

Un conflit lointain qui change nos vies

RÉALISATION

> Rédaction : Emilie Stainier
> Rédaction du JDE :
081/24 89 86
> Courriel : redaction@lejde.be
> Site : www.lejde.be
> Mise en page : Olagil sprl
> Pictogrammes © flaticon

SOMMAIRE

L'embargo russe touche nos vergers

2

Le bon fruit à la bonne saison

6

La vie d'une pomme : de la fleur à l'assiette

4

Dégustons les pommes !

8

Saviez-vous que, aujourd'hui, des décisions prises à des milliers de kilomètres ou des conflits (disputes) entre pays peuvent provoquer de très grands changements chez nous ? C'est le cas de l'embargo imposé par la Russie, qui touche les produits alimentaires belges notamment. Tout cela a l'air bien compliqué, mais, ensemble, nous allons tenter de comprendre !

Un embargo est une décision prise par un gouvernement, dans le but d'empêcher l'échange (la vente et l'achat) de certaines matières ou marchandises avec un autre État que l'on veut sanctionner (punir) ou sur lequel on veut faire pression pour qu'il change quelque chose dans sa politique. Par exemple, la Belgique pourrait dire qu'elle n'achètera plus de vin ni de fro-



mage aux Français tant que la France n'aura pas reconnu que les frites belges sont les meilleures. Ceci est un exemple un peu marrant, qui ne pourrait pas se dérouler dans la réalité, mais c'est comme cela que fonctionne un embargo. L'embargo peut créer un manque dans un pays : par exemple, les États-Unis peuvent décider de ne plus vendre de médicaments à un pays ennemi

pour le punir de ses décisions. Mais l'embargo peut aussi, à l'inverse, créer un surplus dans le pays : comme un produit n'est plus acheté autant qu'avant à l'étranger, il y en a trop. Avec l'exemple de la France et de la Belgique, cet embargo provoquerait un surplus de vin et de fromage en France car les producteurs français ne pourraient plus écouler ce qu'ils vendaient d'habitude à la Belgique. Les embargos sont des mesures prises par les chefs d'État mais, généralement, c'est la population qui est la plus touchée par ce genre de décision.

> Un embargo qui nous touche directement

Il n'est peut-être pas facile de s'en rendre compte mais, actuellement, un embargo touche notre pays et a de grandes conséquences sur les producteurs de pommes et de poires. Tout a commencé en 2014. La Russie avait alors pris part à un conflit en Ukraine et l'Union européenne avait décidé d'imposer des sanctions économiques (punitions qui visent l'économie d'un pays) à la Russie, pour que l'armée russe cesse d'intervenir en Ukraine.

En réponse aux sanctions de l'Europe, Vladimir Poutine, le président russe, a décidé de

Les producteurs wallons vendent moins de pommes depuis l'embargo.



L'embargo sur les pommes wallonne existe depuis 2014.

mettre en place un embargo sur les produits alimentaires européens. Cela veut dire qu'il a interdit aux Russes d'acheter des aliments provenant de l'Europe. Au départ, cette décision avait été prise pour un an et visait la viande, le poisson, les produits laitiers et les fruits et légumes

provenant d'Europe, mais aussi de l'Australie, du Canada et des États-Unis. En mai 2016, la Russie a prolongé cette mesure jusqu'à fin 2017. Aujourd'hui, on ne sait pas encore ce qui va se passer ensuite.

> Les pommes et les poires en danger

Chez nous, l'embargo russe a de très grandes conséquences sur les producteurs de pommes et de poires. Avant l'embargo, la Belgique vendait de grandes quantités de ces fruits à la Russie mais, aujourd'hui, cette dernière ne les achète plus. Les producteurs n'ont donc plus assez d'acheteurs pour leurs fruits et ils perdent beaucoup d'argent.



CHEZ NOUS, L'EMBARGO RUSSE A DE TRÈS GRANDES CONSÉQUENCES SUR LES PRODUCTEURS DE POMMES ET DE POIRES.

L'EMBARGO RUSSE TOUCHE NOS VERGERS

Les conséquences de l'embargo sont très graves pour les producteurs de pommes et de poires en Belgique. Aujourd'hui, certains sont obligés de brûler leurs pommiers et de développer d'autres cultures pour survivre. Un producteur nous explique...



