

## FERJEAN

Nouvelle variété de noix française

FRUIT DE CALIBRE MOYEN À ASSEZ PETIT MAIS APPRÉCIÉ  
POUR SON RENDEMENT EN CERNEAUX.

OBTENTEUR : INRA DOMAINE DE LA GRANDE FERRADE,  
GIRONDE, FRANCE



### En résumé

#### APPRÉCIATION GÉNÉRALE

Ferjean est une nouvelle variété à fructification sur brindilles latérales productive et intéressante pour la production de cerneaux de noix. En effet, la noix est de calibre moyen mais elle a un très bon rendement au cassage. Sa mise à fruit est supérieure à Grandjean, variété également valorisée par la vente en cerneaux.

#### J'AIME

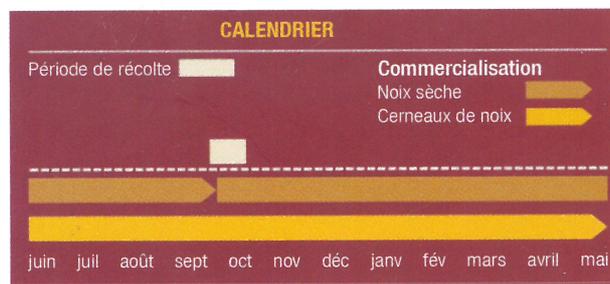
- \* Compte tenu de mon fort potentiel de production, j'ai besoin d'être implantée dans un sol de bonne qualité.
- \* Je suis adaptée à un mode de conduite semi intensif et à une taille de formation en axe.
- \* J'ai besoin d'une taille d'entretien régulière et assez sévère pour obtenir un renouvellement des rameaux fructifères et éviter ainsi une baisse trop forte du calibre des noix suite à une production excessive.

#### JE N'AIME PAS

- \* Les zones basses gélives compte tenu de ma date de débourrement assez précoce.

#### LE FRUIT

Sa maturité est assez tardive, quelques jours avant Franquette. La forme est assez globuleuse rappelant celle de Grandjean avec une coque assez fine et légèrement bosselée. Les valves sont bien soudées. Le calibre du fruit est moyen à petit généralement entre 32 et 28 mm. Le cerneau est assez clair, savoureux, arrondi et turgescent, remplissant très bien la coque. Il est facile à extraire et représente 46 à 50 % du poids total de la noix. Il est de bonne qualité gustative et se conserve bien.



#### POTENTIEL DE PRODUCTION

Son type de fructification sur brindilles latérales permet une mise à fruit rapide et élevée soit 5 à 7 ans. La production observée sur les plantations est de l'ordre de 4 t/ha de noix sèches en moyenne.

### La conduite

#### DISTANCES DE PLANTATION

Ferjean est bien adaptée au système de conduite semi intensif à 8 mètres entre les rangs x 4 mètres sur le rang. La pollinisation du noyer est anémophile, il faut associer les variétés pollinisatrices dont notamment Ronde de Montignac et Fernette à raison de 2 à 3 arbres/ha placés sous les vents dominants.

#### TAILLE DE FORMATION

S'agissant d'une variété à fructification sur brindilles latérales, il est conseillé de former Ferjean en axe. Son risque de blocage des points de fructification et les expérimentations réalisées sur cette nouvelle variété ont

montré l'intérêt de la taille et du rabattage des branches latérales les premières années pour favoriser un bon développement de ces branches. De plus, sans taille, il est parfois observé des dégarnissements sur la partie basse des branches.

#### TAILLE D'ENTRETIEN

Elle est indispensable pour conserver une production d'un bon niveau qualitatif et de calibre des noix. Elle favorise la pénétration de la lumière à l'intérieur de l'arbre, nécessaire pour les inductions florales et la croissance des brindilles fructifères. Pour Ferjean, elle débute vers la 6<sup>e</sup> à 8<sup>e</sup> année par la suppression de points de fructification et petites branches à l'intérieur de l'arbre ou branches trop basses ou en surnombre.



L'arbre

- Vigueur : assez forte pour une variété à fructification latérale.
- Port : semi érigé.
- Type de fructification III : sur brindilles latérales avec des fruits répartis le long des branches.
- Date de débourrement assez précoce : première quinzaine d'avril, équivalente à Lara, soit une dizaine de jours avant Franquette.
- Variété protandre avec floraison mâle et femelle ne se recouvrant que partiellement.

#### 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 trois jours. Les 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 en coque à une température inférieure à 10°C et à une hygrométrie de 70 %. La conservation des fruits décortiqués sous forme de cerneaux de noix doit être réalisée à l'abri de la lumière à une température comprise entre 4 et 7 °C et une hygrométrie de 70 %.

Ctifi



RENSEIGNEMENTS  
STATION EXPERIMENTALE  
DE CREYSSE - 46600 CREYSSE  
TEL. 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