

Des pommes célèbres

Les pommes sont vraiment le fruit par excellence. L'origine du mot « pomum » en latin signifie « fruit » en général. Mais certaines sont plus célèbres que d'autres...

- la pomme d'Adam et Eve
- la pomme de Blanche neige
- la pomme de Guillaume Tell
- la pomme de Newton
- la pomme d'Apple



Et certaines s'invitent dans des expressions courantes :

- la pomme de la discorde. C'est, dans la mythologie grecque, celle que lança la déesse de la Discorde et qui entraîna Paris à enlever Hélène ce qui déclencha la guerre de Troie.
 - Être aux pommes (Être très bien réussi).
 - Être haut comme trois pommes
- Tomber dans les pommes (L'origine la plus probable est George Sand (qui écrit dans une lettre au milieu du 19^{ème} siècle « être dans les pommes cuites » pour signifier qu'elle est très fatiguée.)
 - Se payer la pomme de quelqu'un
 - bonne pomme (indulgent, naïf, trop bon)
- La pomme ne tombe jamais loin de l'arbre (le produit n'est jamais bien loin de sa source; il n'y a pas d'effet sans cause)
 - garder une pomme pour la soif.

Et pour finir une devinette!

Qu'est ce qui est pire que de trouver un ver dans une pomme où l'on a déjà croqué?

En trouver la moitié!!!



Des pommiers, pas des oliviers !



Quand vous choisissez une plante pour votre jardin, donnez la préférence à des plants produits près de chez vous.

Ces plantes seront mieux adaptées à votre terre et à votre climat. Leur empreinte carbone sera moindre puisqu'elles n'auront pas voyagé.

Elles vous coûteront moins cher si vous allez chez le producteur.

Bref, évitez les oliviers (surtout centenaires) qui ne vous donneront pas beaucoup d'olives et tentez plutôt le pommier qui vous réglera plus sûrement par ses fruits.



Vous vous posez des questions sur votre environnement, n'hésitez pas à nous contacter

Michelle Chabot : 02.37.41.72.66 micheline.chabot@orange.fr

Yves Deschamps : 09.62.14.40.23 yvesdes@wanadoo.fr

Mise en page du journal : Benjamin : 02.37.41.75.07 www.acr-repro.com



YAKA FOKON

Promouvoir une vie locale respectueuse de la nature et de la biodiversité dans son ensemble.

INDEX

Page 1 : - Édito.
- Rdez-vous Yakafokon.

Page 2 : - Une simple pomme...
- J'ai des pommes à vendre.

Page 3 : - Bavardages. Recettes et dictons.

Page 4 : - Des pommes célèbres.
- Des pommiers pas des oliviers.



ÉDITO

Pomme, pommes, pomme, pommes.. C'est la petite musique de ce numéro d'automne de notre cher « YAKA »

Il arrive chez vous dans un parfum de compote et de tarte aux pommes.

Ah... ATTENTION!!! à une petite odeur de DDT en arrière-plan???

A vous de lire pour vous faire une idée. Il faut vous dire aussi que, bientôt, à Croth, des pommes sans chimie seront offertes à la gourmandise de chacun.

En effet, un verger communal est en train de naître dans ce village.

Son cordon ombilical a été coupé le 15 Octobre dernier lors de la fête « Arts et terroirs ».

Ce verger était, ce jour-là, planté de 5 « para-pommiers » (voir illustration)

confectionnés par les enfants du village aidés de leurs enseignantes, monteurs, nounous... Le 25 Novembre, à la Sainte-Catherine (où tout bois prend racine) ces « para-pommiers » ont été remplacés par 5 pommiers qui nous promettent de régaler bientôt tous les passants de beaux fruits goûteux et sains. Un cognassier, offert par un habitant les accompagnera. D'autres arbres et arbustes viendront les rejoindre au fil du temps. Belle aventure à laquelle vous pouvez tous PARTICIPER

Comme pour toutes les aventures de YAKAFOKON, n'hésitez pas à nous contacter. A bientôt...Et, surtout, ne jouez pas les Blanche-Neige!!!



Toutes les pommes ne sont pas bonnes à manger
Page: 2



A noter sur vos agendas

Dimanche 21 janvier 2017
à Croth

Salle des Fontaines (Mairie)
15 H

Après-midi Yakafokon
Projection du film

« Bye-bye pesticides »
d'Erik Fretel.

Discussion. Collation.
Animation enfants.



Aujourd'hui encore votre belle mère peut vous empoisonner avec une simple pomme...