"Avant l'embargo, nous exportions (vendre vers un pays étranger) énormément. Nous vendions 40 à 50% de nos poires et 20 à 25% de nos pommes à la Russie. Aujourd'hui, ce n'est plus possible et nous devons trouver d'autres acheteurs, mais c'est très difficile", explique Serge Fallon, producteur de pommes et de poires à Eghezée (province de Namur). "Et il y a un autre problème : de plus en plus de pommes sont produites en Pologne, vendues chez nous et coûtent beaucoup moins cher que celles produites sur notre sol. Les producteurs polonais sont aidés par

L'embargo a été décidé en Russie, mais il touche directement notre pays.

l'Union européenne et leurs ouvriers sont moins payés, ce qui fait qu'ils peuvent vendre leurs pommes moins cher."

L'embargo russe et l'arrivée des pommes polonaises ont de lourdes conséquences sur les producteurs belges car ils ne savent plus vendre leurs fruits. "De plus en plus de producteurs de fruits arrachent leurs pommiers pour replanter des poiriers car il fait trop froid en Pologne pour les poiriers. Mais si tout le monde se met à produire des poires, il y en aura beaucoup trop aussi !", dit encore Serge Fallon. D'autres producteurs sont complètement démotivés et décident de changer de métier, de cultiver tout à fait autre chose.

> Un coup de pouce des grands magasins

Pour soutenir les producteurs de fruits belges, certains grands magasins ont décidé d'acheter des pommes et des poires de Belgique directement aux producteurs pour les aider. "Moi, par exemple, je vends directement mes pommes aux magasins Carrefour.

Ils ont ainsi des pommes fraîches et de qualité à vendre et, de mon côté, je m'en sors mieux."



Mais, pour Serge Fallon, les consommateurs belges n'ont pas encore assez le réflexe d'acheter des produits qui viennent de chez eux. "En France par exemple, les gens achètent beaucoup plus souvent des fruits et légumes qui viennent de leur pays. Mais les Belges font moins attention à cela. Pourtant, c'est important car, en achetant des produits belges, les gens sont sûrs de ce qu'ils mangent. Vous savez, en Belgique, il y a des règles très strictes sur la façon dont on doit produire les fruits, sur les produits que l'on peut utiliser pour combattre les insectes et les maladies. Ce qui n'est pas toujours le cas dans d'autres pays."

POUR SOUTENIR LES PRODUCTEURS DE FRUITS BELGES, CERTAINS GRANDS MAGASINS ONT DÉCIDÉ D'ACHETER DES POMMES ET DES POIRES DE BELGIQUE DIRECTEMENT AUX PRODUCTEURS

LE PROBLÈME DES POMMES POLONAISES

Lorsqu'un pays fait partie de l'Union européenne, il peut recevoir de l'argent de l'UE pour mieux se développer. On appelle cela des subsides européens. La Pologne fait partie de l'UE depuis 2004. Comme les fruiticulteurs (producteurs de fruits) polonais étaient en difficulté, ils ont reçu des subsides pour moderniser leurs vergers. "Depuis une dizaine d'années, les vergers polonais se sont modernisés. Désormais, ils produisent les mêmes pommes que nous", explique Serge Fallon. De très nombreuses pommes polonaises sont donc vendues en Belgique dans les grandes surfaces et concurrencent (se mettent en compétition avec) les pommes belges. "En plus, la main-d'œuvre (les ouvriers qui viennent aider au travail dans les vergers) coûte beaucoup moins cher là-bas. Ils peuvent donc vendre leurs pommes nettement moins cher." Les producteurs belges ne peuvent donc pas rivaliser avec les Polonais. Ils doivent vendre leurs pommes moins cher et perdent de l'argent.

Les vergers polonais ont été aidés par l'Union européenne.



Dans nos supermarchés, on retrouve de nombreuses pommes venues de Pologne.



Une façon d'aider les producteurs est de faire attention à ce que l'on achète au supermarché.

“ UNE AUTRE FAÇON D'AIDER LES PRODUCTEURS EST LA VENTE EN CIRCUIT COURT. CELA VEUT DIRE QUE, AU LIEU DE VENDRE LEURS FRUITS À UN SUPERMARCHÉ QUI, ENSUITE, LES REVEND À DES CLIENTS, LES PRODUCTEURS VENDENT EUX-MÊMES LEURS FRUITS. ”

> Comment aider les producteurs wallons ?

