

Le RAP

RÉSEAU D'AVERTISSEMENTS PHYTOSANITAIRES

Leader en gestion intégrée
des ennemis des cultures

FICHE TECHNIQUE | ARBRES DE NOËL

La récolte des arbres de Noël



Source : Dominique Choquette, agr. (MAPAQ)

La récolte des arbres représente la fin d'une longue période de production. Pour maximiser la qualité des arbres présents sur le marché, il est important d'appliquer de bonnes pratiques de récolte et de conservation. Il ne faut pas oublier que dès le moment de la coupe, les arbres seront en processus de dessiccation, c'est-à-dire qu'ils perdront de l'eau au fil des semaines. La gestion des étapes de manutention, d'emballage et d'entreposage est déterminante dans la vitesse de dessèchement des arbres.

Rappels

- Il est risqué de récolter des arbres lorsque la température est au-dessus de 13 °C, particulièrement lorsque les conditions sont ensoleillées et venteuses. Quand il est impossible d'attendre, il est préférable de récolter les arbres tôt dans la journée et de les sortir du champ dès que possible afin de les entreposer debout pour limiter leur dessèchement.
- Emballer des arbres sous -10 °C peut briser les branches durcies par le froid. Le feuillage peut également être endommagé lors de l'emballage si du verglas recouvre l'arbre.

Voici quelques autres rappels qui favoriseront une meilleure conservation des arbres

- L'idéal serait de commencer la récolte lorsque les arbres sont gorgés d'eau, mais ce n'est pas toujours réaliste dans un contexte commercial. Notez qu'il est possible d'observer une chute accrue d'aiguilles au centre des arbres à l'automne, et ce, particulièrement lors d'une année très sèche, en réaction au stress dû à un manque d'eau ou à une carence en calcium.
- Historiquement, la coupe des arbres commence **vers le 5 novembre**. Dans la mesure du possible, selon l'ampleur des chantiers, il est important de respecter cette date puisque les arbres doivent être en dormance au moment de la récolte.
- Gardez les arbres dans un endroit frais, **à l'abri du vent et du soleil**.
- Étalez une couche de copeaux de bois au sol, là où les arbres seront entreposés; humidifiez régulièrement cet endroit.
- Les arbres doivent être conservés debout, et non couchés à l'horizontale, afin d'éviter des zones de chaleur qui pourraient détériorer leur apparence.
- Le brassage des arbres par un « shaker » vous aidera à retirer certains insectes ainsi que des aiguilles mortes.

Il faut se rappeler qu'un arbre dont le taux d'humidité est inférieur à 45 % est un arbre physiologiquement mort : il ne pourra pas réabsorber d'eau par ses capillaires et séchera plus vite.

Après la coupe, les craquelures à la base des troncs sont dues à un manque d'eau à l'intérieur des vaisseaux. Pour en savoir davantage, consultez le document [Pourquoi ça craque?](#)

Les critères de qualité demandés par le marché des arbres de Noël naturels sont la forme, la coloration et la densité du feuillage, mais également la fraîcheur. Ce dernier critère est d'ailleurs essentiel pour les détaillants.

Les étapes pour maintenir la fraîcheur à la suite de la récolte

- Limiter le nombre de blessures à la base des troncs lors de la coupe et de l'emballage : elles nuisent à la montée de la sève sous l'écorce.
- Favoriser un délai court entre la coupe et la livraison.
- Veiller à ce que vos clients respectent les mêmes consignes d'entreposage que vous, c'est-à-dire entreposer les arbres debout, sur un paillis humide si possible, dans des lieux à l'ombre et à l'abri du vent.

L'information transmise pour conserver la qualité de vos arbres est un atout, et ce, même auprès des consommateurs!

La date de récolte ainsi que les étapes permettant une bonne conservation des arbres jusqu'aux clients sont essentielles pour assurer une rétention adéquate des aiguilles. Pour obtenir de l'information intéressante à ce sujet, vous pouvez consulter les documents [Maintaining Freshness](#) et [Retail Tree Care](#) (en anglais).



Tronc très endommagé par un fil étrangleur lors de l'emballage (à éviter)
Source : Dominique Choquette, agr. (MAPAQ)

Pour obtenir plus de renseignements sur les différents aspects de la récolte, consultez les fiches suivantes : [Récolte](#), [Conservation de la fraîcheur des arbres](#), [Aménagement de la cour d'entreposage](#), [Chargement et transport](#). Elles sont tirées du guide [Les arbres de Noël au Québec – de la plantation à la mise en marché](#).

**Tableau comparatif de la quantité de pluie tombée (en millimètres)
entre le 1^{er} septembre et le 16 octobre, selon les années**

Municipalité (Région)	Quantité de pluie tombée (en mm) et écart à la normale (+ ou -)						
	Moyenne (1981-2000)	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Rivière-du-Loup (Bas-Saint-Laurent)	133	172 (+39)	136 (+2)	87 (-46)	98 (-36)	92 (-42)	56 (-75)
Inverness (Centre-du-Québec)	168	165 (-3)	113 (-54)	150 (-17)	89 (-79)	116 (-51)	83 (-82)
Saint-Martin (Chaudière-Appalaches)	150	129 (-21)	118 (-31)	137 (-12)	172 (+22)	108 (-42)	76 (-72)
Saint-Herménégilde (Estrie)	164	146 (-18)	138 (-26)	205 (+41)	168 (+4)	107 (-57)	79 (-83)
Lennoxville (Estrie)	153	124 (-29)	129 (-24)	184 (+31)	147 (-6)	86 (-67)	72 (-79)
Compton (Estrie)	154	139 (-14)	115 (-38)	187 (+34)	115 (-39)	110 (-44)	89 (-61)
Trois-Rivières (Mauricie)	152	174 (+22)	110 (-42)	170 (+18)	116 (-36)	71 (-81)	76 (-73)
Frelighsburg (Montérégie-Est)	164	152 (-12)	123 (-41)	185 (+22)	129 (-35)	94 (-70)	106 (-55)

Données provenant du site Web [Agrométéo Québec](#).

Certificat phytosanitaire

Si vous avez besoin de certificats phytosanitaires pour exporter vos arbres de Noël dans certains pays ou États des États-Unis, veuillez communiquer avec l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) (ACIA) de votre région. Pour de l'information complémentaire à ce sujet, consultez la fiche technique [Exigences phytosanitaires sur l'exportation d'arbres et de couronnes de Noël](#) publiée le 4 septembre 2024.

Cette fiche technique a été rédigée par Dominique Choquette, agr. (MAPAQ). Pour des renseignements complémentaires, vous pouvez contacter [l'avertisseuse du sous-réseau Arbres de Noël ou le secrétariat du RAP](#). Édition : Marianne St-Laurent, agr., M. Sc. et Cindy Ouellet (MAPAQ). La reproduction de ce document ou de l'une de ses parties est autorisée à condition d'en mentionner la source. Toute utilisation à des fins commerciales ou publicitaires est cependant strictement interdite.

20 octobre 2025