

DALIVAL

www.dalival.com

N°41

abril de 2026

DALIVAL scope

EDITORIAL

Estimados socios y clientes, Bruno y yo nos hemos jubilado desde finales de marzo de 2026. Nos vamos con muchas emociones, recuerdos, pasiones, experiencias, momentos compartidos, lazos de amistad, momentos a veces difíciles y, sobre todo, grandes éxitos.

Nos complace ceder el testigo a Emmanuel de Lapparent y Jean-René Gourdon. Con 26 y 19 años de antigüedad respectivamente, sus competencias y cualidades contribuirán a reforzar y desarrollar Dalival. Impulsados por nuestras pasiones, siempre hemos creado, desarrollado, buscado progresar y mejorar. Emmanuel y Jean-René, gracias a su complementariedad, llevan ya más de un año trabajando para estar preparados para tomar el relevo.

El relevo se produjo de forma muy natural el 31 de marzo a medianoche. Bruno y yo queremos daros las gracias por vuestra confianza durante estos últimos 35/40 años. Nunca olvidaremos que sin ustedes Dalival no existiría y no habríamos podido vivir estos años maravillosos con ustedes.

¡Gracias a todos!

Gracias también a todo nuestro equipo, tanto en el terreno como en las oficinas, que trabaja a diario para ofrecerles lo mejor.

Atentamente,
Thierry LIGONNIÈRE
y **Bruno ESSNER**

UNA DESPEDIDA QUE DEJARÁ HUELLA EN DALIVAL: THIERRY LIGONNIÈRE Y BRUNO ESSNER SE HAN JUBILADO

Thierry Ligonnière y Bruno Essner se jubilaron el 31 de marzo de 2026. Su experiencia, su trabajo y su impacto en el sector frutícola son reconocidos unánimemente y dejarán un sólido legado para el futuro de la empresa. Descubre su entrevista de despedida al sector en la página 2.



NOTICIAS

Entrevista a Thierry Ligonnière y Bruno Essner

EN PRIMER PLANO

Novedades en frutos de hueso

INFORMACIÓN

3 nuevos portainjertos para manzano

NUEVAS VARIEDADES

La pera Kiara® y la manzana Cristal

TUS CONTACTOS



THIERRY LIGONNIÈRE Y BRUNO ESSNER SE HAN JUBILADO

Thierry Ligonnière y Bruno Essner se jubilaron el 31 de marzo de 2026. Su experiencia, su trabajo y su influencia en el sector frutícola gozan de un reconocimiento unánime y dejarán un sólido legado para el futuro de la empresa. Descubre su entrevista de despedida al sector:

Para quienes no le conocen, ¿podría contarnos su trayectoria profesional?

Thierry:

Empecé en 1987 y sigo dedicado a este oficio que me apasiona hasta hoy. La empresa DL Davodeau-Ligonnière fue fundada por mi padre en la década de 1950 y posteriormente la desarrolló Guy, mi hermano mayor. Trabajé con mi hermano hasta 2011 y, cuando se marchó, asumí sus funciones. Mi trayectoria se ha caracterizado principalmente por etapas de comercialización y desarrollo de variedades. Paralelamente al mercado francés, nos hemos implantado de forma duradera en países vecinos. Entre los años 90 y 2000, creamos filiales y establecimos una red de socios internacionales. En 2000, el grupo Terrena entró en nuestro capital y, en 2004, junto con Les Pépinières du Valois, creamos IFO, nuestra estructura de investigación y desarrollo. En 2012, DL se fusionó con Les Pépinières du Valois para crear Dalival. Hemos seguido creciendo, en particular con la creación de filiales en China y la India, así como con el lanzamiento de numerosas variedades. Esta fusión es un gran éxito humano y empresarial.

