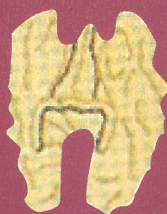


Grandjean

Noix française traditionnelle AOC Noix du Périgord, principalement cultivée dans la région de Sarlat, en Dordogne.



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

Résumé

Grandjean, implantée uniquement dans son berceau d'origine, ne s'étend pas en dehors de sa zone, en dépit de ses qualités pour le marché du cerneau. Une conduite extensive, malgré sa mise à fruit assez lente, permet à terme d'obtenir des rendements réguliers et satisfaisants. Son rendement au casage et sa qualité permettent une valorisation pour la vente en cerneaux de noix du Périgord.

J'AIME

★ Je suis adaptée à un mode de conduite semi-extensif avec de faibles temps de travaux.

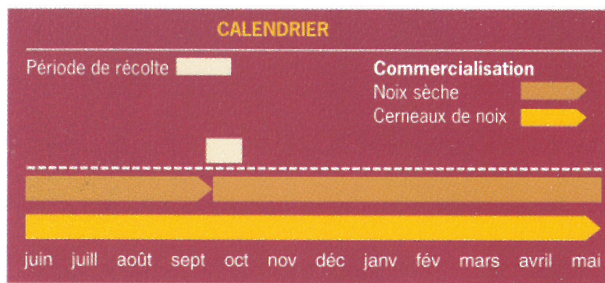
★ Je suis facile à former soit en gobelet ou bien en axe.

JE N'AIME PAS

✳ Les zones basses gélives et humides, compte tenu de ma date de débourrement plus précoce que la variété Franquette.

✳ Je suis un peu plus délicate à émonder que Franquette car je suis une petite noix ronde bien remplie.

■ **LE FRUIT.** Sa maturité intervient quelques jours avant Franquette. La forme est oblongue courte avec une base arrondie et des bords de suture des coques peu marqués. Le calibre de la noix est moyen à assez petit, souvent compris entre 28 et 30 mm. La coque, assez peu bosselée, a une bonne soudure mais elle est de faible épaisseur. Le cerneau de couleur claire remplit bien la coque. Il est assez facile à extraire et représente 42 à 48 % du poids total de la noix. La qualité gustative est bonne avec une saveur prononcée, un peu d'amertume.



■ **PRODUCTION.** La mise à fruit des arbres est assez lente. Le potentiel de production est assez bon pour une variété traditionnelle avec en moyenne 2 t/ha de noix sèches. Les densités de plantation varient en fonction des sols mais sont généralement de 100 arbres par hectare.

LES DISTANCES DE PLANTATION

Elles sont fonction du potentiel agronomique des sols : en général 10 m x 10 m ou 12 m x 12 m. La pollinisation du noyer est anémophile, il faut associer les variétés pollinisatrices Franquette, Ronde de Montignac et Fernette à raison de 2 à 3 arbres/ha placés sous les vents dominants.

TAILLE DE FORMATION

Elle est à raisonner en fonction du potentiel du sol. Grandjean est formée en gobelet classique ou en axe. Pour la formation en gobelet, rabattre le scion à hauteur de formation à 1,80 m et sélectionner 3 charpentières étagées sur la hauteur et bien réparties. Jusqu'à la 4^e 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.



La conduite

Pour une formation en axe, le scion est plus ou moins rabattu selon la vigueur. Des recherches en cours permettent de penser qu'en sol poussant, il est possible de favoriser la vitesse de mise à fruit en pliant les branches fruitières secondaires.

TAILLE D'ENTRETIEN

Elle est indispensable pour assurer une production régulière et de qualité. Elle favorise la pénétration de la lumière à l'intérieur de l'arbre nécessaire aux inductions florales pour la production de l'année suivante.

RÉCOLTE

Étape essentielle pour obtenir



L'arbre

- **Vigueur** : moyenne à forte.
- **Port** : érigé à semi-érigé quand l'arbre devient adulte.
- **Type de fructification** I : en partie sur brindilles terminales à l'extrémité des rameaux d'un an.
- **Date de débourrement** assez tardive : vers mi-avril, soit en moyenne 6 jours avant Franquette.
- **Variété protandre** avec floraison mâle et femelle assez précoce de fin avril à mi-mai et ne se recouvrant que partiellement.

une production de qualité. Les noix destinées au marché de la noix sèche de table et du cerneau doivent être récoltées rapidement et ne pas séjourner au sol plus de 3 jours. Grandjean a une maturité de noix une semaine avant Franquette. Les noix doivent être séchées aussitôt après récolte dans des séchoirs à air chaud pour stabiliser le produit et garantir la couleur claire et la qualité des cerneaux.

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, CENTRE DE LANXADE, BP 21,
24130 LA FORCE.
TEL. : 05 53 58 00 05
FAX : 05 53 58 17 42

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