



COMMUNIQUE DE PRESSE

8 août 2008

**Début de récolte pour le fruit de fin d'été**

## **Les pruneaux suisses sont mûrs**

La saison indigène des pruneaux a commencé. Les producteurs suisses attendent une récolte de pruneaux de table moyenne de 2800 tonnes. Cette quantité est de 25 % inférieure à la récolte record de l'an passé et dépasse de 17 % la récolte 2006.

La récolte principale des pruneaux indigènes va commencer la semaine prochaine et durer jusqu'au début du mois d'octobre, grâce à l'étalement des différentes périodes de maturité de chaque variété.

50 % des pruneaux récoltés sont issus de cultures en basse tige produisant de nouvelles variétés à gros fruits telles que Cacaks Schöne, Hanita ou Elena. La variété Fellenberg constitue l'autre moitié et provient essentiellement de Suisse orientale et du Valais en continuant principalement de pousser, comme par le passé, sur des arbres haute tige.

Les régions de production les plus importantes sont la Suisse du Nord-ouest, la Suisse orientale et la Suisse romande. Des quantités moindres mûrissent un peu partout en Suisse. Cela évite de longs trajets de transport et d'inutiles émissions de CO<sub>2</sub>.

Les Suisses mangent en moyenne un kilo de ce fruit très pauvre en calories (50 à 60 kcal. selon les variétés). Les pruneaux renferment beaucoup de fructose, se digèrent facilement et, outre la consommation fraîche, se prêtent remarquablement bien au séchage pour cuisiner ou faire de la compote. En plus des sels minéraux et des acides organiques, le pruneau est également riche en vitamines B, C et E. Il facilite le transit intestinal et constitue un laxatif naturel en cas de constipation.

### **Pour de plus amples informations:**

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

Tél. 041 728 68 60 ; [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch); [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)