

Dossier destiné aux médias

en septembre 2008

**Le 26 septembre, c'est la**

# Journée de la pomme

La pomme est le fruit le plus consommé en Suisse. C'est en son honneur que sera organisée le 26 septembre prochain et pour la 16<sup>ème</sup> fois consécutive, la Journée de la pomme. La Fruit-Union Suisse et ses sections régionales se chargent de l'organisation en distribuant, gratuitement des pommes suisses dans 30 lieux publics répartis un peu partout en Suisse. Elle attire ainsi l'attention sur les propriétés positives de cet en-cas énergétique naturel. Possibilité de participation à un grand jeu-concours de la pomme avec un premier prix des fruits suisses d'une valeur de Fr. 500.- (concours sur [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)).

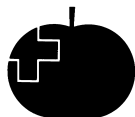
Certaines entreprises privées participent activement à l'évènement. Elles offriront une pomme à chacun de leurs collaborateurs dans la matinée du 26 septembre se transformant ainsi un court instant et symboliquement en messagers d'une alimentation saine, car les pommes sont pauvres en graisse, riches en vitamines et leur haute teneur en fructose contribue à augmenter la productivité. Migros, Prodega et certains restaurants participent aussi à l'action en organisant animations et dégustations.

Vous trouverez plus d'informations sur la Journée de la pomme, sur ce fruit croquant fantastique et sur l'interlocuteur responsable des activités dans votre région en lisant les pages qui suivent. Des publications et des photos supplémentaires sont également disponibles à votre attention, sur demande ou sur [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch) -> Media -> Communiqués de presse 2008.

*Responsable à contacter:*

*Rolf Matter, Fruit-Union Suisse, Information + PR*

*Tél. 041 728 68 60, mobile 079 692 17 89, email: [rolf.matter@swissfruit.ch](mailto:rolf.matter@swissfruit.ch)*



## Les pommes seront distribuées aux endroits suivants:

Les arboriculteurs distribueront des pommes croquantes dans 20 gares et 10 lieux publics répartis sur toute la Suisse et répondront aux questions posées par les passants. Un grand jeu-concours sera organisé sur le thème de la pomme. Le 1<sup>er</sup> prix donne droit au gagnant à des fruits suisses pour une valeur de Fr. 500.-, le 2<sup>e</sup> pour une valeur de Fr. 300.- et le 3<sup>e</sup> pour une valeur de Fr. 100.-

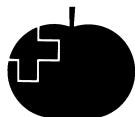
Vous trouverez les questions ainsi que les réponses en dernière page de ce dossier.

### Des actions pour la journée de la pomme auront lieu dans les gares des villes suivantes

Aarau	de 13 h 30 à 17 heures
Arth Goldau	de 13 h 30 à 18 heures
Baden	de 13 h 30 à 17 heures
Bâle	de 13 h 30 à 17 heures
Bellinzona	de 6 heures à midi
Berne	de 8 h 30 à 16 heures
Bienne	de 6 heures à midi
Emmenbrücke	de 15 à 18 h 30
Frick	de 13 h 30 à 17 heures
Genève (Cornavi)	de 6 à 12 heures
Olten	de 15 à 18 heures
Pfäffikon, Schwyz	de 14 à 19 heures
Soleure	de 15 à 18 heures
St. Gall	de 13 à 17 heures
Sursee	de 15 à 18 h 30
Weinfelden	de 7 à 13 heures
Wil	de 13 à 17 h 30
Winterthur	de 7 heures à 10 heures
Zoug	de 13 h 30 à 17 h 30
Zürich	de 7 à 10 heures

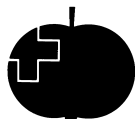
### et aux endroits suivants:

Coire, Bahnhofstrasse / Café Merz	de 13 h 30 à 17 heures
Fribourg, Rue de Romont	de 13 à 17 heures
Genève, Place du Molard	de 13 à 17 heures
Lausanne, Comptoir Suisse	de 13 à 17 h 30
Martigny, Place Central	de 10 à 17 heures
Pfäffikon, Seedmmcenter	de 16 à 21 heures
Schaffhausen, Fronwagplatz	de 10 à 15 heures
Schwyz, Mythcenter	de 9 à 12 heures
Sion, Place du Midi	de 9 à 17 heures
Thun, Maulbeerplatz	de 9 à 14 heures



