

PARISIENNE

Noix française traditionnelle
AOC Noix de Grenoble

PRINCIPALEMENT CULTIVÉE SUR LA RIVE GAUCHE DE L'ISÈRE AU PIED DU VERCORS. ELLE REPRÉSENTE ENVIRON 9 % DE LA NOYERAIE DU DAUPHINÉ. RENDEMENT IRRÉGULIER MAIS FRUIT DE GROS CALIBRE. VARIÉTÉ INTÉRESSANTE POUR LE MARCHÉ DE LA NOIX FRAÎCHE, MAIS DE PLUS EN PLUS CONCURRENCÉE PAR LARA*.



En résumé

APPRÉCIATION GÉNÉRALE

Parisienne est une variété rustique, implantée essentiellement dans le sud-est de la France. Les arbres sont vigoureux mais leur mise à fruit est lente. La production est irrégulière d'une année sur l'autre mais les noix ont toujours de gros calibres, ce qui la rend intéressante sur le marché de la noix fraîche mais aussi de la noix sèche. La fragilité de sa coque et la qualité moyenne de son cerneau la pénalisent tout de même dans son utilisation en noix sèches.

J'AIME

* Les conditions pédoclimatiques du contrefort du Vercors et de Poliénas.

JE N'AIME PAS

- * Les années « froides » qui provoquent des problèmes de soudure des coquilles.
- * La chaîne de lavage et le séchage à haute température à cause de la fragilité de ma coque.

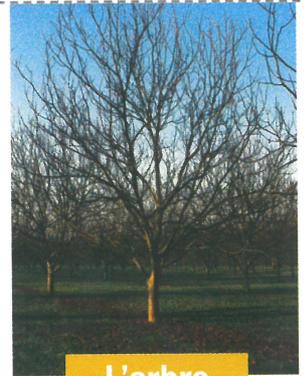
LE FRUIT

Sa maturité intervient quelques jours avant Franquette. La forme est oblongue courte. Le calibre de la noix est élevé avec plus de 75 % des fruits avec un calibre supérieur à 32 mm. La coque est assez mince, abondamment sillonnée, rugueuse et finement bosselée. La soudure entre les deux parties de la coque est très fragile provoquant parfois des « bâillements » de la coque. Le cerneau est de qualité moyenne, généralement blond mais parfois légèrement foncé. Il est facile à extraire et représente en moyenne 42 % du poids de la noix. Sa qualité gustative est jugée bonne.



POTENTIEL DE PRODUCTION

La mise à fruit des arbres est lente (de 7 à 9 ans) 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. Toutefois, sa production irrégulière par le passé (phénomène d'alternance) peut être compensée par une bonne gestion de la parcelle (taille, fertilisation, irrigation).



L'arbre

- **Vigueur :** forte.
- **Port :** semi-érigé à semi-étalé.
- **Type de fructification I :** en bout de rameau avec peu de ramifications secondaires.
- **Date de débournement :** tardif, 3^e décade d'avril.
- **Variété protandre avec une floraison mâle (1^{re} quinzaine de mai) et femelle (2^e et 3^e décades de mai) ne se recouvrant que très partiellement.**

La conduite

DISTANCES DE PLANTATION

Elle est en général de 11 m x 11 m pour une conduite traditionnelle. La pollinisation du noyer est anémophile, il faut donc lui associer les variétés pollinisatrices (Meylannaise et Ronde de Montignac) à raison de 2 à 3 arbres/ha placés sous les vents dominants.

TAILLE DE FORMATION

Parisienne est formée en gobelet ou en gobelet-axe. Pour la formation en gobelet, rabattre le scion à 1,40 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 repereement 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

Elle est indispensable pour conserver une plantation d'un bon niveau qualitatif principalement en ce qui concerne le calibre. Elle 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. 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 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
S.E.NU.R.A

"LES COLOMBIÈRES" 38 160 CHATTE
TEL. 04 76 38 23 00
FAX 04 76 38 18 82

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