



### En résumé

Franquette est à la base de la quasi-totalité des vergers plantés au cours de ces vingt dernières années dans les zones traditionnelles de culture en France. Du fait de sa tardivité de débourrement et de la qualité de son fruit, notamment du cerneau, Franquette reste une bonne variété. Il faut cependant souligner son manque de calibre les années de sécheresse ou de fortes charges qui sont un handicap pour le marché de la table.

### J'AIME

★ Je suis adaptée à plusieurs modes de conduite : densité et taille de formation en gobelet classique ou axe.

### JE N'AIME PAS

✗ les sols à tendance acide, à structure grossière, filtrants et à faible capacité d'échanges qui accentuent ma sensibilité à la bactériose sur fruits.

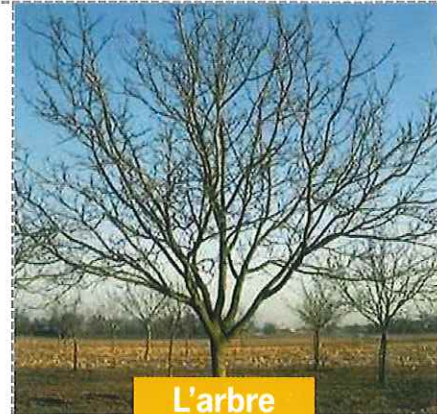
# Franquette

*Noix française traditionnelle dominante dans les bassins de production français*

FRUIT DE BONNE QUALITÉ EN COQUE ET CERNEAUX.  
RÉCOLTE DÉBUT OCTOBRE POUR LE MARCHÉ NOIX DE TABLE SÈCHE OU CERNEAUX.

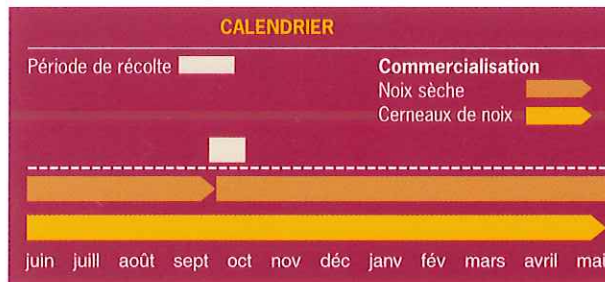
■ **LE FRUIT.** La forme est allongée avec les bords de suture des coques marqués surtout sur la moitié supérieure, base généralement arrondie. Le calibre de la noix est moyen, souvent compris entre 28 mm et 32 mm. L'épaisseur et la soudure des coques sont moyennes à bonnes. Le cerneau est de bonne qualité, généralement blond et rempli bien la coque. Il est facile à extraire et représente 40 % à 44 % du poids total de la noix. La qualité gustative est bonne à très bonne, principalement définie par une saveur douce faiblement sucrée.

■ **PRODUCTION.** La mise à fruit des arbres est moyennement rapide pour l'espèce soit 6 ans à 8 ans. Le potentiel de production est en moyenne de 2 t/ha de noix sèches. Les densités de plantation varient en fonction des sols mais sont généralement de 100 arbres par hectare.



L'arbre

- Vigueur : moyenne.
- Port : semi-érigé à érige.
- Type de fructification I : en partie sur brindilles terminales à l'extrémité des rameaux d'un an.
- Date de débourrement tardive : 2<sup>e</sup> quinzaine d'avril.
- Variété protandre avec floraison mâle et femelle tardive en mai ne se recouvrant que partiellement.



### LES DISTANCES DE PLANTATION

Elles sont fonction du potentiel agronomique des sols ; en général 10 m x 10 m pour une conduite traditionnelle. La pollinisation du noyer est anémophile, il faut associer les variétés pollinisatrices Meylannaise et Ronde de Montignac à raison de deux à trois arbres/ha placés sous les vents dominants.

### TAILLE DE FORMATION

Elle est à raisonner en fonction du potentiel du sol et du niveau d'intensification choisi par le producteur. Cette variété est traditionnellement formée en gobelet classique mais peut aussi être formée en axe. Pour la formation en gobelet, rabattre le scion à hauteur de formation 1,80 m et sélectionner trois charpentiers étagées sur la hauteur et bien réparties. Jusqu'à la 4<sup>e</sup> année, rabattre un tiers de leur longueur pour favoriser le développement végétatif de ces charpentiers et



La conduite

permettre le repereement des sous-charpentiers non taillées pour une mise à fruit progressive. Pour une formation en axe, le scion est plus ou moins rabattu selon la vigueur. Des recherches en cours permettent de penser que, en sol poussant, il est possible de favoriser la vitesse de mise à fruit en pliant les branches fruitières.

### 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 les inductions florales pour

la production de l'année suivante.

### 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 trois 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 fruits décortiqués sous forme de 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 %.

Ctifl



RENSEIGNEMENTS  
CTIFL, CENTRE DE BALANDRAN,  
30127 BELLEGARDE.  
TEL. : 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 FNP / CEP / INRA / CTIFL  
ET STATIONS RÉGIONALES