Lorsque nous faisons les courses au supermarché, nous avons accès à des fruits et légumes provenant de partout dans le monde. Des kiwis de Nouvelle-Zélande, des oranges d'Afrique du Sud, des asperges du Pérou... À chaque fois, le pays de production des fruits et légumes est précisé sur l'étiquette. C'est grâce à cette information que nous pouvons agir.

Au lieu d'acheter des fruits qui viennent du bout du monde, nous pouvons aider les producteurs belges de fruits en achetant leurs produits. Il y a de nombreuses variétés de pommes qui poussent chez nous et que l'on ne connaît pas spécialement. Pensons-y.

> Directement à la ferme

Une autre façon d'aider les producteurs est la vente en circuit court. Cela veut dire que, au

lieu de vendre leurs fruits à un supermarché qui, ensuite, les revend à des clients, les producteurs vendent eux-mêmes leurs fruits. On en voit de plus en plus, des petits magasins qui s'ouvrent dans les fermes. Acheter là-bas coûte un peu plus cher, mais cela nous permet de savoir comment et où ont été produits nos aliments.



UN BEAU GESTE POUR LA PLANÈTE

Acheter des fruits locaux (cultivés en Belgique) aide les producteurs belges mais pas uniquement. C'est aussi un beau geste pour la planète. Lorsque nous achetons des fruits venus de loin, ceux-ci ont parcouru des milliers de kilomètres en camion, bateau ou avion. Et, qui dit moyen de transport, dit pollution. Ces trajets ne sont pas bons pour notre environnement. Les véhicules rejettent des gaz qui abîment notre planète. Lorsque nos aliments sont produits près de chez nous, nous protégeons donc notre planète.



Les fruits qui viennent de loin doivent faire de nombreux trajets, ce qui pollue la planète.



Il est possible d'acheter des fruits directement chez les producteurs.

LA VIE D'UNE POMME : DE LA FLEUR À L'ASSIETTE

Plusieurs étapes sont nécessaires pour obtenir de belles pommes bien mûres. Tout au long de l'année, les producteurs surveillent leurs arbres et travaillent pour récolter les fruits. Découvrons ensemble les étapes de la vie d'une pomme.

Serge Fallon possède un verger de 18 hectares, dans lequel il a fait pousser des pommiers et des poiriers. Il explique les étapes de son travail durant l'année.



En **hiver**, les arbres sont au repos, les pommes ne poussent pas. Mais cela ne veut pas dire que les fruiticulteurs ne travaillent pas. *“C'est durant la période hivernale que nous tailons les pommiers et les poiriers. Nous les recoupons pour qu'ils poussent mieux par la suite.”* La taille des arbres est un travail important, surtout dans un verger aussi grand que celui de Serge. Cela demande plusieurs mois. Le froid de l'hiver ne tue pas les pommiers mais, attention, s'il gèle au printemps, cela risque de détruire les fleurs ou les fruits en formation. Les producteurs doivent donc être très attentifs à cela.

Lorsque la nature se réveille, au **printemps**, les arbres commencent à fleurir. Un peu partout dans les vergers, on voit apparaître de belles fleurs blanches et roses. À ce moment du développement de la pomme, les abeilles ont un grand rôle à jouer. Elles vont transporter le pollen (élément mâle des plantes) d'arbre en arbre, de fleur en fleur pour que celles-ci donnent naissance à des pommes. On appelle ce processus la pollinisation. Serge, lui, a beaucoup de travail durant cette période. *“Pendant la floraison, nous devons tondre l'herbe qui pousse entre les arbres. Il faut aussi retirer certaines pommes et poires lorsqu'il y en a trop qui poussent. On appelle cela “égainer”. De cette façon, les pommes que l'on laisse peuvent mieux grandir. C'est également à ce moment de l'année que l'on introduit des prédateurs dans les arbres. Ce sont des insectes qui*

combattent les acariens (minuscules animaux qui peuvent attaquer un arbre ou un fruit), pour éviter que ceux-ci abîment les pommes.”



Pendant **l'été**, le soleil et la pluie font grossir et mûrir la pomme. Jour après jour, les fruits se développent sous l'œil attentif des producteurs.



Les pommes grossissent jusqu'à **l'automne**, période de la cueillette. *“La cueillette démarre à la fin du mois de septembre. Tout se fait à la main, il n'y a pas de machine. Un ouvrier peut cueillir jusqu'à 1500 kilos de pommes par jour ! Ensuite, les pommes sont rangées dans des frigos pour qu'elles restent bonnes plus longtemps. On peut ainsi les conserver dix mois.”*



C'est également en automne qu'il faut planter les jeunes pommiers qui remplaceront les plus anciens qui ne donnent plus assez de fruits.