Bruno:

Al terminar mis estudios en Toulouse en 1984, debía incorporarme a un grupo familiar dedicado a la producción frutícola del suroeste de Francia, en el que había realizado mis prácticas de fin de carrera. Fue entonces cuando el señor Charles André, fundador de Pépinières du Valois, me pidió que trabajara para él. Tras una estancia inolvidable de 15 meses en Inglaterra y Estados Unidos, me encontré en Picardía, una región que desconocía por completo. Allí conocí a mi esposa Géraldine y, 40 años después, sigo viviendo allí. En el vivero aprendí todos los oficios hasta que asumí la dirección en 1991 tras el repentino fallecimiento de Charles André, a quien le debo mucho, al igual que todos los que trabajaron con él. Tras un periodo de consolidación, ampliamos nuestro alcance mediante la adquisición de participaciones en varios viveros de Francia y Europa. Desde siempre he tenido una pasión especial por la investigación y la creación de variedades, y me he dedicado a ello desde el inicio de mi carrera. La creación de IFO en 2004, mediante la fusión de las actividades de investigación y desarrollo de DL y Pépinières du Valois, supuso por ello un hito importante. Ocho años más tarde, las dos empresas llevaron a cabo una fusión total. Más allá del interés estratégico, para mí era la forma de garantizar la transmisión de la empresa, un tema que siempre me ha preocupado desde el repentino fallecimiento del señor André en 1991.

¿De qué es de lo que se siente más orgulloso hoy en día?

Thierry:

Sin pensarlo mucho, diría que de haber creado un equipo formidable, apasionado y con una competencia excepcional; una red de socios comerciales, productores, comercializadores, hibridadores y asesores técnicos; la creación de Dalival; la posición de IFO en el mundo; las variedades Chouquette® Dalinette, Jazz® Scifresh, Tonik...; los lanzamientos de Ifo red con su marca Kissabel® (manzanas de pulpa roja) y de Sambo® (nuestras tres variedades brasileñas), ... ¡y me dejó algunas!

Bruno:

Estos 40 años han sido extremadamente ricos en encuentros y acontecimientos, y he vivido momentos muy bonitos. Cuando terminé mis estudios, no imaginaba que fuera posible, en el marco de una vida profesional, conocer a tanta gente tan cualificada, interesante, abierta y agradable, y eso en todo el mundo. ¡Cuántos intercambios apasionantes! Eso ha transformado mi vida. La arboricultura es una gran familia en todo el mundo.

¿Cuáles han sido los principales retos de tu carrera?

Thierry

Ha habido muchos y, afortunadamente, porque considero que los retos son oportunidades para progresar, cuestionarse a uno mismo y avanzar. El último, muy significativo, fue la crisis tras la COVID, en el momento en que estalló la guerra en Ucrania. Ha sido, y hay que decirlo, sigue siendo devastadora en todos los niveles del sector. El vivero y los productores se han visto muy afectados, con consecuencias duraderas. Hemos salido adelante, pero ha sido doloroso y dejará huella.

Bruno:

Como es lógico, pueden imaginarse que he tenido que afrontar una serie de retos en mi vida profesional y es difícil destacar uno o dos. Entre los principales retos a los que me he enfrentado, sin clasificarlos en ningún orden en particular, están la adquisición de Pépinières du Valois a los 30 años, el éxito de los proyectos de expansión externa, las inversiones en grandes proyectos de creación de variedades y, más recientemente, la transmisión de Pépinières du Valois. Uno de los últimos retos fue, sin duda, la fusión, y le doy las gracias a Thierry Ligonnière por su confianza. Hemos formado un tándem muy bueno.

¿Qué cambios en el sector le han llamado más la atención?

Thierry:

Sin establecer un orden de importancia, destacaría:

- la agrupación de los comercializadores, que se han vuelto más profesionales e internacionales, con una mayor interacción;
- el aumento del nivel técnico de los productores y la calidad de sus productos;
- el auge de nuevas variedades y el avance de ciertas variedades «comercializadas»;
- y una mayor exigencia de los clientes en cuanto a variedades, material vegetal y también servicios.

Bruno:

Cuando pienso en los inicios de mi carrera, tengo la impresión de que una diferencia notable reside en los referentes de espacio y tiempo. Hace 40 años, nuestro día a día dependía más de nosotros. Nuestra zona de actividad (incluida nuestra zona comercial) se limitaba a Francia y algunos países limítrofes. Hoy en día, los límites de nuestra actividad se amplían cada día más. Lo mismo ocurre con nuestros clientes. La producción, que era el centro de la actividad, convive hoy con muchas otras preocupaciones sin duda legítimas. El mundo se amplía cada día y somos muy interdependientes unos de otros. La creación de variedades, que me ha ocupado mucho, se ha profesionalizado en gran medida y quizá se encuentre ante nuevos retos tecnológicos.

¿Cómo ve el futuro de la arboricultura y de los mercados?

