Systèmes agroforestiers avec arbres fruitiers et arbres à noix :

«Les systèmes agroforestiers avec arbres fruitiers et **arbres à noix** sont des vergers auxquels sont associées d'autres composantes telles que des cultures agricoles herbacées ou maraîchères, des animaux d'élevage ou des arbres pour la production de bois. Les arbres ou arbustes producteurs de fruits **ou de noix** peuvent être disposés dans des haies en bordure de champ ou en rangées situées en plein champ (disposition en systèmes de cultures intercalaires). La gestion de ces systèmes se différencie de celle des vergers d'arbres ou d'arbustes à fruits **ou à noix** conventionnels par la prise en compte des interactions avec les autres composantes.»

Cueillette de plantes et de champignons sauvages :

« La cueillette de plantes et de champignons sauvages est une activité pratiquée en milieu naturel, sans que des aménagements spécifiques ne soient réalisés pour leur production. Les produits de cette cueillette se destinent à des utilisations domestiques et commerciales variées couvrant notamment les domaines alimentaires, thérapeutiques et ornementaux. »



Résultats des analyses des plantations de 2005 par Giulio Neri

En 2004-2005, dans le sud-ouest du Québec, une implantation importante d'environ 1000 arbres à noix a été réalisée avec l'aide du PPMV-Volet II du Ministère des Ressources du Québec, l'Agence forestière de la Montérégie et la Fédération Régionale de UPA St-Jean-Valleyfield. Six ans après cette implantation, le CPNCQ voudrait démontrer que les arbres à noix pourraient être une avenue viable pour les producteurs agroforestiers.

Voici les résultats des analyses faites en 2005, suite à cette implantation. Nous sommes présentement en train de valider les données recueillies sur ces mêmes sites en 2011. Ces résultats vous seront divulgués dans la prochaine Lettre du Club, à paraître en automne.

«Plantation d'essences feuillues nobles pour la production de noix comestibles en attente d'une production de bois.»

Chaque site visité a reçu une recommandation de plantation avec un dossier personnalisé sur les types d'arbres à planter. De cette façon, les producteurs intéressés mais non sélectionnés pourront prendre l'initiative de planter ces arbres. Des notes techniques sur la plantation, l'entretien et le suivi ainsi que sur les arbres à noix ont également été fournies.

Grâce à la collaboration du MAPAQ, des fiches techniques sur chaque espèce d'arbres à noix ont été produites et offertes à tous les producteurs intéressés.

Sur chaque site accepté, il y a une recommandation de plantation et une régie de culture qui peut varier selon la réalité du producteur. Par exemple, certains arbres sont plantés sur une bande de paillis de plastique, d'autres ont un paillis de plastique individuel et un site réprime les mauvaises herbes par le passage d'un rotoculteur. Cette diversité permettra de voir quel type de régie profite le mieux aux arbres.

8 sites ont été choisis pour une moyenne de 130 arbres par site.

Voici les endroits choisis :

Producteur	Ville	MRC	
<i>Robert Patenaude</i>	<i>Lacolle</i>	<i>Jardins de Napierville</i>	
<i>Martin Bartczak</i>	<i>St-Constant</i>	<i>Roussillon</i>	
<i>Ferme Louise Théorêt</i>	<i>St-Stanislas-de-Kostka</i>	<i>Beauharnois-Salaberry</i>	
<i>Pépinière Ébriclore</i>	<i>Coteau-du-Lac</i>	<i>Vaudreuil-Soulanges</i>	
<i>Gérard Bastien-TAS agriculture</i>	<i>Carignan</i>	<i>Vallée du Richelieu</i>	
<i>Au cœur de mon verger M. Gérard Lemieux</i>	<i>Havelock</i>	<i>Haut St-Laurent</i>	
<i>Jakob Weibel et Christina Droulers</i>	<i>Franklin centre</i>	<i>Haut St-Laurent</i>	
<i>La face cachée de la pomme</i>	<i>Hemmingford</i>	<i>Jardins de Napierville</i>	

Voici la conclusion du projet un an après la plantation.

