



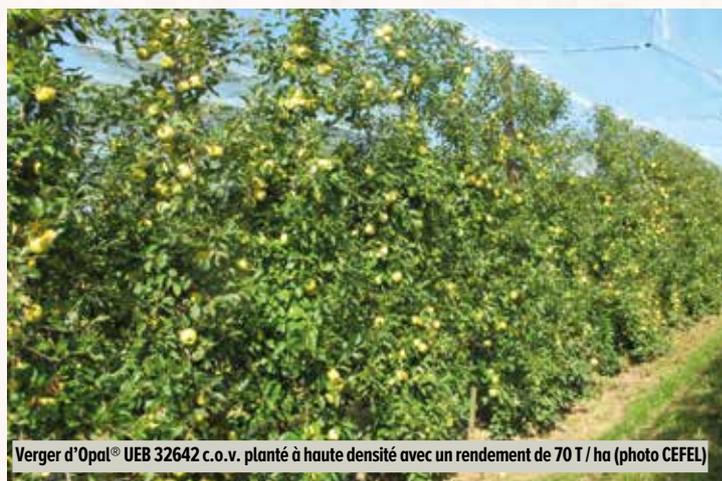
FOCUS SUR 3 VARIÉTÉS RT*

OPAL® UEB 32642 c.o.v.**

LA POMME JAUNE RÉSISTANTE À LA TAVELURE*

Son blush orangé et son léger russet pédonculaire lui confèrent un bel aspect rustique, très caractéristique. Cette pomme de mi-saison se différencie avant tout par son **gustatif exceptionnel** : croquante, elle est à la fois douce et extrêmement aromatique.

Récoltée dans de bonnes conditions, elle possède un **potentiel de conservation d'environ 5 mois en froid normal**, avec toutefois une certaine sensibilité au gloeosporium. Les premiers résultats en thermothérapie montrent de bons résultats pour augmenter encore ses capacités de stockage. Cette variété convient à tous les terroirs du nord au sud de la France. Sa mise à fruit peut être rapide et importante. Le développement de cet arbre basitone est favorisé par la suppression des branches basses les plus fortes dès la plantation. De **floraison précoce**, Opal® UEB 32642 c.o.v. nécessite un choix de pollinisateurs adaptés.



Verger d'Opal® UEB 32642 c.o.v. planté à haute densité avec un rendement de 70 T/ha (photo CEFEL)

CRITÈRES DE RÉCOLTE INDICATIFS VAL DE LOIRE :

- Fermeté : 8-9 kg/cm²
- Sucre : 13-15° Brix
- Amidon : 5-7

EDITO



Dans un contexte réglementaire en évolution constante et face à des attentes toujours plus fortes de ses clients, le secteur primaire a plus que jamais besoin de solutions

pour allier performance et flexibilité. Ces enjeux, Dalival les connaît bien et travaille depuis déjà longtemps pour apporter des solutions techniques aux arboriculteurs.

Notre sélection de variétés résistantes à la tavelure* s'inscrit directement dans cette optique : offrir une génétique productive, résistante et offrant un large panel gustatif pour satisfaire tous les amateurs de pommes. Ces variétés RT* que nous vous proposons s'adressent autant aux producteurs en agriculture biologique qu'aux producteurs conventionnels souhaitant limiter l'utilisation des fongicides.

Vous trouverez dans ce Pommoscope une sélection de trois variétés RT* que nous souhaitons vous faire découvrir plus particulièrement : Story® Inored c.o.v., dont la grande force est sa capacité de coloration en climat chaud, Chouquette® Dalinette c.o.v., remarquable par sa rusticité, et Opal® UEB 32642 c.o.v., au goût incomparable et probablement l'une des rares pommes jaunes adaptées à l'agriculture biologique... Que votre projet de plantation soit petit ou grand, ce sont des variétés adaptées aux défis actuels de notre agriculture !

