

Notre fruit défendu

Selon l'adage bien connu, « une pomme chaque matin éloigne le médecin ». Il n'est pas nécessaire pour cela de savoir viser juste, comme le supposait avec humour Sir Winston Churchill. En effet, croquer une pomme, à plusieurs moments de la journée, en plus d'être un vrai plaisir, induit de très nombreux bienfaits nutritionnels qui favorisent réellement une meilleure santé.

Et pourtant, la consommation de la pomme, comme des autres fruits et légumes frais, affiche cette année encore des signes de faiblesse. La conjoncture difficile et de vrais problèmes de compétitivité menacent plus que jamais la pérennité des vergers de pommiers en France.

Les producteurs de pommes et de poires de France connaissent votre implication de Maire pour que nos enfants prennent, très tôt à l'école, l'habitude de consommer cinq fruits et légumes par jour conformément aux prescriptions du Plan National Nutrition Santé. Ils savent aussi votre souci d'un monde rural vivant et dynamique.

J'ai la conviction que vous agirez comme nous pour la réussite d'une arboriculture économiquement viable, créatrice d'emplois, respectueuse de l'environnement et qui optimise les excellentes conditions pédoclimatiques de nos régions et tous les savoir-faire du pays.

Aujourd'hui, nous sommes très heureux de vous offrir à chacun une pomme de nos terroirs en remerciement de votre engagement à nos côtés.

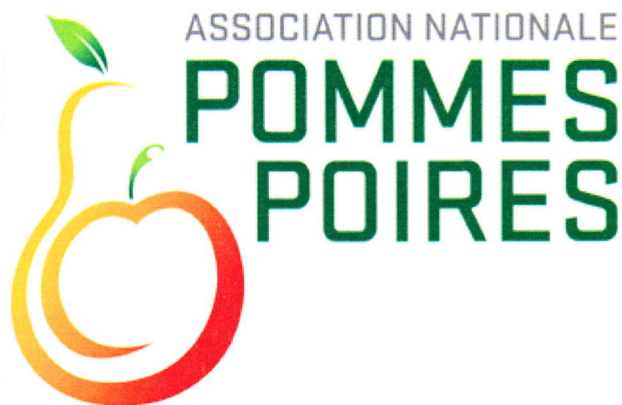
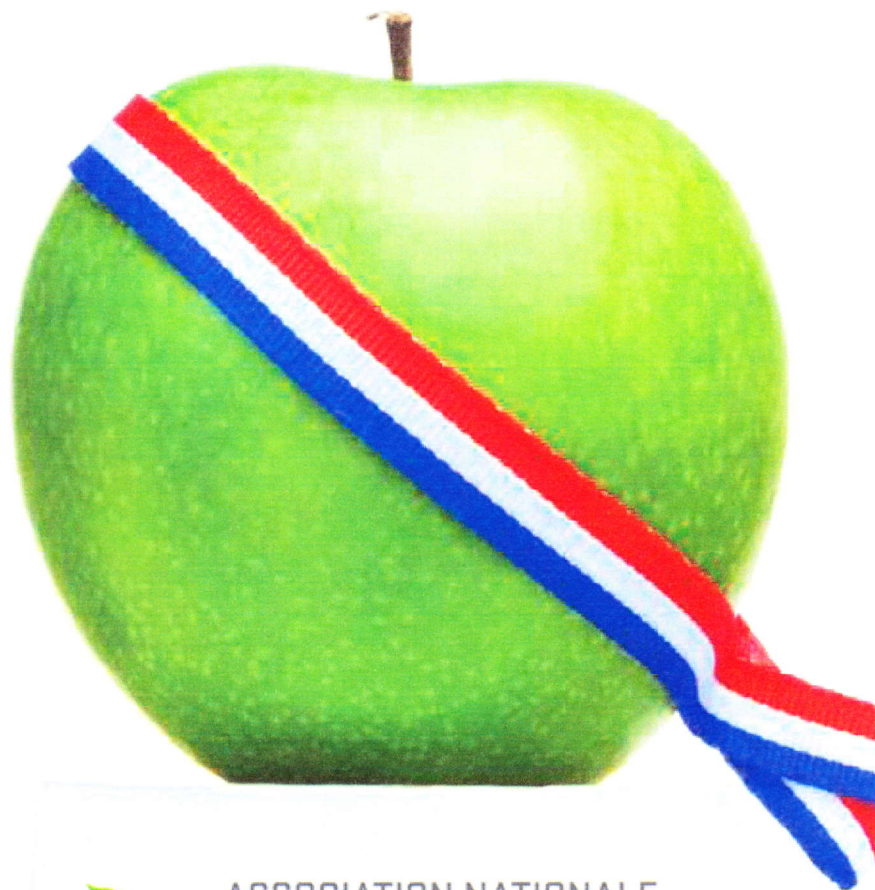
Au nom de tous mes collègues arboriculteurs, je vous souhaite un excellent congrès et je vous remercie une nouvelle fois de votre soutien actif.

