

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

le 26 septembre

Le 29 septembre, c'est la Journée de la pomme

Saviez-vous que la pomme est le plus vieux fruit cultivé au monde? Qu'elle renferme plus de vingt sels minéraux et une mine de précieuses vitamines ayant un rôle vital pour notre santé?

La pomme est le fruit le plus apprécié et le plus consommé en Suisse. C'est en l'honneur de cet en-cas énergétique naturel que sera organisé le 29 septembre prochain et pour la 14^{ème} fois consécutive, la Journée de la pomme. La Fruit-Union Suisse et ses sections régionales se chargent de l'organisation en effectuant, entre autres, une distribution gratuite de pommes suisses dans 31 lieux publics répartis un peu partout en Suisse.

Des entreprises bien connues comme la Winterthur Assurances, Ems Chemie et l'aéroport Unique Zurich participent à l'évènement. Elles offriront ce jour-là une pomme à chacun de leurs collaborateurs en guise de petite collation. Elles se feront ainsi l'intermédiaire tout à fait symbolique d'une alimentation saine, car les pommes sont pauvres en graisse, riches en vitamines et leur haute teneur en fructose augmente la performance. Migros et certains restaurants (Novae Restaurations, Rennes) 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.

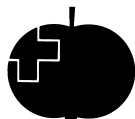
Responsable à contacter:

Rolf Matter, Fruit-Union Suisse, Information + PR

Tél. 041 728 68 60, email: rolf.matter@swissfruit.ch

Annexes :

- Lieux publics, personnes à contacter selon les cantons
- Résultats d'une enquête Demoscope sur la consommation des pommes
- Récolte, valeur nutritive
- L'ABC des variétés
- Concours 2006 : questions et réponses



Les fruits suisses – je sais pourquoi

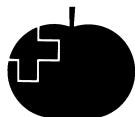
Les arboriculteurs distribueront des pommes croquantes dans 18 gares et 13 lieux publics répartis sur toute la Suisse et répondront aux questions posées par les passants. Un grand jeu-concours sera organisé sur le thème de la pomme. Le gagnant recevra la somme de Fr. 500.–, le second Fr. 300.– et le troisième Fr. 100.–. Les gagnants des places quatre à six remporteront chacun 10 kilos de pommes.

Des actions pour la journée de la pomme se dérouleront dans les gares suivantes:

Aarau	de 13 à 18 heures
Arth Goldau	de 13 à 18 heures
Baden	de 13 à 18 heures
Bellinzona	de 6 heures à midi
Berne	de 9 heures à midi
Bienne	de 6 heures à midi
Genève (Cornavi)	de 6 heures à midi
Hochdorf	de 13 à 18 heures
Lausanne	de 13 à 18 heures
Oltén	de 13 à 18 heures
Pfäffikon, Schwyz	de 13 à 18 heures
Sierre	de 6 heures à midi
Soleure	de 13 à 18 heures
St. Gall	de 13 à 18 heures
Sursee	de 13 à 18 heures
Wil	de 13 à 18 heures
Winterthur	de 6 heures à midi
Zürich	de 6 heures à midi

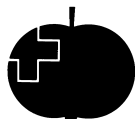
Ainsi qu'aux endroits suivants:

Berne, Waisenhausplatz	de 13.30 à 16 heures
Berne, Maulbeerplatz	de 9 à 13 heures
Bienne, Nidaugasse	de 11 à 16 heures
Coire, Bahnhofstrasse	de 13.30 à 17 h 30
Fribourg, rue de Romont	de 13 à 17 heures
Genève, place du Roland	de 8 heures à midi
Pfäffikon, Seedmmcenter	de 8 à 18 h 30
Schaffhausen, Fronwagplatz	de 8 à 13 heures
Schwyz, Mythencenter	de 8 à 18 h 30
Sion, place du Midi	de 9 à 15 heures
Visp, Bahnhofstrasse	de 12 à 18 heures
Weinfelden, messe WEGA	de 10 à 18 heures
Zug, Bundesplatz/EPA	de 8 heures à midi



