



Récolte de pruneaux

Un ciel quand même bleu: celui des fruits

La récolte de pruneaux a commencé en Suisse quelques jours plus tôt que les années précédentes. La quantité estimée à 2746 tonnes laisse espérer aux arboriculteurs une très bonne récolte. Après avoir fait tapisserie pour survivre pendant des années et que leurs surfaces de culture aient constamment diminuées, les pruneaux connaissent un come-back depuis quelques années. Des cultures basse-tige modernes ont été plantées avec de nouvelles variétés à gros fruits telles que Cacaks, Hanita ou Elena. Les fruits de ce travail apparaissent désormais sur le marché. La reine des pruneaux reste la Fellenberg, qui est récoltée toutefois la plupart du temps en Suisse orientale et dans le Valais et pousse comme autrefois sur des pruniers haute-tige. Cette année le pruneau Fellenberg sera mûr à la mi-août mais on peut déjà acheter dès maintenant des pruneaux de la nouvelle variété Cacaks. Grâce aux nouvelles variétés, la saison des pruneaux dure jusqu'en octobre. Les pruneaux contiennent beaucoup de fructose, sont très nourrissants, particulièrement bien indiqués pour être séchés, pour la cuisine ou les compotes et ne doivent pas être oubliés pour la consommation fraîche. En plus des sels minéraux et des acides organiques, le pruneau renferme aussi des vitamines B, C et E. Malgré cela, les Suisses ne mangent qu'un kilo par an et par habitant, c'est à dire moins que la moitié de leur consommation en abricots. Pourquoi donc?

Avez-vous encore des questions? N'hésitez pas à nous appeler!