



Fernor

Nouvelle variété de noix française

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

Résumé

APPRÉCIATION GÉNÉRALE

Fernor est la première variété au monde associant tardivité de floraison, fructification sur brindilles latérales et très bonne qualité de noix et cerneaux. Sa vitesse de mise à fruit est supérieure à Franquette. Cette noix est destinée au marché de la table malgré son calibre moyen comme Franquette et à la vente en cerneaux.

J'AIME

★ Compte tenu de ma vigueur moyenne, j'ai besoin de suffisamment de vigueur en pépinière avant d'être implantée dans un sol de bonne qualité.

★ Un entretien suivi pour une bonne croissance et formation du verger avec, de préférence, un piégeage des branches fruitières pour éviter un port d'arbre trop érigé.

★ Un suivi pour une bonne alimentation hydrominérale pour exprimer mon potentiel de production.

★ Je suis adaptée à un mode de conduite semi-intensif : densité moyenne à forte et taille de formation en axe.

JE N'AIME PAS

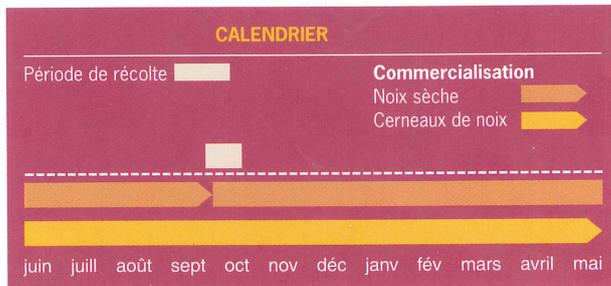
★ Les zones basses gélives qui favorisent ma sensibilité aux bactérioses et à l'apparition de chancres sur troncs.

★ Le recépage du plant les premières années qui peut favoriser une sensibilité aux gels précoces d'automne.

■ **LE FRUIT.** La forme est assez allongée rappelant celle de Franquette mais avec une coque plus bosselée. Sa coque est d'épaisseur moyenne, les valves sont fortement soudées. Le calibre du fruit est légèrement supérieur à Franquette avec 60 % de noix supérieures à 32 mm.

Le cerneau est de très bonne qualité, savoureux et très clair. Il se conserve bien. Facile à extraire il représente 40 % à 44 % du poids total de la noix.

La qualité gustative est bonne à très bonne, il est doux et légèrement plus sucré que Franquette.



■ **PRODUCTION.** Son type de fructification sur brindilles latérales permet une mise à fruit plus rapide que Franquette soit 5 ans à 7 ans. Le potentiel de production observé sur les nouvelles plantations est de 3,5 t/ha de noix sèches en moyenne. Les densités de plantation varient de 156 à 312 arbres par hectare.

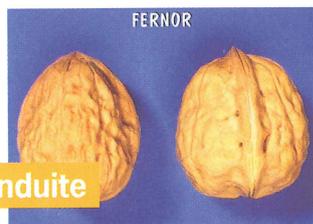
LES DISTANCES DE PLANTATION

Fernor est bien adaptée au système de conduite semi-intensif en quinconce à 8 m x 8 m ou bien en haie fruitière à 8 m entre les rangs et 6 m sur le rang.

La pollinisation du noyer est anémophile, il faut associer des variétés pollinisatrices dont notamment Ronde de Montignac et Meylannaise voire Fernette en fonction de la situation géographique comme en Gironde 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 et peu vigoureuse, il est conseillé de former Fernor en axe sachant qu'il est recommandé de pratiquer l'arcure ou piégeage des branches latérales pour éviter un port trop érigé. Des expérimentations sont en cours sur ce piégeage de

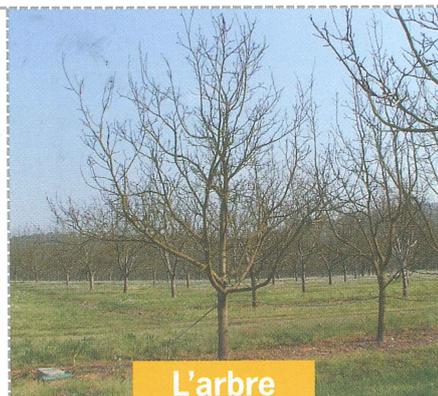


La conduite

branches les premières années pour favoriser un bon développement de l'axe et éviter une trop forte concurrence des branches.

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. Pour Fernor, elle débute vers la 6^e à la 8^e année par la suppression de points de fructification et petites branches à l'intérieur de



L'arbre

- **Vigueur :** moyenne mais inférieure à Franquette.
- **Port :** érigé.
- **Type de fructification III :** sur brindilles latérales avec des fruits répartis le long des branches.
- **Date de débourrement tardive :** 2^e quinzaine d'avril comme la variété Franquette.
- **Variété protandre avec floraison mâle et femelle tardive en mai ne se recouvrant que partiellement.**

l'arbre ou branches trop basses ou en surnombre.

RÉCOLTE

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. Les noix destinées au marché de la noix sèche 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 en coque à une température inférieure à 10 °C et à une hygrométrie de 70 %. La conservation des cerneaux doit être réalisée à l'abri de la lumière à une température comprise entre 4 °C et 7 °C et une hygrométrie de 70 %.

Ctifi



RENSEIGNEMENTS
CTIFI, CENTRE DE BALANDRAN,
30127 BELLEGARDE.
TÉL. : 04 66 01 10 54
FAX : 04 66 01 62 28

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