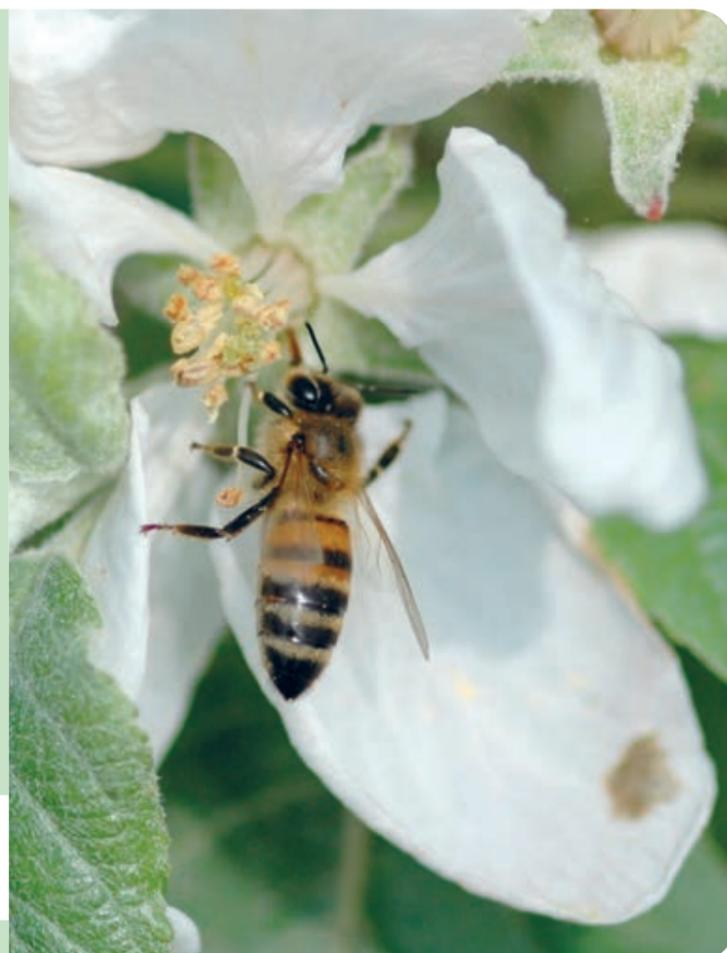
SOS ABEILLES EN DANGER !

C'est grâce aux abeilles notamment qu'au printemps les fleurs du pommier peuvent se transformer en pommes. En fait, sans les insectes, de nombreuses plantes finiraient par disparaître parce qu'elles ont besoin de ces bêtes pour se reproduire. En butinant (visitant) les fleurs pour se nourrir, les insectes transportent du pollen (élément reproducteur mâle des fleurs) d'une plante à l'autre. Le transport de pollen s'appelle la pollinisation. Le pollen, répandu sur les éléments reproducteurs femelles des fleurs, permet aux plantes de former des graines et des fruits et ainsi se reproduire. Beaucoup de végétaux, dont l'homme se nourrit ainsi que de nombreuses plantes sauvages dépendent de la pollinisation pour leur reproduction. Les insectes pollinisateurs, eux, dépendent de ces plantes pour se nourrir.

Les plus efficaces parmi les insectes pollinisateurs sont les abeilles, parce que les adultes se nourrissent et nourrissent les larves (formes des abeilles quand elles viennent de sortir de leur œuf) d'un mélange de pollen et de nectar. Elles doivent donc butiner énormément pour se nourrir. Chez les autres insectes pollinisateurs, comme les papillons par exemple, ce sont uniquement les adultes qui se nourrissent de nectar et de pollen.

Malheureusement, aujourd'hui, on constate qu'il y a de moins en moins d'abeilles chez nous. Les abeilles attrapent des maladies et sont de plus en plus sensibles. On pense qu'elles sont rendues malades par les produits utilisés dans l'agriculture moderne. C'est un problème très grave car, si les abeilles disparaissent de la Terre, c'est la survie des êtres humains qui est en danger. Sans abeilles, les végétaux pousseront beaucoup moins et les hommes et les animaux ne sauront plus quoi manger.

Les abeilles vont de fleur en fleur pour permettre aux arbres de se reproduire.





Beaucoup de gens doivent travailler dans les vergers pour récolter les pommes.



