



## **Est-ce qu'il va aussi pleuvoir des framboises cette année?**

Les producteurs suisses attendent la saison 2002 des framboises avec impatience. Tout spécialement parce qu'il leur est arrivé l'année dernière de vendre une récolte record de 857 tonnes de framboises à un prix qui avait permis de couvrir les frais.

Ces dernières années, la production de framboises a fortement changé. Auparavant on ne plantait presque exclusivement que des framboises d'été (non-remontantes ; période de récolte de la mi-juin jusqu'à fin juillet). Il y a quelques années, les framboises d'automne (remontantes) sont apparues sur le marché (période de récolte début août jusqu'à la fin septembre) et ont constitué dans l'intervalle environ la moitié de la surface de framboises. De cette façon la saison des framboises indigènes a été plus que doublée et les ventes ont pu être augmentées. Pour la première fois l'année dernière, de plus grandes quantités de fruits d'un autre mode de production ont été vendues: des framboises de cultures annuelles. Les plantes y seront déjà remplacées après une saison. Cela est très coûteux mais entraîne une très bonne qualité du fruit et peu de problèmes dus aux maladies. Les cultures de framboises modernes ne laissent plus rien au hasard ni au temps: elles sont souvent protégées avec une couverture face aux intempéries. Ainsi les fruits restent secs et se conservent mieux après la récolte.

Au cours de l'année la surface de framboises est passée à 119 ha et a donc augmenté d'env. 6%. Certes, le gel a bien un peu importuné les baies d'été mais il se pourrait encore bien qu'il repleuve des framboises cette année.

Fruit-Union Suisse

*Nous vous donnons volontiers de plus amples informations.*



### **Framboises**

Dans les années passées, la Suisse a produit 600 tonnes de framboises en moyenne. L'année dernière a été une année de récolte record de 857 tonnes. Si on considère sa surface de 119 hectares, la culture de framboises arrive en deuxième place des types de baies suisses. La saison a pu être prolongée grâce des techniques de cultures nouvelles et variées ainsi qu'à des variétés donnant de la mi-juin à la fin septembre. En plus des framboises indigènes, les Suisses mangent 500 à 700 tonnes de fruits importés.

## **Rôti de porc mariné aux framboises et accompagné de salade**

### **Ingrédients pour 2 personnes:**

- 200 g filet de porc
- 140 g courgettes
- 100 g de framboises
- 4 fines tranches de lard fumé
- 8 champignons
- 80 g de salade
- 2 cs de vinaigre de framboise
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 4 cs d'huile végétale pressée à froid
- Sel, poivre, sucre
- 1 échalote

### **Au préalable**

Nettoyer le filet de porc, le sécher et le couper en fines tranches. Découper les champignons et les courgettes en lamelles. Laver et essorer la salade. Faire de même avec le lard. Peler et couper l'échalote.

### **Préparation**

Saler et poivrer les tranches de filet et faire revenir rapidement. Dorer les courgettes rapidement dans l'huile et les assaisonner. Caraméliser légèrement le sucre dans la poêle, arroser de vinaigre de framboise et ajouter les framboises. Faire sauter l'échalote, les champignons et le lard et délayer avec le vinaigre balsamique, ajouter l'huile et rectifier l'assaisonnement avec un peu de poivre de moulin.

### **Pour terminer**

Disposer les rondelles de courgettes sur le bord autour de l'assiette. Les cacher partiellement avec les tranches de filet que l'on recouvrera des framboises marinées. Mettre la salade au centre de l'assiette et la saucer avec la préparation de champignons, de lard et de vinaigre balsamique.

Bon appétit!