

DALIVAL

www.dalival.com

N°41

mars 2026

DALIVAL scope

EDITO

Chers partenaires et chers clients,

Bruno et moi-même sommes en retraite fin mars 2026. Nous partons avec beaucoup d'émotions, de souvenirs, de passions, d'expériences, de partages, de liens amicaux, de moments parfois difficiles, et surtout de belles réussites.

Nous sommes heureux de laisser notre place à Emmanuel de Lapparent et Jean-René Gourdon. Avec respectivement 26 et 19 ans d'ancienneté, leurs compétences et leurs qualités vont contribuer à renforcer et développer Dalival.

Animés par nos passions, nous avons toujours créé, développé, cherché à progresser et à nous améliorer.

Emmanuel et Jean-René, par leur complémentarité, œuvrent déjà depuis plus d'un an pour être prêts à prendre la relève.

Le relai va se faire très naturellement le 31 mars à minuit.

Nous voulons, Bruno et moi-même, vous remercier de votre confiance durant ces 35/40 dernières années. Nous n'oublierons jamais que sans vous Dalival n'existerait pas et nous n'aurions pas pu vivre ces années formidables avec vous.

Merci à vous !

Merci aussi à toute notre équipe qui sur le terrain et dans les bureaux œuvre au quotidien pour vous apporter le meilleur.

Bien à vous,
**Thierry LIGONNIÈRE et
Bruno ESSNER**

UN DÉPART QUI MARQUERA DALIVAL : THIERRY LIGONNIÈRE ET BRUNO ESSNER PRENNENT LEUR RETRAITE

Thierry Ligonnière et Bruno Essner partiront en retraite le 31 mars 2026. Leur expertise, leur travail et leur impact sur l'industrie du fruit sont unanimement reconnus et laisseront un héritage solide pour l'avenir de l'entreprise. Découvrez leur interview d'au-revoir à la filière en [page 2](#).



© Freshplaza

ACTU

Interview de Thierry Ligonnière et Bruno Essner

ZOOM

Des nouveautés en fruits à noyau

INFOS

3 nouveaux porte-greffes de pommier

NOUVELLES VARIÉTÉS

La poire Kiara® et la pomme Cristal

VOS CONTACTS



THIERRY LIGONNIÈRE ET BRUNO ESSNER PRENNENT LEUR RETRAITE

Thierry Ligonnière et Bruno Essner partiront en retraite le 31 mars 2026. Leur expertise, leur travail et leur impact sur l'industrie du fruit sont unanimement reconnus et laisseront un héritage solide pour l'avenir de l'entreprise. Découvrez leur interview d'au-revoir à la filiale :

Pour ceux qui ne vous connaissent pas, pouvez-vous retracer votre parcours professionnel ?

Thierry :

J'ai démarré en 1987 et je suis resté dans ce métier de passion jusqu'à aujourd'hui. La société DL Davodeau-Ligonnière a été créée par mon père dans les années 1950 puis a été développée par Guy, mon frère aîné. J'ai travaillé avec mon frère jusqu'en 2011 et à son départ, j'ai repris ses fonctions. Mon parcours a surtout été jalonné d'étapes commerciales et de développement variétal. En parallèle du marché français, nous nous sommes durablement implantés dans des pays voisins. Dans les années 90 à 2000, nous avons créé des filiales et mis en place un réseau de partenaires international. En 2000, le groupe Terrena est entré dans notre capital et, en 2004, avec les Pépinières du Valois, nous avons créé IFO, notre structure de recherche et développement.

En 2012, DL a fusionné avec les Pépinières du Valois pour créer Dalival. Nous avons continué à nous développer, avec notamment, la création de filiales en Chine et en Inde et aussi le lancement de nombreuses variétés. Cette fusion est une belle réussite humaine et entrepreneuriale.

Bruno :

A la fin de mes études à Toulouse en 1984, je devais rejoindre un groupe familial de production fruitière du Sud-Ouest dans lequel j'avais fait mon stage de fin d'études. C'est alors, que Monsieur Charles André, le fondateur des Pépinières du Valois, m'a demandé de travailler pour lui. Après un séjour inoubliable de 15 mois en Angleterre et aux Etats-Unis, je me suis donc retrouvé en Picardie, région que je ne connaissais absolument pas. J'y ai rencontré mon épouse Géraldine et 40 ans plus tard, j'y habite encore. Au sein de la pépinière, j'ai appris tous les métiers jusqu'à reprendre la direction en 1991 au décès brutal de Charles André, à qui je dois beaucoup, comme tous ceux qui ont travaillé avec lui.