## Personnes à contacter dans votre région:

<b>AG</b>	Adrian Baumgartner, Widen 2, 5425 Schneisingen, tél. 079 457 60 23
<b>BE</b>	<i>Berne ville / Thun:</i> Hans Brönnimann, Unterdorf 11, 3116 Noflen tél. 031 781 04 27 <i>Bienne:</i> Peter Dasen, Strandweg 72, 2575 Gerolfingen, tél. 032 396 23 29
<b>BL</b>	Hansueli Wirz, Neumatt, 4493 Wenslingen, tél. 079 579 71 54
<b>FR</b>	Dominique Ruggli, Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux, tél. 026 305 58 66
<b>GE</b>	Solange Catarino, OPAGE, Ch. Du Pont-du Centenaire 109, 1228 Plan-des-Ouales tél. 022 388 71 55
<b>GR</b>	Franz Deck, Landw. Schule Plantahof, 7302 Landquart, tél. 081 307 45 88
<b>LU</b>	Adrian Seeholzer, Ferren, 6277 Kleinwangen, tél. 041 910 16 83
<b>SG</b>	Richard Hollenstein, Kant. Zentralstelle für Obstbau, 9230 Flawil tél. 071 394 53 20
<b>SH</b>	Werner Güntert, SH Obstbauverein, Alte Schaffhauserstrasse 2, Büsingen. tél. 0049 77 34 14 30
<b>SO</b>	Josef Brägger, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 Riedholz, tél. 032 627 99 77
<b>SZ</b>	Konrad Gmünder, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Römerrain 9, 8808 Pfäffikon, tél. 055 415 79 26 Fidel Kenel, Sonnenberg, 6415 Arth, tél. 041 855 41 34
<b>TG</b>	Bruno Hugentobler, LBBZ Arenenberg, Fachstelle Obstbau, 8268 Salenstein, tél. 071 663 30 03, 079 631 47 06
<b>TI</b>	Dario Bernasconi, Associazione Frutticoltori Ticinesi, 6948 Porza, tél. 091 941 50 05
<b>VD</b>	Paul Bertuchoz, Union fruitière lémanique, Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6, tél. 021 614 24 37, 079 262 96 92
<b>VS</b>	Ephrem Pannatier, IFELV, Av. de la Gare, 1964 Conthey, tél. 027 345 40 40
<b>ZG</b>	Louis Suter, Obstbau, Holzhäuserstr. 2, 6331 Hünenberg, tél. 041 784 50 57, 079 652 18 20
<b>ZH</b>	Denise Frei, Strickhof Fachstelle Obst, Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur-Wülflingen, tél. 052 224 28 70



Les pommes suisses – nous savons pourquoi

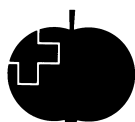
## Voici 10 bonnes raisons de manger une pomme par jour

La pomme est bonne pour notre santé. Par le grand nombre et la diversité des composants qu'elle renferme, sa consommation quotidienne donne à notre corps les éléments nutritifs indispensables dont il a besoin pour rester en bonne santé. Mais manger des pommes peut aussi apporter beaucoup plus.

### La pomme...

1. **est le fruit le plus consommé en Suisse.** La consommation annuelle par habitant est supérieure à 16 kilos.
2. est le seul fruit indigène **disponible toute l'année.**
3. **renferme plus de 20 sels minéraux, vitamines et substances végétales.** Manger deux pommes par jour suffit à couvrir la moitié du besoin journalier en vitamine C et renforce en même temps les défenses immunitaires. Le potassium et la vitamine B, très importants pour les nerfs comme pour les muscles, contribuent à faire baisser la tension artérielle. Le sodium participe à la formation des sucs digestifs. La pectine facilite le transit intestinal en éliminant les toxines et il est prouvé qu'elle fait baisser le taux de cholestérol.
4. **satisfait tous les goûts:** le large choix s'étend de douce à acidulée...
5. **est pauvre en calories:** 55 kcal par 100 grammes. C'est le fruit de régime idéal.
6. **renferme beaucoup de glucose et de fructose** qui combattent la fatigue et donne rapidement de l'énergie.
7. c'est aussi un bon moyen de **se désaltérer** car elle est composée à 85 pour cent d'eau.
8. **est un en-cas idéal.** Elle trouve toujours une petite place dans le cartable bondé de l'écolier et supporte la chaleur sans s'abîmer, contrairement à d'autres coupe-faim comme les barres chocolatées par exemple.
9. **s'utilise de maintes façons dans les préparations culinaires:** râpée dans le muesli, coupée dans les salades composées, cuite ou crue dans des entrées, des plats principaux ou des desserts doux ou épicés.
10. **devient jus de pomme,** boisson naturelle et rafraîchissante très tendance. La consommation de jus de pomme connaît un regain depuis quelques années grâce notamment aux nouveaux produits lancés sur le marché tel que le "schorle" (jus de pomme dilué avec de l'eau gazeuse), elle atteint aujourd'hui plus de 10 litres par personne et par an.