Le SIVAL est annulé cette année et nous savons à quel point ce rendez-vous est un incontournable. Aussi, nous vous proposons d'organiser sur rendez-vous des dégustations privées de notre gamme, afin de vous accompagner dans vos projets. Prenez contact avec notre équipe technique : nous serons ravis de venir vous rencontrer chez vous, dans le strict respect des règles sanitaires bien entendu !

Jean-Sébastien Berger

Pour recevoir le Pommoscope et les invitations techniques de Dalival, envoyez un mail à villers@dalival.com

Témoignage de Sébastien BALLION, Sous-Directeur et responsable d'expérimentation du CEFEL

Le CEFEL a mis en place en 2012 un essai haute densité mené en bio avec les variétés Opal® et Dalinette. En densifiant plus (3,60 m x 0,75 m au lieu de 4 m par 1 m), l'objectif recherché est d'obtenir les mêmes rendements avec un nombre plus faible de fruits par arbre et de limiter ainsi l'alternance. Opal® en comportement libre est plutôt basitone. La haute densité impose des coupes totales de branches fortes, taille facilement réalisable par des équipes même peu expérimentées.

Cette variété reperce très bien et le CEFEL a pu constater des rendements importants dès la deuxième année. La production a été importante et régulière sauf suite à un test de surcharge des arbres (100 T/ha en bio). L'éclaircissage réalisé était très léger du fait d'un fort ratio floraison / nouaison et pour ne pas favoriser le russet. En agriculture biologique, il faut rester vigilant face aux maladies d'été (suie et crottes de mouche), même si le résultat de cet essai était très satisfaisant.

*Variété RT = variété présentant des résistances à la tavelure avec la présence du gène Rv6 / V1, sous réserve de la nature imprévisible des mutations/recombinaisons des souches de tavelure.

**Pour les départements 19, 24 et 87, ventes exclusivement via Perlim.

STORY® INORED c.o.v.

LE DEBUT D'UNE GRANDE HISTOIRE

Belle variété obtenue par l'INRAE, Story® Inored c.o.v. est une variété d'un rouge intense, devenue une des variétés de référence en particulier pour le Sud !

Douce et très sucrée, Story® Inored c.o.v. est ferme avec un incroyable potentiel de conservation, parmi les meilleurs des variétés RT*, pouvant tenir jusqu'à 10 mois en froid normal.

Afin de favoriser sa **longue conservation**, une température de stockage à 3°C est fortement recommandée. La récolte commence fin septembre / début octobre dans le sud-est de la France. Le retour à fruits est régulier sur cette variété d'une vigueur moyenne voire faible. Les retours terrains nous montrent que cette variété s'adapte bien à de nombreux porte-greffes, notamment les plus vigoureux. Sa **forte floraison** intervient juste avant Golden et permet d'utiliser de nombreux pollinisateurs.

D'un point de vue maladies, Story® Inored c.o.v. dispose de gènes de **résistance à la tavelure***. Déjà présente dans de nombreux vergers biologiques, elle est également incontournable dans les vergers conventionnels du Sud. Sa **facilité de conduite**, sa coloration marquée et son incroyable potentiel de conservation destinent cette pomme aussi bien à la vente directe qu'aux circuits longs.



Story® Inored c.o.v. est le fruit d'un long travail de recherche et de sélection des scientifiques français de l'INRAE d'Angers, et de Novadi dans le cadre d'un programme de création en co-obtention. Novadi, qui regroupe la majeure partie des pépiniéristes français s'occupe, une fois la variété sélectionnée, du développement et de la commercialisation de la variété en Europe et dans le monde.



Verger en 3^e feuille (production estimée 80 tonnes / ha), 8 jours avant la récolte (Piémont Italie)

CRITÈRES DE RÉCOLTE DANS LES VERGERS DALIVAL :

- Fermeté : 8-9 kg / cm²
- Sucre : 13° Brix
- Amidon : 7-8

Story® Inored c.o.v. peut se polliniser avec :

- Inobi,
- Opal® UEB 32642,
- Goldrush® Coop 38,
- Golden Delicious,
- Gala,
- Granny Smith,
- Idared,
- Malus Golden Gem,
- Malus Baugène.