Sur les 1 043 arbres plantés à l'automne 2004, 79% étaient toujours vivants à l'automne 2005. Le site Bastien, où la plantation tardive a été suivie par une période de gel, a montré un taux de survie moyen (47 %), de beaucoup inférieur à ceux des autres sites, qui présentaient des taux variant de 75 à 100%. Seulement trois espèces présentent des taux de survie inférieurs à 80 %, le chêne à gros fruits (*Quercus macrocarpa*), le noyer noir (*Juglans nigra*) et le châtaigner (*Castanea sp.*). Si on exclut le site Bastien, les taux de survie dépassent 80 % dans le cas du noyer et du chêne, mais ne changent pas dans le cas du châtaigner

Les accroissements annuels moyens par site varient entre 2 et -34 %, avec une moyenne pour l'ensemble des sites de -13 %. Tous les noyers (sauf le noyer noir) et le châtaigner présentent de bons résultats avec un accroissement moyen positif. Toutes les autres espèces présentent des accroissements négatifs, mais ceux du chêne à gros fruits (-91 %) sont préoccupants. Ces chiffres indiquent un choc de transplantation pour la majorité des espèces, mais le dispositif ne permet pas de vérifier si le choc est plus important que celui que l'on rencontre avec les plantations printanières.

Extraits du Rapport final ref. 2-05-63-17

Présenté à L'Agence forestière de la Montérégie

Par Giulio Neri tech.for. et André Vezina ing.for., M.Sc

Pour obtenir les données terrain, n'hésitez pas à nous appeler, nous nous ferons un plaisir de vous les faire parvenir.

Giulio Neri g.neri@xittel.ca



Noix de Grenoble, une noix bien commode... par Yvan Perreault

L'automne dernier (soit en octobre 2011), ayant eu l'occasion de me promener dans la magnifique campagne de l'Aveyron en France, j'ai pu observer l'écologie des noyers de Grenoble en pleine production de fruits et j'ai enfin compris pourquoi c'est LA noix de noyer qu'on retrouve sur tous les marchés au lieu de n'importe quel autre «fruit de noyer», au lieu de la noix du noyer de Mandchourie, par exemple, ou de la bonne vieille noix cendrée du Québec - indigène et hybride - ou encore de la noix de noyer noir.

Il m'est apparu évident que ceux qui ont établi la noix de Grenoble comme noix commerciale n'ont pas de mérite! Dans la nature, le noyer de Grenoble est extrêmement productif sans aide : je marchais dans les petits rangs de campagne et je passais mon temps à piétiner les noix (sans parler des châtaignes et des glands de chêne) qui étaient tombées par terre!... C'en est au point où les gens dédaignent de se pencher pour les ramasser...

Aussi, chaque écale est toujours pleine de cerneaux charnus. Pas de soucis à se faire avec les noix vides, comme nous avec nos noix de noyer cendré et de noyer noir, souvent vides, ou ne présentant que des tout petits morceaux de noix à manger.

Et il y a enfin la structure de la coquille de cette noix elle-même qui présente des avantages certains par rapport aux nôtres : au lieu de nous opposer une écale dure comme le fer et avec une structure interne toute aussi solide, et des cerneaux tendres empêtrés dans des replis enrageants, la noix de Grenoble a une forme simple, elle se casse à main nue et c'est une simple feuille qui sépare les deux cerneaux bien fermes!

Lorsqu'elle tombe de sa branche, la noix de Grenoble est un fruit tout prêt à manger, ou presque. Il ne lui faut qu'un léger séchage d'environ deux semaines avant de développer ses pleines saveurs, alors qu'il faut trois bons mois de séchage à nos noix nordiques pour commencer à goûter autre chose que la patate crue!

Son brou, qui est très mince, se détache de lui-même à l'impact au sol ou ne demeure attaché à la coquille que par un mince cordon à sa base, en prenant l'apparence de pétales de fleur complètement étalés à l'horizontale. La noix, elle, se retrouve à peu près toujours toute propre et pimpante... *C'est une autre histoire avec le brou de nos noix nordiques, n'est-ce pas?* Collants, salissants, très épais, c'est tout un travail de les éplucher! Et il reste tout le temps des miettes de brou dans les interstices labyrinthiques, râpeux et profonds des coquilles! Il faut souvent les faire décoller au boyau d'arrosage...

Si on laisse de côté les glands de chênes doux et certaines variétés de noisettes d'Amérique, il n'y aurait que le brou de notre noix de caryer ovale qui serait aussi facile à enlever que celui de ces noix bien commodes, et encore : si on s'y prend à temps, on peut peut-être retirer le brou des dryopes de caryer ovale par quartiers sans se salir; mais il s'agit d'un brou qui ne s'enlève pas tout seul comme l'autre et en tant que futurs nucléiculteurs du Québec, voilà une étape de plus que nous aurons à franchir sur la voie de la commercialisation des noix de notre terroir...