POUR SAUVER LES ABEILLES

Chacun de nous peut venir en aide aux abeilles grâce à de petits gestes. On peut les nourrir, en plantant des fleurs dans son jardin, en privilégiant les fleurs mellifères (qui peuvent être butinées par les abeilles) comme le coquelicot, l'hellébore ou le buis. Attention, évidemment, il faut éviter d'utiliser des produits chimiques dans son jardin pour que les abeilles s'y sentent bien et ne tombent pas malades.

On peut aussi aider les abeilles sauvages chez soi en leur aménageant des abris. Elles aiment s'abriter dans un tas de bûches, un fagot de petit bois, un tas de pierres... Un petit point d'eau, une flaque de boue leur permet de trouver de l'eau pour aménager leur nid (faire leur ciment).

> Utiliser les pommes moins belles

Les différents travaux décrits ci-dessus ont lieu à des saisons bien précises, mais il y a aussi du travail qui s'étale sur toute l'année.



Les producteurs de pommes peuvent récolter entre 35 et 40 tonnes de pommes par hectare. Mais, dans ces montagnes de pommes, certaines sont moins belles (elles sont petites, déformées, présentent des coups) et ne conviennent donc pas pour être vendues dans les magasins. "Toute l'année, nous devons trier les pommes pour garder les plus belles", explique Serge. "Avec celles qui ne seront pas vendues, nous faisons du jus. Il faut les laisser mûrir dehors pen-

TOUTE L'ANNÉE, NOUS DEVONS TRIER LES POMMES POUR GARDER LES PLUS BELLES, AVEC CELLES QUI NE SERONT PAS VENDUES, NOUS FAISONS DU JUS"

dant un mois pour qu'elles soient bien sucrées avant de les presser. Ensuite, nous vendons ce jus."



Les abeilles peuvent vivre en groupe, dans des ruches.

LE BON FRUIT À LA BONNE SAISON

Nous l'avons vu dans les pages précédentes, les pommes, comme les autres fruits, se développent au cours de l'année et ne sont bonnes à manger qu'à une certaine période. Il est important de respecter les saisons des fruits et de choisir quand manger quoi.

Aujourd'hui, il nous est possible de manger tous les fruits et légumes que l'on veut et durant toute l'année. Pourtant, ceux-ci ne sont bons à consommer que durant une certaine partie de l'année. Pour les pommes, c'est durant l'automne et l'hiver. Pour les fraises, lors du printemps, les cerises en été... Chaque fruit,

chaque légume a son propre développement. Comment alors est-il possible de trouver dans les supermarchés des fraises durant l'hiver ? Eh bien, il y a deux solutions. Soit on fait venir les fruits et légumes de pays très éloignés, où les

“ POUR SE SENTIR BIEN, LES SPÉCIALISTES CONSEILLENT DE MANGER CINQ FRUITS ET LÉGUMES DIFFÉRENTS PAR JOUR. ”



Pour la nature, mieux vaut manger des pommes qui viennent de chez nous.



DES POMMES, C'EST BIEN, PLEIN DE FRUITS ET LÉGUMES, C'EST ENCORE MIEUX !

Si les pommes sont très bonnes pour notre santé, il ne faut pas s'en contenter. Pour se sentir bien, notre corps a besoin de nombreux fruits et légumes. Les spécialistes conseillent de manger cinq fruits et légumes différents par jour.

saisons sont différentes, soit on fait pousser les fruits en utilisant beaucoup d'énergie pour recréer la chaleur du printemps et de l'été. Ces deux solutions ne sont pas bonnes pour la nature car elles sont polluantes. En plus, lorsque l'on fait pousser des fruits dans leur "mauvaise saison", ils ont beaucoup moins de goût et sont moins bons à manger.

Pour éviter de polluer, mieux vaut donc manger les fruits et légumes à la bonne saison. Pour s'y retrouver, voici un calendrier bien utile.

Grâce aux pommes, on peut faire de nombreux produits différents : cidre, compote, jus...



