

# Marbot

Noix française traditionnelle AOC Noix du Périgord principalement cultivée dans le Sud-Corrèze et le Nord-Lot

FRUIT DE BON CALIBRE ET DE MATURITÉ PRÉCOCE,  
INTÉRESSANTE POUR LA PRODUCTION DE NOIX FRAÎCHES



## Résumé

### APPRÉCIATION GÉNÉRALE

Marbot, implantée dans son berceau d'origine, maintient son taux de renouvellement des surfaces du fait de ses qualités pour le marché de la noix fraîche mais aussi de la rusticité de l'arbre. Une conduite extensive avec une faible sensibilité aux maladies permet d'obtenir des rendements réguliers et satisfaisants. Son calibre permet une valorisation possible pour le marché de la table malgré un tri nécessaire suite à sa faible soudure des coques. Valorisation également à la vente en cerneaux.

### 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 soit en axe.

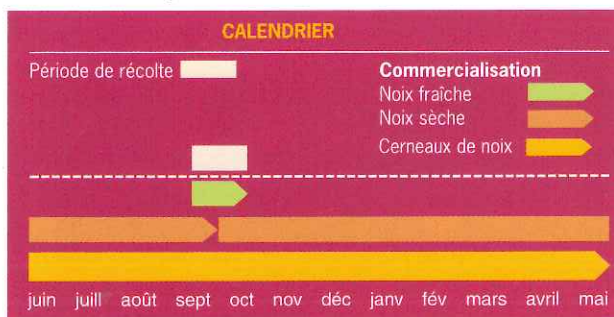
### JE N'AIME PAS

✖ Je suis peu vigoureuse notamment lors de l'élevage en pépinière.

✖ Un séjour trop prolongé au sol car la soudure de ma coque est faible.

✖ Un séchage à des températures trop élevées supérieures à 25 °C qui fragilise ma coque.

■ **LE FRUIT.** La forme est globuleuse à ovoïde courte avec les bords de suture des coques très marqués surtout sur la moitié supérieure. Le calibre de la noix est gros à assez gros, souvent compris entre 30 mm et 34 mm. L'épaisseur de la coque est assez mince avec une adhérence des valves faible. Le cerneau blond à la récolte a tendance à foncer par la suite. Il est facile à extraire et représente 39 % à 44 % du poids total de la noix. La qualité gustative est bonne, le cerneau moyennement sucré mais de flaveur prononcée.



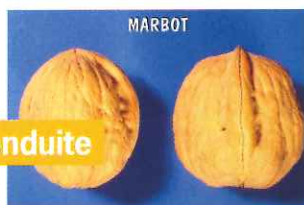
■ **PRODUCTION.** La mise à fruit des arbres est moyennement rapide pour l'espèce soit 6 ans à 8 ans. Le potentiel de production est satisfaisant pour une variété traditionnelle avec en moyenne 2,5 t/ha de noix sèches. Les densités de plantation varient en fonction des sols mais sont généralement de 100 arbres par hectare.

### LES DISTANCES DE PLANTATION

Elles sont fonction du potentiel agronomique des sols : en général 10 m x 10 m. La pollinisation du noyer est anémophile, il faut 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

Elle est à raisonner en fonction du potentiel du sol. Marbot est formée en gobelet classique ou en axe. Pour la formation en gobelet, rabattre le scion à hauteur de formation 1,80 m et sélectionner trois charpentières 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 charpentières et permettre le repereement des sous-charpentières non taillées pour la mise à fruit. Pour une formation en axe, le scion est plus ou moins rabattu selon la



### La conduite

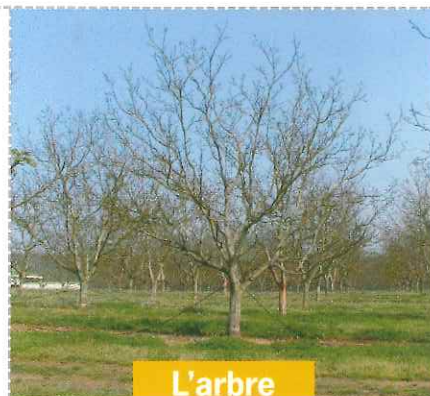
vigueur. Des recherches en cours permettent de penser qu'en sol poussant il est possible de favoriser la vitesse de mise à fruit en pliant les branches fruitières secondaires.

### TAILLE D'ENTRETIEN

Elle est indispensable pour conserver une plantation 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.

### RÉCOLTE

Étape essentielle pour obtenir une production de qualité. Pour les ventes des noix fraîches, avec une humidité supérieure à



### L'arbre

- Vigueur : moyenne à assez faible.
- Port : semi-érigé à érigé.
- 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.
- Variété protandre avec floraison mâle et femelle assez précoce fin avril début mai et ne se recouvrant que partiellement.

30 %, elles sont récoltées mi-septembre au stade de maturité optimum, puis débarrassées des brous et lavées à l'eau claire.

Les noix destinées au marché de la noix sèche de table ou 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 des noix à 12 % d'humidité mais sans dépasser une température de séchage de 25 °C.

### CONSERVATION

Maintien de la qualité des noix fraîches avec un stockage à une température inférieure à 4 °C et à une hygrométrie de 90 %. Conservation des noix sèches à une température inférieure à 10 °C et une hygrométrie de 70 %. Conservation des cerneaux à l'abri de la lumière à une température comprise entre 4 °C et 7 °C et une hygrométrie de 70 %.

Ctifi



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 FNPF / CEP / INRA / CTIFL  
ET STATIONS RÉGIONALES