



Toute la famille participe à la cueillette des fruits dans la plantation de noyer noir

CULTIVER DES NOIX DANS LE NORD, UN RÊVE PAS SI FOU QUE ÇA

Par Patrick Rodrigue

Un Québec où pratiquement toute l'alimentation proviendrait de la forêt est-il possible? C'est ce que croient deux frères qui, dans Lanaudière, ont entrepris de créer un nouveau type de ferme forestière adaptée aux conditions nordiques, qu'ils souhaitent maintenant voir s'étendre dans toutes les régions. Et tout porte à croire que le Témiscamingue serait un endroit rêvé pour y parvenir.

LE PARADIS TÉMISCAMIEN

En 2006, Yvan Perreault et son frère Alain ont démarré le projet de cultiver une ferme de noix en conditions nordiques à Saint-Ambroise-de-Kildare, au nord de Joliette. Un an plus tard, ils procédaient aux premières plantations. Aujourd'hui, l'entreprise Au Jardin des noix propose la découverte de noix indigènes ou rustiques de l'est de l'Amérique du Nord, tout en ciblant la commercialisation à plus grande échelle des noix du Québec, grâce à des ateliers de formation aux producteurs intéressés à tenter l'expérience.

En décembre 2018, Yvan Perreault a d'ailleurs prononcé, à Notre-Dame-du-Nord, une conférence remarquée sur le sujet. Le choix de l'endroit n'était pas fortuit. « La culture de noix indigènes et rustiques est tout à fait possible au Témiscamingue, assure-t-il. Malgré la rigueur du climat par rapport aux régions plus au sud, on y retrouve une multitude de microsites offrant une température suffisamment élevée pour favoriser la croissance du cerneau, la partie charnue comestible de la noix. La pluviométrie de la région est aussi avantageuse pour cette culture. »

Quelques essences d'arbres à noix rustiques au Québec poussent déjà dans certains secteurs du Témiscamingue, tandis que d'autres pourraient facilement y être cultivées. M. Perreault cite notamment le chêne à gros fruits, le chêne à glands doux, le caryer ovale, le noyer noir, le noyer cendré hybride, qui résiste bien au froid, et le noisetier

à long bec, qu'on appelle aussi coudrier. « Tout ce qu'il faut, c'est les sortir un peu de la forêt. En maximisant leur ensoleillement, on favorise la production des fruits », fait-il valoir.



Une fois la récolte terminée, les noix sont acheminées à l'usine pour être retirées de leur coquille, nettoyées et séchées

Objectif irréalisable? Fantaisiste? Yvan Perreault croit tout le contraire. « Lorsque les Européens ont débarqué sur la côte est de l'Amérique du Nord, les forêts de feuillus étaient dominées par le châtaignier domestique, soutient-il. Les arbres à noix étaient partout, et les Premières Nations en prenaient soin. On ne ferait donc que revenir à l'état primal de nos forêts. J'ai calculé qu'en conditions nordiques, on pourrait facilement mettre en valeur pas moins de 21 espèces de noix rustiques ou indigènes des régions nordiques. »

UNE « VRAIE » FERME FORESTIÈRE

À plus long terme, Yvan Perreault veut cependant aller bien plus loin que les noix nordiques. Celui-ci n'hésite pas à évoquer une nouvelle permaculture, où plusieurs strates de productions agricoles se chevaucheraient, et ce, aussi bien sur un même site que d'une saison à l'autre. C'est, selon lui, ce à quoi le terme de « ferme forestière » devrait réellement s'appliquer.

« Ce serait relativement facile de cultiver, sur un même territoire, des arbres à noix, des arbustes de fruits sauvages, des fines herbes, des plantes médicinales, des champignons et des racines comestibles. L'avantage, c'est que le producteur ne devient plus dépendant d'une seule espèce. Les conditions d'une année sont défavorables à une culture? On se concentre sur celles qui profitent le mieux de celles qui sont alors en vigueur. Les arbres à noix sont malades? On les aide à se soigner et on met plus de l'avant les petits fruits. Et comme on utilise des plantes rustiques, le recours aux pesticides et aux fongicides devient beaucoup moins nécessaire puisque les espèces savent déjà se défendre naturellement contre les pathogènes, contrairement aux espèces exotiques », expose-t-il.

