



CASSE-NOISETTE

PÉPINIÈRE

Noyer Noir, *Juglans nigra*

Utilisation de l'arbre et hauteur à maturité	Grand arbre de 20 à 30 m et jusqu'à 120 cm de diamètre. Idéal pour la production de noix, pour la valeur du bois (plantation, enrichissement de boisés) et pour l'ornement dans une moindre mesure.
Espacement	Autour de 15 m de dégagement en plantation pour la production de noix et pour son utilisation ornementale. 6 m peut convenir pour la production de billes de bois.
Zone canadienne minimale de rusticité	3b. Certaines sources, notamment celles du Manitoba, sont adaptables en zone 3a.
Saison de croissance minimale	135 jours
Tolérance à l'ombre	Intolérant
Tolérance à l'inondation	Moyennement tolérant
Croissance	Sa croissance en hauteur peut atteindre de 90 à 120 cm par année sur les bons sites. Il atteint 12 à 15 m en hauteur et 15 à 25 cm de diamètre en 20 ans.
Enracinement	Il développe un pivot qui peut pénétrer les sols à texture moyenne et bien drainés à plus de 2.5 m après trois ans auxquels s'ajoutent de puissantes racines latérales.
Production fruitière	Début : 12 ans Optimale : 30 ans Régression : 120 ans
Récolte des noix	Fin septembre à mi-October avec une meilleure récolte aux 2 ans ou parfois 3 ans. Rendement potentiel : 2000 livres de noix nettoyées et séchées par acre.
Densité du Bois	0.55
Caractéristiques du bois	La couleur du bois de cœur varie du brun foncé à léger; souvent brun chocolat. L'aubier est presque blanc. Le bois est lourd, fort, rigide et possède une bonne résistance contre les chocs. Utilisé pour le meuble haut de gamme, les cercueils, les articles de bois, boiseries, panneaux décoratifs, pianos et sculptures.
Particularités ou informations spéciales	L'espèce est originaire de la moitié Est des États-Unis, jusqu'au Texas et au Minnesota, et du Canada (Ontario). Excellente essence pour la production de noix comestibles (verger à noix) et pour l'usage que l'on peut faire avec les coques de noix. Les coquilles sont utilisées commercialement comme matière abrasive (nettoyant, décapant, peinture, gomme de pneu), les cométiques et la filtration de l'eau. Ses noix nutritives ont un goût fruité et vanillé ce qui leur donne un goût unique et selon plusieurs, sont supérieures à <i>juglans regia</i> . Avec ses noix, il y a beaucoup d'utilisations culinaires potentielles. Il faut utiliser un casse-noix robuste car la coque est relativement épaisse. Le noyer noir est certainement dans le top 3 des meilleures essences de bois produites au Québec pour l'ébénisterie. L'arbre relâche une toxine qui limite la croissance des autres végétaux dans une zone équivalente à son elongation racinaire. Le composé (juglone) tache énormément les mains lorsque l'on manipule les noix pour enlever les brous. Nous recommandons fortement d'enlever les brous de noix avant le séchage qui dure au minimum 3 mois pour favoriser une meilleure saveur et conservation de l'amande intérieure. Toutes les espèces de noyer ne sont pas reconnues pour leur coloris d'automne. Il est très sensible aux sécheresses. Pour les sujets en plantation serrée ou en enrichissement, il est conseillé de pratiquer une taille et des éclaircies autour pour permettre d'accentuer la croissance et le diamètre.

Sources: informations provenant en partie de: **Patrick Lupien**, *Des feuillus nobles en Basse-Mauricie, guide de mise en valeur*