

## **Communiqué aux médias**

### **FRUCTUS élit la Prune de Löhr 16<sup>e</sup> variété fruitière suisse de l'année**

Contact :

Variété fruitière suisse de l'année et de FRUCTUS :

Franziska Oertli, responsable de projet, 079 793 94 46, [franziska.oertli@fructus.ch](mailto:franziska.oertli@fructus.ch)

Trouvez d'autres personnes de contact pour des renseignements téléphoniques à la page 3

Wädenswil, le 14 février 2023

## **Nomination de la variété fruitière suisse de l'année 2023 : La Prune de Löhr**

FRUCTUS, l'association pour la promotion des variétés fruitières anciennes, place cette année une excellente variété de prune de distillerie ancienne originaire du canton de Berne sous le feu des projecteurs : la Prune de Löhr est la variété fruitière suisse de l'année 2023.

### **L'une des meilleures prunes de distillerie de Suisse**

La variété « Prune de Löhr » est introuvable dans les ouvrages d'arboriculture et de pomologie anciens. Les premières mentions écrites en lien avec une distillerie du pays des Trois-Lacs apparaissent seulement au début des années 1950. C'est là que commence l'histoire de la Prune de Löhr, l'une des meilleures prunes de distillerie de Suisse.

La petite prune doit ce qualificatif à ses propriétés qui remplissent toutes les conditions pour en tirer une excellente eau-de-vie de fruit. Les prunes de Löhr mûres sont juteuses, très aromatiques et sucrées. Elles donnent une eau-de-vie de prune corsée dégageant d'agréables effluves de massepain et de cannelle. Le distillat blanc de Prune de Löhr est ensuite affiné en fût en bois en Vieille prune monovariétale, un digestif fruité et velouté d'une belle longueur en fin de bouche.

### **Un hasard de la nature**

C'est seulement après la deuxième guerre mondiale que les distilleries commerciales ont commencé à se préoccuper de la qualité de leurs distillats. Quelques distillateurs ont mené des expérimentations pionnières avec des eaux-de-vie monovariétales. Ernst Luginbühl-Bögli, vendeur de spiritueux et producteur de bitters, en fut. Il exploitait à Aarberg dans le pays des Trois-Lacs bernois le restaurant de la Gare tout en construisant une nouvelle distillerie dans cette localité.

Ernst Luginbühl-Bögli avait découvert à la fin des années 1940 dans les environs du village d'Oltigen BE un prunier sauvage chargé de petites prunes. Les fruits sucrés au goût agréable ont retenu toute son attention. Il les a récoltés, mis en tonneau et, une fois fermentés, il les a distillés dans son établissement.

Le résultat a convaincu Ernst Luginbühl-Bögli au point qu'il a commandé une pépinière à Worben des arbres à haute tige de la nouvelle variété. Puis il a planté six cents pruniers à haute tige sur son exploitation agricole dans la commune de Seedorf BE. Le hasard de la nature s'appelait désormais Prune de Löhr. Puis des cultivateurs de la région ont planté d'autres vergers de pruniers de Löhr pour en vendre les fruits à la distillerie Luginbühl-Bögli. Cette eau-de-vie de prune rencontre depuis un franc succès et la Prune de Löhr est devenue une matière première recherchée par les distilleries dans toute la Suisse.

### **De bonnes caractéristiques arboricoles et une productivité abondante**

Les pruniers de Löhr atteignent une taille moyenne ; ils sont peu exigeants, tolérants et frugaux. Ils poussent vite et produisent rapidement et régulièrement. La variété à floraison hâtive se prête aussi à la culture à plus grande altitude, mais elle est sensible aux gelées printanières. L'Hoplocampe des pruniers excepté, les ravageurs et maladies attaquent peu les pruniers de Löhr.

Il y a plus de septante ans, cette variété de prunier a encore convaincu par sa productivité abondante et régulière. Le rendement en distillerie est aussi supérieur à la moyenne. C'est pourquoi les prunes de Löhr furent cultivées bientôt par des arboriculteurs dans toute la Suisse alémanique et romande et même en Allemagne et en Autriche. Dans certaines régions, on l'appelle petite prune sucrée ou prune sucrée de la Löhr.

Les prunes de Löhr sont également très appréciées en cuisine. Une tarte garnie de prunes de Löhr ou encore une confiture monovariétale restent de grandes spécialités.

### **Une maturation particulière et une récolte chronophage**

La Prune de Löhr est mûre seulement quand elle se détache d'elle-même de l'arbre. Il faut compter trois à quatre semaines pour que tous les fruits tombent. Pendant cette période, il importe de ramasser les fruits tous les un à deux jours et de les utiliser sans tarder.

De nouvelles variétés plus productives et la récolte chronophage ont conduit au recul des effectifs de pruniers de Löhr. Mais la culture de cette variété résiliente et multiusages comme matière première d'eaux-de-vie exquises et d'autres spécialités reste intéressante. FRUCTUS recommande donc le prunier de Löhr pour la culture extensive en plein vent et l'autoapprovisionnement. La variété se prête aussi à la culture en verger à basse tige.

