

DOSSIER DE PRESSE

en septembre 2010

**Le 17 septembre, la Suisse célèbre pour la 18<sup>e</sup> fois la**

# Journée de la pomme

La pomme est l'espèce fruitière la plus croquée en Suisse. Elle est le seul fruit proposé en vente toute l'année de production indigène, et en ce moment-même, on la trouve fraîchement récoltée.

Pour cette raison, des producteurs de fruits distribueront le vendredi 17 septembre gratuitement des pommes sur trente-et-un sites répartis dans tout le pays. Ils attireront l'attention sur les qualités de cet en-cas de puissance naturel, l'objectif étant de donner envie d'y goûter à toujours plus de consommateurs. Un concours permettra aux participants de gagner un iPhone, deux iPods et sept lots de 10 kg de pommes chacun.

Des entreprises privées participent également à l'action. L'entreprise de gastronomie Compass Group (Suisse) SA p.ex. créera une carte de menu spéciale consacrée au fruit défendu.

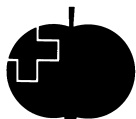
La journée de la pomme vivra sa 18<sup>e</sup> édition. Elle est organisée par la Fruit-Union Suisse et ses sections régionales. Vous découvrirez où aura lieu une manifestation près de chez vous, le nom des responsables de site et le concours en parcourant ce dossier ou notre page Internet [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch).

D'autres informations et des recettes aux pommes à essayer absolument sont disponibles en ligne sur [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)

*Contacts :*

*Rolf Matter, Fruit-Union Suisse, Information + RP*

*Tél. 041 728 68 60, mobile 079 692 17 89, courriel : [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch).*



## Des distributions de pomme auront lieu sur ces sites:

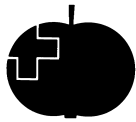
Des producteurs de fruits distribueront des pommes croquantes et répondront à vos questions dans quatorze gares et sur dix-sept places publiques. Un grand concours de pommes permettra aux participants de gagner 1 iPhone, 2 iPods et 7x 10 kg de pommes. Les questions sont mises en ligne sur [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch).

### Des actions se dérouleront durant la journée de la pomme dans les gares suivantes:

Arth-Goldau	13h30 à 18h00
Bâle	13h30 à 17h00
Berne gare centrale	09h00 à 16h00
Bienne	07h00 à 12h00
Frick	13h00 à 17h00
Genève Cornavin	07h00 à 12h00
Pfäffikon Schwyz	14h00 à 19h00
Soleure	14h00 à 18h00
St-Gall	13h00 à 17h00
Sursee	15h00 à 18h30
Wil	13h00 à 17h30
Winterthour	07h00 à 10h00
Zoug	13h30 à 17h30
Zurich gare centrale	07h00 à 10h00

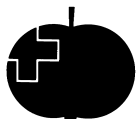
### La Journée de la pomme réalisera des actions aux emplacements suivants:

Arbon, Coop Novassetta	10h00 à 14h00
Baden, Nordende Langhaus	13h30 à 16h00
Baden, entre le restaurant Schwyzerhüsli et le café Himmel	13h30 à 16h00 13h30 à 16h00
Baden, Badstrasse devant l'Importparfumerie	13h30 à 16h00
Coire, Bahnhofstrasse / Café Merz	13h30 à 17h00
Frauenfeld, Migros Passage	10h00 à 14h00
Fribourg, rue de Romont	13h00 à 17h00
Kreuzlingen, Coop Karusell	10h00 à 14h00
Lausanne, Comptoir Suisse	13h00 à 18h00
Martigny, place Centrale	13h00 à 19h00
Olten, vers Coop City	14h00 à 17h00
Pfäffikon, Seedammcenter	14h00 à 21h00
Lugano, Piazza Dante	07h00 à 12h00
Schaffhouse, Fronwagplatz	09h00 à 12h00
Schwyz, Mythencenter	09h00 à 12h00
Sion, place du Midi	12h00 à 18h00
Thoune, Maulbeerplatz	10h00 à 14h00



