



Chandler

Variété de noix américaine

FRUIT DE QUALITÉ DESTINÉ AU MARCHÉ DE LA NOIX SÈCHE DE TABLE ET DU CERNEAU.
OBTENTEUR : UNIVERSITÉ DE DAVIS, EN CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS.

Résumé

APPRÉCIATION GÉNÉRALE

Chandler présente l'avantage d'avoir une bonne qualité de noix et cerneaux tout en étant une variété à fructification sur brindilles latérales donc productive. Sa qualité de fruit convient au marché de la noix de table et du cerneau. Son extension jusqu'à présent, dans les bassins de production français, est cependant restée limitée compte tenu de sa date de débourrement 8 jours avant Lara®, de sa sensibilité à la bactériose et du risque de chutes de noix nécrosées, constatation observée en France sur certaines jeunes plantations. Cette variété se prête parfaitement à une conduite intensive. Dans le contexte économique actuel et avec son potentiel de production et sa qualité de fruit, Chandler fait actuellement l'objet de projets de plantation.

J'AIME

★ À l'exemple de la variété Fernor, compte tenu de ma faible vigueur et ma sensibilité à la bactériose, j'ai impérativement besoin de sols profonds et de bonne qualité.

★ Je suis adaptée à un mode de conduite intensif avec une densité forte, formation en axe et conduite en haies fruitières.

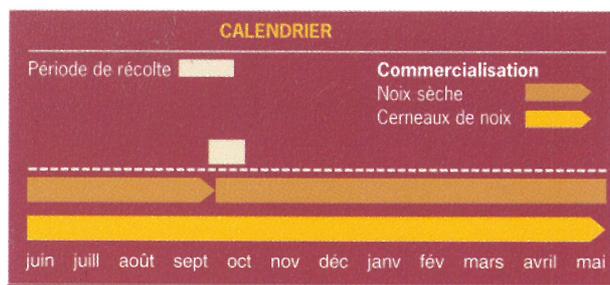
★ Un entretien suivi pour une bonne croissance et développement du verger.

JE N'AIME PAS

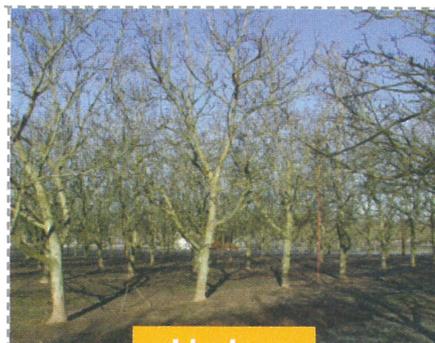
✳ Les zones basses gélives qui favorisent ma sensibilité aux bactérioses sur fruits ou chancres sur troncs.

✳ Sur certains types de sols et en fonction de températures trop basses de fin de printemps et début d'été, les coques des noix sont mal lignifiées.

■ **LE FRUIT.** La forme est oblongue avec les bords de suture des coques peu marqués. Le calibre de la noix est assez gros, souvent compris entre 32 et 36 mm. L'épaisseur de la coque est mince mais avec une bonne soudure. Le cerneau est très clair et facile à extraire. Il représente 45 à 50 % du poids total de la noix. Sa qualité gustative est bonne.



■ **PRODUCTION.** Son type de fructification sur brindilles latérales permet une mise à fruit rapide pour l'espèce à quatre à cinq ans. Le potentiel de production est élevé avec en moyenne 4,5 t/ha de noix sèches.



L'arbre

- **Vigueur :** assez faible.
- **Fortes basitonie.**
- **Port :** semi-étalé.
- **Type de fructification I :** en partie sur brindilles terminales à l'extrémité des rameaux d'un an.
- **Date de débourrement tardive :** précoce vers début avril.
- **Variété protandre avec floraison mâle et femelle assez précoce,** deuxième quinzaine d'avril à début mai et ne se recouvrant que partiellement.

LES DISTANCES DE PLANTATION

Chandler est bien adaptée au système de conduite en haies fruitières de 8 mètres entre les rangs et 3,5 à 4 m sur le rang.

Avec ce système, la structure portant les rameaux fruitiers est considérée comme un mur continu sur le rang. C'est un moyen de rationaliser les opérations de taille qui sont mécanisables avec l'utilisation d'un lamier comme pour la variété Lara®. La pollinisation du noyer est anémophile, il faut associer les variétés pollinisatrices dont Franquette, Fernette et Ronde de Montignac à raison de 2 à 3 arbres/ha placés sous les vents dominants.

TAILLE DE FORMATION

Cette variété est parfaitement adaptée à la formation en axe. Elle assure ainsi la distribution de la fructification sur des branches latérales secondaires étagées tout le long du tronc.



La conduite

Pour la formation en axe, le scion est plus ou moins rabattu selon la vigueur.

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. Pour Chandler elle débute vers la 5^e ou 7^e année, soit manuellement chaque année par suppression de branches à l'intérieur de l'arbre ou de branches trop basses ou en surnombre, soit par fauchage à l'oblique avec un cycle de rotation de trois à

quatre ans en fonction de la vigueur du verger.

RÉCOLTE

Il s'agit d'une étape essentielle pour obtenir 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. Elles doivent être séchées aussitôt après récolte dans des séchoirs à air chaud pour ramener la teneur en eau à 12 % d'humidité et stabiliser le produit.

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 %.

Ctif



RENSEIGNEMENTS
CTIFL, CENTRE DE LANXADE, BP 21,
24130 LA FORCE.
TÉL. : 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