Complément d'informations et idées de recettes sous [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)



Récolte de fruits à pépins de table suisse 2008

## Moyenne pour les pommes, déficitaire pour poires

L'évolution de la végétation se situe dans la moyenne calculée sur plusieurs années. La récolte principale des pommes et des poires d'automne et de garde s'étendra de septembre à fin octobre. La basse température de ces derniers jours a une influence positive sur la coloration et sur la maturité des pommes.

Avec 132 640 tonnes de pommes estimées, on attend cette année une récolte inférieure d'environ 15 % par rapport à la récolte effective de 2007 (154 632 tonnes). C'est du moins ce qu'indique l'estimation nationale de la récolte de fruits. Cette estimation (4.5 %) se situe un peu en dessous de la moyenne des récoltes des cinq dernières années (138 775 tonnes).

Quant à la récolte de poires, estimée à 15 650 tonnes, elle correspond en gros à la moitié de la grande récolte de l'an dernier (27 735 tonnes). Elle est à plus d'un tiers de moins que la moyenne des 5 dernières années (25 634 tonnes).

Environ les trois quarts des pommes et les deux tiers des poires arrivent dans le commerce comme fruits de table ou sont vendus directement par le producteur. Les quantités restantes sont utilisées comme fruits à cidre, les poires servant surtout pour la distillation.

Les chiffres ont été recensés par les experts en arboriculture régionaux. L'enquête est coordonnée et financée par l'Office fédéral de l'agriculture.

Le motif de ces perspectives de récolte moyennes est dû, selon la Fruit-Union Suisse, à la quantité de fruits moindre, c'est-à-dire à un nombre moins important de pommes par arbre. Cela est fortement

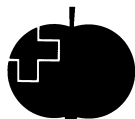
marqué pour les poires. Les arbres font manifestement les frais de la grosse récolte de l'année précédente (c'est ce que l'on appelle l'alternance). Par ailleurs, les experts supposent que la période sèche du début de la croissance des fruits au printemps a freiné la pousse. La grêle a rarement endommagé les fruits, et, grâce à des mesures de lutte efficaces et globales, les pertes dues au problème du feu bactérien ne pèsent pas lourd dans la balance.

### Le feu bactérien dans la Suisse de 2008

#### Bonne efficacité de la streptomycine – plus de 99% des échantillons de miel en-dessous de la valeur limite

La streptomycine a été utilisée au printemps 2008 pour lutter contre le feu bactérien, grave maladie bactérienne s'attaquant aux fruits à pépins. C'est la première fois que cette matière active détenant des antibiotiques était autorisée en Suisse comme dans les pays limitrophes. Cette autorisation a permis d'éviter d'importants dégâts dans les cultures fruitières. Concernant la contamination du miel, le bilan est positif pour la FUS. Jusqu'à ce jour, la FUS a reçu plus de 1800 résultats d'analyse provenant des cantons d'AG, BE, LU, SO, SG, TG, ZH et ZG. Le nombre d'échantillons de miel analysés se situant au-dessus de la valeur de tolérance de 0.02 milligramme de streptomycine par kilo de miel (11) est de moins d'1 % et si on considère la valeur d'intervention de 0.01mg par kg fixée par la FUS et l'Association des amis des abeilles, seuls 32 échantillons (2.4 %) la dépassent. Le miel à partir duquel ces échantillons ont été prélevés, sera racheté et éliminé par la FUS.

La présence de résidus d'antibiotique sur les fruits est impossible. Le produit a été appliqué au moment de la floraison et il se dégrade complètement en peu de jours.



Valeur nutritive

## Tout en un: snack énergétique, coupe-soif et médicament

La pomme est le fruit le plus consommé en Suisse. La consommation annuelle par habitant est supérieure à 16 kilos. Elle est le seul fruit indigène toute l'année.

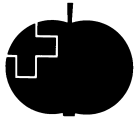
De nos jours, la pomme est considérée comme un «fastfood» et un en-cas pauvre en calories et riche en vitamines. Dans la pomme, tout concourt à notre bonne santé notamment les fibres alimentaires une mine de vitamines et de sels minéraux ainsi que des matières végétales secondaires. 100 grammes de pomme ne renferment que 0.4 grammes de graisse contre 85 pour cent d'eau.

Les pommes contiennent peu de sucre «normal» mais regorgent de fructose. Cela a pour effet de ralentir la montée du glucose dans le sang. Le taux de potassium, disponible en quantité plus que suffisante, fait baisser la tension artérielle et est très important pour les nerfs comme pour les muscles. Le potassium allié au calcium et au magnésium agit contre l'hyperacidité de l'estomac. Les défenses

immunitaires sont renforcées grâce à la haute teneur en vitamine C. Les fibres alimentaires naturelles comme la cellulose ou la pectine sont essentielles pour éliminer les toxines, stimuler la digestion et le transit intestinal, elles aident aussi à abaisser le taux de cholestérol. De plus, les matières végétales secondaires agissent efficacement contre le cancer, les troubles cardiaques et de la circulation sanguine ainsi que pour d'autres maladies.

