DALIVAL

www.dalival.com

EDITION SPECIALENovembre 2022

POMMe

EDITO



La pression environnementale et sociétale, le besoin de se différencier avec des produits innovants et plus qualitatifs et la perte de nombreuses molécules phytosa-

nitaires obligent notre arboriculture à se réinventer et à trouver des solutions durables pour assurer une rentabilité pour nos exploitations. Les variétés plantées dans nos vergers sont des éléments essentiels de cette réussite.

Cela fait maintenant 25 ans que je me passionne et que je m'implique dans le développement de nouvelles variétés pour Dalival, et j'ai aujourd'hui la très grande certitude que Story® Inored est une future très grande variété.

Elle coche en effet les 4 cases essentielles à la réussite d'une variété :

- L'adaptation aux besoins de l'arboriculture moderne en termes de diminution des intrants phytosanitaires et de potentiel agronomique.
- L'adaptation du produit pour un process industriel dans les stations avec un taux d'emballage très élevé et une faible sensibilité aux coups.
- Un potentiel de conservation exceptionnel ainsi qu'une excellente shelf life dans les étalages des supermarchés ainsi que chez les consommateurs.
- Une qualité gustative reconnue et validée par les consommateurs en Europe mais aussi, en Asie, dans la péninsule arabique ainsi que sur de nombreux autres marchés.

Story® Inored est une opportunité fantastique pour les arboriculteurs en production conventionnelle et en bio de toutes les zones chaudes de type méditerranéen.

Nous sommes qu'au début d'une grande histoire!

Frédéric Michaud, Responsable filiales et du marché Italien pour le groupe DALIVAL

ENTREZ DANS LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE VERGER 3.0 AVEC STORY® INORED c.o.v.

RIGINE: Story® Inored est le fruit d'un long travail de recherche et de sélection des scientifiques français de l'INRAE d'Angers, dans le cadre d'un programme de création réalisé avec le support financier de NOVADI, qui regroupe l'ensemble des pépiniéristes français et qui s'occupe du développement et de la commercialisation de la variété en Europe et dans le monde.



La variété de pomme **INORED c.o.v.** bénéficie du brevet pour la protection des variétés végétales communautaires conformément aux dispositions du Règlement CE n° 2100/94 du 27 juillet 1994 (Certificat d'obtention végétale n° 40661 délivré le 20/04/2015). **STORY®** est une marque internationale déposée (n°1089194) appartenant à la société NOVADI (France).

NOVADI, regroupe la plupart des pépiniéristes français. Une fois les variétés sélectionnées, Novadi est responsable à la fois du développement et de la commercialisation de ces nouveaux cultivars en Europe et dans le Monde.



LES RAISONS DU SUCCÈS DE STORY®INORED c.o.v.

DES QUALITÉS AGRONOMIQUES D'UN TRÈS GRAND NIVEAU



- Productivité très élevée.
- Faible sensibilité à l'alternance quand la charge est maitrisée.
- Résistance à la tavelure (gène Rvi6).
- Assez faible sensibilité au chancre à Nectria.
- Niveau de coloration exceptionnel.

UN FRUIT TRÈS COSMÉTIQUE

- Très bonne intensité de coloration.
- Une couleur rouge très attractive.
- Un épiderme très lisse et très propre (sans russeting).
- Une très belle forme de fruit.



UN FRUIT D'EXCELLENTE QUALITÉ GUSTATIVE

- Un fruit très sucré: 13,6° Brix à la cueillette (moyenne des récoltes 2018, 2019 et 2020 à la Station d'Agrion dans le Piemont).
- Un très bon niveau aromatique.
- Une très bonne fermeté sans fruit "farineux".
- Une très grande **homogénéité** de qualité entre tous les fruits d'un même lot.
- Un retour très positif des consommateurs sur la variété.

UNE ADAPTATION AUX CLIMATS ESTIVAUX TRÈS CHAUDS

- Story® Inored c.o.v. résiste très bien aux fortes chaleurs estivales.
- Son intensité de coloration est très élevée.
- La variété est peu sensible aux coups de soleil.



