



Communiqué de presse

28 juillet 2009

La saison suisse des cerises touche à sa fin

Une grande récolte commercialisée avec succès

Avec plus de 2'200 tonnes, les producteurs suisses de cerises ont cette année récolté et commercialisé plus de cerises de table (sans vente directe) que la moyenne des 10 dernières années (Ø 1914 tonnes - cf. graphique). Cela correspond à une des plus grosses récoltes de cerises de table depuis 1995.

La commercialisation de cette grosse récolte s'est déroulée dans l'ensemble sans difficultés; ce qui prouve que les cerises suisses sont dans la tendance. Il est vrai toutefois que le comportement des consommateurs a beaucoup changé au cours de ces années passées. Ils semblent en effet apprécier toujours plus les cerises des classes „Extra“ et „Premium“ avec de gros fruits croquants. Tout au long de la dernière récolte, ce sont effectivement surtout les cerises suisses de table de ces deux classes, à raison des deux tiers, qui ont été écoulées dans les magasins. Par contre, les cerises de plus petit calibre ont accusé un net recul à la vente. Celles-ci provenaient essentiellement de vergers traditionnels avec désignation "Classe 1". Elles représentaient pourtant il y a une dizaine d'années encore la majeure partie de la production, soit 95 pourcent.

Le fait que le comportement des consommateurs est en train de changer et que les grosses cerises sont toujours plus demandées se reflètent nettement sur le marché avec pour effet la surabondance de cerises de la Classe 1 – ce qui a d'ailleurs contraint les producteurs à observer un temps d'attente avant de poursuivre la cueillette. Par contre, les deux autres classes n'ont pas connu pendant ce temps de problème d'écoulement. De plus, comme l'ont relevé les rapports des médias, les problèmes de qualité ont surtout concerné la Classe 1 en raison du temps humide.

C'est ce qui fait que toujours plus de producteurs de cerises tiennent compte de cette évolution du marché en procédant à des investissements en conséquence et à une modernisation de leurs vergers. En faisant appel aux moyens de protection et de couverture des arbres, ils disposent de cerisiers de la Classe Premium et de la Classe Extra à l'abri de la pluie, de sorte que la cueillette peut se faire aussi par mauvais temps sans perte de qualité. Mais cette plus-valeur pour les consommateurs et le surcroît de travail et de frais qui s'en suit pour le producteur exigent forcément un prix plus élevé que celui des fruits de la Classe 1.

En Suisse, la récolte de cerises s'élève en moyenne chaque année à 1800 tonnes de cerises de table, 1200 tonnes de cerises destinées à la transformation sous forme de confitures ou de conserves et 3700 tonnes de cerises à distiller (chiffres 2004-2008). La production de cerises pour la distillation et pour la transformation est en régression, tandis que la production des cerises de consommation à l'état frais (cerises de table) a tendance à augmenter.

Dans les chiffres cités, la part de cerises écoulées via la vente directe n'est pas calculée.
Autres informations et recettes sur le website www.swissfruit.ch

Pour de plus amples renseignements:

*Georg Bregy, Fruit-Union Suisse, Service Production
Tél. 041 728 68 80, georg.bregy@swissfruit.ch*

*Hansruedi Wirz, Président du Centre produits national Cerises / Pruneaux
Tél. 079 444 82 22; info@wirz-obstbau.ch*

*Rolf Matter, Fruit-Union Suisse, Service Information + PR
Tél. 079 692 17 89; rolf.matter@swissfruit.ch*