DES TMOIGNAGES VENUS D'ITALIE

Giordanino Marco, technicien commercial chez BIOFRUIT SERVICE, société spécialisée dans la production, la conservation et la transformation de fruits biologiques.



Nous avons planté cette variété en 2016 et elle nous a déjà donné d'excellents résultats car elle est très productive et a un pack-out élevé. La résistance à la tavelure*

nous permet de réaliser des économies dans le programme phytosanitaire. Et elle a un très gros pack-out, 95%, ce qui facilite son emballage.

Madala Remo de BIOFRUIT SERVICE.



Story® est une pomme d'avenir car elle a des caractéristiques de coloration distinctives, un long pédoncule et un goût particulier. S'ajoutent à cela une très bonne fermeté et une durée de conservation unique. Tout cela peut vraiment faire la différence pour les années à venir dans le développement de cette variété.

Stefano Arnaudo, arboriculteur bio dans le Piémont italien.



Quand nous avons planté la variété en 2015 c'était un peu un pari. Nous recherchions des variétés RT* afin de réduire les problèmes et les délais liés à la gestion phytosanitaire en bio. Puis les belles surprises sont arrivées ! Story® Inored se cultive facilement avec très peu de problèmes agronomiques et un excellent rendement.

Silvio Rivoira de la société Biorivoira Az Agr. spécialisée dans la production, la conservation et la transformation de fruits biologiques.



Après 5 années, notre expérience est très positive. Le fruit est très beau et dans notre région le pack-out est de 97/98%. Techniquement c'est un conte de fées : la gestion des arbres est très facile car la variété est très productive, sur tout type de branche. Il faut seulement l'éclaircir correctement pour ne pas avoir de problèmes de taille. C'est une pomme qui se conserve très facilement même à + 3° C. La chair légèrement veinée de rouge et le parfum que la pomme libère après conservation et à la maison sont merveilleux !

Larcher Dieter, arboriculteur à Caldaro dans le Sud Tyrol.

Story® Inored est une pomme attractive, rouge à 80-90 %.



La variété est très fertile et n'alterne pas. Le calibre des fruits est bon à condition qu'ils soient correctement éclaircis à la main et par une taille appropriée. Comme le fruit est très rouge, on a tendance à le récolter trop tôt. Pour moi, le bon degré de maturité est atteint lorsque la chair est

légèrement veinée de rouge, et alors le goût est super. C'est ce que je recommande également aux autres producteurs.

* Variété RT = variété présentant des résistances à la tavelure avec la présence du gène Rv6 / Vf, sous réserve de la nature imprévisible des mutations/recombinaisons des souches de tavelure.

CHOUPETTE® DALINETTE c.o.v.***

L'INCONTOURNABLE DE LA POMME BIO !

Choupette® Dalinette c.o.v. est une pomme très croquante, d'un rouge intense sur fond vert tournant, très ferme, douce et équilibrée, avec de très bonnes qualités gustatives, surtout après conservation.

Elle se cueille à partir de mi-octobre et sa **capacité de conservation** est très longue (estimée à 8 mois en atmosphère contrôlée).

La variété est connue pour son bon retour à fleurs. **Particulièrement résistante à la tavelure***, cette variété très rustique est aussi **peu sensible à l'oïdium**. Repérée également pour sa **moindre sensibilité au feu bactérien**, les producteurs se situant dans des zones sensibles en sont particulièrement satisfaits.

L'arbre est **facile à conduire** : c'est un type 3, avec des fructifications sur brindilles couronnées. Son entrée en production est rapide avec une mise à fruits précoce.



Cette pomme ferme supporte bien les appareils d'effeuillage mécanique avant récolte, pouvant ainsi favoriser la coloration des fruits intérieurs en cas de trop forte charge.

Elle peut être plantée dans le nord comme dans le sud de la France.