UNE VARIÉTÉ TRÈS FACILE À CUEILLIR

- Une date de cueillette idéale entre Braeburn et Fuji.
- Une fenêtre de cueille très large sans chute de fruits.
- Un pédoncule long qui rend la cueille moins difficile.
- Un fruit très ferme et très solide, peu sensible aux coups.

UN FRUIT ADAPTÉ AUX MANIPULATIONS EN STATION

- Le fruit est robuste et s'adapte bien au process des stations de conditionnement.
- Cette résistance aux coups alliée à son taux d'emballage exceptionnel permet une vitesse accrue de conditionnement et une très bonne rentabilité en station fruitière.

UN POTENTIEL DE CONSERVATION EXCEPTIONNEL

- 10 mois en chambre froide standard sans MCP à une température supérieure ou égale à +3°C (risque important de brunissement interne avec des température inférieure à 3°C.
- Excellente shelf life dans les étalages des supermarchés et chez les consommateurs.



DES PRODUCTEURS ET DES METTEURS EN MARCHÉ PARLENT DE STORY® INORED c.o.v.



« Nous recherchions pour notre verger bio une variété qui soit à la fois résistante à la tavelure et qui puisse bien colorer, puisque nous sommes dans le sud-est de la France, et Story® Inored C.O.V. cochait ces 2 cases. Et effectivement, en verger, sa résistance à la tavelure limite les traitements, et en termes de coloration, même

par saison très chaudes comme celle que nous avons eu cette saison, il n'y a aucun souci. En plus, elle se récolte en une passe. En station, nous avons un très bon pack-out, de plus de 85% et une excellente conservation en froid normal, ce qui limite le coût énergétique et qui n'est de fait pas anodin. Les clients sont satisfaits du

très bon gustatif des fruits et de la très bonne

conservation. »



iordanino Marco, technicocommercial et associé fondateur et Madala Remo de BIOFRUIT SERVICE, société spécialisée dans la production, la conservation et la transformation de fruits biologiques et biodynamiques en Italie.

Vous êtes arboriculteur biologique depuis plusieurs années, que pensez-vous de la variété Story® Inored c.o.v. et pourquoi avezvous décidé d'en planter?

Story® Inored est une variété très intéressante pour notre groupe notamment pour la période de récolte. Nous avons décidé de planter cette variété en 2016 suite à l'éradication du kiwi par le PSA dans le Piémont, qui était l'une des espèces les plus répandues. La période de récolte de Story® Inored coïncidait parfaitement avec celle du kiwi et occupait parfaitement la main-d'œuvre à cette période.

Quelle est votre expérience avec Story® inored c.o.v.?

Cette variété nous a déjà donné d'excellents résultats car elle est très productive et elle a un pack-out élevé. La résistance à la tavelure nous permet de réaliser des économies dans le programme phytosanitaire, même s'il ne faut pas oublier qu'il y a d'autres problèmes qui peuvent se développer. Nous avons en effet remarqué que dans notre région, la variété est sensible à l'oidium.



Que pouvez-vous nous dire sur le stockage et la gestion dans la station de stockage?

Story® Inored est un fruit qui se prête bien à une longue conservation. Le stockage doit toutefois être effectué à des températures bien déterminées, pas inférieures à 2°C. Il y a en effet un risque que des "cavités" puissent se créer dans la chair avec un brunissement interne, rendant les fruits impropres à la vente.

Quelle est votre opinion sur le fruit et ses qualités ?

Au niveau de la qualité intrinsèque du fruit, Story® Inored est une pomme qui dans notre région produit des fruits très sucrés. Des niveaux de Brix à 14,5°/15,5 sont facilement atteints, ce qui est très apprécié par le consommateur moderne. C'est une pomme, je le répète, qui a un très gros pack-out, 95%, ce qui facilite son emballage.

Quels sont les retours de vos clients?