Je pense que l'ironie dans tout cela, c'est que la noix qui l'aura historiquement emportée sur les autres jusqu'à aujourd'hui - parce qu'elle était la plus commode à élever - aura été, au niveau du goût, la moins savoureuse! C'est une affaire d'appréciation personnelle, bien sûr. Mais ayant goûté aux noix de Grenoble au meilleur de leur saveur, elles m'ont semblé bien ordinaires par rapport à nos noix de noyer cendré et noir.

Le goût de cette noix se situerait dans une sorte de juste milieu insipide entre nos deux principales noix de noyers nordiques: douce comme la noix cendrée, mais beaucoup moins grasse, elle n'en a pas ce bon goût de beurre; charnue comme la noix de noyer noir, elle n'en a pas ce caractère épicé et fruité de fromage bleu.

Au Québec, à mon humble avis, nous aurions donc le privilège de connaître à la fois les noix de noyer qui sont **les plus douces** (celles du noyer cendré) et **les plus savoureuses** (celles du noyer noir).

Ne restera plus qu'à surmonter certains défis techniques dans leur culture à grande échelle, par exemple, comment les ébrouer et les casser efficacement, comment les mettre en marché...



Résumé des plénières

Les défis qui attendent la future industrie des noix nordiques au Québec par Yvan Perreault

Lors de l'assemblée générale annuelle du Club qui s'est tenue au Centre professionnel des Moissons de Beauharnois, le samedi 26 novembre dernier, les membres se sont réunis en plénières pour tenter de faire le tour des défis auxquels auront à faire face dans un horizon rapproché tous ceux qui voudront se lancer dans la culture des noix de notre terroir. Ces défis sont nombreux. Les quatre plénières auxquelles les membres ont tous participé abordaient chacune un aspect différent de cette problématique, soit la *mise en marché*, la *transformation*, le *choix des meilleurs plants* et la *production de noix*. Les échanges ont été extrêmement dynamiques et les bonnes idées ont fusé de toutes parts. Je vais tenter ici d'en retracer les lignes générales.

Commençons avec la mise en marché. Cette plénière était animée par M.Gérard Caron, technicien agricole, membre fondateur du Club. Les lacunes identifiées étaient le manque de connaissances des marchés existants, le peu de connaissances des noix nordiques dans le grand public, le manque de connaissance des quantités qui pourraient être mises sur le marché et l'élévation du niveau de l'offre autant que du niveau de la demande.

Les solutions qui sont ressorties des discussions ont été les suivantes. Après avoir fait quelques études de marché, il faudrait probablement développer la mise en marché des noix comestibles tout d'abord sur les plans local puis régional et les faire valoir en tant que «produits du terroir», bons pour la santé, avec de bonnes stratégies de communication. L'appréciation de ces nouvelles noix par le public irait en s'élargissant toujours de plus en plus, jusqu'à ce qu'on les retrouve dans les épiceries de grandes surfaces.

Pour faire connaître nos noix au public, des membres ont rappelé que le CPNCQ a été créé récemment et s'est appliqué depuis ses débuts à offrir des formations via les collectifs agricoles des commissions scolaires et les associations forestières. Le CPNCQ a popularisé l'implantation d'arbres nucifères auprès des particuliers via son site web et la vente de jeunes plants à racines nues à chaque printemps. Beaucoup de membres du CPNCQ se sont efforcés de promouvoir les noix de notre terroir via leurs activités de pépiniéristes et la tenue de kiosques de dégustations lors de certaines activités communautaires comme les foires agricoles et les fêtes des semences. Une lettre biannuelle est publiée par M.Bernard Contré et renferme beaucoup d'informations utiles pour la culture des noix nordiques dans la réalité spécifique du climat québécois. Tous ces efforts jettent les bases d'une meilleure appréciation des noix poussant en climat froid par le plus grand nombre et les feront sortir lentement mais sûrement de la confidentialité, en attendant que l'augmentation des quantités produites nous permette d'accélérer la cadence dans tous les aspects de la mise en marché.

Dans les rapports qu'entreprendront les producteurs avec leur clientèle, il faudra que ceux-ci mettent de l'avant les atouts nutritifs et nutraceutiques des noix et qu'ils développent une certification de qualité, voire une appellation d'origine contrôlée. Les entreprises productrices devront veiller à une standardisation de la qualité des noix offertes à la vente, et cette dernière considération nous amenait au sujet de la seconde plénière qui était animée par Mlle Audrey Roy, agronome chez Cultur'Innov, qui était la problématique de la transformation.