Personnes à contacter

AG	Adrian Baumgartner, Widen 2, 5425 Schneisingen, Tel. 079 457 60 23
BE	<i>Berne ville:</i> Hans Brönnimann, Unterdorf 11, 3116 Noflen Tel. 031 781 04 27 <i>Bienne:</i> Peter Dasen, Strandweg 72, 2575 Gerolfingen, Tel. 032 396 23 29
FR	Dominique Ruggli, Service d'arboriculture, Grangeneuve, 1725 Posieux, Tel. 026 305 58 66
GR	Franz Deck, Landw. Schule Plantahof, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 88
LU	Markus Hunkeler, Fachstelle für Spezialkulturen, Centralstr. 33, 6210 Sursee, Tel. 041 925 10 43
SG	Richard Hollenstein, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Tel. 071 394 53 20
SH	Werner Güntert, SH Obstbauverein, Alte Schaffhauserstrasse 2, Büsingen
SO	Josef Brägger, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Wallierhof, 4533 Riedholz, Tel. 032 627 09 77
SZ	Konrad Gmünder, Kant. Zentralstelle für Obstbau, Römerrain 9, 8808 Pfäffikon, Tel. 055 415 79 26 Fidel Kenel, Sonnenberg, 6415 Arth
TG	Patrick Stadler, LBBZ Arenenberg, Fachstelle Obstbau, 8268 Salenstein, Tel. 079 756 77 33
TI	Dario Bernasconi, Associazione Frutticoltori Ticinesi, 6948 Porza, Tel. 091 941 50 05
VD	Paul Bertuchoz, Union fruitière lémanique, Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6, 021 614 24 37
VS	Georg Bregy, FVPFL, CP 416, 1964 Conthey, Tel. 027 345 40 30
ZG	Louis Suter, Obstbau, Holzhäusernstr. 2, 6331 Hünenberg, Tel. 041 780 47 20
ZH	Denise Frei, Kantonale Zentralstelle für Obstbau, Strickhof-Eschikon, 8315 Lindau, Tel. 052 354 99 60



Enquête sur la consommation de pommes

Plus des deux tiers sont pour une origine suisse

Le sondage sur la consommation de pommes réalisé cet été par l'agence Demoscope Research & Marketing à la demande de la Fruit-Union Suisse auprès de 1126 personnes (575 femmes et 551 hommes) âgées de 15 à 74 ans a donné les résultats suivants:

Les pommes sont importantes pour une alimentation saine. Environ 84% des Suisses et des Suissesses sont de cet avis. C'est ce qui ressort du sondage réalisé auprès de plus de 1100 personnes (45% très important, 39% plutôt important). Ce sont surtout les femmes qui la considèrent comme un apport indispensable à une alimentation saine (femmes: 53% très important ; Hommes: 37% très important).

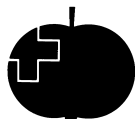
L'importance du fruit est perçue différemment selon la tranche d'âge: la génération des 55-74 ans (très important: 58%) considèrent que la pomme est très importante pour avoir une alimentation équilibrée alors que les 15-34 ans ne sont que 35% à être de cet avis.

La pomme étant assimilée à un élément indispensable pour rester en bonne santé, sa consommation est en hausse: **un tiers (31%) des Suisses et Suissesses mangent une pomme tous les jours, un autre tiers (33%) plusieurs pommes par semaine.** Parmi eux, les femmes en consomment plus régulièrement que les hommes. 70% des femmes interrogées reconnaissent manger une pomme tous les jours ou tout au moins, plusieurs dans la semaine (hommes: 57%).

La pomme est bonne et saine. C'est pourquoi on en mange si souvent. **Plus de la moitié des personnes interrogées avouent qu'elles ont surtout envie de croquer une pomme pour son goût rafraîchissant (67%).** Un peu moins de la moitié (46%) décide de la consommer pour son aspect sain.

Même à l'époque des vitamines en comprimés, la pomme continue d'être reconnue comme un dispensateur naturel de vitamines. **93% sont convaincus que les pommes sont plus saines que les comprimés vitaminiques.** Seul 5% pensent le contraire.

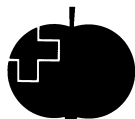
Lors de l'achat, l'origine suisse est primordiale: près de 70% (39% très important, 28% important) des personnes interrogées **considèrent comme très important le fait que les pommes aient été cultivées en Suisse.** Les personnes de la génération 55 – 74 ans (51% très important) fait notamment très attention à l'origine suisse lorsqu'elles achètent des fruits.



Golden Delicious et Gala sont les variétés de pommes préférées des Suisses.

