



Mayette

Noix française traditionnelle
AOC Noix de Grenoble

VARIÉTÉS DE BON CALIBRE ET DE BONNE QUALITÉ
ORIGINAIRE DE TULLINS EN ISÈRE.

En résumé

APPRECIATION GÉNÉRALE

Mayette est une variété peu rustique, implantée essentiellement dans le Sud Est de la France. Les arbres sont vigoureux mais leur mise à fruit est lente. Malgré la qualité de sa noix, elle représente moins de 2 % de la noyeraie du Dauphiné et n'est pratiquement plus plantée du fait de sa sensibilité aux maladies et de son niveau de productivité souvent moyen.

J'AIME

* Je produis des noix de bons calibres avec un cerneau de noix clair.

JE N'AIME PAS

* Les conditions humides car je suis sensible à la bactériose et à l'Anthraxose.

LE FRUIT

Sa maturité intervient quelques jours avant Franquette. La forme est ovoïde, légèrement conique au sommet, et plane à la base. Le calibre de la noix est à 70 % supérieur à 32 mm. La coque est d'épaisseur moyenne, peu bosselée, peu anfractueuse. La soudure entre les deux parties de la coque est moyenne. Le cerneau est de bonne qualité, généralement blond clair, savoureux, facile à extraire. Il représente en moyenne 40 % poids de la noix. Sa qualité gustative est jugée bonne.



POTENTIEL DE PRODUCTION

La mise à fruit des arbres est lente et l'entrée en pleine production se fait à 12 ans. Le potentiel de production est alors en moyenne de 2 t / ha de noix sèches.



L'arbre

- Vigueur : assez forte à forte
- Port : semi-étalé
- Type de fructification : fructification sur brindilles terminales
- Pollinisation : anémophile.
- Mayette est assez bien pollinisée par Franquette

La conduite

DISTANCES DE PLANTATION

Elle est en général de 11 m x 11 m pour une conduite traditionnelle. Sa sensibilité aux maladies nécessite une implantation en sol sain, bien aéré et bien exposé avec une hygrométrie moyenne afin d'obtenir une bonne croissance des arbres et des conditions peu favorables aux maladies.

TAILLE DE FORMATION

Mayette est formée en gobelet ou en gobelet-axe. Pour la formation en gobelet, rabattre le scion à 1,60 m et sélectionner 3 charpentières, étagées sur la hauteur et bien réparties. Jusqu'à la 4e année, rabattre 1/3 de leur longueur pour favoriser le développement végétatif de ces charpentières et permettre le repèrement des sous-charpentières non taillées pour



la mise à fruit. Pour une formation en gobelet-axe, le scion est plus ou moins rabattu selon sa vigueur et 3 charpentières sont favorisées

TAILLE D'ENTRETIEN

Il est indispensable pour conserver une plantation d'un bon niveau qualitatif principalement en ce qui concerne le calibre. Il favorise la pénétration de la lumière à l'intérieur de l'arbre nécessaire pour l'induction florale (production de l'année suivante).

RECOLTE

Il s'agit d'une étape essentielle pour obtenir une production de

qualité. Les noix doivent être récoltées rapidement et ne pas séjourner au sol plus de 3 jours. La récolte intervient en même temps que la variété Franquette, tout comme la période de commercialisation. Les noix destinées au marché de la noix sèches de table ou du cerneau de noix doivent être séchées aussitôt après récolte dans des séchoirs à air chaud pour ramener la teneur en eau des noix à 12 % d'humidité.

CONSERVATION

Après séchage, le maintien de la qualité sur une année est possible mais en stockant les noix sèches en coque à une température inférieure à 10°C et une hygrométrie de 70 %. La conservation des fruits décortiqués sous forme de cerneaux doit être réalisée à l'abri de la lumière à une température comprise entre 4 et 7°C et une hygrométrie de 70 %.

Ctifl



RENSEIGNEMENTS CTIFL
STATION EXPÉRIMENTALE DE
LA NOIX DE CREYSSE PERRICAL
46600 CREYSSE. TÉL. 05 65 32 22 22
FAX 05 65 32 27 44

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