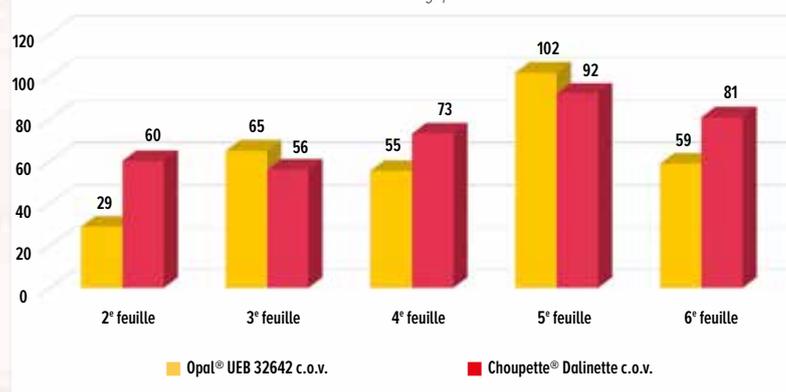
Dans le nord, on prêtera attention à l'éclaircissage pour favoriser le calibre.

Dalinette est devenue une **variété incontournable en production biologique comme en conventionnel**.

La variété Dalinette c.o.v. peut-être vendue sous la marque Choupette® en culture biologique et conventionnelle par Innatis***, metteur en marché exclusif de Choupette®. Elle peut aussi être vendue sous l'appellation Dalinette, dans la limite de 500 arbres cumulés en culture conventionnelle, ou sans limite, en culture biologique.

*** Contact chez Innatis : Arnaud de Puineuf (arnaud.depuineuf@pomarjou.fr)

Volumes récoltés dans l'essai de verger haute densité du CEFEL en t/ha (voir description page 1)
Culture biologique



* Variété RT = variété présentant des résistances à la tavelure avec la présence du gène Rv16 / V1, sous réserve de la nature imprévisible des mutations/recombinaisons des souches de tavelure.

Arnaud DE PUINEUF, responsable développement variétal INNATIS (49)



Innatis a décidé de parier sur Choupette® tout d'abord pour ses qualités agronomiques.

C'est une variété vigoureuse, productive, peu alternante, RT*, tolérante au chancre et avec une date de récolte qui s'intègre parfaitement

dans notre calendrier. Ensuite au niveau commercial, elle se cale bien dans notre calendrier de vente et apporte une réponse aux distributeurs cherchant une pomme française sur la 2^e partie de saison.

Techniquement, c'est une variété facile à conduire et qui s'adapte bien à notre modèle de verger en mur fruitier ou étroit. Le bi-axe convient également très bien à cette variété, qui rentre en production dès la 2^e feuille. Sa résistance à la tavelure* et sa tolérance au chancre en font une variété d'avenir. Le fruit est solide et facile à récolter. D'ailleurs, c'est avec elle que nous faisons nos meilleurs rendements ! C'est une pomme à la peau épaisse, avec un aspect légèrement rustique. Elle est croquante et plutôt sucrée.

Le retour des consommateurs est positif. Ils apprécient la constance de la variété et son nom, qui a une très bonne connotation. Les clients, eux, apprécient le très faible taux de casse et la tenue en rayon de la variété, très au dessus de la moyenne. Elle a des capacités de conservation exceptionnelles même en froid normal, et un pack-out systématiquement supérieur à 85% de catégorie 1.

Le rendement cumulé en 5^e feuille combiné au très bon pack-out apportent une certaine tranquillité d'esprit aux producteurs. Il n'est en effet pas compliqué de récolter plus de 40T/ha en 2^e feuille.

C'est donc une variété facile à conduire avec de bons rendements et un taux d'emballage supérieur à 85% qui permettent au producteur de se lancer sans hésitation.



© Innatis

Pascal Boyer, conseiller technique Tech'pom



Malgré un aspect rustique, elle a des atouts non négligeables sur le plan commercial.