À l'exception des glands de chênes doux et des faînes de hêtre, le conditionnement, le séchage et la conservation de la plupart des noix nordiques sont des étapes qui sont déjà assez bien maîtrisées sur le plan industriel actuellement; resterait à mettre au point des machines de cassage performantes, capables d'extraire de beaux cerneaux et d'écarter toutes les miettes d'écales à la perfection, surtout pour ce qui est des noix de noyer noir, de noyer cendré, de noyer en cœur et de caryer ovale, qui pourraient briser des dents! Il faudra envoyer de bonnes quantités de noix pour l'expérimentation de machines aux étudiants de l'ÉTS ou au CRIQ... Quant aux noisettes hybrides, aux pacanes du Nord et aux châtaignes d'Amérique, au niveau des machines qui sont employées à toutes les étapes de la transformation, il n'y aurait qu'à dupliquer ce qui se fait déjà en Oregon ou en France.

Les noix sont des aliments autant que des ingrédients qui se prêtent à d'innombrables transformations : en farine pour la pâtisserie et la boulangerie, en huile, en alcool, dans les barres tendres, dans les biscuits, les coulis, les confitures, les chutneys, sans parler de leur bon goût naturel... Il conviendrait donc de sensibiliser les restaurants et les divers artisans

de la bonne tablée (pâtisseries, boulangers, confituriers, chocolatiers) à ces nouveaux ingrédients, afin qu'ils soient mis en vitrine et qu'ils gagnent en prestige auprès des consommateurs.

La question de l'allergie aux noix nordiques pourrait être éclaircie scientifiquement; il n'est pas sûr que nos nouvelles noix doivent être interdites de prime abord aux enfants allergiques comme le sont maintenant les arachides et les noix d'origine tropicale, peut-être s'en distinguent-elles au point de ne présenter de risque d'allergie pour personne?

Pour rentabiliser davantage les opérations de la culture, il faudrait encore développer certains marchés alternatifs de la noix dès le stade de la récolte : vente des brous de noix de noyer noir en biomasse ou pour leurs propriétés cosmétiques, vente des écales aux garages qui font du sablage au jet et aux compagnies qui fabriquent des pneus d'hiver.

Il ne faudrait pas non plus négliger le marché du bois de noyer noir qui vaut une mine d'or si on transige avec les Américains (et beaucoup moins si on se contente de le vendre au Québec ou au Canada anglais). Tisser des liens avec les meilleurs acheteurs serait important pour beaucoup de propriétaires de noyers noirs du Québec qui en ont planté dans des haies brise-vent, en ne priorisant pas la cueillette des fruits. Ce sont des noyers qui pourront servir de matériau de haute valeur dans l'industrie de la fabrication des objets et des meubles de luxe, ce qui relève encore de la problématique de la transformation.

Parler ainsi de transformation du bois de noyer noir nous a amenés à la troisième plénière qui se penchait sur la problématique du choix des plants nucifères qui présenteront un potentiel commercial intéressant autant par les produits dérivés (le bois, le brou, l'écale) que par les quantités de fruits produites et leur qualité. Cette plénière était animée par M.Alain Rémillard, un des principaux fondateurs du Club, et son trésorier actuel.

Des dizaines de variétés de noyers noirs ont été mises au point aux États-Unis durant le vingtième siècle et chacune présente des caractéristiques intéressantes en fonction du type de production recherchée : il y a des variétés de noyers noirs qui font du meilleur bois, des variétés dont l'écale est plus ou moins épaisse, le brou plus ou moins abondant, le fruit plus ou moins charnu... Et il y a eu aussi de nombreux développements de variétés pour les autres arbres à noix nordiques, sans parler des nouvelles espèces hybrides qui ont été mises au point par des croisements inter-espèces : noyers cendrés hybrides, noyers en cœur, *hicaniers*, *bitcaniers*, châtaigniers d'Amérique résistants à la brûlure et produisant de plus gros fruits que les spécimens indigènes, etc.

Pour en arriver à produire suffisamment d'arbres à noix qui conviennent au climat québécois, certaines lacunes devront être comblées. Il faudrait d'abord s'assurer de la rusticité des variétés qui nous apparaissent les plus intéressantes en fonction des différents objectifs que nous nous fixons (culture du bois, des fruits).

Les noyers, noisetiers, chênes à glands doux, caryers ovales, pacaniers du Nord et châtaigniers d'Amérique, peu importe la variété recherchée, sont actuellement difficiles à trouver. Il faut soit se les procurer en Ontario ou aux États-Unis, soit les créer nous-mêmes à partir des noix que nous pouvons cueillir dans la nature québécoise ou commander en semences chez certains fournisseurs. Ces noix, il faut les faire stratifier, puis germer, puis les mettre dans le bon terreau et veiller à ce que leur croissance se déroule bien durant un été ou deux. Il y a là tout un artisanat qu'il nous faut maîtriser.