CALENDRIER FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

hiver

Noix - Noisette
Poire - Pomme



Cerfeuil - Champignon - Chicon - Chou frisé - Chou de Bruxelles - Mâche - Panais - Poireau - Salsifis et Scorsonère - Topinambour - Betterave - Carotte - Céleri rave - Chou pommé - Chou rouge - Navet - Oignon - Pomme de terre - Potimarron



décembre

Noix - Noisette
Poire - Pomme



Champignon - Chicon - Chou frisé - Chou de Bruxelles - Mâche - Panais - Poireau - Salsifis et Scorsonère - Topinambour - Betterave - Carotte - Céleri rave - Chou pommé - Chou rouge - Navet - Oignon - Pomme de terre - Potimarron

janvier

Noix - Noisette
Poire - Pomme



Champignon - Chicon - Chou frisé - Chou de Bruxelles - Mâche - Panais - Poireau - Salsifis et Scorsonère - Topinambour - Betterave - Carotte - Céleri rave - Chou pommé - Chou rouge - Navet - Oignon - Pomme de terre - Potimarron

février

printemps

Noix - Noisette
Poire - Pomme



Radis - Champignon - Chicon - Chicorée - Chou frisé - Chou de Bruxelles - Claytone - Mâche - Panais - Poireau - Salsifis et Scorsonère - Topinambour - Betterave - Carotte - Céleri rave - Chou pommé - Chou rouge - Navet - Oignon - Pomme de terre - Potimarron



mars

Noix - Noisette - Rhubarbe



Radis - Cerfeuil - Champignon - Chicorée - Epinard - Laitue (à couper ou pommée) - Poireau - Pomme de terre

avril

Fraise - Noix - Noisette - Rhubarbe



Radis - Asperge - Cerfeuil - Champignon - Chicorée - Epinard - Laitue (à couper ou pommée)

mai





DES POMMES MOINS CONNUES

Dans les magasins, nous avons tendance à toujours acheter les mêmes pommes. Il y a la pink lady, qui est fort sucrée et appréciée des enfants, la jonagold... Pourtant, il existe de très nombreuses variétés de pommes différentes. Aujourd'hui, des chercheurs wallons travaillent d'ailleurs pour créer des variétés de pommes qui sont bien adaptées à notre sol et à notre climat et qui sont résistantes aux maladies.

Parmi les pommes que l'on connaît moins, on peut citer la pomme coxibelle, qui est bonne à croquer, mais qui peut aussi servir à faire du bon jus ; la belle de boskoop, qui sert plus pour la compote ; la belgica, très bonne à croquer... Et bien d'autres encore. Les variétés de pommes sont très nombreuses. Prenons donc le temps de les découvrir.



Manger des pommes apporte beaucoup de bonnes choses pour la santé.



DES POMMES, POUR ÊTRE EN BONNE SANTÉ !

En plus d'avoir bon goût, les pommes sont aussi très bonnes pour notre santé. Le fait d'en manger apporte de nombreux avantages à notre corps :

- Les pommes nous donnent de l'énergie sans nous faire grossir.
- Elles coupent la faim et nous empêchent de manger d'autres aliments moins bons comme le chocolat ou les bonbons.
- Les pommes et surtout leur pelure comportent beaucoup de vitamine C, un élément essentiel à notre corps. Mieux vaut donc croquer une pomme que la manger sans sa pelure, en ayant bien pris soin de la laver à l'eau auparavant.
- Les pommes aident nos dents et nos gencives (partie rouge au-dessus et en-dessous des dents) à être plus fortes.
- Dans la peau de la pomme se trouvent beaucoup de fibres, un élément important pour la digestion.



LUTTER, AVEC LA NATURE

Aujourd'hui, le gros problème des producteurs de pommes est qu'ils doivent protéger leurs vergers des insectes et des maladies qui risquent de détruire leurs fruits. Pour cela, il faut utiliser des produits qui ne sont pas bons pour la santé. Certains ont donc cherché d'autres solutions et ont développé ce que l'on appelle la "lutte intégrée".

Cette méthode fait appel à la protection contre les envahisseurs qu'offre la nature. Avant d'utiliser un produit, les fruiticulteurs qui défendent cette méthode vont donc laisser faire la nature.

Ainsi, ils introduisent dans les vergers de bons insectes qui mangent les mauvais, ils attirent les insectes pollinisateurs comme les abeilles. Certains producteurs installent des nichoirs pour inciter les oiseaux à se nourrir des chenilles qui s'attaquent aux fruits. Des perchoirs sont aussi installés pour attirer des rapaces qui, eux, vont chasser les petits rongeurs qui s'attaquent aux racines des arbres. L'idée de cette lutte intégrée est de travailler avec la nature pour la renforcer.

