



COMMUNIQUE DE PRESSE

le 11 août 2008

Estimation de la récolte de fruits à pépins de table suisse 2008

Moyenne pour les pommes, déficitaire pour les poires

Avec 132 640 tonnes de pommes estimées, on attend cette année une récolte inférieure d'environ 15 % par rapport à la récolte effective de 2007 (154 632 tonnes). C'est du moins ce qu'indique l'estimation nationale de la récolte de fruits. Cette estimation (4.5 %) se situe un peu en dessous de la moyenne des récoltes des cinq dernières années (138 775 tonnes). Quant à la récolte de poires, estimée à 15 650 tonnes, elle correspond en gros à la moitié de la grande récolte de l'an dernier (27 735 tonnes). Elle est à plus d'un tiers de moins que la moyenne des 5 dernières années (25 634 tonnes).

Environ les trois quarts des pommes et les deux tiers des poires arrivent dans le commerce comme fruits de table ou sont vendus directement par le producteur. Les quantités restantes sont utilisées comme fruits à cidre, les poires servant surtout pour la distillation.

Les chiffres ont été recensés par les experts en arboriculture régionaux. L'enquête est coordonnée et financée par l'Office fédéral de l'agriculture.

Le motif de ces perspectives de récolte moyennes est dû, selon la Fruit-Union Suisse, à la quantité de fruits moindre, c'est-à-dire à un nombre moins important de pommes par arbre. Cela est fortement marqué pour les poires. Les arbres font manifestement les frais de la grosse récolte de l'année précédente (c'est ce que l'on appelle l'alternance). Par ailleurs, les experts supposent que la période sèche du début de la croissance des fruits au printemps a freiné la pousse. La grêle a rarement endommagé les fruits, et, grâce à des mesures de lutte efficaces et globales, les pertes dues au problème du feu bactérien ne pèsent pas lourd dans la balance.

L'évolution de la végétation se situe dans la moyenne calculée sur plusieurs années. La récolte des variétés de pommes précoces (Gravenstein, Summerred) a d'ores et déjà commencé. La récolte principale des pommes et des poires d'automne et de garde s'étendra de septembre à fin octobre.

Feu bactérien et streptomycine

Bonne efficacité – plus de 99 % des échantillons de miel en-dessous de la valeur limite

La streptomycine a été utilisée au printemps 2008 pour lutter contre le feu bactérien, grave maladie bactérienne s'attaquant aux fruits à pépins. C'est la première fois que cette matière active détenant des antibiotiques était autorisée en Suisse comme dans les pays limitrophes. Cette autorisation a permis d'éviter d'importants dégâts dans les cultures fruitières.

Concernant la contamination du miel, le bilan est positif pour la FUS. Jusqu'à ce jour, la FUS a reçu plus de 1800 résultats d'analyse provenant des cantons d'AG, BE, LU, SO, SG, TG, ZH et ZG. Le nombre d'échantillons de miel analysés se situant au-dessus de la valeur de tolérance de 0.02 milligramme de streptomycine par kilo de miel (11) est de moins d'1 % et si on considère la valeur d'intervention de 0.01mg par kg fixée par la FUS et l'Association des amis des abeilles, seuls 32 échantillons (2.4 %) la dépassent. Le miel à partir duquel ces échantillons ont été prélevés, sera racheté et éliminé par la FUS.

La présence de résidus d'antibiotique sur les fruits est impossible. Le produit a été appliqué au moment de la floraison et il se dégrade complètement en peu de jours.

Informations: Bruno Pezzatti, Directeur, Fruit-Union Suisse, tél. 041 728 68 10, portable: 079 279 57 94, courriel: bruno.pezzatti@swissfruit.ch, www.swissfruit.ch