Thierry:

El arboricultor del mañana tendrá que ser aún más creativo y profesional: organización, conocimientos técnicos, elección de

variedades y portainjertos... y avanzar hacia una genética más resistente frente a las agresiones externas.

Los comercializadores deberán aportar más transparencia a los productores, lo cual constituye la base de su razón de ser. Algunos tendrán que adaptar sus procesos si quieren ganarse la confianza de los productores asociados, en lugar de ser meros proveedores. Siempre se consumirán frutas: la manzana y el plátano siguen siendo dos de las principales especies del consumo mundial. Pero las producciones de frutas de pepita y de hueso seguirán experimentando cambios: calentamiento global, adaptaciones fitosanitarias, costes de producción, evolución de los compradores, expectativas de las nuevas generaciones (calidad, salud, medio ambiente)... tantos retos que afrontar, a escala planetaria.

En este contexto, el factor humano y la genética, con portainjertos y variedades resilientes y robustas, serán esenciales para garantizar una buena rentabilidad y responder a los retos actuales. Confío en las generaciones venideras para afrontar estos retos y en Dalival, que formará parte de los actores que contribuirán a ello con su genética y su material vegetal.

Bruno :

No creo estar cualificado para predecir el futuro de la profesión de arboricultor. Tengo la impresión de que la producción seguirá concentrándose en explotaciones con un excelente dominio técnico, en las zonas más adecuadas más adecuadas, salvo que las políticas públicas adopten medidas drásticas en favor de la independencia alimentaria. La innovación seguirá desempeñando un papel importante para obtener productos resilientes con una gran uniformidad en la calidad gustativa a lo largo de toda la campaña de comercialización. El consumidor seguirá siendo cada vez más exigente con su alimentación. Debemos demostrarle cada día que nuestro producto ocupa legítimamente un lugar privilegiado en su consumo. Y soy optimista porque los actores del sector siempre encontrarán la manera de adaptarse.



Thierry Ligonnière y Bruno Essner (en el centro), acompañados por sus sucesores al frente de Dalival, Jean-René Gourdon, a la izquierda, y Emmanuel de Lapparent, a la derecha

NOVEDADES EN FRUTAS DE HUESO: VARIEDADES SELECCIONADAS POR SU RENDIMIENTO

En un contexto cada vez más exigente —tanto desde el punto de vista agronómico como comercial—, la elección de la variedad sigue siendo un factor clave para el éxito. Hemos seleccionado para usted **6 variedades prometedoras**, procedentes de programas de creación reconocidos, que combinan **calidad gustativa, regularidad de producción y adaptación a las expectativas del mercado**. Todas estas variedades están **disponibles en el vivero, no dude en ponerse en contacto con nosotros**.

DENFER C.O.V.: FIRMEZA Y UNIFORMIDAD

Esta variedad de cereza se distingue por sus **frutos muy firmes, de color oscuro y gran calidad gustativa**. Su lento desarrollo permite esperar a que se produzca la coloración y garantiza una excelente conservación. El calibre es homogéneo (28 mm) y la producción regular, sin alternancia. Una referencia para los productores que buscan una cereza negra, **firme y fiable**. Editor: CEP Innovation



© CEP Innovation

SCP 342 C.O.V.: SEGURIDAD Y RENDIMIENTO

La SPC 342 combina dos cualidades que rara vez se asocian: una **excelente firmeza y una muy buena resistencia al cracking**. También ofrece un buen sabor, un calibre homogéneo (28 mm) y una producción regular. Al no producir frutos dobles, incluso en condiciones de calor, constituye **una solución segura para cosechas fiables**. Editor: SVC



Editor: SVC

JULIUS C.O.V. (en trámite): LEL ALBARICOQUE TARDÍO DE GRAN POTENCIAL

Julius es una variedad tardía autofértil que combina **una productividad muy elevada con un gran calibre (3A)**. Sus frutos bicolors y atractivos presentan una **pulpa jugosa y aromática de muy buen sabor**. Una excelente opción para sustituir a Farbaly, con un **alto potencial de rendimiento y una calidad gustativa muy superior**. Editor: New Cot