## Contacts dans votre région:

<b>AG</b>	Adrian Baumgartner, Widen 2, 5425 Schneisingen, Tél. 079 457 60 23
<b>BE</b>	Villes de Berne et de Thoune : Hans Brönnimann, Unterdorf 11, 3116 Noflen, Tél. 031 781 04 27 Bienne: Gebr. Daniel & Jürg Weber, 2575 Gerolfingen, Tél. 032 396 11 88
<b>BL</b>	Hansueli Wirz, Neumatt, 4493 Wenslingen, Tél. 079 579 71 54
<b>FR</b>	Dominique Ruggli, Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux, Tél. 026 305 58 66
<b>GE</b>	Solange Catarino, OPAGE, Maison du Terroir, Route de Soral 93, 1233 Bernex, Tél. 022 388 71 55
<b>GR</b>	Franz Deck, Landw. Schule Plantahof, 7302 Landquart, Tél. 081 307 45 88
<b>LU</b>	Adrian Seeholzer, Ferren, 6277 Kleinwangen, Tél. 041 910 16 83
<b>SG</b>	Richard Hollenstein, Kant. Zentralstelle für Obstbau, 9230 Flawil, Tél. 071 394 53 20
<b>SH</b>	Werner Güntert, SH Obstbauverein, Alte Schaffhauserstrasse 2, Büsingen Tél. 0049 77 34 14 30
<b>SO</b>	Philipp Gut, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 Riedholz, Tél. 032 627 99 77
<b>SZ</b>	Konrad Gmünder, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Römerrain 9, 8808 Pfäffikon, Tél. 055 415 79 26 Fidel Kenel, Sonnenberg, 6415 Arth, Tél. 041 855 41 34
<b>TG</b>	Bruno Hugentobler, LBBZ Arenenberg, Fachstelle Obstbau, 8268 Salenstein, Tél. 071 663 30 03, 079 631 47 06
<b>TI</b>	Dario Bernasconi, Associazione Frutticoltori Ticinesi, 6948 Porza, Tél. 091 941 50 05
<b>VD</b>	Paul Bertuchoz, Union fruitière lémanique, Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6, Tél. 021 614 24 37, 079 262 96 92
<b>VS</b>	Ephrem Pannatier, IFELV, av. de la Gare, 1964 Conthey, Tél. 027 345 40 40
<b>ZG</b>	Louis Suter, Obstbau, Holzhäuserstr. 2, 6331 Hünenberg, Tél. 041 784 50 57, 079 652 18 20
<b>ZH</b>	Denise Frei, Strickhof Fachstelle Obst, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur-Wülflingen, Tél. 052 224 28 70

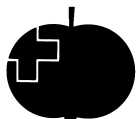


Aperçu des arguments

## Saviez-vous que la pomme ...

1. **est l'espèce fruitière la plus croquée en Suisse ?** Chaque habitant en consomme en moyenne plus de 16 kg par année.
2. est le seul fruit indigène en vente toute l'année. Elle s'entrepasse, pour certaines variétés, de septembre jusqu'au début de juillet grâce à des techniques de conservation pointues. Elle arrive sur le marché dès la mi-juillet dans la peau des premières variétés précoces comme Summerred ou Gravenstein.
3. **contient de nombreux sels minéraux, des vitamines et des principes végétaux secondaires** bons pour la santé ? Consommée à raison de deux fruits par jour, elle couvre la moitié des besoins en vitamine C et renforce de ce fait la résistance aux maladies. Elle contient du potassium et des vitamines du complexe B profitables aux nerfs et aux muscles. Elle apporte du sodium qui participe à la formation des sucs digestifs. Elle contient de la pectine dans la peau. Cette substance lie les toxines dans l'intestin et stimule l'activité de cet organe.
4. **existe pour tous les goûts grâce à la diversité variétale ?** On compte des douzaines de variétés qui donnent des fruits typés, douceâtres à acidulés, à la peau verte, jaune ou rouge.
5. **est peu calorique ?** Elle en fournit seulement 55 kcal par 100 g et est donc parfaite pour les consommateurs soucieux de leur ligne.
6. **contient beaucoup de fructose et de glucose** dissipant la fatigue et fournissant de l'énergie rapidement disponible ?
7. est aussi un **bon désaltérant** ? se compose d'eau à raison de 85 pour cent ?
8. est un **en-cas idéal aussi pour la récré** ? dans son emballage naturel ménageant l'environnement. Sa pelure comestible fournit des principes végétaux secondaires bons pour la santé. La pomme supporte sans dommage les sacs d'école pleins à craquer et les poches de pantalons et de vestes.
9. **s'apprête de façon très diverse en cuisine ?** Elle se râpe dans le « muesli », se découpe en macédoine colorée ou se cuit à la casserole ou au four pour donner des entrées, plats principaux ou desserts sucrés à piquants.
10. **se transforme en jus de pomme**, une boisson tendance naturelle et désaltérante ? Depuis quelques années, la pomme transformée en jus connaît un nouvel essor, grâce à de nouvelles variantes comme les « schorlé » (jus de pomme coupé avec de l'eau. La consommation annuelle dépasse actuellement 10 l par personne.