M. Perreault considère d'ailleurs la production de noix nordiques comme le début d'une expérience beaucoup plus vaste. Selon lui, une multitude de plantes, d'arbres et d'arbustes aux fruits comestibles propres aux conditions climatiques du Québec n'attendent que d'être mis en valeur.

« Avec l'épinette noire et le sapin baumier, on peut faire mille recettes différentes. En fait, je crois que tous nos plats devraient, au minimum, être assaisonnés avec des conifères de chez nous. Je pense aussi à l'églantier. On en retrouve une multitude à l'état sauvage, et ce, aussi bien au Témiscamingue qu'en Abitibi. Ce sont des plants dont la fleur, l'églantine, donne des boutons charnus comestibles, dont la texture rappelle un peu celle du beurre. Je pense aussi à la quenouille, dont on peut utiliser quatre parties différentes. Ce ne sont là que quelques exemples. Il faut juste regarder autour de nous et faire preuve d'imagination. Moi-même, j'ai développé un breuvage qui s'apparente au café à partir de glands de chêne doux moulus. Et je connais deux producteurs qui ont entrepris de faire de la farine de glands de chêne », illustre-t-il.



L'usine de traitement des noix est équipée de panneaux solaires. Il s'agit de l'une des plus importantes installations solaires privées au Québec

QUESTION DE PRESTIGE

Les débouchés pour ces produits sont intéressants, mais encore faut-il les faire connaître. À cet égard, Yvan Perreault estime qu'il y a encore beaucoup d'éducation populaire à faire pour que les Québécois se réapproprient les trésors de leur propre forêt, alors que l'Europe paraît beaucoup plus en avance sur cet aspect.



Selon Yvan Perreault, plusieurs essences indigènes du Québec ou rustiques de l'est de l'Amérique du Nord pourraient être cultivées sans problème sur certaines terres du Témiscamingue

Ainsi, mentionne-t-il, le restaurant Noma (pour « Nordisk Mad » – « nourriture des pays nordiques », en danois), à Copenhague, a complètement réinventé le genre en délaissant des légumes comme la pomme de terre et la tomate au profit des baies, des champignons, des fleurs et des autres plantes sauvages de la Scandinavie. Cela lui a valu d'être nommé à plusieurs reprises depuis 2010 « Meilleur restaurant du monde » dans le classement annuel des 50 établissements les plus en vue de la planète par le magazine britannique *Restaurant*. « La cuisine nordique est considérée comme l'une des plus prestigieuses à l'heure actuelle, signale M. Perreault. Toutefois, comme la production est très artisanale, l'assiette demeure très coûteuse pour les clients potentiels. »

FORMATION ET VISION GLOBALE

C'est là une épine que le producteur de noix nordiques veut retirer du paysage agroalimentaire québécois, notamment en proposant aux personnes intéressées à suivre ses traces des ateliers de formation directement au cœur de la forêt. « On enseigne beaucoup l'aménagement forestier et la production agricole à l'école, mais à peu près pas la culture de la forêt, déplore Yvan Perreault. En ce moment, on apprend surtout sur le terrain, chacun de son côté, en mode autodidacte. Et comme le système d'éducation manque de souplesse, le cursus est lent à modifier. Nous visons donc à établir un protocole de culture qui pourra être transféré à des producteurs associés. »

Quant aux pessimistes qui seraient tentés de lui faire observer que, au cours des 20 dernières années, plusieurs tentatives pour mettre en valeur les produits forestiers non ligneux du Québec n'ont pas fait long feu, M. Perreault considère que ces échecs ont surtout été imputables à un manque de vision globale. « On fait souvent l'erreur de se lancer avec intensité dans un seul produit, alors qu'on devrait plutôt y aller plus lentement, en privilégiant la diversité. On doit délaisser la production artisanale, qui fait surtout appel à la cueillette, pour viser un véritable jardinage de la forêt, à l'échelle humaine, avec un maximum d'espèces et d'écosystèmes différents. Tous les milieux peuvent accueillir des plantes comestibles, même les falaises et les sablières. Il suffit juste de trouver la bonne espèce », mentionne-t-il. ■