© New Cot

ALEGORIA C.O.V.: NECTARINA BLANCA TARDÍA Y AROMÁTICA

Alegoria es una nectarina de pulpa blanca que destaca por su **floración y su brotación tardías**, lo que la protege frente a las heladas. Sus frutos redondos, de calibre A/AA, ofrecen una **pulpa jugosa, dulce, aromática y sin acidez**. Muy productiva, sustituye perfectamente a la Tiffany C.O.V. en el calendario de cosecha. Editor: PSB Producción Vegetal



© PSB Producción Vegetal

SWEET PINKIE C.O.V.: MODERNIDAD Y CALIDAD GUSTATIVA

Sweet Pinkie ofrece una fruta muy brillante, con **piel fina**, en sintonía con las expectativas actuales de los consumidores. Su pulpa blanca es **fina, jugosa y muy aromática**, con una excelente calidad gustativa. El árbol, vigoroso y fácil de cultivar, la convierte en una **alternativa moderna a Tonicsweet® Sweetreine C.O.V.** Editor: ASF



© ASF

HONEY CRISP®: UNA CIRUELA AMARILLA TARDÍA Y DISTINTIVA

Honey Crisp® se distingue por su **textura crujiente, su firmeza excepcional y sus aromas intensos y dulces**. Poco sensible a los defectos de la piel, ofrece frutos brillantes y atractivos (calibre 50/55). Su maduración tardía permite **ampliar la oferta de ciruelas amarillas con una variedad de gran calidad**. Editor: IPS



© IPS

INFORMACIÓN

IFO: RESUMEN SOBRE 3 NUEVOS PORTAINJERTOS PARA MANZANOS

El portainjerto M9 ha perdido su posición de monopolio. En los últimos 15 años, Dalival ha lanzado el Geneva® G11 C.O.V. y, posteriormente, el M200 C.O.V., para dar respuesta a los problemas de vigor, replantación y productividad a los que se enfrentan los arboricultores.

Existen otros portainjertos experimentales, que están empezando a evaluarse en las estaciones de investigación y a ser objeto de publicaciones. Esto es lo que podemos decir sobre tres de ellos*:

- **Geneva 935:** este portainjerto presenta un vigor similar al del M26. Es muy productivo y entra en producción muy rápidamente, con una producción importante ya desde la segunda hoja. Por lo tanto, este portainjerto puede resultar en ocasiones demasiado vigoroso. Al igual que todos los Geneva, el G935 es tolerante a las enfermedades de replantación, a la phytophthora y al fuego bacteriano. Sin embargo, es sensible al pulgón lanigero y a ciertos complejos virales, por lo que es necesario injertar únicamente material libre de virus en este portainjerto. El G935 parece muy prometedor, pero aún necesitamos más experiencia antes de iniciar la producción comercial de árboles.
- **Geneva 969:** más vigoroso que el anterior, presenta un vigor similar al del M106. La Universidad de Cornell lo describe como muy productivo, tolerante a la replantación, a la phytophthora, al fuego bacteriano y al pulgón lanigero. Sin embargo, es especialmente sensible a las condiciones del suelo, que influyen mucho en su vigor: esto significa que, en algunos huertos, el portainjerto tiene el vigor del M9, mientras que en otros tiene el del M106. Según la experiencia estadounidense, podría ser un buen portainjerto para las variedades sensibles al moteado, pero en Europa tenemos muy poca experiencia.
- **Geneva 214:** este portainjerto tiene un vigor comprendido entre el M9 y el Geneva® G11 y una alta productividad (similar a la del G11 según nuestras primeras observaciones). Esto parece interesante, pero también hemos observado que el calibre de los frutos es ligeramente menor. Además, es tolerante a la replantación, a la phytophthora, al fuego bacteriano y al pulgón lanigero.

En la actualidad, comercializamos nuestras variedades en los portainjertos M9, Geneva® G11 y M200. Los demás portainjertos mencionados en este artículo se encuentran aún en fase de observación.

*Información basada en los datos y observaciones recopilados hasta 2025. En función de los resultados que aún están por llegar, la información puede variar.