### Valeur nutritive pour 100 g de part comestible

eau	85.3 g
protéines	0.3 g
graisse	0.4 g
hydrate de carbone	12.6 g
fibre naturelle	1 g
potassium	137 mg
magnésium	2.8 mg
calcium	8 mg
fer	0.35 mg
phosphore	11 mg
vitamine C	12 mg
calories	55
kJ	230
déchets	25 %



Variétés de pommes hier et aujourd'hui

## Le carrousel des variétés ne cesse de tourner

En Europe, il existe près de 20'000 variétés de pommes, dont tout au plus une cinquantaine présente un intérêt économique. Mais même si à la suite de nouvelles méthodes culturales, des préférences changeantes chez les consommateurs et de la disparition de variétés d'autrefois, le choix reste encore très riche et varié. Puis, il y a toujours d'autres espèces qui font leur apparition sur le marché.

Déjà au 18e et 19e siècle, il a été possible d'obtenir par croisements aléatoires ou ciblés des variétés déterminées et améliorées par le biais de la pollinisation dirigée. Sont issues par exemple de croisements au hasard les variétés Golden Delicious, Granny Smith ou Cox Orange.

Au début du 20e siècle sous l'influence des lois de la génétique, dites de Mendel, on a commencé à procéder aux croisements systématiques et documentés. Par la pollinisation dirigée et axée sur des variétés souches sélectionnées, le but visé est d'obtenir de nouvelles variétés par "mariage" des propriétés de la variété souche avec celles d'une nouvelle variété. Pour ce faire, des centaines de jeunes arbres sont plantés, dont chacun avec des propriétés individuelles en rapport avec la nouvelle combinaison de l'héritage génétique parental.

Après un tri scrupuleux du sélectionneur, ce qui semble être un succès, selon des considérations de spécificité établie et de rendement fructifère prometteur, est cultivé avec soin et sous observation. Plusieurs paliers de tri, resp. de sélection se succèdent jusqu'à ce que le meilleur spécimen soit obtenu ou du moins estimé comme tel, en tant que nouvelle variété dotée des propriétés désirées.

Au début, les principaux facteurs recherchés portaient sur la saveur, l'apparence,

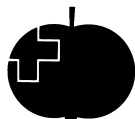
la maturation et les particularités propres à des utilisations spécifiques en rapport avec la qualité des fruits.

Actuellement, toujours plus d'importance est donnée à la qualité intérieure et extérieure; ce qu'on appelle Shelf Life: la structure de la chair, la sensation de croquant, l'aspect juteux et la physiologie du goût. Ces critères doivent pouvoir être préservés le plus longtemps possible dans les chambres frigorifiques des entrepôts et sur les rayonnages des magasins.

Il faut en outre que les fruits répondent aux normes imposées par les acquéreurs: la grosseur doit rester dans une certaine fourchette de calibrage, la forme doit être régulière, la couleur et la teneur en sucre et en acide être équilibrée et conforme à la variété.

Depuis peu, les producteurs de pommes commercialisent leurs variétés en clubs-variétés et se concentrent pour l'écoulement sur un groupe-cible déterminé de consommateurs avec des mesures de marketing modernes. Par exemple, la nouvelle sélection suisse Diwa® est offerte à l'étranger sous la marque Junami® et doit tout spécialement séduire la jeune génération

En plus de ça, les efforts de sélection tendent à rendre les variétés toujours plus résistantes aux maladies. Ce qui fait qu'on attend des nouvelles variétés qu'elles ne réagissent pas ou du moins assez peu à certaines maladies et aux influences environnementales. Dans la ligne de mire des sélectionneurs, il y a évidemment et surtout les maladies mycosiques, resp. cryptogamiques du type gale, tavelure et oïdium ainsi que la maladie bactérienne tant redoutée, le feu bactérien.



## Journée de la pomme 2008: Questions du concours

1. La pomme est une véritable source de vitamines et un en-cas énergétique idéal. Le fructose qu'elle renferme donne rapidement de l'énergie. De plus la pomme fraîche est aussi parfaite pour éteindre la soif. Quel est le pourcentage moyen d'eau contenu dans une pomme fraîche?
  - env. 55 %
  - env. 65 %
  - env. 85 %
  
2. Une pomme coupée s'oxyde facilement et devient brune. Comment peut-on ralentir ce processus?
  - la saupoudrer d'un peu de sel
  - la plonger rapidement dans l'eau glacée
  - verser quelques gouttes de citron par-dessus
  
3. L'assortiment de pommes change constamment. Quelles sont les deux variétés les plus consommées en Suisse à ce jour?
  - Granny Smith et Idared
  - Golden Delicious et Gala
  - Elstar et Boskoop