Plus d'informations et des suggestions de recettes sur [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch).



Pronostics de récolte de pommes de table suisses 2010

## Petite récolte de pommes en prévision

Des estimations dans les cultures fruitières suisses annoncent une récolte probable de 92 300 t de pommes à vendre comme fruits de table. Par rapport à l'an dernier qui fut une année d'abondance, le déficit prévu est quasi d'un quart (-23%). Le cas échéant, ce sera la plus petite récolte depuis douze ans.

Ces déficits sont dus principalement au déroulement défavorable de la végétation. À une période de floraison courte, froide et humide a succédé une phase de croissance perturbée par une météo extrême apportant du froid, des précipitations abondantes et de la sécheresse. De plus, après la récolte abondante de 2009, la production s'attendait à une variation de récolte naturelle, l'alternance, qui n'a pas manqué de se produire. La surface de culture est cependant restée stable par rapport à l'an dernier.

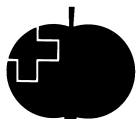
À la mi-août, la récolte de pommes indigène a démarré en Valais avec les variétés hâtives. Elle a pris une dizaine de jours de retard par rapport aux autres années. Le plus fort de la récolte des pommes d'automne et de garde arrive ces jours-ci et durera dans certaines régions jusqu'à la fin d'octobre.

Après une année de surapprovisionnement, le secteur s'attend à une certaine normalisation du marché. En fonction de l'offre, les prix à la production et à tous les niveaux en aval devraient remonter légèrement. L'approvisionnement du marché en pommes suisses est garanti jusqu'en été prochain.

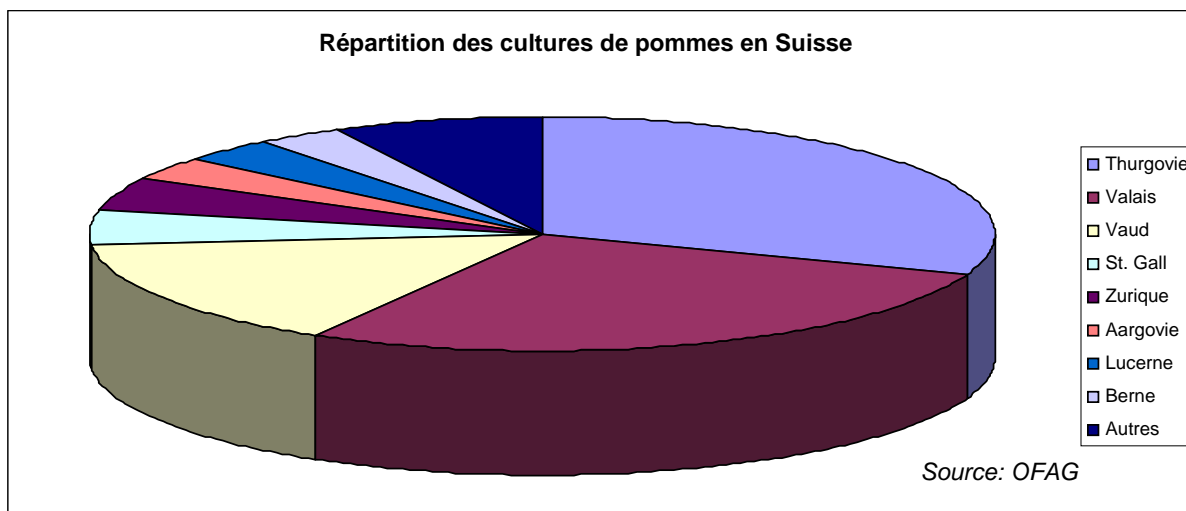
Les estimations donnent une récolte de pommes à cidre moyenne de 89 650 t. La récolte inférieure à la moyenne de poires à cidre en revanche couvrira à peine les besoins des pressoirs. Le stock de concentré issu de la récolte abondante de l'an dernier permet toutefois d'écarter tout risque de pénurie.

