

Noix du Québec



Association forestière
DE LA VALLÉE DU ST-MAURICE

CC 0.0



Chênes

Les glands sont une grande source de protéines et sont un atout en situation de survie en forêt. Tous les glands sont comestibles mais ils ont des saveurs différentes. Les glands non amers, comme ceux du chêne à gros fruits, peuvent être consommés directement. Les glands amers, par exemple ceux du chêne rouge, ont avantages à être transformés en farine qui sera riche en protéines.

Roger Culos
CC BY-SA 3.0



Caryers

Vous connaissez une noix de caryer : la pacane. Nos caryers du Québec produisent aussi des noix délicieuses qui gagnent à être découvertes. Leur saveur est douce et la noix est relativement facile à sortir de sa coque.

Noisetiers

Pour profiter des fruits du noisetier à long bec indigène du Québec, il faut être plus rapide que les écureuils ! La méthode est de les cueillir juste avant leur mûrissement final et de les laisser mûrir à l'abri des rongeurs. Portez des gants pour les cueillir car, leur involucre (l'enveloppe des noisettes) est piquant !



Superior National
Forest CC BY 2.0

Noyers

Les noix de noyers sont difficiles à sortir de leur coque. Non seulement la coque est tellement dure que son ouverture nécessite un casse-noix spécialement conçu mais aussi, sa forme irrégulière augmente la difficulté pour l'extraire. Qu'à cela ne tienne, la saveur qu'elle offre vaut tous les efforts pour l'obtenir ! Il existe différentes espèces de noyers qui offrent différents goûts. Le noyer noir en particulier offre une saveur de fromage bleu plutôt unique et appréciée.

À noter : si vous désirez planter un noyer cendré, tournez-vous plutôt vers des variétés qui résistent au chancre du noyer cendré, un champignon parasite présent depuis 1990 et qui leur est mortel.



Thomas
Bresson
CC BY 4.0

Hêtres

Les hêtres produisent des noix (nommées faines) qui sont délicieuses autant pour les humains que pour les ours ! Pour cette raison, nous voyons souvent des traces de griffes d'ours sur leurs troncs. Ces arbres ayant de plus en plus la maladie corticale du hêtre, dépêchez-vous d'y goûter pendant qu'il en reste encore !

CC 0.0