DOS VARIEDADES LANZADAS EN 2025: CRISTAL C.O.V. (EN DESARROLLO) RENDIMIENTO ÓPTIMO EN EL HUERTO, EXCELENTE PRESENCIA EN EL MERCADO



Cristal C.O.V., actualmente en desarrollo, es una nueva variedad procedente del programa IFO, que presenta las siguientes características:

- *Un aspecto especialmente atractivo, con bonitas vetas en forma de «pincelada» que el consumidor reconocerá fácilmente*
- *Un sabor muy agradable, una textura ligera y jugosa, un **alto contenido en azúcar combinado con una agradable acidez***
- *Una fecha de cosecha en el intervalo de la Jonagold*
- *Una productividad buena y regular*
- *Una **buena tolerancia** al moteado y al oídio*
- *Una **floración tardía**, una semana después de la Elstar*

Su floración tardía, su buena tolerancia a las enfermedades y su perfil gustativo la convierten en una variedad muy adecuada para los huertos del norte de Europa.

*Cristal se ofrece en **acceso libre** a todos los productores y ya se están llevando a cabo las primeras plantaciones piloto.*

LA PERA QUE COMBINA RENDIMIENTO Y SUAVIDAD

Desarrollada por el **INRAE** y lanzada al mercado por **CEP Innovation**, la nueva variedad de pera **Kiara®** es una variedad de libre comercialización, accesible para todos los fruticultores.

Puntos fuertes de la variedad:

- Un color cobrizo con algunas zonas rojas y un aspecto muy atractivo tras el afinado
- Una pulpa fina y jugosa, con un alto contenido en azúcar
- **Excelente resistencia al fuego bacteriano y baja sensibilidad a la caída de hojas por estrés térmico (altas temperaturas)**

Sus características agronómicas:

- Maduración similar a la de la Williams
- Buen nivel de productividad
- **Buena capacidad para producir frutos partenocárpicos**
- **Muy buena capacidad de conservación**

Ventajas para el mercado y la producción:

- **Un sabor que gusta a todo el mundo**
- Una doble oportunidad de mercado, como pera de verano y pera de invierno, gracias a que se puede consumir rápidamente tras la cosecha y a su muy buena capacidad de conservación, que permite una comercialización más tardía
- **Resultados muy alentadores en las pruebas de resistencia a la transformación**



Fácil de producir, fácil de almacenar, fácil de comer, **KIARA® ha recibido el Sival d'Or 2026**, en la categoría de Innovación varietal, en el concurso SIVAL Innovation.

TUS CONTACTOS



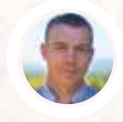
Dirección comercial
Thomas PIOUS
+33(0)7 57 68 93 36
tpiou@dalival.com



Christophe MEUNIER
Norte de Francia: frutas de pepita
Europa: sidra / portainjertos
+33(0)6 98 65 72 26
cmeunier@dalival.com



Antoine BEAUJEAN
Sur de Francia: frutas de pepita
+33(0)7 85 86 29 32
abeaujean@dalival.com



Olivier NAUDOT
Europa: frutas de hueso
+33(0)7 62 41 51 62
onaudot@dalival.com



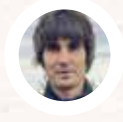
Jean-Marc MULLER
Agente comercial
Alsacia-Lorena
+33(0)6 60 04 39 20
jm.muller@cac68.fr



Aurélien DE REYNAL
España, Portugal
Europa Central y exportación
+33(0)7 57 60 87 83
adereynal@dalival.com



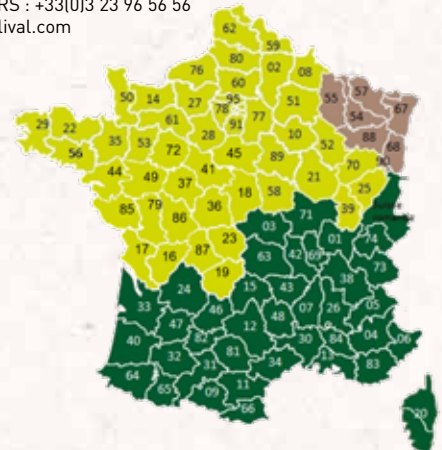
Frédéric MICHAUD
Gran exportación
+33(0)6 88 20 10 77
fmichaud@dalival.com



Jordi PARETA
España
+34 607 75 83 93
jordipareta.dalival@gmail.com

DALIVAL

ADV ANGERS : +33(0)2 41 43 77 77
ADV VILLERS : +33(0)3 23 96 56 56
dalival@dalival.com



Fuera de Francia, para Europa y el Magreb, póngase en contacto con nuestros agentes comerciales o con dalival@dalival.com

