



Communiqué de presse  
Zoug, le 5 juillet 2022

## Grande quantité de petits fruits suisses

**L'attente est récompensée : des petits fruits suisses d'excellente qualité sont disponibles en grande quantité dès maintenant. Grâce aux températures élevées de ces dernières semaines, la récolte est abondante et dépasse celle des cinq dernières années. En outre, les baies mûrissent une semaine plus tôt que l'année précédente.**

Selon les estimations de la Fruit-Union Suisse (FUS), 2428 tonnes de framboises, 529 tonnes de mûres, 748 tonnes de myrtilles et 369 tonnes de groseilles indigènes seront commercialisées cette année. La récolte se situe ainsi au même niveau que l'année précédente. En culture biologique, la FUS s'attend à 161 tonnes de framboises, 147 tonnes de myrtilles, 58 tonnes de mûres et 23 tonnes de groseilles.

### Le boom des petits fruits se poursuit

La consommation de fruits rouges a crû massivement ces dernières années. Depuis 2019, elle a ainsi augmenté de près de 18% pour la framboise et de 16% pour la myrtille. Quant aux ventes de fraises, elles sont restées constantes ces dernières années. Sept kilos de baies sont consommés en moyenne par personne et par année. Les myrtilles et les groseilles sont majoritairement cultivées en Suisse orientale, alors que les fraises et les framboises le sont dans toute la Suisse. Les fruits rouges suisses sont très exclusifs puisqu'ils sont uniquement disponibles de juillet à octobre. Les productrices et les producteurs font tout pour proposer des baies indigènes aussi longtemps que possibles, de préférence de la région et dans un emballage écologique.

| Baies quantités indigène/quantité importation |         |        |        |     |            |        |        |       |        |        |        |      |           |        |        |       |                      |        |        |      |
|---|---------|--------|--------|-----|------------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|------|-----------|--------|--------|-------|----------------------|--------|--------|------|
| ans   | Fraises |        |        |     | Framboises |        |        |       | Mûres  |        |        |      | Myrtilles |        |        |       | Groseilles à grappes |        |        |      |
|   | Import  | Inland | totale | +/- | Import     | Inland | totale | +/-   | Import | Inland | totale | +/-  | Import    | Inland | totale | +/-   | Import               | Inland | totale | +/-  |
| 2019  | 16475   | 6836   | 23311  |     | 4230       | 1982   | 6212   |       | 281    | 516    | 797    |      | 6292      | 561    | 6853   |       | 82                   | 265    | 347    |      |
| 2020  | 16765   | 7259   | 24024  | +3% | 5347       | 2255   | 7602   | +22%  | 264    | 663    | 927    | +16% | 7095      | 650    | 7745   | +13%  | 68                   | 350    | 418    | +20% |
| 2021  | 17493   | 7028   | 24521  | +2% | 5796       | 2149   | 7945   | +4.5% | 284    | 533    | 817    | +12% | 7470      | 568    | 8038   | +3.7% | 76                   | 269    | 345    | +18% |
| 2022*   | 14966   | 5325   |        |     | 4651       | 343    |        |       | 269    | 41     |        |      | 6334      | 76     |        |       | 39                   | 65     |        |      |

\*jusqu'au 4.7.2022 source: SOV

### Acheter régional pour protéger le climat

Les conditions météorologiques actuelles sont idéales pour les petits fruits, surtout pour les mûres qui adorent les températures élevées et développent ainsi un goût très doux et fruité. Les petits fruits suisses sont produits dans le respect de directives écologiques strictes. Parmi les avantages des petits fruits indigènes, citons les courts trajets et la fraîcheur en découlant au point de vente. En effet, les petits fruits perdent leur teneur en vitamine C, leur odeur et leur arôme après peu de temps déjà. De plus, les courts trajets réduisent les émissions générées par le transport. En achetant des petits fruits suisses, vous soutenez la production et ménagez l'environnement.

Les petits fruits contiennent de précieuses substances minérales, des acides de fruits et beaucoup de vitamines, de calcium et d'acide folique. Dégustés avec de la crème ou dans des desserts aux fruits et des gâteaux, ils apportent de la fraîcheur. Ils peuvent aussi être transformés en confiture, en compote ou en liqueur. Pauvres en calories et rafraîchissants, les petits fruits suisses sont disponibles actuellement dans les magasins.



Schweizer Obstverband  
Fruit-Union Suisse  
Associazione Svizzera Frutta

Pour en savoir plus :

**Beatrice Rüttimann** • porte-parole

+41 41 728 68 30 • +41 79 622 00 37 • [beatrice.ruettimann@swissfruit.ch](mailto:beatrice.ruettimann@swissfruit.ch)

La Fruit-Union Suisse (FUS) défend les intérêts du secteur fruitier. L'association sectorielle nationale a pour objectif la mise en place de conditions-cadre favorables pour la production et la transformation. La FUS défend les intérêts des quelque 10 500 acteurs du secteur fruitier face aux autorités, d'autres associations de défense professionnelle et au grand public. Des prestations importantes sont les informations sectorielles, la promotion des ventes de fruits et produits de fruits indigènes, la formation initiale et continue.