



Communiqué de presse

Zoug, le 16 avril 2020

La nature fait des réserves

Des températures en dessous de zéro ont été mesurées dans diverses régions pendant la dernière semaine de mars et la première semaine d'avril. Un sondage réalisé par la Fruit-Union Suisse dans les principales régions de production de fruits montre que le potentiel pour une bonne récolte existe toujours au plan national, même si le gel a causé des dégâts à certains endroits. L'évolution des températures, la pression des ravageurs et les quantités de pluie seront décisives pour le volume des récoltes.

Les arbres fruitiers sont actuellement en pleine floraison partout en Suisse. Si toutes ces fleurs donnaient des fruits, les arbres ne seraient pas en mesure de les nourrir. Des maladies et une qualité insuffisante des fruits en découleraient. Pour obtenir un rendement suffisant, seuls 3 à 5% des fleurs des fruits à pépins et 15 à 20% de celles des fruits à noyau doivent donner des fruits. La nature a prévu ces fantastiques réserves afin que les arbres puissent produire suffisamment de fruits, même si la météo fait des siennes. C'est particulièrement important cette année en raison des nuits de gel précoces et intensives.

Quatre à six nuits de gel ce printemps

Entre quatre et six nuits de gel ont été enregistrées selon les régions pendant la dernière semaine de mars et la première semaine d'avril. La température variait fortement et est même tombée à moins de -7° C par endroits. La gelée noire (gelée d'advection) provoquée du 24 au 26 mars par une bise soutenue a notamment posé des problèmes aux producteurs. Comme l'ont déjà montré les expériences faites lors du gel extrême en 2017, il n'existe malheureusement pas de prévention économique contre ce type de gel. Le vent froid diminue en effet massivement l'efficacité des moyens de lutte comme l'aspersion, les bougies ou encore le Frostbuster. La situation était différente pendant les nuits de gel enregistrées entre le 31 mars et le 2 avril et le gel dit radiatif a pu être combattu avec des mesures visant à augmenter la température, telles l'aspersion, les bougies antigel et le chauffage avec des poêles.

Ampleur des dégâts difficile à estimer pour le moment

Il est encore trop tôt pour pouvoir estimer l'ampleur des dégâts au niveau national : le gel est arrivé à un stade phénologique précoce et l'évolution des températures, la pression des ravageurs et les quantités de pluie jusqu'à la récolte seront décisives pour le volume de cette dernière. Un sondage réalisé par la Fruit-Union Suisse dans les principales régions de production de fruits montre, de plus, de grandes différences selon les régions et les variétés de fruits. C'est sur les cerises que le gel a provoqué les plus grands dégâts, principalement sur la variété Kordia. Des pertes sont néanmoins aussi attendues pour les variétés précoces de poires, pour certaines variétés de pomme et de prune ainsi que pour les abricots et les pêches en Suisse alémanique. La situation est différente pour les baies et les abricots du Valais : les dégâts ont été minimes et une récolte normale est attendue. Les



estimations de la récolte de cerises en mai et de fruits à pépins en juin fourniront des informations plus détaillées sur les quantités attendues.

Informations supplémentaires :

Beatrice Rüttimann, collaboratrice technique Marketing/communication

Téléphone +41 (0)41 728 68 30, courriel beatrice.ruettimann@swissfruit.ch

www.swissfruit.ch

www.facebook.com/swissfruit

www.instagram.com/swissfruit

La Fruit-Union Suisse (FUS) défend les intérêts du secteur fruitier. L'objectif de l'association nationale de défense professionnelle est la mise en place de conditions-cadre favorables à la production et à la transformation. La FUS défend les intérêts des près de 13 000 acteurs du secteur fruitier envers les autorités, d'autres associations de défense professionnelle et le public. Parmi les prestations importantes qu'elle fournit, citons l'information du secteur, la promotion des ventes de fruits et de produits à base de fruits indigènes, la formation initiale et la formation continue.