



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

du 6 août 2009

La récolte bat son plein

Les pruneaux suisses sont mûrs

La cueillette des pruneaux indigènes a commencé. Les producteurs suisses s'attendent à une bonne récolte de 2900 t de pruneaux de table (sans la vente directe). À présent, la récolte bat son plein. Les pruneaux suisses sont en vente jusqu'au début du mois d'octobre.

Les fruits à chair sucrée et juteuse rencontrent de plus en plus de succès auprès du consommateur. Ces variétés s'appellent Tegera, Belle de Cacak, Felsina, Hanita ou encore Elena, bien que la réputée Fellenberg reste très appréciée. Si la Fellenberg se récolte essentiellement en Suisse orientale, le Nord-Ouest de la Suisse et les cantons de Vaud et du Valais sont d'importantes régions de culture pour les autres variétés de pruneaux de table, et presque toutes les régions de Suisse produisent également des pruneaux.

Chaque Suisse mange en moyenne 1 kg de cette espèce fruitière peu énergétique par année. Les pruneaux contiennent beaucoup de fructose, sont très digestes et conviennent aussi bien pour la consommation à l'état frais que pour le séchage, la confection de tartes et de compote. Ils fournissent des acides organiques et les vitamines B, C et E.

Informations sur les fruits suisses et recettes pour les apprêter : www.swissfruit.ch

Pour plus d'information :

Georg Bregy, Département Production

Tél. 041 728 68 80, courriel georg.bregy@swissfruit.ch

Hansruedi Wirz, Président du Centre national de produit Cerises / Pruneaux

Tél. 079 444 82 22; info@wirz-obstbau.ch

Rolf Matter, responsable département information et RP,

tél. 041 728 68 60, courriel : rolf.matter@swissfruit.ch

Résumé de connaissance des produits

Quelle est la différence entre un pruneau et une prune ? De nombreuses variétés ne peuvent être attribuées avec certitude à l'un ou l'autre groupe, car elles sont des hybrides prune X pruneau. Chaque variété se distingue par la taille, la couleur, la forme, l'adhérence du noyau, la consistance, la jutosité, l'arôme et la période de maturité. De façon générale on admet que :

- **Les pruneaux** sont allongés-ovales, ronds aplatis avec une extrémité pointue. Ils sont le plus souvent bleu violacés, à chair jaune-vert, juteux, sucrés, aromatiques et se détachent bien du noyau. L'essentiel de la production indigène appartient à ce groupe.
- **Les prunes** sont des fruits arrondis à ovales. La chair est jaune-verdâtre à jaune d'or, molle, très juteuse, sucrée, mais ne se détache pas toujours du noyau. En raison des exigences élevées en ce qui concerne l'emplacement (sol, climat), ce groupe se cultive peu en Suisse.
- **Les mirabelles** sont jaunes à jaune d'or et présentent souvent des points rouges. La chair est ferme, verdâtre à jaune ou jaune-orange, sucrée, aromatique et se détache du noyau. Depuis quelques années, la culture de la mirabelle connaît un nouvel essor, plus spécialement les variétés à grand fruit Bellamira et Miragrande.

La prune européenne est probablement originaire de la région située entre le Caucase et le massif de l'Altaï. De nos jours, on la cultive sur tous les continents. La Chine est de loin le plus grand producteur. Elle est suivie par l'Allemagne, la Serbie/Montenegro et la Roumanie.