

Communiqué de presse

95% des abricots produits en Suisse proviennent du Valais.

Sion, le 30 juin 2020. Grâce à des conditions printanières favorables, les producteurs d'abricots du Valais ont débuté la récolte avec deux semaines d'avance. Au cours des semaines à venir, environ 7600 tonnes d'abricots vont être cueillies en comparaison avec 8200 tonnes en moyenne ces dix dernières années. Il s'agit d'une récolte moyenne à bonne avec des abricots de très bonne qualité. Les quelque 150 producteurs valaisans couvrent 95% de la production et 50% de la consommation suisse. L'Interprofession des Fruits et Légumes du Valais (IFELV), en collaboration avec Valais/Wallis Promotion (VWP), met à disposition environ 2500 kilos d'abricots à différents acteurs du tourisme touchés par la pandémie afin de cuisinier ou d'offrir aux hôtes le prince des vergers valaisans.

Grâce à son climat favorable, le Valais est une terre propice à la culture des abricots : en Suisse, les délicieux messagers de l'été sont cultivés presque exclusivement dans la vallée du Rhône baignée de soleil, entre Sierre et Vernayaz. Avec deux semaines d'avance par rapport à l'année dernière, la récolte 2020 s'annonce comme une très belle année au niveau de la qualité avec un volume considéré comme moyen. Au cours des semaines à venir, quelque 7600 tonnes d'abricots seront proposées à la vente, ce qui représente 50% de la consommation suisse. Le reste est importé.

La diversité des variétés garantit une longue période de récolte sur tout l'été

Avec plus de 700 hectares, la surface cultivable valaisanne produit pratiquement l'intégralité des abricots suisses. La culture des abricots est par conséquent l'un des piliers de l'agriculture du Valais: elle rapporte en moyenne un tiers du revenu brut du secteur des fruits et légumes, et plus de 1 000 emplois saisonniers sont créés pendant la période de récolte. Cette longue période s'explique notamment par la diversité des variétés. « Nous cultivons plus de 50 variétés différentes dont la récolte s'étend de fin-juin à mi-septembre », explique Olivier Borgeat, Secrétaire général de l'Interprofession des Fruits et Légumes du Valais (IFELV).

Plus de 2500 kilos d'abricots offerts à différents acteurs du secteur du tourisme

L'IFELV, en collaboration avec VWP, met à disposition 2500 kilos d'abricots du Valais aux restaurants affichant le label « Saveurs du Valais », aux hôteliers valaisans et aux remontées mécaniques du Valais. Ces deux derniers notamment pourront ainsi offrir des abricots aux hôtes en visite en Valais. « Après cette période d'arrêt difficile, le tourisme valaisan peut enfin envisager la saison estivale avec plus d'optimisme. A travers ce geste, nous souhaitons remercier notre clientèle et rappeler qu'ensemble, il est possible de surmonter cette crise afin de relancer l'économie valaisanne », explique Damian Constantin, Directeur de VWP.

Une empreinte écologique inférieure de 2/3 pour les abricots du Valais

Reconnaissables à la marque Valais, les abricots du Valais garantissent une haute qualité et des distances de transport réduites. Avec l'achat d'abricots du Valais, les consommateurs contribuent à réduire les émissions de CO₂ grâce à de courts trajets entre les vergers et les magasins, leur empreinte écologique est ainsi inférieure de 2/3 à celle des fruits provenant de l'étranger. « Les producteurs d'abricots ne sont pas impactés par la pandémie de coronavirus. Au contraire, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'environnement et privilégient les produits locaux, tout particulièrement en ces périodes difficiles. Les abricots du Valais répondent à ces exigences et la demande augmente ainsi régulièrement », poursuit Olivier Borgeat. Les abricots se trouvent auprès des commerces de détail et en vente directe auprès des producteurs. Une [liste des producteurs d'abricots](#) pratiquant la vente directe est disponible sur valais.ch.

Contacts :

Olivier Borgeat
Secrétaire général IFELV
o.borgeat@ifelv.ch
027 345 40 40

Service de presse
Valais/Wallis Promotion
presse@valais.ch
027 327 35 89