



COMMUNIQUE DE PRESSE

18 juin 2003

Elles sont là

C'est le moment de manger des cerises

Malgré un hiver froid, des gelées printanières nocturnes, plusieurs fortes chutes de grêle et en ce moment, des températures tropicales: une abondante récolte de cerises s'annonce. Celle des cerises de table de cette année est estimée à plus de 2200 tonnes. La récolte des premières variétés précoces a déjà commencé, la saison principale durera de la fin du mois de juin jusqu'à la mi-juillet.

La culture de cerises suisses a beaucoup évolué ces dernières années. Pour faire baisser les coûts de production, les cerises de table poussent sur des cultures basses tiges. Ce sont surtout des variétés à gros fruits et croquantes comme Star, Kordia, Regina ou Summit qui tiennent la tête et sont vendues sous l'appellation «Cerises classe Extra». Malheureusement ces jolis fruits ont tendance à éclater sous la pluie si bien qu'il faut les protéger avec du film plastique. Les rangées d'arbres sont couvertes trois à quatre semaines avant le début de la récolte. Comme les cerises ne sont de cette façon plus mouillées, elles pourrissent moins et peuvent se conserver plus longtemps. Environ la moitié de toutes les cerises de table proviennent de cultures basses tiges. Les autres, telles que les cerises à conserve et à distiller mûrissent comme avant sur les arbres haute tige qui embellissent le paysage. Une cerise sur deux pousse en Suisse du Nord-Ouest, le «Paradis de la cerise» en Suisse.

Le général romain Lucullus, un fin gourmet, dont le nom est devenu un symbole pour les gastronomes, a rapporté la cerise de table du Proche-Orient à Rome. A partir de là, elle a conquis l'Europe. Madame et monsieur Schweizer aiment aussi cette séduction prononcée: ils en mangent deux kilos par personne et par an. Des cerises bien mûres ne sont pas seulement un délice croquant-doux mais elles fournissent aussi de précieuses vitamines (B, C et E) ainsi que du fluor, du potassium, du calcium, du phosphore et du magnésium.

Nous vous donnons volontiers de plus amples informations.