

Le pruneau de Chézard



Une prune authentiquement suisse

Contrairement à d'autres fruits, peu de variétés de prunes ont une origine suisse assurée. La prune de Chézard fait partie de ces rares exceptions et provient d'un semis réalisé dans le Jura neuchâtelois; elle a été récemment élue variété fruitière de l'année par l'association Fructus. La plupart des variétés sont effectivement d'origine étrangère, mais certaines sont cultivées depuis si longtemps en Suisse qu'elles font partie intégrante du patrimoine culturel national, à l'instar de la Damassine ou des pruneaux Bühler et Fellenberg.



Patrimoine

- La variété de *Prunus domestica*, appartient à notre patrimoine vaudruzien !
- Le pruneau de Chézard ou prune de Chézard est originaire de nos régions, cette variété est plus que centenaire. C'est un arbre de moyenne grandeur qui a été un peu oublié dans les vergers tant il demande peu de soin.
- Historiquement, il est mentionné au 18^e siècle, mais est plus ancien. Il semble qu'un établissement horticole de Chézard en ait été le propagateur.

Le pruneau de Chézard



Le plant

- **Prunier de Chézard**

- On trouve des pruniers de Chézard au **Val-de-Ruz**, dans les Montagnes neuchâteloises, dans le Jura jusqu'en Ajoie et aussi dans le Chablais. Il est particulièrement bien adapté à la culture en altitude.
- Plusieurs souches sont répertoriées dans les listes de la Conservation des ressources phyto-génétiques (*numéro de référence 140100249*). Il résiste bien aux maladies comme la maladie des pochettes et du carpocapse. Il est auto fertile.
- En **2013**, il a été élu arbre de l'année par **Fructus** (*Association Suisse pour la Sauvegarde du Patrimoine Fruitier*)

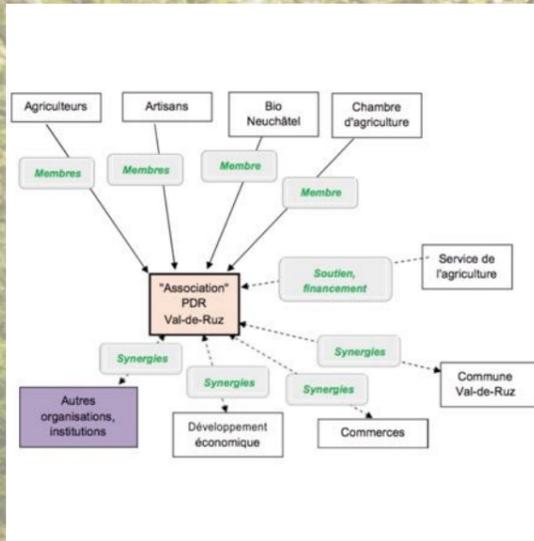
Le pruneau de Chézard



Le fruit

- Le pruneau de Chézard
 - Les fruits sont moyennement grands (34 à 44mm). La ligne de suture est bien marquée, sa chair verdâtre est ferme moyennement juteuse et sucrée, elle n'adhère pas au noyau.
 - Le pruneau de Chézard convient bien pour les gâteaux, les confitures, le séchage et la distillation.
 - D'autres recettes sont à inventer pour valoriser la production !

Le pruneau de Chézard



Offres

| Production | Transformation | Produits finis | Vente |
|-------------------|---|--|--|
| Céréales | Moulins, laboratoires et locaux équipés | Farines diverses, Pains, pâtes | Vente directe, nouveaux espaces de vente, commerces de proximité, restauration |
| Lait | Fromageries | Fromages et produits laitiers | |
| Fruits et légumes | Laboratoires et locaux équipés | Jus, sirops, confitures, conserves, soupes | |
| Viande | Boucheries | Produits carnés | |

Le projet

- Pro Evologia souhaite mieux faire connaître le pruneau de Chézard :
 - assurer sa **promotion** au Val-de-Ruz en particulier,
 - développer une **filière** pour la valorisation de ses fruits sous toutes les formes.
 - à moyen terme, imaginer en faire un **produit AOC** car il appartient à notre patrimoine régional.

Le pruneau de Chézard



Activités

| Types | Offres | Public cible |
|----------------|--|-------------------------------------|
| Animation | Visites d'exploitations, d'ateliers de transformation | Écoles, entreprises et particuliers |
| Formation | Cours de perfectionnement, formation continue, encadrement | Producteurs |
| Transformation | Ateliers de fabrication artisanale | Producteurs et particuliers |
| Communication | Presse et manifestations locales | Consommateurs |

Le projet

- Projet de développement régional (PDR)
- Un groupe de travail s'attache à ce projet qui est intégré au projet de développement régional de l'OFAG pour le Val-de-Ruz.
- Pro Evologia, Rétropomme, Coopérative de la Bor, le service de l'agriculture (SAGR), Neuchâtel - Vins et Terroir, le Parc Chasseral, Permaculture sont partenaires du projet.

Le pruneau de Chézard



 RETROUVEZ-NOUS ET
PARTAGEZ UN DEJEÛNER
GÂTEAUX & TARTINES
*Autour
du pruneau
de Chézard* 

LUNDI DU JEÛNE
18 septembre 2017 dès 9h30 à 11h30
ÉVOLOGIA – CERNIER
CHF 15.- par pers. – CHF 5.- par enfant

Les bénéfices de l'événement seront alloués à l'Association Paspanga. Cette institution, à but non lucratif, recherche des fonds pour soutenir des partenaires burkinabés qui ont les connaissances du terrain et mènent concrètement des actions dans ce pays.



La tradition

- **Vivre une tradition, manger du gâteau aux pruneaux le jour du Jeûne fédéral**
- Une journée où il était proposé, à l'origine, de s'abstenir de nourriture à midi. L'argent ordinairement destiné au repas du dimanche était récolté pour l'offrir aux pauvres.
- **Ce lundi du Jeûne 2017**, nous proposons un soutien à **Paspanga**, une organisation humanitaire qui s'engage dans des projets de développement au Burkina Faso. Un stand d'information présente les buts de l'association.