Nos clients sont désireux d'avoir des variétés "innovantes" à présenter sur le marché. La plus grande difficulté que nous rencontrons est de faire connaître la variété aux consommateurs ne connaissent surtout que dans le secteur de la pomme il y a eu beaucoup de nouveautés en peu de temps. Pour ma aprt, je considère Story® comme une pomme très compétitive : elle a des caractéristiques de coloration distinctives, un long pédoncule, un goût particulier et en même temps une fermeté très importante combinée à une durée de conservation unique, des caractéristiques qui peuvent vraiment faire la différence pour les années à venir dans le développement de cette variété.

Avez-vous un retour technico-économique intéressant dans votre entreprise avec Story® Inored ?

Pour le moment, il est intéressant de la comparer aux autres variétés de pommes que nous avons en production, car cela nous permet d'avoir un fruit à récolter en remplacement du kiwi, comme évoqué plus tôt, et surtout pour la productivité élevée et le peu de gaspillage lors de la récolte. Pour vraiment évaluer un rendement économique, cependant, je voudrais dire qu'il faudra évaluer dans les années à venir le développement en termes de marché que peut avoir cette pomme, qui doit en quelque sorte vraiment se montrer capable de rivaliser avec toutes les nouvelles variétés qui sont et seront sur le marché.

tefano Arnaudo, arboriculteurde la société Bioarnaudo et Silvio Rivoira de la société Biorivoira Az Agr. spécialisée dans la production, la conservation et la transformation de fruits biologiques (Italie).



Vous êtes arboriculteur biologique depuis plusieurs années, que pensez-vous de la variété Story® Inored et pourquoi avez-vous décidé d'en planter?

Story® Inored est pour nous une variété intéressante car elle est facile à produire avec très peu de problèmes agronomiques et un excellent rendement. Quand nous l'avons plantée en 2015 c'était un peu un pari. Nous recherchions des variétés RT afin de surmonter les grandes difficultés rencontrées dans la culture de pommes bio. Notre objectif principal était donc de réduire les problèmes et les délais liés à la gestion phytosanitaire. Puis les belles surprises sont arrivées!

Quelle est votre expérience avec Story®Inored?

Après 5 années, notre expérience est très positive. Nous avons compris beaucoup de choses et appliqué diverses astuces dans la gestion en verger. Nous avons une expérience de toute la filière car nous stockons, emballons et vendons également nos pommes, ce qui nous permet de comprendre une grande partie du potentiel de cette variété.

Quelle est votre opinion sur le fruit et ses aualités ?

Le fruit est sans aucun doute très beau, on peut dire que dans notre région, 97/98% des fruits sont vendables sous la marque Story®. Même en laissant des fruits sur l'arbre entre la première et la deuxième cueille, ils atteignent une couleur vraiment intéressante sans chute de fruits. De plus, je dirais que les qualités organoleptiques et l'excellente coloration sont des qualités essentielles. Cette pomme a une excellente fermeté avec une fenêtre de récolte assez large.

Que pouvez-vous nous dire sur le stockage et la gestion dans la station d'emballage ?

Pour le stockage, nous avons eu la chance de profiter de l'expérience d'autres entreprises qui avaient planté plus ou moins à la même époque que nous. Nous avons essayé différentes méthodes de stockage et avons eu des expériences très positives. Les plus gros problèmes proviennent de changements soudains de froid. C'est une pomme qui se conserve très facilement même à +3°C, cependant, un pull-down en froid bien géré doit être activé sinon vous risquez de ruiner le produit. Le résultat d'une mauvaise gestion du froid n'est perceptible qu'avec des machines à infra-rouge, sinon il peut y avoir des plaintes du client.

Quels sont les retours que vous recevez de vos clients ?

Les retours sont tous positifs, personne n'a critiqué Story® Inored. Toutefois, et c'est valable pour toutesles nouvelles variétés, il ne suffit pas de les proposer mais elles doivent être "accompagnées" et plus de publicité serait nécessaire pour pouvoir faire connaître la variété à un public plus large. Pour l'instant, tous ceux qui l'ont essayée et qoûtée sont enthousiastes.

Avez-vous un retour technico-économique intéressant dans votre entreprise avec Story® Inored?