Daniel SAUVAÎTRE

*Président de l'Association Nationale Pommes Poires
Maire de REIGNAC - Charente.*

INVITEZ LA POMME DANS VOS COMMUNES!

SPECIAL 92^{ème} CONGRES DES MAIRES DE FRANCE



Association Nationale Pommes Poires

Siège :
129 Bld. Saint Germain
75006 Paris
Tel : 01 53 10 27 80
Directrice Générale :
Florence Rossillion
anpp@pommespoires.fr

Service Marketing :
11 avenue de Fondéyre
31200 Toulouse
Tel : 05 62 72 44 44
Responsable Communication :
Sandrine Gaborieau
s.gaborieau@pommespoires.fr

Site de la pomme :
www.lapomme.org

La pomme, une histoire d'amour avec les Français !



Dans le monde chrétien, la pomme est le fruit défendu traduisant la tentation du diable. Ses dimensions symboliques sont anciennes et nombreuses, tour à tour fruit d'amour et de discorde, représentation de la terre elle-même et apanage des riches ou ... des pauvres selon les époques. **Elle reste le fruit préféré des Français.**

Près d'un fruit sur deux produit en France est une pomme. La récolte annuelle de pommes françaises avoisine 1,6 million de tonnes. Le verger de pommiers s'étend sur environ 43 500 hectares répartis sur tout le territoire. 3 régions, le Val de Loire, le Sud Est et le Sud Ouest se partagent équitablement la production d'1,4 million de tonnes, les 200.000 tonnes restantes sont récoltées dans le Nord, l'Est de la France et de façon plus diffuse sur tout le territoire. Sa valorisation, appelée VPC (Valeur de la production commercialisée) s'établit autour d'1,3 million d'euros par an. La production et la mise sur le marché de la pomme française fait vivre de façon permanente plus de 20 000 producteurs et salariés (équivalent temps plein).

Si la Golden représente environ 35% de la production totale, suivie, loin derrière par la Gala (16%) et la Granny (10%), la variété des pommes cultivées en France permet à chacun de trouver fruit à son goût, pour son moment gourmand et son usage culinaire.

16 variétés sont régulièrement présentes en rayon. Près de 30% des fruits achetés en grande surface sont des pommes.

Les Français en consomment environ 20 kg par an et par personne.

La récolte des pommes commence mi-août et la rentrée des classes marque habituellement le signal du début de la consommation. En effet, la pomme, dont le prix est toujours abordable, est un fruit facile à transporter et à croquer pour les petits creux de la récré. Elle présente également de nombreux atouts nutritionnels adaptés aux besoins des enfants.

Pourtant en cette rentrée 2009, la situation est difficile pour les producteurs de pommes. Face aux fruits d'été abondants et délicieux, les pommes ont eu du mal à s'imposer dans un climat doux et ensoleillé ; la consommation peine et les prix offerts aux producteurs s'en ressentent.