Après une période de consolidation, nous avons augmenté notre rayonnement par la prise de participation dans plusieurs pépinières en France et en Europe.

Depuis toujours, j'ai une passion particulière pour la recherche et la création variétale, et je m'y suis consacré dès le début de ma carrière. La création d'IFO en 2004, par la fusion des activités de recherche et développement de DL et Pépinières du Valois, a été de ce fait une étape majeure.

8 ans plus tard, les 2 entreprises ont opéré une fusion totale. Outre l'intérêt stratégique, c'était pour moi le moyen d'assurer la transmission de l'entreprise, sujet qui m'a toujours préoccupé depuis le décès brutal de Monsieur André en 1991.

De quoi êtes-vous le plus fier aujourd'hui ?

Thierry :

Spontanément, je citerais la création d'une équipe formidable, passionnée et d'une rare compétence ; un réseau de partenaires commerciaux, producteurs, metteurs en marché, hybrides et techniciens ; la création de Dalival ; la position d'IFO dans le monde ; les variétés Chouquette® Dalinette, Jazz® Scifresh, Tonik... ; les lancements d'Iffored avec sa marque Kissabel® (pommes à chair rouge) et de Samboa® (nos trois variétés brésiliennes), ... et j'en oublie !

Bruno :

Ces 40 ans ont été extrêmement riches de rencontres et d'événements et j'ai vécu de très beaux moments. Quand j'ai terminé mes études, je ne m'imaginai pas qu'il soit possible dans le cadre d'une vie professionnelle de rencontrer autant de personnes aussi qualifiées, intéressantes, ouvertes, agréables, et cela dans le monde entier. Que d'échanges passionnants ! Cela a transformé ma vie. L'arboriculture est une grande famille dans le monde.

Quels ont été les défis majeurs de votre carrière ?

Thierry :

Il y en a eu beaucoup et heureusement car je considère que les défis sont des occasions de progresser, de se remettre en question et d'avancer.

Le dernier, très marquant, a été la crise après le Covid, au moment du déclenchement de la guerre en Ukraine. Elle a été, et disons-le, est encore dévastatrice à tous les échelons de la filière. La pépinière et les producteurs

ont été fortement impactés, avec des conséquences durables. Nous en sommes sortis, mais cela a été douloureux et laissera des traces.

Bruno :

Vous pouvez bien sûr vous imaginer que j'ai dû gérer un certain nombre de défis dans ma vie professionnelle et il est difficile d'en dégager un ou deux. Parmi les principaux défis que j'ai eu à gérer, sans les classer dans un ordre particulier, il y a eu la reprise des Pépinières du Valois à 30 ans, la réussite des projets croissance externe, les investissements dans de gros projets de création variétale, et plus récemment la transmission des Pépinières du Valois. L'un des derniers défis fut indéniablement la fusion et je remercie Thierry Ligonnière pour sa confiance. Nous avons formé un très bon binôme.

Quelles transformations de la filière vous ont le plus marqué ?

Thierry :

Sans les hiérarchiser, je retiendrais :

- le regroupement des metteurs en marché, devenus plus professionnels et internationaux, avec davantage d'interactions ;
- la montée en technicité des producteurs et la qualité de leurs produits ;
- l'essor des nouvelles variétés et la progression de certaines variétés « marketées » ;
- et une exigence accrue des clients pour les variétés, le matériel végétal mais aussi les services.

Bruno :

Quand je repense au début de ma carrière, j'ai l'impression qu'une différence

notable réside dans les repères d'espace et de temps. Il y a 40 ans, notre quotidien dépendait plus de nous. Notre zone d'activité (y compris notre zone commerciale) se résumait à la France et quelques pays limitrophes. Aujourd'hui, les limites de notre activité vont plus loin chaque jour. Il en est de même pour nos clients. La production qui était le centre de l'activité cohabite aujourd'hui avec de nombreuses autres préoccupations sûrement légitimes. Le monde s'agrandit chaque jour et nous sommes très interdépendants les uns des autres. La création variétale qui m'occupe beaucoup s'est beaucoup professionnalisée et est peut-être à la veille de nouveaux défis technologiques.

Comment voyez-vous l'avenir de l'arboriculture et des marchés ?