En effet, elle répond à bien des exigences : tenue en rayon, solidité, ... D'un point de vue technique, elle a des atouts forts (bonne résistance à la tavelure*,

faible ou moyenne sensibilité aux chancres, moyenne sensibilité aux pucerons) qui lui permettent d'afficher un modèle de conduite peu exigeant en intrants et de répondre ainsi aux nouveaux défis techniques des années à venir.

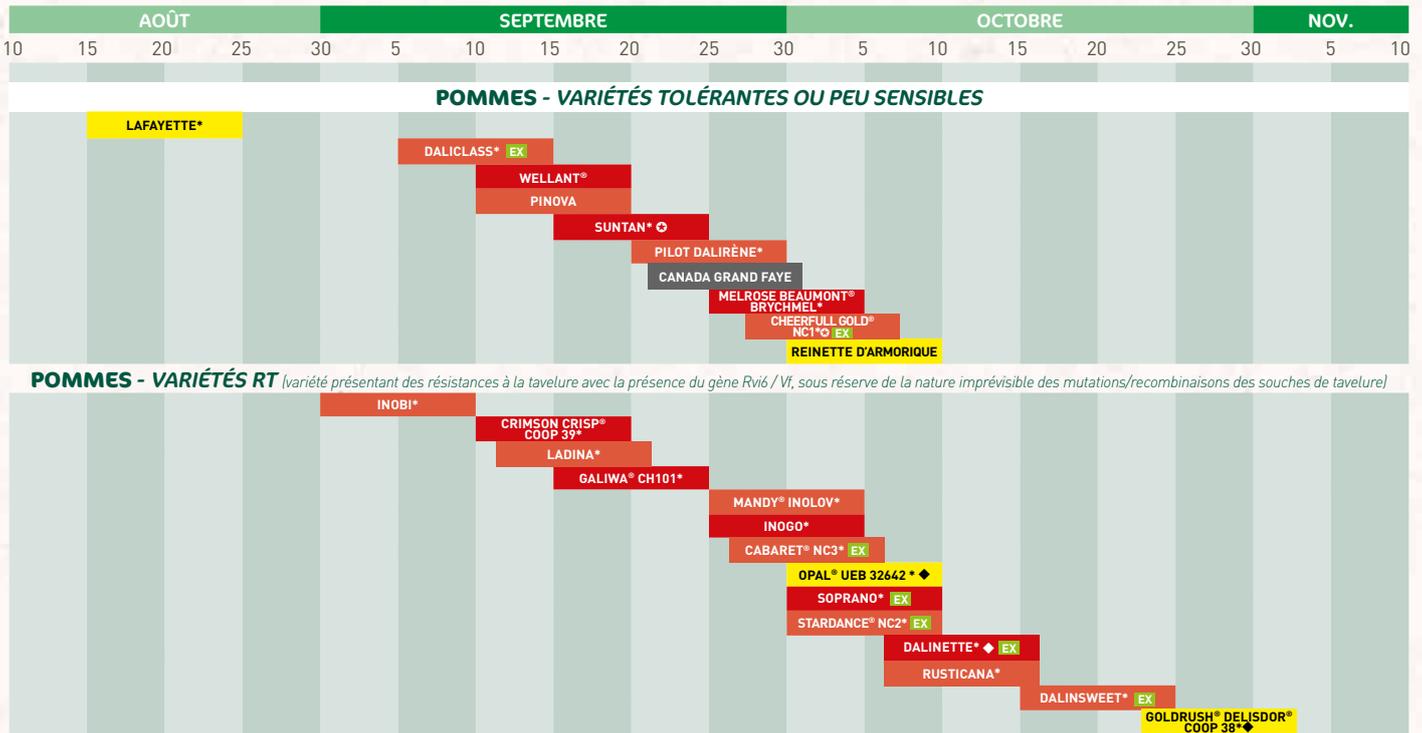
Avec en plus une productivité régulière, qui permet au producteur de sécuriser des revenus.

Choupette®, c'est aussi une histoire d'hommes fédérés autour d'une variété !

