



En résumé

Il s'agit d'une variété de type Franquette avec un calibre légèrement supérieur, mais plus précoce, avec une mise à fruit plus rapide et un rendement en cerneau plus élevé. Son gros calibre la destine préférentiellement au marché de la noix de table. Toutefois l'excellente qualité de son cerneau et son rendement au cassage élevé la positionneront également très bien sur le marché du cerneau.

J'AIME

- ✦ Un entretien et une taille régulière suivie pour une bonne croissance et formation du verger.
- ✦ Un suivi pour une bonne alimentation hydrominérale pour exprimer mon potentiel de production.
- ✦ Je suis adaptée à un mode de conduite préférentiellement semi-intensif : densité moyenne à forte et taille de formation en axe.

JE N'AIME PAS

- ✦ Les zones basses gélives favorisent ma sensibilité aux maladies. Ma relative précocité au débourrement implique des risques de gels printaniers un peu moins prononcés toutefois que Ferbel.

Ctifi



RENSEIGNEMENTS
CTIFL, CENTRE DE LANXADE, 24130
PRIGONRIEUX
TÉL. 05 53 58 00 05

CES RÉSULTATS SONT ISSUS DES TRAVAUX RÉALISÉS DANS LE CADRE DE LA CHARTE NATIONALE FNPF/CEP/INRA/CTIFL ET STATIONS RÉGIONALES

Ferouette

Nouvelle variété de noix française

FRUIT DE GROS CALIBRE ET DE TRÈS BONNE QUALITÉ
OBTENTEUR : INRA, DOMAINE DE LA GRANDE FERRADE, GIRONDE, FRANCE

LE FRUIT

La forme est oblongue avec une base arrondie à plane, des bords de suture des coques prononcés situés au 2/3 supérieur et un apex légèrement pointu. Sa coque est légèrement bosselée et d'épaisseur moyenne à mince. Le calibre du fruit est supérieur à Franquette avec en moyenne 74 % de noix supérieures à 34 mm.

Le cerneau est de bonne qualité. Plus de 90 % ont une qualité extra. Il est facile à extraire, avec un rendement au cassage supérieur à Franquette proche de 49 %.

POTENTIEL DE PRODUCTION

Sa fructification de type III sur brindilles latérales le long des rameaux d'un an permet une mise à fruit plus rapide et offre un potentiel de rendement équivalent à Fernor. Les toutes premières plantations en 8 m x 4 m présentent une productivité de 3 à 3,5 t/ha. Ce potentiel de production sera affiné dans les années à venir.

L'arbre

- **Vigueur** : assez bonne vigueur.
- **Port** : demi-étalé à demi-érigé.
- **Type de fructification III** : sur brindilles latérales avec des fruits répartis le long des branches.
- **Date de débournement précoce** : autour du 2 avril dans le Sud-Ouest et du 11 avril dans le Sud-Est soit une dizaine de jours avant Franquette.
- **Variété protandre** avec une floraison mâle et femelle précoce début mai ne se recouvrant que partiellement.

La conduite

LES DISTANCES DE PLANTATION

Au regard de ses caractéristiques physiologiques et de l'architecture de l'arbre la variété Ferouette semble bien adaptée au système de conduite semi-intensif 7 m x 8 m. Elle semble moins bien adaptée au système de haie fruitière. Demeurant encore peu plantée, ces aptitudes restent à confirmer. La pollinisation du noyer est anémophile et protandre nécessitant la présence de pollinisateurs pour assurer une meilleure production. Ferouette est bien pollinisée par les variétés Fertignac et Fernette. Ces dernières devront être positionnées sous les vents dominants.

TAILLE DE FORMATION

Le port semi-érigé et la fructification sur brindille latérale amène à privilégier une formation en axe. Elle assure ainsi la distribution de la fructification sur des branches latérales secondaires étagées tout le long du tronc.

TAILLE D'ENTRETIEN

Elle est indispensable pour conserver une production d'un bon niveau qualitatif. Elle favorise la pénétration de la lumière à l'intérieur de l'arbre, nécessaire pour les inductions florales pour la production de l'année suivante. Comme la majorité des variétés à fructification de type III, la taille d'entretien débutera préférentiellement entre la 6^e et 8^e année. Elle consistera en la suppression des points de fructification et petites branches à l'intérieur de l'arbre et/ou des branches trop basses ou en surnombre.

RECOLTE

Il s'agit d'une étape essentielle pour la production de qualité et ce quelle que soit la variété. Les noix doivent être récoltées rapidement et ne pas séjourner au sol plus de 3 jours. Destinées essentiellement (mais pas exclusivement) au marché de la noix de table, elles doivent être séchées aussitôt après récolte dans des séchoirs à



air chaud pour abaisser la teneur en eau à 12 % d'humidité.

CONSERVATION.

Après séchage, le maintien de la qualité sur une année est possible mais en stockant les noix en coque à une température inférieure à 10 °C et à une hygrométrie de 70 %. Dans le cas d'une production de cerneaux, la conservation de ces derniers doit être réalisée à l'abri de la lumière à une température comprise entre 4 °C et 7 °C et une hygrométrie de 70 %.