

Communiqué de presse – 12 janvier 2026

Innovation variétale : SIVAL d'Or 2026 pour la poire Kiara®

Une nouvelle variété de poire dénommée Kiara® (Cepora COV), sélectionnée par INRAE et éditée par CEP INNOVATION, s'est vue attribuer le SIVAL d'Or 2026 dans la catégorie innovation variétale. Kiara® se distingue par plusieurs atouts répondant aux enjeux de la filière : bon comportement au feu bactérien (l'une des maladies les plus néfastes en arboriculture), mais aussi bonne qualité gustative et de conservation. La commercialisation des arbres a débuté cet hiver pour cette variété de poire. Elle est le fruit d'une vingtaine d'années de recherche et est actuellement en test chez une dizaine d'arboriculteurs. La remise de prix se tiendra au sein du Salon des productions végétales-SIVAL, à Angers, le 14 janvier.

Une signature gustative distinctive

La poire Kiara® est une poire que l'on identifie d'emblée, grâce à son aspect rustique, authentique, et une belle coloration cuivrée parfois marbrée de faces rouges. Son profil gustatif est unique : chair blanche, fine, fondante et agréable en bouche. Très aromatique, elle offre un équilibre harmonieux entre sucre et acidité, qui en fait une poire très appréciée lors des dégustations.

Un double usage possible : en fruit frais et en transformation

Kiara® est positionnée sur le créneau Williams. C'est une variété fiable, régulière et facile à conduire au verger. Sa fermeté, qui évolue lentement, offre une flexibilité de récolte pour le producteur. Par ailleurs, les premiers essais menés avec le CTIFL semblent montrer une conservation jusqu'à 6 à 7 mois en atmosphère contrôlée, résultats actuellement en cours de consolidation.

Ainsi, c'est une variété capable d'occuper 2 créneaux de marché : comme poire d'été et poire d'hiver. Elle peut être vendue et consommée peu après la récolte mais sa bonne capacité de conservation permet également une commercialisation plus tardive : une véritable agilité commerciale. De plus, les premiers essais de transformation ont donné des résultats très prometteurs : la variété semble bien se comporter.

Une variété adaptée aux producteurs, à une agriculture durable et aux défis climatiques

Au-delà de sa qualité gustative, Kiara® répond aux attentes des arboriculteurs. Les tests réalisés en serre ont montré un excellent comportement face au feu bactérien, maladie dévastatrice dans les vergers causée par la bactérie *Erwinia amylovora*. Cette maladie est en effet redoutée dans les bassins de production car elle reste sans traitement efficace une fois déclarée.

Des années d'observation dans le Sud-Est de la France ont également permis de mettre en évidence sa faible sensibilité au folletage, un déséquilibre d'eau absorbée entre les feuilles et les racines se traduisant par un dessèchement des feuilles et qui peut conduire à la mort de l'arbre.

Cette caractéristique la rend particulièrement adaptée aux évolutions climatiques actuelles, notamment aux étés plus chauds et plus stressants pour le végétal. De plus, sa production régulière et sa capacité de conservation facilitent son intégration dans les vergers, ainsi que sa commercialisation.

Un partenariat public-privé, 100 % français

Ce programme s'inscrit dans un partenariat 100 % français entre INRAE et CEP INNOVATION, garant d'indépendance variétale, de maîtrise scientifique et d'innovation nationale. Une synergie entre recherche publique et acteurs privés, qui est essentielle pour l'innovation et son transfert vers la filière.

Kiara® est issue d'un croisement entre les variétés Pierre Corneille et Harrow Sweet, croisement réalisé au sein du site INRAE d'Angers en 1992. Avec cette nouvelle variété, INRAE contribue à réduire l'empreinte environnementale de la production fruitière tout en offrant aux consommateurs un produit de qualité. Cette démarche s'inscrit dans une vision de long terme : développer une agriculture compétitive, respectueuse de l'environnement et qui répond aux attentes sociétales. La variété a fait l'objet de tests multisites au sein du réseau de pépiniéristes CEP INNOVATION, dans le Nord et le Sud de la France, puis dans le réseau national. Elle est par ailleurs en test depuis 15 ans à la station expérimentale de La Pugère (13). Elle suscite un fort intérêt parmi les producteurs qui l'ont testée, notamment dans le bassin de production du Sud-Est où les premiers vergers expérimentaux ont révélé tout son potentiel.

Une innovation en accès libre

Contrairement aux dernières variétés de poires lancées sur le marché, Kiara® (Cepora COV) est libre d'accès, permettant à l'ensemble des producteurs de s'en emparer sans contrainte de club, c'est-à-dire sans contrainte d'octroi de licences d'exploitation limité à un petit nombre. Avec Kiara®, les professionnels disposent dès cet hiver d'une variété de poire performante et accessible, capable de réconcilier les impératifs techniques des producteurs, les exigences logistiques des distributeurs et les attentes gustatives des consommateurs.

En savoir plus :

Communiqué de presse du SIVAL :

https://www.sival-angers.com/app/uploads/sites/2/2025/12/cp_juryfinal_sivalinnovation.pdf
<https://www.sival-innovation.com/poire-kiara-cepora-cov/>



Contacts scientifiques :

Arnaud Guyader - arnaud.guyader@inrae.fr

IRHS

Département scientifique Biologie et amélioration des plantes (BAP)

Centre INRAE Pays de la Loire

Claire Thouminot - c.thouminot@cepinnovation-novadi.com
CEP INNOVATION
Agrapole, 23 rue Jean Baldassini - 69007 Lyon

Contacts presse :

Service Médias et opinion INRAE : 01 42 75 91 86 – presse@inrae.fr
Sabrina Grenier, responsable communication centre INRAE Pays de la Loire : 07 62 55 25 80 - sabrina.grenier@inrae.fr

A propos de :

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation. L'institut rassemble une communauté de plus de 10 000 personnes, dont 8000 personnels permanents et plus de 2500 contractuels financés sur projet chaque année, avec plus de 270 unités de recherche, de service et d'expérimentation implantées dans 18 centres sur toute la France.

Institut de recherche finalisée, il se positionne parmi les tout premiers organismes de recherche au monde en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et en écologie-environnement. Il est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ». INRAE a pour ambition d'être un acteur clé des transitions nécessaires pour répondre aux grands enjeux mondiaux.

Face à l'augmentation de la population et au défi de la sécurité alimentaire, au dérèglement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut joue un rôle majeur pour construire des solutions durables avec ses partenaires de la recherche et du développement et ainsi aider les agriculteurs et tous les acteurs des secteurs alimentaires et forestiers à réussir ces transitions.

la science pour la vie, l'humain, la terre



www.inrae/presse

CEP INNOVATION est l'éditeur exclusif mondial des variétés et porte-greffes fruitiers INRAE. Les variétés sont diffusées dans les principaux bassins de production du monde.

CEP INNOVATION est également partenaire privilégié d'INRAE dans des programmes de création variétale (poire, abricot, pêche, cerise et porte-greffe). En tant que co-pilote de ces programmes, CEP INNOVATION est directement impliqué dans la création et sélection variétale. Il participe à leur financement, travaille à la validation, à la sélection du matériel végétal et organise sa diffusion auprès de la filière arboricole.

L'entreprise appartient à plus d'une vingtaine de pépiniéristes français. Ensemble, ils représentent la très grande majorité de la production de plants fruitiers certifiés à destination des arboriculteurs français. La plupart des associés de CEP INNOVATION sont également engagés dans NOVADI, une autre SARL dont les activités concernent les variétés de pommiers résistants à la tavelure.