



COMMUNIQUE DE PRESSE

16 août 2006

Les pruneaux sont mûrs

Pruneaux suisses alléchants

La saison indigène des pruneaux a commencé avec une semaine de retard par rapport à l'an dernier. Les producteurs suisses attendent une très bonne récolte de pruneaux de table de plus de 3000 tonnes. Le pronostic de récolte se situe donc au niveau des années 2003 et 2004. La récolte principale débutera la semaine prochaine. Les nouvelles variétés ont permis d'étaler la récolte jusqu'au début d'octobre.

Uniquement des variétés à gros fruits

Au cours de ces dernières années, la préférence s'est nettement portée sur les variétés à gros fruits. Désormais, et contrairement aux années précédentes, le marché ne propose plus que des variétés d'un diamètre supérieur à 33 mm. On peut donc trouver, les dernières nouveautés cultivées telles que Tegera, Cacaks Schöne, Felsina, Hanita ou Elena. Les estimations de récolte de ces variétés sont très prometteuses. Pratiquement la moitié des ventes de pruneaux constitue la variété Fellenberg. La production de cette variété devrait, cette saison encore, être très bien. L'aspect attrayant et le goût exquis du pruneau Fellenberg font qu'il est considéré comme le roi des pruneaux.

Les régions de production les plus importantes sont la Suisse du Nord-ouest, la Suisse orientale et la Suisse romande. Des quantités moindres mûrissent un peu partout en Suisse. Alors que la plupart des Fellenberg sont vendus dans les cantons de St. Gall et Thurgovie, la Suisse du Nord-ouest est la principale région pour tous les autres pruneaux de table.

Bons pour tout

Les Suisses mangent en moyenne un kilo de ce fruit très pauvre en calories (50 à 60 kcal. selon les variétés). Les pruneaux renferment beaucoup de fructose, se digèrent facilement et, outre la consommation fraîche, se prêtent remarquablement bien au séchage pour cuisiner ou faire de la compote. En plus des sels minéraux et des acides organiques, le pruneau est également riche en vitamines B, C et E. Il facilite le transit intestinal et constitue un laxatif naturel en cas de constipation.

Prunes et pruneaux - Petite recherche

Quelle est la différence entre un pruneau et une prune? Pour de nombreuses variétés, faire la distinction entre prune et pruneau est quasi impossible, car il s'agit de produits croisés entre des variétés des deux groupes. Toutes les variétés se distinguent par leur calibre, leur couleur, leur forme, leur facilité d'extraction du noyau, leur consistance, leur teneur en jus, leur goût et leur période de maturité. En règle générale, on peut dire que:

Les pruneaux sont généralement de forme oblongue, un peu aplatie avec des extrémités en pointe. Ils n'ont généralement pas de sillon mais simplement une fine suture ventrale, de couleur prédominante bleu violacé, leur chair est vert-jaune, juteuse, sucrée, aromatique. Le noyau est de forme allongée, plat et pointu aux deux extrémités. Il se détache bien.

Les prunes sont des fruits de forme plutôt ronde à ovale avec un sillon ventral bien marqué et un noyau ventru. La chair est vert-jaune à jaune d'or, de consistance molle, très juteuse, acidulée, sucré, mais le noyau ne se détache pas toujours bien.

Les mirabelles sont de couleur jaune à jaune d'or souvent pigmentées de rouge sur les joues. La chair est ferme, jaune-vert jusqu'à jaune orange, sucrée et aromatique et le noyau se détache facilement.

La prune européenne provient vraisemblablement de la région située entre les deux chaînes montagneuses du Caucase et de l'Altaï. Actuellement elle est cultivée aux quatre coins du monde. La Chine est de loin le plus gros producteur, suivi de l'Allemagne, de la Serbie/Monténégro et de la Roumanie.

Pour de plus amples informations:

Rolf Matter, Fruit-Union Suisse

Tél : 041 728 68 60, email: rolf.matter@swissfruit.ch