Thierry :

L'arboriculteur de demain va devoir être encore plus créatif et professionnel : organisation, technicité, choix variétaux et de porte-greffes... et progresser vers une génétique plus résiliente face aux agressions extérieures.

Les metteurs en marché devront apporter plus de transparence aux producteurs — socle de leur raison d'être. Certains devront adapter leurs processus s'ils veulent gagner la confiance de producteurs partenaires plutôt que de simples apporteurs.

On consommera toujours des fruits : la pomme et la banane restent deux espèces majeures de la consommation mondiale. Mais les productions de fruits à pépins et à noyau connaîtront encore des mutations : réchauffement climatique, adaptations sanitaires, coûts de production, évolution des acheteurs, attentes des nouvelles générations (qualité, santé, environnement)... autant de défis à relever, à l'échelle de la planète.

Dans ce contexte, l'humain et la génétique avec des porte-greffes et des variétés résilientes et robustes seront essentiels pour assurer une bonne rentabilité et répondre aux enjeux actuels.

Je fais confiance aux générations qui arrivent pour relever ces défis et à Dalival, qui fera partie de ces acteurs qui y contribueront par sa génétique et son matériel végétal.

Bruno :

Je ne crois pas être qualifié pour prédire l'avenir du métier d'arboriculteur. J'ai l'impression que la production va continuer à se concentrer dans des exploitations avec une excellente maîtrise technique, dans les terroirs les plus adaptés, sauf si les politiques publiques opèrent des choix drastiques d'indépendance alimentaire. L'innovation continuera à jouer un grand rôle pour obtenir des produits résilients d'une grande régularité de qualité gustative tout au long de la campagne de commercialisation. Le consommateur continuera à être de plus en plus exigeant dans son alimentation. Nous devons lui prouver chaque jour que notre produit a légitimement une place de choix dans sa consommation. Et je suis optimiste car les acteurs de la filière trouveront toujours les moyens de s'adapter.



Thierry Ligonnière et Bruno Essner (au centre) accompagnés de leurs successeurs à la direction de Dalival, Jean-René Gourdon, à gauche, et Emmanuel de Lapparent, à droite

NOUVEAUTÉS EN FRUITS À NOYAU : DES VARIÉTÉS SÉLECTIONNÉES POUR LA PERFORMANCE

Dans un contexte de plus en plus exigeant – tant sur le plan agronomique que commercial – le choix variétal reste un levier clé de réussite. Nous avons sélectionné pour vous **6 variétés prometteuses**, issues de programmes de création reconnus, combinant **qualité gustative, régularité de production et adaptation aux attentes du marché**. Toutes ces variétés sont **disponibles en pépinière, n'hésitez pas à nous contacter**.

DENFER C.O.V. : FERMETÉ ET RÉGULARITÉ

Cette variété de cerise se distingue par ses **fruits très fermes, foncés et de grande qualité gustative**. Son évolution lente permet d'attendre la coloration et une excellente tenue en conservation. Le calibre est homogène (28 mm) et la production régulière, sans alternance. Une référence pour les producteurs recherchant **une cerise noire, ferme et fiable**.
Editeur : CEP Innovation



© CEP Innovation

SCP 342 C.O.V. : SÉCURITÉ ET PERFORMANCE

SPC 342 combine deux qualités rarement associées : une **excellente fermeté et une très bonne résistance à l'éclatement**. Elle offre également un bon niveau gustatif, un calibre homogène (28 mm) et une production régulière. Sans fruits doubles, même en conditions chaudes, elle constitue **une solution sécurisante pour des récoltes fiables**.
Editeur : SVC



© IPS

JULIUS C.O.V. (en cours) : L'ABRICOT TARDIF À FORT POTENTIEL

Julius est une variété tardive auto-fertile, alliant **très forte productivité et gros calibre (3A)**. Ses fruits bicolores, attractifs, présentent une **chair juteuse et aromatique de très bon niveau gustatif**. Une excellente option pour remplacer Farbaly avec un **potentiel de rendement élevé et une bien meilleure qualité gustative**.
Editeur : New Cot