Nous voyons un intérêt technique élevé car la variété ne présente pas de problème majeur surtout dans notre région qui à mon avis convient aux pommes. Nous avons constaté que dans les zones d'altitude (650 m), les pourcentages de fruits avec un brunissement interne peu visible à la récolte mais qui se retrouvent après conservation sont un peu plus élevés. Techniquement la gestion des arbres est très facile car la variété est très productive, sur tout type de branche. La taille est donc facile et l'éclaircissage permet de faciliter encore un peu plus la taille : «C'est un conte de fées». Sur le plan économique dans notre entreprise, je peux dire qu'elle n'a pas encore atteint un prix plus élevé que les autres variétés car elle n'est pas encore assez connue, mais cette chair légèrement veinée de rouge et le parfum qu'elle libère après conservation et à la maison sont merveilleux! Et encore plus, le point fort de Story® Inored est vraiment le peu de perte en vergers ce qui génère des rendements plus élevés.



Vous êtes devenu arboriculteur biologique par conviction et depuis quelques années vous produisez également la variété Story® Inored, qui est commercialisée par Biosüdtirol. Que pensez-vous de cette variété?

C'est une pomme attractive, rouge à 80-90 %. Elle est plaisante à regarder et à manger.

Pourquoi avez-vous choisi cette variété?

Comme je l'ai dit, la pomme a un aspect attrayant, d'un rouge intense et différent des autres variétés. En plus, la variété est résistante à la tavelure et est donc plus facile à produire.

Quelle est votre expérience avec la variété Story®Inored en production ?

Tout à fait positive. Mes arbres sont greffés sur M9 Pajam® 2 qui, dans mon cas, est bien adapté à la replantation et aux sols légers. 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.

Quelle est votre opinion sur le fruit et ses caractéristiques ?

C'est un beau fruit rouge, mais il faut faire très attention à ne pas le cueillir avant qu'il ne soit mûr, sinon la jutosité en souffrira. Cependant, lorsque les pommes sont récoltées à bonne maturité, elles ont de très bons arômes, beaucoup de douceur avec une certaine acidité, très fraiche et attrauante. 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.



Avez-vous un rendement économique satisfaisant avec cette variété ?

C'est assez satisfaisant pour moi, nous sommes dans la gamme de prix de Gala (BIO) qui se situe dans le segment de prix moyen à supérieur. Je suis donc très satisfait des prix de vente de cette variété

CANOPY: LA POMME QUI DÉFIE GRANNY

Issue du programme d'hybridation d'IFO, Canopy est une variété de pomme verte, juteuse et croquante. Avec un niveau d'acidité comparable à Granny Smith, elle présente un taux de sucre plus élevé et un profil aromatique supérieur : elle ne décevra pas les consommateurs de pommes vertes, tout en pouvant plaire aux personnes trouvant Granny Smith trop acide et / ou trop fade.

Les arbres de Canopy ont un port ouvert (type 3) dont la conduite est plus facile que celle de Granny Smith (type 4), notamment pour un verger de type « haie étroite en 2D / mur fruitier ». De ce fait,



la mise à fruit pourrait également être facilitée. La productivité est bonne et régulière. Ses périodes de floraison et de cueillette sont très proches de Granny. Sa sensibilité au blush rosé est équivalente, voire inférieure selon les conditions de culture.



Portant le gène Rvió (Vf) de tolérance à la tavelure, Canopy représente une vraie solution pour le marché de la pomme verte. Solution idéale pour la pollinisation de vos vergers (notamment bio ou composés de variétés résistantes à la tavelure), Canopy peut avantageusement remplacer les pommiers à fleurs ainsi que Granny Smith*.

Commercialement, il existe peu de variétés vertes et résistantes aux maladies sur le marché et à ce titre Canopy pourra répondre à une vraie demande de la part des arboriculteurs et des consommateurs.

*à l'exclusion de quelques variétés comme Cripps Pink et ses mutants

Tous vos contacts commerciaux





Château de Noue 02600 Villers-Cotterêts - France Tel. : +33 3 23 96 56 56 - Fax : +33 3 23 72 75 52 villers@dalival.com