



Communiqué de presse
Zoug, le 4 octobre 2022

Naturellement durable : le jus fraîchement pressé

Les presses marchent à plein régime. La Fruit-Union Suisse estime la récolte de fruits à cidre à 74 000 tonnes de pommes et à 5360 tonnes de poires. Cette récolte moyenne s'explique par la longue période de sécheresse qui a en partie provoqué une chute précoce des fruits. Le soleil a en revanche influé positivement sur la qualité : les fruits à cidre sont plus aromatiques et plus doux que d'autres années.

Les degrés Oechsle montrent que le jus de cette année est plus doux et plus aromatique. En effet, les degrés Oechsle mesurés pour les pommes et les poires pressées s'élèvent actuellement à 51° et dépassent ainsi de 2.5° les valeurs de ces trois dernières années (Ø 48.5°). La raison est évidente après cet été : cette qualité élevée est due au soleil.

Vivre en direct le pressage

Une grande partie des fruits à cidre pousse sur des arbres haute-tige précieux pour l'écologie et le paysage. Les arbres haute-tige sont cultivés en Suisse et marquent le paysage depuis des siècles. La récolte et l'entretien des arbres haute-tige prennent du temps et demandent beaucoup de travail manuel. Il faut donc de la passion et du plaisir à travailler avec ces arbres pour accepter de fournir de tels efforts. En consommant du jus fraîchement pressé, les consommatrices et consommateurs soutiennent les cidreries ainsi que les productrices et producteurs régionaux de fruits à cidre. Les cidreries suivantes vous offrent la possibilité de vivre en direct le pressage et d'en savoir plus sur la production régionale de jus fraîchement pressé. Si vous êtes intéressé, veuillez prendre contact directement avec les personnes mentionnées ci-dessous.

Entreprise	Lieu	Personne à contacter	Tel.	E-mail
Huwiler AG	Ifwil bei Balterswil	Werner Huwiler	071 971 17 42	werner.huwiler@huwilerag.ch
Mosteria Bussinger	Hüttwilen	Cornelia Hänni	052 747 16 35	info@mosteria.ch
Mosterei Möhl AG	Arbon	Christoph Möhl	071 447 40 74	christoph.moehl@moehl.ch
Ramseier Suisse AG	Sursee	Marco Clavadetscher	058 434 44 70	marco.clavadetscher@ramseier.ch
Schürch Getränke AG	Rothenburg	Stefan Schürch	041 280 25 10	stefan.schurch@schurch.ch

La provenance régionale est le plus important

C'est la première réflexion de nombreuses consommatrices et de nombreux consommateurs lorsqu'elles et ils font leurs courses et c'est aussi la raison pour laquelle les produits régionaux sont devenus tendances. Les produits régionaux provoquent nettement moins d'émissions de CO2 que les denrées alimentaires importées par avion. En achetant des produits régionaux, on fait augmenter, de plus, automatiquement le produit intérieur brut et on contribue à sécuriser des emplois dans la région. Les fruits régionaux sont récoltés à maturité et contiennent par conséquent plus de vitamines et de substances nutritives. Il n'existe rien de mieux que de savoir que le délicieux jus de pomme est produit au coin de la rue.



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

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..