Les anciennes variétés telles que la Prune de Löhr apportent de la variété culinaire et de la couleur dans la palette de fruits. L'élection de la variété fruitière suisse de l'année par FRUCTUS est une contribution à la sauvegarde de ce beau hasard de la nature et de son histoire comme élément de la biodiversité et de la culture suisses.

*Par Franziska Oertli*

*Cheffe de projet « Variété fruitière suisse de l'année »*

**FRUCTUS**, l'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier est une association à but non lucratif comptant plus de 1100 adhérents. L'association a été fondée en 1985. Elle crée des liens entre des spécialistes et des passionnés de fruits en Suisse et à l'étranger. FRUCTUS est l'organisation de compétence en matière de variétés fruitières anciennes et de production de fruits en haute tige. Elle décrit et évalue les caractéristiques d'anciennes variétés fruitières en vue de leur utilisation, sensibilise le grand public à la diversité des variétés fruitières et contribue à la conservation de la biodiversité des plantes cultivées. [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)

Les spécialistes ci-dessous se feront un plaisir de vous renseigner par téléphone :

<i>Nom</i>	<i>Fonction</i>	<i>Sujet</i>	<i>Téléphone</i>
Franziska Oertli	Cheffe de projet Variété fruitière suisse de l'année 2023	Information générale sur la Prune de Löhr et la variété fruitière suisse de l'année	079 793 94 46
Oliver et Nicole Matter	Propriétaire de Matter-Luginbühl AG Aarberg	Histoire de la Prune de Löhr, la culture et les eaux-de-vie de Prune de Löhr	032 392 27 72
Lorenz Humbel	Propriétaire de Humbel Spezialitätenbrennerei AG	Information sur les distillats de Prune de Löhr	056 496 50 60
Alois Schilliger	Producteur de fruits à Niederglatt, SG	Culture de pruniers de Löhr à basse tige	079 632 09 85
Alfred Aepli	Président de l'association FRUCTUS	L'association FRUCTUS et ses programmes	079 745 43 38

## Des photos de la Prune de Löhr et le dépliant Variété fruitière suisse de l'année 2023

peuvent être téléchargées par ce lien :  
[https://www.fructus.ch/fr/prunedeloehr\\_vda23](https://www.fructus.ch/fr/prunedeloehr_vda23)

## Événement autour de la Prune de Löhr

FRUCTUS présentera la Prune de Löhr en collaboration avec la distillerie Matter-Luginbühl AG le 19 août 2023 à Kallnach et Aarberg. Les travailleurs des médias seront les bienvenus à cette occasion. Les détails seront mis en ligne sur <https://www.fructus.ch/angebote/anlaesse/>. Inscrivez-vous dès maintenant par courriel à : [franziska.oertli@fructus.ch](mailto:franziska.oertli@fructus.ch)

Nous vous invitons aussi à prendre connaissance des autres manifestations de FRUCTUS.

*La variété fruitière suisse de l'année 2023 bénéficie du soutien de :*



Matter Luginbühl AG  
3270 Aarberg



Humbel AG  
5608 Stetten

## Photos et légendes des photos variété de fruit suisse de l'année 2023 Prune de Löhr

Téléchargez : [https://www.fructus.ch/fr/prunedeloehr\\_vda22](https://www.fructus.ch/fr/prunedeloehr_vda22) > faire défiler vers le bas jusqu'à «Photos»

Vous pouvez utiliser les photos ci-dessous en accompagnement d'un article consacré à la Prune de Löhr, variété fruitière suisse de l'année 2023.

Merci de mentionner FRUCTUS comme source de la photo.



1.: Les pruniers de Löhr fleurissent tôt, ce qui les rend sensibles aux gelées printanières.

2.: Dans le pays de Trois-Lacs, la région d'origine du prunier de Löhr, on trouve encore plusieurs vergers de pruniers de Löhr à haute tige bien entretenus, comme cette culture âgée d'environ 65 ans près d'Oltigen.



3.: Une caractéristique variétale de la prune de Löhr est la maturation étalée des fruits d'une même branche.

4.: Des filets sont installés au pied des pruniers de Löhr pour rationaliser la récolte. Ils facilitent le ramassage des fruits qui se fait tous les un à deux jours pendant trois à quatre semaines.



5: Les prunes de Löhr mûres ont un noyau libre et une chair juteuse et aromatique. Les prunes de Löhr conviennent à merveille à la distillation, à la pâtisserie, à la mise en conserve et à la confection de confitures.

6: Alois Schilliger cultive à Niederglatt SG des pruniers de Löhr à basse tige et transforme les fruits en produits à vendre dans sa boutique fermière.

## Timbre-poste

FRUCTUS crée chaque année un timbre-poste à l'effigie de la variété de l'année.

Vous trouverez plus d'information dans la boutique : <https://www.fructus.ch/fr/offres/boutique>