© New Cot

ALEGORIA C.O.V. : NECTARINE BLANCHE TARDIVE ET AROMATIQUE

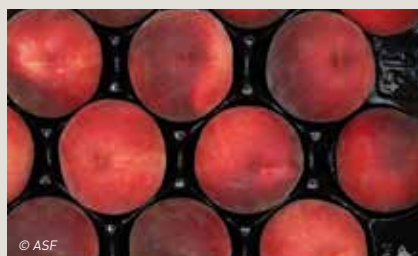
Alegoria est une nectarine à chair blanche qui séduit par sa **floraison** et son **débourrement tardifs**, sécurisants face au gel. Ses fruits ronds, de calibre A/AA, offrent une **chair juteuse, sucrée, aromatique et sans acidité**. Très productive, elle prend parfaitement la suite de Tiffany C.O.V. dans le calendrier de récolte.
Editeur : PSB Producción Vegetal



© PSB Producción Vegetal

SWEET PINKIE C.O.V. : MODERNITÉ ET QUALITÉ GUSTATIVE

Sweet Pinkie propose un fruit très lumineux, à **épiderme fin et peu duveteux**, en phase avec les attentes actuelles des consommateurs. Sa chair blanche est **fine, juteuse et très aromatique**, avec une excellente qualité gustative. L'arbre, vigoureux et facile à conduire, en fait une **alternative moderne à TonicSweet® Sweetreine C.O.V.**
Editeur : ASF



© ASF

HONEY CRISP® : PRUNE JAUNE TARDIVE ET DIFFÉRENCIANTE

Honey Crisp® se distingue par sa **texture croquante, sa fermeté exceptionnelle et ses arômes intenses et sucrés**. Peu sensible aux défauts d'épiderme, elle offre des fruits brillants et attractifs (calibre 50/55). Sa maturité tardive permet **d'élargir l'offre en prune jaune avec une variété qualitative et de très bonne qualité**.
Editeur : IPS



© IPS

INFOS

IFO : LE POINT SUR 3 NOUVEAUX PORTE-GREFFES DE POMMIER

Le porte-greffe M9 a perdu sa situation de monopole. Ces 15 dernières années, Dalival a lancé le Geneva® G11 C.O.V., puis le M200 C.O.V., pour répondre aux problématiques de vigueur, de replantation et de productivité rencontrées par les arboriculteurs.

Il existe d'autres porte-greffes expérimentaux, qui commencent à être évalués dans les stations de recherche et à faire l'objet de publication.

Voici ce que nous pouvons écrire sur 3 de ces numéros* :

- **Geneva 935** : ce porte-greffe présente une vigueur similaire à celle du M26. Il est très productif et entre très rapidement en production, avec une production importante dès la deuxième feuille. Ce porte-greffe peut donc parfois être trop vigoureux. Comme tous les Geneva, le G935 est tolérant aux maladies de replantation, au phytophthora et au feu bactérien. Il est cependant sensible au puceron lanigère et à certains complexes viraux, c'est pourquoi il est nécessaire de ne greffer que du matériel exempt de virus sur ce porte-greffe. Le G935 semble très prometteur, mais nous avons encore besoin de plus d'expérience avant de lancer des productions commerciales d'arbres.
- **Geneva 969** : plus vigoureux que le précédent, il présente une vigueur proche du M106. L'université Cornell le décrit comme très productif, tolérant à la replantation, au phytophthora, au feu bactérien et au puceron lanigère. Il est toutefois particulièrement sensible aux conditions du sol qui influencent fortement sa vigueur : cela signifie que dans certains vergers, le porte-greffe a la vigueur du M9, dans d'autres celle du M106. Selon l'expérience américaine, il pourrait être un bon porte-greffe pour les variétés sensibles à la tavelure, mais en Europe, nous n'avons que très peu d'expérience.
- **Geneva 214** : ce porte-greffe a une vigueur comprise entre le M9 et le Geneva® G11 et une productivité élevée (similaire à G11 selon nos premières observations). Cela semble intéressant, mais nous avons aussi relevé que le calibre des fruits était légèrement plus petit. Il est également tolérant à la replantation, au phytophthora, au feu bactérien et au puceron lanigère.

A l'heure actuelle, nous commercialisons nos variétés sur les porte-greffes, M9, Geneva® G11 et M200. Les autres porte-greffes cités dans cet article sont encore en phase d'observation.

*Informations basées sur les informations et observations réunies jusqu'en 2025. Selon les résultats encore à venir, les informations sont susceptibles de varier.

