



Communiqué de presse
Zoug, le 9 août 2022

Grande récolte de pruneaux en perspective

Les perspectives de récolte sont excellentes pour les pruneaux et les quantités commercialisées sont estimées à 3903 tonnes. Le pic de récolte est attendu au cours des semaines 32 à 35 avec environ 540 à 660 t par semaine. Grâce aux nombreuses heures d'ensoleillement les fruits sont très aromatiques et doux.

La récolte des variétés indigènes précoces Tegera et Belle de Cacaks a déjà commencé. Les productrices et producteurs suisses débiteront la récolte de la populaire variété Fellenberg, la préférée des gourmets, la semaine prochaine. Selon les estimations de la Fruit-Union Suisse, la récolte devrait s'élever à près de 3903 tonnes au total. Il s'agit d'une hausse de 30 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années. Quant à la récolte totale des pruneaux à distiller, elle est estimée à environ 2500 tonnes cette année.

Les pruneaux sont bons contre le stress

Les fruits croquants et rebondis proviennent de toutes les régions de Suisse de juillet à octobre et sont vendus fraîchement récoltés dans les magasins. Notons que les pruneaux suisses sont cultivés dans le respect de directives écologiques strictes. Parmi leurs avantages, citons les courts trajets et donc la fraîcheur des fruits sur les étals. Outre le fait que la teneur en vitamine C des pruneaux diminue pendant le stockage, les courts trajets permettent aussi d'économiser de l'énergie. Les personnes qui achètent des pruneaux suisses soutiennent donc la production indigène et ménagent en même temps l'environnement. Environ 1,5 kg de pruneaux sont consommés en Suisse par personne et par année ; un plaisir sain car les pruneaux contiennent beaucoup de vitamines renforçant le système nerveux et le système immunitaire et aidant ainsi à mieux supporter le stress et à prévenir les sautes d'humeur.

Six faits sur les pruneaux

1. La Fellenberg est numéro une

La Fellenberg est la variété principale en Suisse. C'est pratiquement la seule variété qui est en partie vendue sous son nom. D'autres variétés appréciées comme la Belle de Cacaks ou la Dabrovice sont simplement vendues sous la dénomination de pruneaux.

2. Le taux d'autosuffisance s'élève à 75 %

Les pruneaux sont cultivés sur plus de 304 hectares en Suisse. 75 % des pruneaux consommés en Suisse proviennent de chez nous.

3. Différence entre pruneaux et prunes

Le pruneau est une sous-espèce de la prune. Le premier est allongé, alors que la prune est plutôt ronde. La chair du pruneau est en principe plus ferme que celle de la prune et le noyau possède une forme allongée. Il existe aussi des différences au niveau du goût : le pruneau a un goût doux-acide, alors que la prune est plus douce.



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

4. Pellicule de protection blanche

Les pruneaux et les prunes sont généralement recouverts d'une pellicule de cire naturelle qui les protègent contre le dessèchement.

5. Quelle est l'origine du pruneau

L'origine du pruneau ne peut pas être déterminée exactement. Il provient probablement de la Syrie actuelle et est arrivé en Europe par les voies commerciales des Romains.

6. Le pruneau est une source naturelle d'énergie

Le pruneau est une excellente source d'énergie. Il contient entre 40 et 50 calories pour 100 g ainsi que de nombreuses vitamines.

Weitere Informationen:

Beatrice Rüttimann • Mediensprecherin
+41 41 728 68 30 • +41 79 622 00 37 • beatrice.ruettimann@swissfruit.ch

Der Schweizer Obstverband (SOV) setzt sich für die Interessen der Obstbranche ein. Ziel des nationalen Branchenverbandes sind gute Rahmenbedingungen für die Produktion und die Verarbeitung. Der SOV vertritt die Interessen der rund 10 500 Akteure der Obstbranche gegenüber Behörden, weiteren Berufsverbänden und der Öffentlichkeit. Wichtige Dienstleistungen sind: Brancheninformation, Absatzförderung einheimischer Früchte und Obstprodukte, Aus- und Weiterbildung.