La culture de ces espèces en pots n'est pas encore bien maîtrisée (entre autres, la fertilisation et les systèmes racinaires pivotants sont difficiles à gérer), ce qui nous restreint, pour en planter, aux courtes «fenêtres» du printemps et de l'automne, soit avant le débourrement, soit après l'aoûtement quand il faut les planter à l'état de racines nues.

Enfin, il y a un aspect culturel à ménager dans cette problématique : il faut faire accepter l'idée qu'il est bon de planter des arbres en milieux agricoles – ce qui nous renvoie à la sensibilisation et à la promotion qu'il reste à faire du concept d'agroforesterie auprès des instances décisionnelles comme le MAPAQ et l'UPA, autant qu'auprès des propriétaires de terres agricoles.

Il faudrait que des pépinières spécialisées dans les arbres à noix se développent régionalement, que celles-ci aillent chercher ou achètent l'expertise de multiplication et en arrivent éventuellement à développer une certification. Le CPNCQ pourra favoriser le maillage des producteurs d'arbrisseaux avec les futurs producteurs de noix qui seront les premiers acheteurs de plants et contribuer à ce que les gens aient moins tendance à faire leurs achats individuellement; contribuer à ce qu'il se forme un réseau québécois d'acheteurs et de vendeurs de plants nucifères de grande qualité.

Pour ce qui est de bien choisir les espèces et les variétés à planter dans l'établissement de la future industrie des noix nordiques, les lacunes identifiées lors de la quatrième plénière, animée par M.Alain Perreault, autre membre fondateur du Club, responsable de notre site web, ont été les suivantes: notre manque de connaissance des cultivars les plus performants en termes de quantités de noix qui seront produites; notre manque d'expertise sur l'établissement des vergers et les conduites culturales (fertilisation, taille, lutte parasitaire); nos incertitudes quant à leur rusticité sur une bonne partie de notre territoire.

Les solutions proposées pour rapidement combler ces lacunes ont été nombreuses. D'abord, il nous faudrait favoriser des expérimentations simultanées de mêmes cultivars chez plusieurs producteurs et comparer les résultats, en appliquant autant que faire se peut les méthodes de cultures déjà utilisées en France et aux États-Unis pour mesurer leur efficacité, puis en raffinant ces méthodes selon les spécificités de notre nature. Il nous faudrait créer des sous-groupes de producteurs selon les types de noix cultivées pour que l'information soit partagée entre gens qui vivent les mêmes réalités. Il faudrait aussi décider, en tant qu'industrie, si nous allons nous diriger vers des vergers d'arbres greffés ou si nous allons laisser se développer les arbres jusqu'à leur maturité et nous montrer patients.

Avec l'accumulation des expériences, on pourrait en arriver à créer une banque génétique d'espèces et de variétés productives parfaitement adaptées au Québec; un guide pratique d'implantation de vergers pourrait être publié. Il ne faudra pas lésiner sur les expérimentations et le partage des connaissances, sans négliger de dresser un inventaire des essais tentés par divers particuliers dans le passé, et enfin, il serait urgent de faire un recensement des collections et des plantations existantes qui pourraient être tombées plus ou moins dans l'oubli.

Comme on le voit, il y aurait peut-être assez de travail à faire pour plusieurs centaines de personnes salariées à temps plein pendant un siècle! Nous, les administrateurs du CPNCQ, qui sommes une poignée de bénévoles, nous aimerions vous promettre de réaliser tout cela d'ici quelques années seulement, pour que vous ayez toutes les délicieuses noix nordiques à manger à volonté, le plus tôt possible et le moins cher possible... Mais il faudra que beaucoup de courageux pionniers continuent de prendre des risques et de s'impliquer à fond dans cette aventure pour espérer connaître un tel succès et réussir à mettre bientôt sur pied cette nouvelle industrie agroalimentaire que nous appelons de tous nos vœux chez nous, au Québec.

Nouveau conseil d'administration en 2012

Giulio Neri président

Jacques Blais vice-président

Alain Rémillard trésorier

Yvan Perreault secrétaire

Bernard Contré éditeur de la lettre

Alain Perreault responsable du site Internet

Gérard Caron responsable des activités

Richard Viger administrateur

Marc-Olivier Harvey administrateur

Nicolas Ouellet administrateur

Pierre Morissette administrateur

Diane Pageau administratrice

FORMULAIRE D'ADHÉSION

Je désire être membre du CPNCQ pour l'année 2012

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, 1551 chemin St-George, St-Télesphore, Qc., J0P 1Y0