



COMMUNIQUE DE PRESSE

30 juillet 2007

Les pruneaux suisses sont mûrs

Ils sont déjà là!

Les pruneaux de table suisses sont déjà mûrs avec presque trois semaines d'avance par rapport aux années précédentes. Les arboriculteurs indigènes tablent sur une très bonne récolte avec une quantité estimée de 3200 tonnes. En cette période de récolte principale, ils en cueillent jusqu'à 80 tonnes par jour.

A ce jour, les variétés Cakaks Schöne et Hanita sont mûres pour être cueillies. Les nouvelles variétés des modernes cultures basses tiges donnent de gros fruits bien juteux. Elles proviennent de toutes les régions suisses mais surtout de la Suisse du Nord-Ouest. Dans deux semaines ce sera le tour de la variété Fellenberg qui représente presque la moitié de toute la production suisse de pruneaux. Elle pousse principalement en Suisse orientale et dans le Valais, le plus souvent sur des pruniers haute-tige. Grâce aux nouvelles variétés introduites, la saison indigène des pruneaux dure jusqu'à la fin du mois de septembre.

Ce début de récolte précoce est dû au printemps exceptionnellement chaud et sec. La floraison a commencé avant l'heure. Mai plutôt humide a permis aux fruits de grossir dans les meilleures conditions. Une pluie lourde ou une forte chaleur juste avant la récolte pourrait cependant vite causer quelques pertes parmi les fruits mûrs encore sur l'arbre.

Pour de plus amples informations:

Rolf Matter, Fruit-Union Suisse, Information + PR,

Tél. 041 728 68 60, 079 692 17 89, rolf.matter@swissfruit.ch

Bon à savoir...

Que nous apporte le pruneau?

Les pruneaux renferment beaucoup de fructose et sont très nutritifs. Ils sont aussi bons à l'état frais que déshydratés par séchage et conviennent parfaitement pour faire de la compote ou de la pâtisserie. Le pruneau n'est pas seulement riche en sels minéraux et acides organiques mais aussi en vitamines B, C et E. Malgré tous ces bons apports pour notre santé, les Suissesses et les Suisses ne consomment que 1.1 kg de pruneaux par personne et par an, soit deux fois moins que les abricots.

Pruneau ou prune?

Difficile d'établir une distinction nette et précise de ces deux fruits car il s'agit bien souvent de croisement entre différentes variétés de ces deux groupes. Les pruneaux ont en général une forme oblongue qui se termine en pointe. Le noyau s'enlève facilement.

Les prunes sont rondes allant vers l'ovale avec une suture ventrale caractéristique. La chair est molle, très juteuse mais le noyau ne se détache pas toujours bien. Elles se défont rapidement et deviennent acides à la cuisson.

Un voile blanchâtre sur les pruneaux- Qu'est-ce que c'est?

Cette fine pellicule blanchâtre est parfaitement naturelle et c'est même un gage de fraîcheur. Elle protège les fruits du dessèchement et disparaît lorsqu'on les lave. Ce voile prouve que les fruits ont reçu de bons soins, c'est un signe de qualité.

Pour en savoir plus sur les fruits suisses: www.swissfruit.ch