Plus que jamais, « croquez des pommes ! » est donc d'actualité pour redresser la barre de la consommation de pommes françaises !

Une pomme chaque jour

Savoureuses et désirables dans leurs robes colorées les pommes renferment des trésors de bienfaits. Leurs qualités nutritionnelles et diététiques, associées à un très faible apport calorique font de ce fruit le partenaire quotidien d'une belle santé.

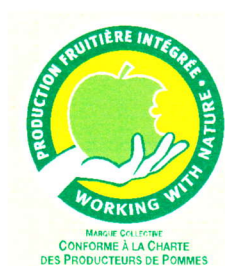
Une pomme de taille moyenne (environ 150 g) apporte de 18 à 20 g de glucides (soit moins de 75 kcal) qui sont absorbés par l'organisme lentement et progressivement entraînant un rassasiement important et durable. Elle évite les fringales et sa teneur en eau et en fibres facilite la digestion quand on la consomme avant un repas copieux. La pomme est ainsi idéale pour les petites et les grandes faims.

Des chercheurs de l'Université de Cornell (USA) ont mis en évidence que le potentiel antioxydant contenu dans 100 g de pomme non pelée serait équivalent à 1500 mg de vitamine C. Ainsi, grâce à ces antioxydants, la pomme offre des trésors de bienfaits pour lutter contre le vieillissement, la fatigue et la maladie. En effet, les vitamines contenues dans sa chair et plus encore dans sa peau exercent un rôle protecteur sur les cellules de notre organisme vis-à-vis de la production de radicaux libres, processus néfaste impliqué dans la genèse des cancers.

Sa consommation régulière contribue aussi à l'amélioration de la capacité respiratoire, ses fibres et la pectine qu'elle contient participent à la régulation du transit intestinal, à la qualité de la flore bactérienne et à l'amélioration de la fonction digestive. La pomme est également excellente pour les dents et les gencives.

Autant de raisons de croquer les pommes à pleines dents après, pour une simple question d'hygiène, les avoir passées sous l'eau.

Les pommes françaises dans le respect de l'environnement



Les principes du Grenelle de l'environnement, pour une production et une consommation durables, touchent diverses thématiques comme la lutte contre le réchauffement climatique, la biodiversité, la maîtrise des bonnes pratiques agricoles pour le respect des producteurs

et des consommateurs et la pérennité des cultures et des sols.

Depuis plus de 10 ans, les producteurs français développent des méthodes de production raisonnée qui s'inscrivent dans ces principes et permettent de garantir des fruits beaux, bons et sains, produits dans le respect de l'environnement, des hommes et des femmes qui les produisent, et de ceux qui les consomment.

Pour la récolte 2009, 1400 producteurs sont engagés volontairement dans la Charte de Production Fruitière Intégrée.

Cette Charte garantit :

- l'origine française des pommes
- une traçabilité des fruits, du verger jusqu'au rayon
- des méthodes de production responsables, respectueuses de l'environnement et de la santé des consommateurs
- des traitements limités et appliqués de façon adaptée dans le seul but de protéger les fruits et les arbres, et de maintenir les populations d'insectes utiles
- l'accompagnement obligatoire des arboriculteurs par un conseiller technique indépendant afin de faire les meilleurs choix pour leurs fruits et leur verger dans le respect des prescriptions de la Charte PFI
- la validation du respect de la démarche par des contrôles annuels effectués par un organisme externe et indépendant

Les pommes françaises ont ainsi toute leur place dans une politique locale de santé publique et de garantie environnementale. Loin de contenir tous les maux qu'on leur prête en termes de résidus (la législation française est l'une des plus strictes au monde en matière de limites minimales de résidus –LMR) les pommes françaises garantissent le respect des normes phytosanitaires recommandées par le Grenelle de l'environnement.

Les pommes de nos régions de France peuvent être proposées et consommées sans arrière-pensées par les adultes et les enfants.