été

Cassis - Cerise - Fraise - Framboise - Groseille - Noix - Noisette - Rhubarbe



Courgette - Bette - Betterave - Brocoli - Carotte - Champignon - Chou rave - Chou fleur - Concombre - Epinard - Fenouil - Haricot - Laitue (à couper ou pommée) - Navet - Petit pois - Poireau - Pomme de terre - Pourpier du potager - Radis - Tomate



Cassis - Cerise - Fraise - Framboise - Groseille - Mure - Myrtille - Rhubarbe



Courgette - Aubergine - Bette - Betterave - Brocoli - Carotte - Champignon - Chou rave - Chou fleur - Concombre - Epinard - Fenouil - Haricot - Laitue (à couper ou pommée) - Navet - Oignon - Petit pois - Poireau - Pomme de terre - Pourpier du potager - Radis - Tomate

Mûre - Myrtille - Poire - Pomme - Prune



Artichaut - Aubergine - Bette - Betterave - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri rave - Champignon - Chicorée - Chou chinois - Chou pommé - Chou fleur - Chou rouge - Chou rave - Chou frisé - Concombre - Courgette - Fenouil - Haricot - Laitue (à couper ou à pommée) - Mais doux - Navet - Oignon - Poireau - Poivron - Pomme de terre - Potiron - Potimarron - Pourpier du potager - Radis - Tétragone - Tomate



juin

juillet

août

automne

Framboise - Poire - Pomme - Prune - Noisette

Artichaut - Aubergine - Bette - Betterave - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Cerfeuil - Céleri rave - Champignon - Chicorée - Chou chinois - Chou pommé - Chou fleur - Chou rouge - Chou rave - Chou frisé - Concombre - Courgette - Epinard - Fenouil - Haricot - Laitue (à couper ou à pommée) - Mais doux - Navet - Oignon - Poireau - Poivron - Pomme de terre - Potiron - Potimarron - Pourpier du potager - Radis - Tétragone - Tomate - Oignon



septembre

Framboise - Poire - Pomme - Prune - Noisette

Artichaut - Aubergine - Bette - Betterave - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Cerfeuil - Céleri rave - Champignon - Chicorée - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Claytone de Cuba - Chou pommé - Chou fleur - Chou rouge - Chou rave - Chou frisé - Concombre - Courgette - Epinard - Fenouil - Haricot - Laitue (à couper ou à pommée) - Mais doux - Navet - Oignon - Poireau - Poivron - Pomme de terre - Potiron - Potimarron - Pourpier du potager - Radis - Tétragone - Tomate

octobre

Noix - Noisette - Poire - Pomme

Artichaut - Bette - Betterave - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Cerfeuil - Céleri rave - Champignon - Chicorée - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Claytone de Cuba - Chou pommé - Chou fleur - Chou rouge - Chou rave - Chou frisé - Epinard - Fenouil - Haricot - Laitue (à couper ou à pommée) - Mâche - Navet - Oignon - Poireau - Pomme de terre - Salsifis et Scorsonère - Topinambour - Oignon - Potiron - Potimarron

novembre

En gras = période de production En italique = période de conservation

DÉGUSTONS LES POMMES !

Si elles sont déjà délicieuses en les croquant simplement, les pommes peuvent être dégustées de nombreuses manières différentes. Jus, compote, cidre, sirop, gâteau... Voici un exemple de recette facile à réaliser à la maison : Le crumble du verger.

> Ingrédients pour huit personnes:

- 3 pommes - 2 poires - 130 g de cassonade - 100 g de farine - 75 g de beurre mou - cannelle en poudre.

> Préparation :

- Épluchez les fruits et retirez les pépins. Coupez ensuite les fruits en cubes.
- Ajoutez aux fruits 50 gr de cassonade et un peu de cannelle. Mélangez bien.

- Dans un autre plat, mélangez la farine, le reste de la cassonade et le beurre. Puis mélangez avec vos doigts pour obtenir une pâte sablée.

- Placez les fruits dans un plat qui peut aller au four et mettez la pâte par-dessus.

- Placez le plat au four, thermostat 6, pendant 30 minutes.

- On peut manger ce crumble chaud, tiède ou avec une boule de glace vanille.

Bon appétit !