### **Faible récolte de poires de table en prévision**

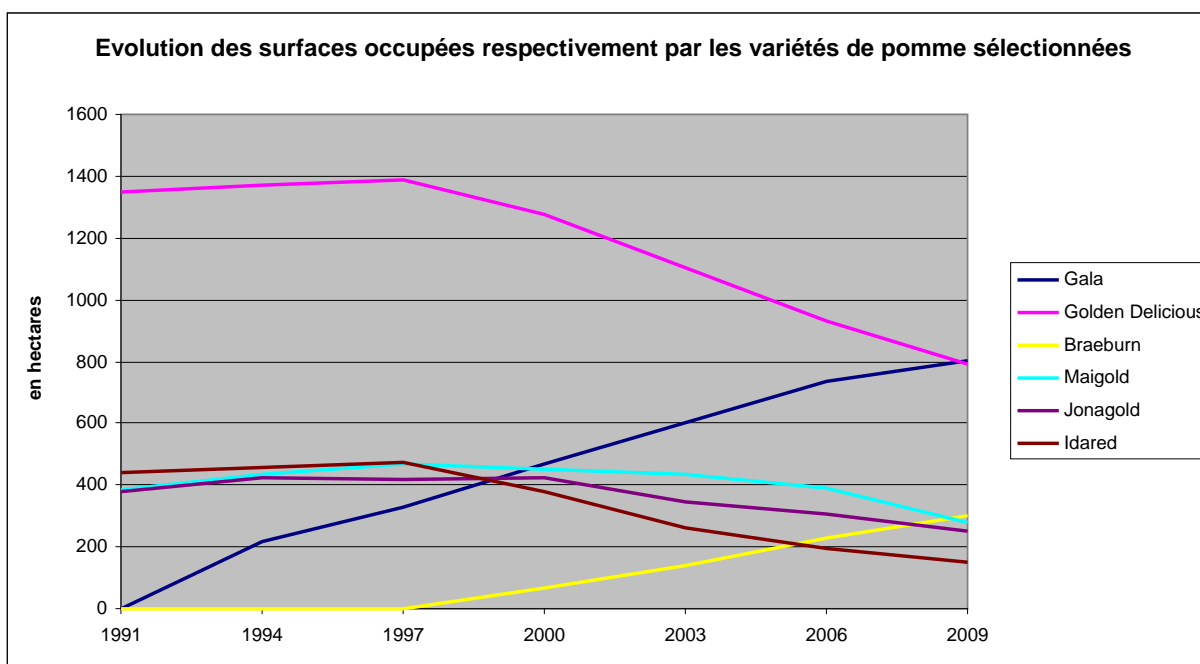
La récolte de poires à vendre comme fruits de table est estimée à 12 000 t, soit un déficit d'un peu plus de 10 000 t par rapport à l'année d'abondance 2009. Les prévisions dépassent de seulement 2000 t la plus petite récolte à ce jour (2008, 9 900 t).



## La Suisse, pays de pommes en chiffres

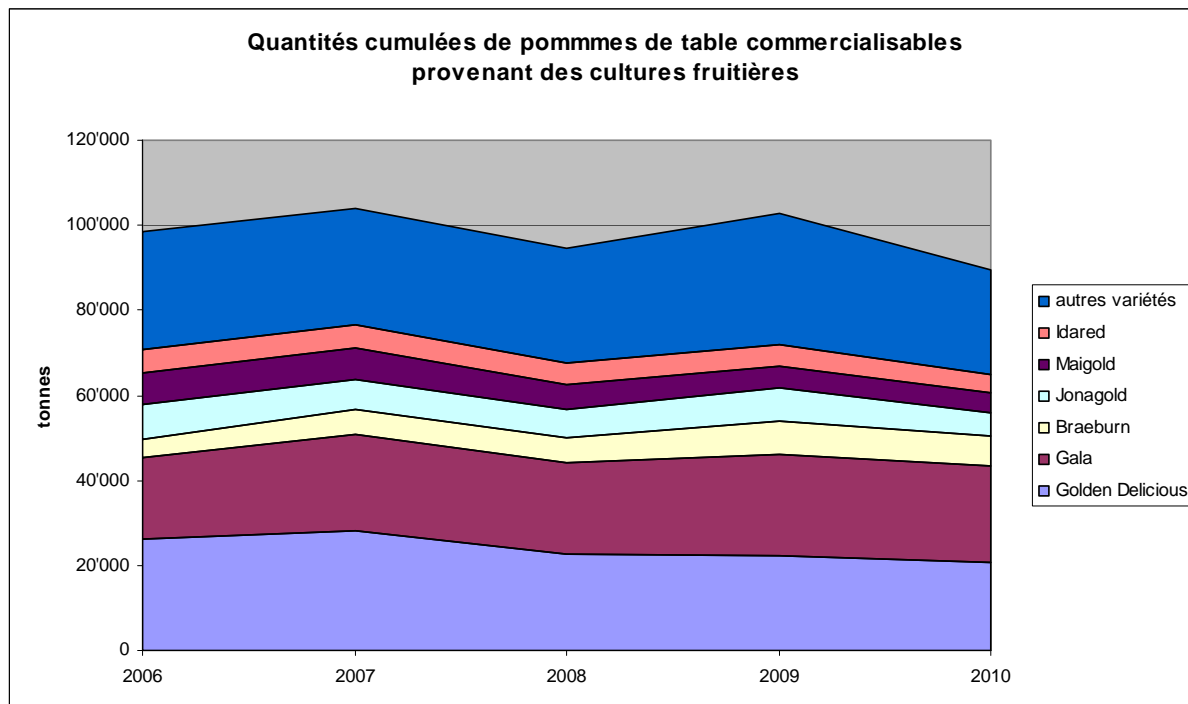
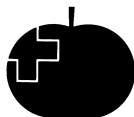


