



## CASSE-NOISETTE

PÉPINIÈRE

Noyer cendré, *Juglans cinerea*

<b>Utilisation de l'arbre et hauteur à maturité</b>	Arbre de petite à moyenne dimension atteignant 12 à 18 m et 60 cm de diamètre, parfois plus.
<b>Espacement et pollinisation</b>	10 à 12 m en verger. 5 m peut suffire dans les plantations serrées pour la production de bille de bois.
<b>Zone canadienne minimale de rusticité</b>	3b, fort possiblement 3a *
<b>Saison de croissance minimale</b>	105 jours
<b>Tolérance à l'ombre</b>	Intolérant. A besoin d'un bon ensoleillement.
<b>Tolérance à l'inondation</b>	Intermédiaire. Il aime les sols frais et humides.
<b>Croissance</b>	Rapide. Il produit des pousses annuelles de 40 à 60 cm.
<b>Enracinement</b>	Développement d'un long pivot et de grandes racines latérales évoluant vers un système fibreux
<b>Production fruitière</b>	Début : 20 ans      Optimale : 30 ans      Régression : 60 ans
<b>Fréquence optimale récolte de noix</b>	Produit annuellement mais meilleure production aux 2-3 ans
<b>Densité du Bois</b>	0.38 g/cm <sup>3</sup>
<b>Caractéristiques du bois</b>	L'aubier est mince et presque blanc et le bois de cœur est beige fréquemment modifié par des tons rosés ou bruns. Le bois est moyennement léger, à texture plutôt grossière, moyennement faible au pliage, relativement faible en rigidité et moyennement résistant aux chocs. Il se façonne bien et a une brillance naturelle. En réalité, son bois ressemble au noyer noir spécialement lorsqu'il est teint mais sans la même force et la dureté.
<b>Particularités ou informations spéciales</b>	<p>Ce noyer n'est pas et n'a jamais été très commun dans les associations forestières. Il est plutôt solitaire et forme rarement des groupes purs. Présente souvent un tronc court et fourchu sauf lorsque compacté. Sa noix est comestible et a très bon goût. Par contre, étant donné le nombre de cavités à l'intérieur de celle-ci et de la faible quantité d'amande, ce n'est pas la noix la plus recommandée pour la quantité à consommer. Il faut utiliser un casse-noix robuste car la coque est relativement épaisse. Néanmoins, son goût en vaut la peine. Les noix peuvent être séchées avec leur brou et consommé après sans trop perdre de qualité. Le brou des noix du noyer cendré colle beaucoup les mains mais tache cependant moins que celui du noyer noir. L'arbre n'a pas une très longue longévité (75 ans) comparé à son cousin le noyer noir. Il est depuis plus de 15 ans, aux prises avec un champignon (le chancre du noyer cendré) qui se propage à une grande rapidité sur tout le continent. La nature solitaire du noyer cendré n'a pas permis de comprendre l'étalement si rapide et sur de grandes distances de ce chancre qui tue l'arbre au bout d'un long combat. Lorsque le champignon a atteint le tronc par l'entremise d'une cicatrice foliaire ou d'une petite blessure banale, l'arbres multiplie les cals pour refermer ses blessures mais il fini par s'étouffer lui-même. Cependant, certains arbres dans des zones affectées démontrent de la résistance. C'est notamment le cas des arbres qui ont servit à produire à la pépinière Casse-Noisette. Nos semences proviennent de deux arbres sans aucune trace de la maladie situés en Mauricie et qui ont plus de 60 ans. Ces arbres produisent annuellement énormément de noix. Il était primordial de multiplier ces deux magnifiques spécimens. Le noyer cendré a besoin d'un taux élevé d'éléments minéraux pour satisfaire sa croissance. Il tolère des sols plus pierreux et un climat plus froid que le noyer noir. Toutes les espèces de noyer ne sont pas reconnues pour leur coloris d'automne. * Le noyer cendré pousse bien au Saguenay-Lac St-Jean en zone 3a-3b.</p>

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