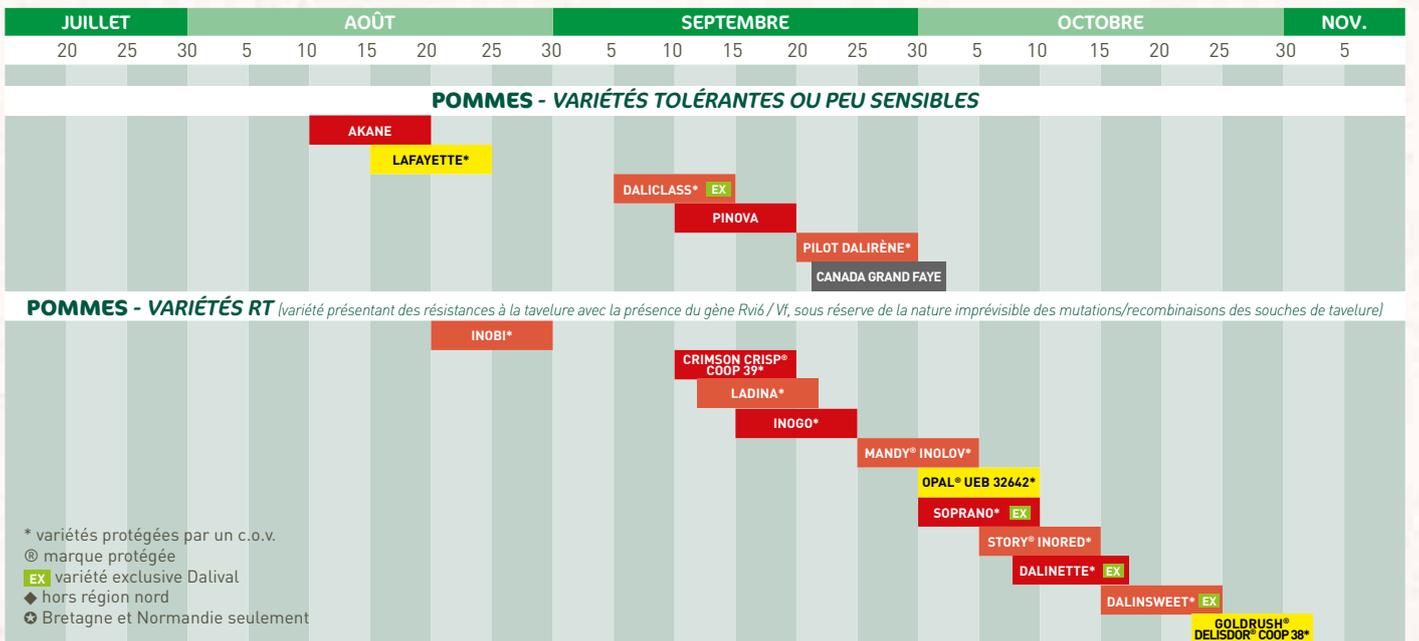
SÉLECTIONS DE VARIÉTÉS POUR L'ARBORICULTURE BIOLOGIQUE



Nord de la France / Val de Loire / Zones d'altitude



Sud de la France



* variétés protégées par un c.o.v.
 © marque protégée
 EX variété exclusive Dalival
 ♦ hors région nord
 ☉ Bretagne et Normandie seulement

Informations et photographies non contractuelles. Design : Agence CAPAMEL - Maquette et impression : Glob'Art Communication www.globartcom.com

VOS CONTACTS



Direction commerciale
Jean-Sébastien BERGER
 07 62 68 69 13
 jsberger@dalival.com



Responsable commerciale adjointe
Jeanne POULET
 07 85 86 29 32
 jpoulet@dalival.com

ADV ANGERS
 02 41 43 77 77
 angers@dalival.com

ADV VILLERS
 03 23 96 56 56
 Villers@dalival.com



Claire LEFRANÇOIS
 06 98 65 72 26
 clefrancois@dalival.com



Gaëtan COTTIER
 06 89 52 65 00
 gcottier@dalival.com



Jean-Marc MULLER
 06 60 04 39 20
 jmmuller@cac68.fr