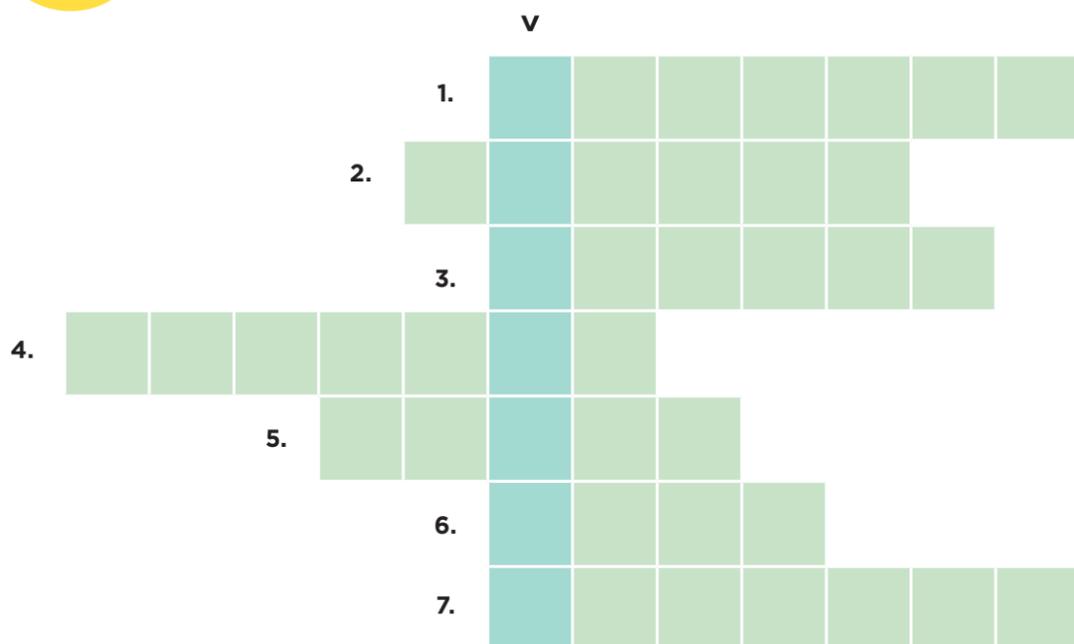
De nombreuses écoles wallonnes organisent des actions pour que les élèves mangent des fruits.



Avons-nous bien compris la vie et l'importance des pommes ?



MOTS FLÉCHÉS



1. Visiter une fleur, pour une abeille
 2. Endroit où poussent les arbres fruitiers
 3. Abeilles pas encore adultes
 4. Décision de la Russie contre les fruits wallons
 5. Autre fruit en danger, à côté des pommes
 6. Nombre de fruits et légumes à manger par jour
 7. Insecte très important pour la reproduction des arbres fruitiers.
- > Mon tout est une variété de pomme bien de chez nous



POUR PLUS DE FRUITS À L'ÉCOLE

Depuis 2009, l'Union européenne aide les écoles wallonnes pour que leurs élèves mangent plus de fruits et légumes. Il s'agit du programme européen "Fruits et légumes à l'école". Grâce à lui, les écoles peuvent recevoir des sous pour acheter des fruits et légumes pour leurs élèves.

Pour tout renseignements :

> <http://agriculture.wallonie.be/fruitecole>
> fruits.ecoles@apaqw.be



QU'AVONS-NOUS RETENU ?

Avons-nous bien compris ce dossier ? Voici quelques questions pour savoir ce que nous en avons retenu.

1. **L'embargo qui touche les pommes et les poires belges vient :**
A. de la Pologne ; B. de la Russie ; C. des Etats-Unis
2. **Pour aider les producteurs wallons, mieux vaut :**
A. acheter des pommes locales ; B. faire un voyage en Russie ; C. manger des fraises.
3. **La cueillette des pommes dans les grands vergers se fait :**
A. avec de gros tracteurs qui secouent les pommiers ; B. à la main ;
C. on attend que les pommes tombent des arbres.
4. **La pomme coxibelle est bonne pour :**
A. faire de la compote ; B. faire un crumble ; C. être croquée et faire du jus.
5. **La pelure des pommes...**
A. contient beaucoup de vitamines et est bonne à manger à condition d'être rincée ;
B. est toujours rouge ; C. ne contient rien de spécial.
6. **Dans la lutte intégrée, les producteurs...**
A. s'aident de la nature pour défendre leurs pommes ; B. utilisent plein de produits chimiques ;
C. se battent entre eux.
7. **Les abeilles sont importantes pour les pommes car :**
A. elles les font grossir en les piquant ; B. elles permettent aux fleurs de se reproduire et de faire naître des pommes ; C. elles les défendent contre les guêpes.