



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Communiqué de presse
Zug, le 5 octobre 2023

Directement de l'arbre dans le verre : le jus fraîchement pressé

La récolte de fruits à cidre bat son plein, de même que la production de jus frais. La Fruit-Union Suisse estime la récolte à 42 700 tonnes de pommes à cidre et à 2970 tonnes de poires à cidre. Elle devrait donc être légèrement inférieure à celles des années précédentes. Cela s'explique surtout par les intempéries et la pression accrue des ravageurs. Grâce aux températures élevées en été, les pommes à cidre sont particulièrement douces.

Les productrices et producteurs de fruits de toute la Suisse livrent leurs fruits à cidre aux cidreries locales en automne. Les pressoirs fonctionnent en continu et transforment les fruits récoltés en jus frais. Les arbres haute-tige portent moins de pommes et de poires que d'habitude cette année. La Fruit-Union Suisse (FUS) estime la récolte à 42 700 tonnes de pommes à cidre et à 2970 tonnes de poires à cidre. Cette baisse s'explique par le printemps froid, qui a entraîné une baisse de la pollinisation, les intempéries de l'été ainsi qu'à une pression accrue de carpocapse. La qualité des fruits récoltés est néanmoins très bonne. Les fruits sont doux et juteux : des conditions idéales pour faire du bon jus de pomme.

Arbres haute-tige précieux

En Suisse, la majorité des fruits à cidre poussent sur des arbres haute-tige qui ont une haute valeur écologique. Ces arbres font partie du patrimoine de notre pays depuis des siècles et enjolivent le paysage. Leur entretien demande néanmoins beaucoup de temps, d'engagement et beaucoup d'enthousiasme pour ce travail manuel ancestral. Avant d'être livrés aux cidreries, les fruits sont en partie récoltés manuellement avec de longues perches et en partie mécaniquement en secouant les arbres. Ils sont ensuite pressés et le jus est filtré, déshydraté ou pasteurisé selon son utilisation ou vendu directement comme « jus de pomme fraîchement pressé ». Ce dernier n'est disponible que pendant peu de temps ; un délice qui fait véritablement partie de l'automne.

Génial et régional

Le jus de fruits régional n'est pas seulement bon pour la santé, mais aussi pour l'environnement. Grâce aux trajets courts, les émissions de CO₂ sont beaucoup plus faibles que celles d'autres produits étrangers qui sont transportés sur de longues distances. De plus, acheter des produits régionaux permet d'assurer de précieux emplois dans la région et soutient l'économie locale.

Informations supplémentaires :

Rea Furrer • Communication
+41 41 728 68 61 • rea.furrer@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.

Fruit-Union Suisse • Baarerstrasse 88 • 6300 Zug • +41 41 728 68 68 • sov@swissfruit.ch