



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Communiqué de presse
Zoug, le 1^{er} octobre 2024

Jus de pomme suisse : opter pour la durabilité

La nouvelle pyramide alimentaire promeut une alimentation équilibrée, tout en tenant compte d'aspects écologiques et sociaux. Elle place les produits locaux et saisonniers qui ne sont pas seulement bons pour la santé, mais aussi pour l'environnement au centre de la consommation. Pourtant le jus de pomme suisse n'y figure plus et est mis au même niveau que les boissons sucrées et les autres jus de fruits. Un calcul actuel de la Fruit-Union Suisse réalisé en collaboration avec ClimatePartner montre que le jus de pomme présente un bilan CO₂ nettement meilleur que le jus d'orange. Ce point est particulièrement important vu l'intérêt croissant pour une alimentation ménageant le climat et une consommation durable.

85 000 tonnes de pommes à cidre sont actuellement transformées en jus dans des cidreries locales. C'est en principe la meilleure saison pour ces dernières s'il n'y avait pas la nouvelle pyramide alimentaire. En effet, elle ne mentionne plus le jus de pomme, alors qu'elle entend tenir compte des aspects écologiques. Si le jus de pomme est produit en Suisse, la majorité du jus d'orange consommé chez nous provient par contre du Brésil. Un calcul détaillé montre que la production et la consommation de 500 ml de jus de pomme produit environ 0,25 kg de CO₂ ; la même quantité de jus d'orange produit 0,44 kg de CO₂. L'empreinte carbone du jus d'orange s'élève donc à près du double de celle du jus de pomme.

Les courts trajets sont décisifs

Cette différence s'explique en grande partie par les longs trajets effectués par le jus d'orange. Le jus de pomme est produit localement et bénéficie de courts trajets et d'une part élevée d'énergies renouvelables dans le mix électrique suisse. En revanche, le concentré de jus d'orange utilisé pour la production de jus est souvent importé du Brésil ce qui ne provoque pas seulement de longs trajets sur l'océan, mais nécessite aussi une réfrigération gourmande en énergie. De l'énergie supplémentaire est, de plus, utilisée pour la reconstitution et la mise en bouteille du jus en Suisse ce qui fait encore augmenter les émissions.

Opter pour la production locale pour réduire son empreinte carbone

Ces résultats soulignent l'importance de favoriser les produits locaux afin de ménager le climat. Opter pour les produits régionaux et éviter de longs trajets inutiles sont des mesures essentielles pour réduire l'impact environnemental.

Vous souhaitez assister à la fabrication de jus de pomme et en apprendre plus sur le jus de pomme suisse et le bilan climatique ? Inscrivez-vous sur pr@swissfruit.ch.

Annexe

Photos : <https://flic.kr/s/aHBqjBKtfz>

Informations supplémentaires :

Chantale Meyer • responsable Marketing et communication
+41 41 728 68 70 • chantale.meyer@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.