



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

9 août 2010

Les pruneaux suisses sont mûrs

## Voici les grands bleus !

***La récolte de pruneaux suisses bat son plein. Les producteurs suisses s'attendent à une récolte moyenne, de 3100 tonnes de pruneaux de table (sans la vente directe). La pleine récolte dure jusqu'à la fin du mois de septembre.***

Les nouvelles variétés produisant des fruits gros et juteux comme Tegera, Belle de Cacak, Felsina, Hanita ou Elena sont de plus en plus appréciées par les consommateurs. Chaque variété mûrit à un autre moment, ce qui permet d'étaler la récolte de la mi-juillet jusqu'au début du mois d'octobre.

Cette année, la variété principale Belle de Cacak présente un roussissement de l'épiderme plus prononcée que d'habitude. Le liège n'engendre toutefois aucune diminution de la qualité. C'est une caractéristique purement optique.

Les pruneaux poussent dans quasi toutes les régions de Suisse, c.-à-d. devant la porte du consommateur. Il faut savoir que les régions Suisse du nord-ouest et Suisse orientale produisent chacune un tiers de la récolte.

Chaque année, chaque habitant de la Suisse consomme en moyenne 1 kg de cette espèce fruitière peu calorique. Les pruneaux contiennent beaucoup de fructose, sont très digestes et conviennent aussi bien à la consommation à l'état frais qu'au séchage, à la confection de tartes et de compote. Le pruneau fournit des acides organiques et les vitamines B, C et E.

Informations sur les fruits suisses et recettes de cuisine: [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)

### **Rétrospective sur une année de cerises réjouissante**

La saison des cerises indigène s'est terminée au moment où la saison des pruneaux démarrait. À la grosse récolte de 2009 de 2200 t a succédé une récolte 2010 de 1950 t, également supérieure à la moyenne de 1800 t pour la période 2005 à 2009. La récolte a été réjouissante surtout pour les deux catégories Extra (gros fruits) et Premium (très gros fruits) issues principalement de cultures modernes. À présent, ces catégories représentent plus de deux tiers des cerises de table. Conformément à la tendance notée depuis plusieurs années, les quantités de l'ancienne classe standard 1 continuent de reculer.

Les cerises de conserve enregistrent également une récolte inférieure à la moyenne.

Les dernières cerises à distiller sont encore récoltées. La récolte moyenne annoncée de 3000 tonnes ne sera probablement pas atteinte.

***Plus d'informations auprès de :***

*Georg Bregy, département Production*

Tél. 041 728 68 80, courriel : [georg.bregy@swissfruit.ch](mailto:georg.bregy@swissfruit.ch); Web: [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)

*Hansruedi Wirz, Président Centre de produits national cerises / pruneaux*

Tél. 079 444 82 22; [info@wirz-obstbau.ch](mailto:info@wirz-obstbau.ch)

*Rolf Matter, Information + RP*

Tél. 079 692 17 89; courriel : [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch); Web: [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)