Parmi les personnes interrogées, une sur cinq répond que la Golden Delicious est la pomme qu'elle préfère. La Gala (16% femmes, 8% hommes) arrive en deuxième position. Mais beaucoup de Suisses apprécient les différentes variétés et n'ont pas de marque préférée (total 26%).

L'enquête a aussi révélé que les Suisses et les Suissesses dégustent la pomme au maximum. **Un tiers d'entre eux** (33%) confient même qu'ils dévorent leur pomme jusqu'au bout, y compris le **trognon**. **Près de 40%** des hommes affirment manger la pomme et le trognon. Peu de consommateurs pèlent leur pomme avant de la savourer: presque 90% d'entre eux la mangent avec la peau.



Récolte des pommes de table

Les arboriculteurs attendent une bonne récolte

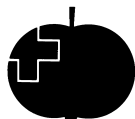
Les producteurs de fruits suisses sont en pleine récolte de pommes. Ils récolteront quelque 140 000 tonnes de pommes de table d'ici le début du mois de novembre. Malgré la canicule et la sécheresse du mois de juillet, la récolte de cette année devrait être légèrement supérieure à la moyenne de ces dernières années. Les fruits sont superbes, l'offre est diversifiée. Les quantités devraient être suffisantes pour les neuf prochains mois. Les variétés sélectionnées se conservent aujourd'hui aussi longtemps sans problème grâce au mode d'entreposage professionnel.

Madame et Monsieur Schweizer consomment en moyenne quelque 18 kilos de pommes par an. La pomme est le fruit le plus cultivé en Suisse. Sur les 6672 hectares de cultures fruitières recensés, 4315 sont consacrés à la culture des pommes. Plus des deux tiers proviennent des trois

principales régions de production: La Thurgovie, le Valais et le Pays de Vaud.

Au niveau des variétés, Golden Delicious, avec 1 000 hectares, tient vaillamment la tête depuis des années. Puis suivent Gala (690 ha), Maigold (430 ha) et Jonagold (330 ha). Parmi les variétés tendance, on trouve la très savoureuse RubINETTE ainsi que la Braeburn, au bon goût aromatisé, la Topaz, connue pour sa résistance à la tavelure. Les nouvelles variétés suisses comme Diwa ou Mairac se profilent à l'horizon mais doivent encore conquérir le palais des consommateurs.

La pomme est le plus vieux fruit cultivé au monde. Elle tire son origine des montagnes du sud-ouest de la Chine.



Valeur nutritive

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

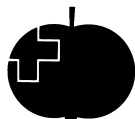
De nos jours, la pomme est considérée comme un «fastfood» et un en-cas pauvre en calories et riche en vitamines. Dans la pomme, tout concourt à notre bonne santé notamment les fibres alimentaires une mine de vitamines et de sels minéraux ainsi que des matières végétales secondaires. 100 grammes de pomme 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 %



L'ABC des variétés

En Europe, il y a presque 20 000 variétés de pommes, mais seul 50 au maximum ont une réelle importance économique. La plupart des variétés de pommes dites « classiques » n'ont pas plus d'un siècle d'existence. Même si à la suite du changement de goût des consommateurs et de l'arrivée de nouvelles méthodes culturales les anciennes variétés ont progressivement disparues, elles sont encore en nombre largement suffisant.

Variétés précoces mûrissent déjà à la mi-août. Elles ne se conservent que peu de temps et leurs chairs deviennent rapidement molle. Deux variétés connues:

Gravenstein: Il s'agit d'une variété très ancienne découverte au Danemark en 1669. Sa chair est moyennement ferme, très juteuse. Elle peut être dégustée fraîche ou cuite grâce à son goût à la fois doux et acidulé

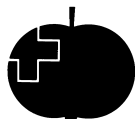
Summerred: il s'agit d'une variété précoce qui a été sélectionnée au Canada et autorisée en 1964. Son entreposage est difficile, il est préférable de la manger dès la cueillette. La chair est mi-ferme, juteuse et harmonieuse en bouche.

La récolte des **variétés d'automne** commence à la mi-septembre. Si elles ne sont pas conservées au frais, ces variétés ramollissent assez vite. Voici trois variétés bien connues:

Cox Orange: cette variété a été sélectionnée en 1825 par l'Anglais R. Cox. Cette variété est une des plus appréciée grâce à son goût aromatique et à sa grosseur qui tient bien dans la main. La chair est moyennement ferme et juteuse.