DEUX VARIÉTÉS LANCÉES EN 2025 :

CRISTAL C.O.V. (EN COURS)

PERFORMANTE EN VERGER, BRILLANTE SUR LE MARCHÉ



Cristal C.O.V. en cours est une nouvelle variété issue du programme IFO, qui présente les caractéristiques suivantes :

- Un visuel particulièrement attractif, avec de belles stries en « coup de pinceau » qui sera facilement reconnaissable par le consommateur
 - Un gustatif très agréable, une texture légère et juteuse, un **taux de sucre élevé combiné à une belle acidité**
 - Une date de récolte dans le créneau Jonagold
 - Une productivité bonne et régulière
 - Une bonne tolérance à la **tavelure et à l'oïdium**
 - Une **floraison tardive**, une semaine après Elstar
- Sa floraison tardive, sa bonne tolérance aux maladies et son profil gustatif en font une variété bien adaptée aux vergers nord-européens.

Cristal est proposée en **accès libre** à tous les producteurs et les plantations des premiers vergers pilotes sont en cours.

LA POIRE QUI COMBINE PERFORMANCE ET DOUCEUR

KIARA®

Obtenu par l'INRAE et lancé par **CEP Innovation**, la nouvelle variété de poire **Kiara®** est une variété libre, accessible à tous les arboriculteurs.

Les points forts de la variété :

- Un bronzage cuivré avec quelques faces rouges et un bel attrait après affinage
- Une chair fine et juteuse, avec un taux de sucre élevé
- **Excellent comportement au feu bactérien et faible sensibilité au folletage**

Ses caractéristiques agronomiques :

- Maturité proche de Williams
- Bon niveau de productivité
- **Bonne capacité à faire des fruits parthénocarpiques**
- **Très bonne capacité de conservation**

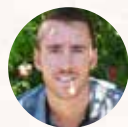
Avantages pour le marché et la production :

- **Un gustatif qui fait l'unanimité**
- Une double opportunité de marché, en tant que poire d'été et poire d'hiver, grâce à une consommation possible rapidement après récolte et une très bonne capacité de conservation permettant une commercialisation plus tardive
- **Des résultats très encourageants lors des tests de tenue à la transformation**



Facile à produire, facile à stocker, facile à manger, **KIARA® a reçu le Sival d'Or 2026**, catégorie Innovation variétale, au concours SIVAL Innovation.

VOS CONTACTS



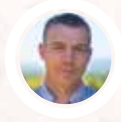
Direction commerciale
Thomas PIOUS
07 57 68 93 36
tpiou@dalival.com



Christophe MEUNIER
Nord de France : fruits à pépins
Europe : cidre / porte-greffes
06 98 65 72 26
cmeunier@dalival.com



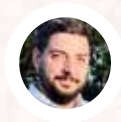
Antoine BEAUJEAN
Sud de France : fruits à pépins
07 85 86 29 32
abeaujean@dalival.com



Olivier NAUDOT
Europe : fruits à noyau
07 62 41 51 62
onaudot@dalival.com



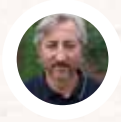
Jean-Marc MULLER
Agent commercial
Alsace-Lorraine
06 60 04 39 20
jm.muller@cac68.fr



Aurélien DE REYNAL
Espagne, Portugal
Europe centrale et grand export
07 57 60 87 83
adereynal@dalival.com



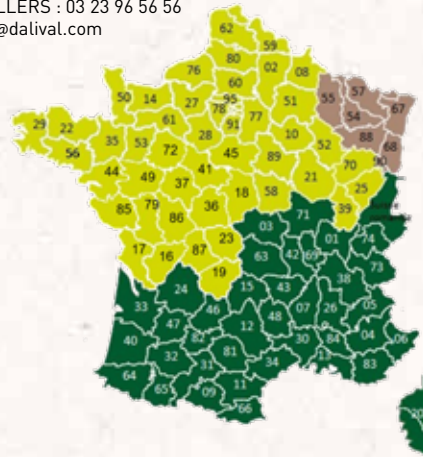
Frédéric MICHAUD
Grand export
06 88 20 10 77
fmichaud@dalival.com



Miroslaw SZYSZKOWSKI
Pologne et Europe de l'Est
0048 604 500 834
mirek@dalival.com

DALIVAL

ADV ANGERS : 02 41 43 77 77
ADV VILLERS : 03 23 96 56 56
dalival@dalival.com



En dehors de la France,
pour l'Europe et le
Maghreb, contactez nos
agents commerciaux ou
dalival@dalival.com