ZOOM sur la lutte contre le puceron en PFI



Des ravageurs comme le puceron peuvent se développer dans le verger. Ce n'est qu'après une période d'observation et de comptage des colonies qu'une intervention pourra être décidée. Les prédateurs naturels comme les coccinelles, par exemple, seront privilégiés car ils se nourrissent de ces ravageurs. Ceci permet d'éviter toute intervention superflue dans le verger.

ZOOM sur la lutte contre le carpocapse en PFI

Le carpocapse, c'est le ver de la pomme. C'est la larve d'un papillon qui va venir pondre dans le fruit. Pour limiter les interventions dans le verger, des diffuseurs de phéromones sont installés à intervalles réguliers permettant la confusion sexuelle en empêchant naturellement la rencontre des papillons mâles avec les papillons femelles.



pour en savoir plus, rendez-vous sur www.lapomme.org



La pomme pour apprendre ... et pour déguster !

La pomme présente de nombreux intérêts pédagogiques très appréciés des enseignants. Bon nombre d'écoles étudient la pomme en classe et complètent leurs travaux par une visite dans un verger de la région. Ces visites sur le terrain, organisées avec les arboriculteurs permettent aux enfants de prendre contact avec la nature et la réalité des cultures et des récoltes.

Parallèlement, les enseignants peuvent travailler avec les élèves sur les 5 sens, la pomme en cuisine, les atouts nutritionnels de la pomme dans le cadre d'une alimentation équilibrée et les groupes d'aliments, autant de notions indispensables pour les enfants.

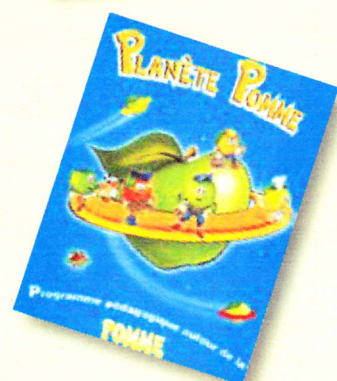
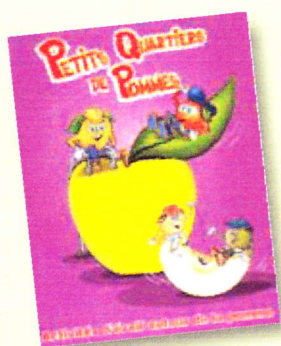
Pour les aider dans ce travail, l'Association Nationale Pommes Poires met à leur disposition des kits pédagogiques, gratuits sur simple demande.

Mais la pomme est avant tout un fruit qui se goûte et se déguste. Idéale pour les enfants, facile à manger, ludique dans son approche, elle est l'un des atouts des cantines scolaires et s'inscrit parfaitement dans les recommandations du PNNS et de la lutte contre l'obésité.

Fruits sûrs et sains, les pommes ont toute leur place dans les cantines et dans les cartables.

L'Association Nationale Pommes Poires met à la disposition des chefs de restaurants scolaires un kit de matériel spécialement conçu pour les enfants de moins de 10 ans. Ce matériel d'animation décrit et valorise les différentes variétés de pommes, invite les enfants à leur découverte et leur propose un marque-page illustré de toutes les variétés qu'ils pourront emporter chez eux.

BON DE COMMANDE POUR LES ENSEIGNANTS - KITS GRATUITS



Offre valable dans la limite des stocks disponibles.

OUI, je souhaite recevoir gratuitement :

☐ le programme pédagogique " Petits Quartiers de Pommes " pour le cycle 2

☐ le programme pédagogique " Planète Pomme " pour le cycle 3

Mme, Melle, Mr : _____ Enseignant (e) en classe de _____

Nom de l'école : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

e- mail de l'école : _____ Tél. : _____

Merci de retourner ce bon de commande à
Association Nationale Pommes Poires
" Kit pédagogique Pomme "
11 avenue de Fondéyre - 31200 TOULOUSE
Ou par mail à : s.gaborieau@pommespoires.fr