Elstar: Elle a été sélectionnée en 1955 aux Pays-Bas. Cette variété caractérisée par un arôme particulier se consomme plutôt au couteau. Elle peut aussi être utilisée en cuisine. La chair est ferme.

RubINETTE: Cette variété a été découverte en 1966 par le pépiniériste suisse, Walter Hauenstein et a fait sa première apparition sur le marché en 1982. Elle occupe quasiment la première place au test du goût. Son arôme est fortement fruité, son calibre et ses teneurs en sucre et en acide la prédestinent à la consommation fraîche. Elle se prête toutefois bien à la cuisson.



Les **variétés de garde** sont en règle générale cueillies pendant le mois d'octobre. Ces variétés se conservent très longtemps, parfois même jusqu'à l'été suivant pour certaines d'entre elles. Voici un choix de quelques variétés:

Boskoop: Fut découverte aux Pays-Bas en 1856. Il s'agit d'une pomme à cuire typique grâce à sa teneur élevée en sucre et en acide (15 % de sucre, 11 % d'acide) et à sa peau rêche. Les fruits fondent à la cuisson. Les amateurs d'arôme prononcé aiment croquer la Boskoop à l'état frais.

Braeburn: Découverte en Nouvelle-Zélande en 1950. C'est l'une des variétés les plus riches en vitamine C. Les Braeburn se prêtent donc bien à la transformation en cuisine puisqu'elles ne deviennent pas immédiatement brunes après avoir été coupées. Ces pommes sont les meilleures pour la cuisson au four. Les Braeburn ont une longue période de végétation et ne mûrissent en Suisse que dans des zones à climat doux.

Gala: Cette variété sélectionnée en Nouvelle-Zélande en 1934 contient plus de sucre et moins d'acide comparativement aux autres variétés. Cette pomme très sucrée qui tient bien dans la main plaît beaucoup aux enfants.

Golden Delicious: Cette pomme découverte par hasard aux Etats-Unis en 1890 est devenue la variété Golden Delicious répandue dans le monde entier et est la plus cultivée en Europe. Les fabricants d'aliments pour bébés préfèrent cette variété en raison de son faible teneur en acide et de

sa saveur douce. L'utilisation en cuisine est tout à fait possible.

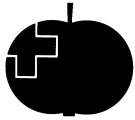
Idared: Créées aux Etats-Unis en 1935, les Idared ont largement supplanté leur père Jonathan. Pourtant, même chez les Idared, tout ce qui brille n'est pas or. Cette pomme d'un grand calibre a une peau dure manque d'un arôme spécifique. Cependant, elle est riche en vitamine C.

Jonagold: Les Jonagold ont été sélectionnées aux Etats-Unis en 1935. Dans les années 70, elles ont conquis le marché européen. Cette variété sucrée est très appréciée des enfants. Elle se consomme fraîche ou cuite toutefois une fois coupée, elle devient rapidement brune.

Maigold: Il s'agit d'une sélection suisse de 1964 qui a beaucoup de succès. Les Maigold ont une saveur douce-acidulée et un parfum typique. Elles se conservent bien et sont très appréciées sur le marché des pommes de table.

Pinova: Pinova est une sélection de l'ex-Allemagne de l'est. Cette jeune variété est arrivée sur le marché en 1986. Le fruit a une belle forme en cœur et la chair est ferme, aigre-douce et très aromatique.

Topaz: cette variété thèque résistante à la tavelure n'est apparue sur le marché qu'en 1993. Sa chair est ferme, juteuse, aigre-douce et très aromatique. Topaz renferme énormément de vitamine C et se prête à toutes les préparations culinaires.



Journée de la pomme: concours 2006

1. Quelle est la quantité totale de pommes de table qui sera récoltée par les arboriculteurs suisses cet automne?

- 14000 tonnes
- 40000 tonnes
- 140000 tonnes

2. Les pommiers poussent en Suisse sur une superficie totale de plus de 4000 hectares. Trois cantons constituent à eux seuls les trois quarts de cette superficie. Ils sont aussi considérés comme les régions de cultures principales pour les pommes. De quels cantons s'agit-il?

- Bâle-Campagne, Berne, Soleure
- Lucerne, Tessin, St Gall
- Thurgovie, Vaud, Valais

3. Quelle est, en kilo, la consommation annuelle de pommes fraîches en Suisse par habitant?

- 8 kilos
- 18 kilos
- 24 kilos

Réponses : 1C, 2C, 3B