



Communiqué de presse

26 mai 2008

La saison des fraises suisses a commencé

Une reine vous souhaite la bienvenue

Ces jours-ci commence la principale saison des fraises, et la récolte atteindra son point culminant durant les trois premières semaines du mois de juin. A la condition qu'il fasse un temps favorable, les producteurs suisses envisagent de récolter environ 5500 tonnes, quantité légèrement supérieure à la moyenne annuelle.

Compte tenu des quantités de fruits de table indigènes récoltées, la fraise tient la troisième place par rang d'importance. Dans la production totale de baies, la part des fraises s'élève à 75%. Seul un tiers des fraises consommées chez nous provient du pays; le reste des fraises est généralement importé avant que ne commence la saison en Suisse. La consommation s'élève à 2.2 kg par habitant.

Riche en vitamines, en substances minérales et en oligo-éléments, la fraise ne contient qu'environ 35 kcal par 100 grammes. C'est le snack idéal pour tous ceux qui désirent conserver la ligne.

Quant à leur fraîcheur, les fraises suisses dépassent de loin celles importées de l'étranger. Les consommateurs qui tiennent à ce que les voies de transport soient courtes et qui préfèrent les fruits provenant de producteurs respectueux de l'environnement y regarderont de près lors de leur prochain achat.

Un choix de variétés

Les qualités intrinsèques des fraises suisses telles que leur teneur en fructoses prennent de plus en plus d'importance lorsqu'il s'agit d'en juger la qualité. Les deux variétés leader, Darselect et Elsanta, répondent actuellement déjà à toutes les exigences. Sur une surface totale de 418 ha de cultures de fraises, elles en occupent, à elles seules, le tiers. Troisième par rang d'importance, la nouvelle variété Clery, elle aussi, est d'excellente qualité. Ayant progressé de 36 pour cent au cours d'une année, elle est actuellement cultivée sur une surface de 44 ha. Durant la même période, les cultures de la variété Marmolade ont pratiquement diminué de moitié et ne comprennent plus que 9 ha. Bien que facile à transporter et d'un aspect impeccable, Marmolada ne répond plus aux exigences des consommateurs du fait de sa faible teneur en fructoses. D'ailleurs, 20 autres variétés sont cultivées en Suisse.

Moins de cultures de fraises en plein champ

En se servant de nouvelles techniques de production, un nombre croissant de producteurs retarde ou avance la maturité des fruits afin d'étaler la récolte. C'est pourquoi la récolte des fraises suisses cultivées sous couverture ou sous tunnel commence déjà début mai. Quant aux variétés tardives cultivées à une altitude supérieure, elles peuvent être récoltées jusqu'en automne. En revanche, les cultures traditionnelles en plein champ ont diminué. Les surfaces de production les plus importantes se trouvent dans les cantons de Thurgovie (70ha), Berne (58ha), Zurich (44ha), Valais (43ha), Argovie (39ha), Lucerne (27ha) et Vaud (21ha).

Pour tout renseignement supplémentaire:

Rolf Matter, Information + RP, tél. 041 728 68 60; rolf.matter@swissfruit.ch; www.swissfruit.ch