En 2009, les pommes ont été produites et récoltées sur 4226 ha de cultures de basses tiges (sans les cultures sur arbres de plein vent). Les trois quarts des ces surfaces se situent dans les cantons de Thurgovie, Valais et Vaud.



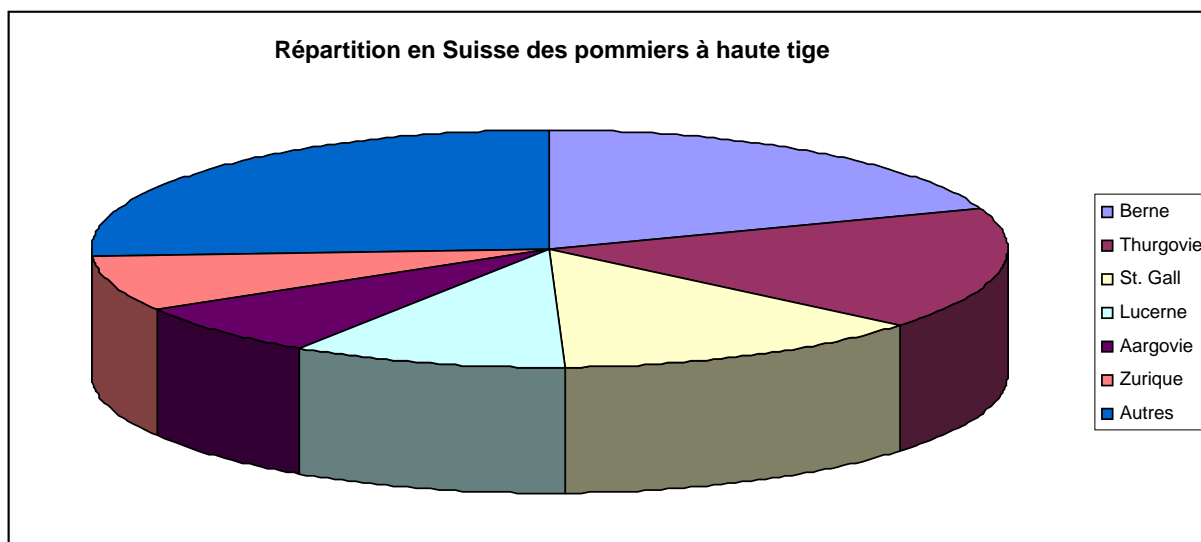
Les cultures de pommiers de Suisse comptent plus de quatre-vingts variétés enregistrées qui occupent chacune une surface d'au moins 20 a. En y ajoutant la diversité variétale sur les arbres de plein vent, la Suisse compte plusieurs centaines de variétés de pomme les plus diverses.

Chaque année, de nouvelles variétés arrivent sur le marché et d'anciennes disparaissent. Le graphique montre l'évolution depuis 1991 des surfaces des six variétés les plus cultivées en Suisse. Des obtentions plus récentes comme Gala et Braeburn supplantent actuellement Golden Delicious, Maigold, Jonagold et Idared. En tout, elles occupent 61 pour cent de la superficie de pommiers de Suisse.



La quantité de pommes de table vendables est estimée à 92 300 t. La comparaison avec l'estimation corrigée de 2009 montre des quantités de fruits de table de récolte 2010 inférieures de 23% environ à celles de l'année précédente. Il faut préciser que l'année 2009 a été une année record.

Les filets paragrêle de plus en plus répandus ont réduit notablement l'incidence des dégâts de grêle sur le rapport fruits de table / récolte totale.



Le dernier recensement officiel des arbres fruitiers de 2001 (l'Office fédéral de l'agriculture en organise un tous les dix ans) a permis d'enregistrer 1,1 millions de pommiers à haute tige, dont la petite moitié se trouve en Suisse orientale et dans le canton de Berne. La plus grande partie des pommes provenant d'arbres à haute tige se transforme en jus de pomme.

De 1981 à 2001, le nombre de pommiers de plein vent a diminué de moitié.