



Lara® Pierral

Variété de noix récente

FRUIT DE GROS CALIBRE ET DE MATURITÉ PRÉCOCE PARTICULIÈREMENT INTÉRESSANTE POUR LA PRODUCTION DE NOIX FRAÎCHES.

OBTENTEUR : PÉPINIÈRE NOYER LALANNE, GIRONDE, FRANCE.

En

Lara®, du fait de son calibre et de la maturité précoce de son fruit, est une bonne variété pour le marché de la noix fraîche. Son calibre est aussi intéressant pour le marché d'exportation de la noix en coque sèche. Sa fructification sur brindilles latérales, sa mise à fruit et son haut rendement de production en font une variété intéressante dans le cas des vergers intensifs plantés en haie fruitière.

J'AIME

★ un bon sol avec une bonne alimentation hydrominérale pour exprimer mon potentiel de production et mon calibre de noix ;

★ un entretien suivi avec une taille et un renouvellement périodique de mes branches fruitières ;

★ je suis adaptée à un mode de conduite intensif : densité et taille de formation en axe.

JE N'AIME PAS

✗ les zones basses gélives et humides compte tenu de ma date de débournement assez précoce ;

✗ les sols à tendance basique qui accentue ma sensibilité à la chlorose ferrique notamment avec une forte taille.

LE FRUIT.

Gros calibre avec 75% de noix supérieures à 34 mm de diamètre, de forme globuleuse avec une base assez plane. Sa coque est mince mais solide, régulièrement sillonnée et assez bosselée.

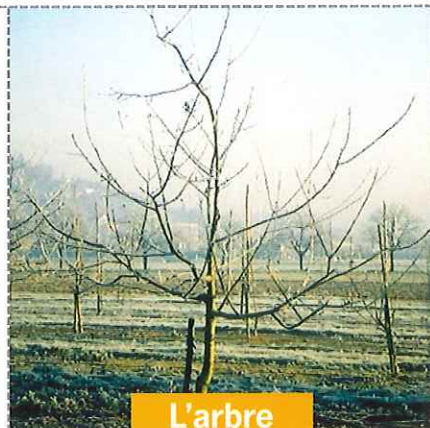
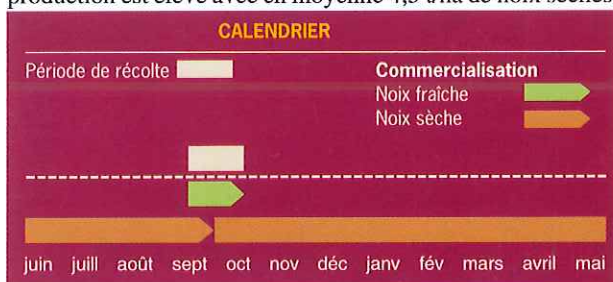
Le cerneau est généralement blond, bien que moins clair que celui de Franquette.

Il représente 45 % à 50 % du poids total de la noix en moyenne mais est susceptible de variations annuelles.

Le cerneau de Lara® a une saveur peu prononcée et une saveur douce.

PRODUCTION.

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



L'arbre

- **Vigueur** : moyenne à l'âge adulte.
- **Port** : semi-érigé à semi-étalé.
- **Type de fructification III** : sur brindilles latérales avec des fruits répartis le long des branches.
- **Date de débournement** assez précoce : première quinzaine d'avril soit une dizaine de jours avant Franquette.
- **Variété protandre** avec floraison mâle fin avril et femelle début à mi-mai.

LES DISTANCES DE PLANTATION

Lara® est bien adaptée au système de conduite en haie fruitière de 8 mètres entre les rangs et 3,5 m 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 de lamier.

La pollinisation du noyer est anémophile, il faut associer les variétés pollinisatrices dont Fernette, Franquette et Ronde de Montignac à raison de deux à trois 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. Pour la formation en axe, le scion est

La conduite



plus ou moins rabattu selon la vigueur. Sur la distribution des branches latérales, des expérimentations en cours montrent qu'il est possible de pratiquer le pliage des branches fruitières les premières années pour favoriser la vitesse de mise à fruit de branches latérales et le développement de l'axe.

TAILLE D'ENTRETIEN

Elle est indispensable pour une production d'un bon niveau qualitatif principalement 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. Pour Lara®, elle débute vers la 5^e à 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 mécaniquement par fauchage à l'oblique avec un cycle de rotation de trois à quatre ans.

RÉCOLTE

Étape essentielle pour obtenir une production de qualité. Pour les ventes des noix fraîches, avec une humidité supérieure à 20 %, elles sont récoltées en 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 ne doivent pas séjourner au sol et doivent être séchées aussitôt après récolte.

CONSERVATION

Le maintien de la qualité des noix fraîches est assuré avec un stockage à une température inférieure à 4 °C et à une hygrométrie de 90 %. La conservation des noix sèches se fait à une température inférieure à 10 °C et une hygrométrie de 70 %.

Ctifi



RENSEIGNEMENTS
CTIFL, CENTRE DE BALANDRAN,
30127 BELLEGARDE.
TÉL. : 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