La pomme est l'un des fruits les plus consommés, après les agrumes, la banane et le raisin (18,7 kg/habitant/an). Il se récolte environ 2 millions de tonnes de pommes en France chaque année. Les pommes Golden, Gala et Granny Smith sont les variétés les plus répandues en France.

La pomme possède de nombreux atouts nutritionnels, cela tient à plusieurs caractéristiques :

La pomme a un faible apport en calories, elle dispose d'une très grande richesse en antioxydants et d'une teneur particulière en fibres.

Qu'elles soient rouges, vertes ou jaunes, manger des pommes régulièrement réduirait le risque de

maladies, telles que les maladies cardiovasculaires, le cancer et l'asthme. Et permettrait également la maîtrise ou la perte de poids.

Autre information utile, la peau de la pomme renferme entre 4 à 5 fois plus de vitamines C que le reste du fruit !

OUI mais...les pommes peuvent être affectées par une grande variété de parasites et de maladies (la tavelure, l'oïdium du pommier, le feu bactérien, le carpocapse etc...) et les consommateurs veulent de beaux fruits calibrés et qui se conservent longtemps.

En Europe, la production de pommes est l'un des secteurs agricoles où l'utilisation de produits chimiques est la plus intensive. Insecticides et fongicides sont utilisés en quantités importantes pour traiter les pommiers et on retrouve des résidus dans les pommes (Certaines pommes consommées par les Français contiennent jusqu'à une quinzaine de traitements insecticides et plus de 28 traitements fongicides, sans parler des herbicides).

Certes les quantités retrouvées sont inférieures aux limites maximales réglementaires...Mais que sait-on de l'exposition prolongée à de faibles doses ? Et que dire de l'effet cocktail (plusieurs pesticides consommés ensemble pourraient avoir un effet toxique supérieur ou différent du résultat de l'addition de leurs effets respectifs.) Cela laisse d'autant plus inquiet que le lavage ou l'épluchage ne supprime pas tous ces produits (test « que choisir » octobre 2016)

Donc...on ne devrait consommer que des pommes n'ayant subi aucun traitement. Ce qui n'est pas tout à fait le cas de toutes les pommes-bio (utilisation du cuivre, du soufre, la roténone et le pyrèthre sans danger pour les animaux à sang chaud et pour les abeilles, ils peuvent faire d'importants ravages parmi les insectes auxiliaires.) ce n'est pas parce que c'est "bio" ou "naturel" que c'est sans inconvénient pour l'environnement.

Heureux les propriétaires d'un pommier ! et comme la production peut être abondante, heureux leurs voisins et amis !



J'AI DES POMMES À VENDRE

**J'ai des pommes à vendre,
Des rouges et des blanches,
J'en ai tout plein mon grenier,
Elles descendent l'escalier.
Mademoiselle, mademoiselle,
Quatre, quatre pour un sou,
Mademoiselle en voulez-vous.**



Bavardages potager

Propos recueillis dans un potager BIO
Deux voisins A et B bavardent

A: Gaston avait besoin d'une grelinette. Son voisin, l'autre pomme du jardin d'en face n'a pas voulu lui prêter la sienne. Moi, bonne pomme, je lui ai dit de prendre la mienne.

B: Tu es un gars bien, une bonne poire !

A: Gaston était tellement content qu'il a failli en tomber dans les pommes.

B: En tout cas, tu peux lui faire confiance: tu l'as connu quand il était haut comme trois pommes!

A: C'est vrai, mais il a bien grandi...Je les ai vus, la semaine dernière, sa petite amie et lui, assis sur un banc, dans le verger de Croth: ils étaient en train de se sucer la pomme.

B: Oui, mais t'as vu sa pomme à sa petite amie?...Appétissante, non??

A: Bon, j'y vais. Il faut que je cueille les haricots. Les corvées, c'est toujours pour ma pomme!

B: Oui. Salut. Moi, je rentre, j'ai le dos en compote!



Recettes



Recette des pommes au four

(Hélène)

Placez vos pommes, non épluchées et évidées sur du pain grillé dans un grand plat allant au four (et en ressortant !).

Farcissez les avec de la confiture (framboise, fraises, groseilles)ou du beurre et de la cassonade.

Enfournez dans le four chaud pendant 30 minutes.

Dégustez !



Astuces pour bien conserver les pommes

(Marie Françoise)

Mettre la queue en bas sur une feuille de journal.

Les vaporiser de temps en temps pour éviter le flétrissement.

Je l' ai déjà fait, ça marche.

Elles se conserveront jusqu'en février, tout dépend aussi de la variété.



Dictons



A la St-Jérôme, cueille tes pommes.
(le 30 septembre).

A la Ste-Simone, il faut avoir rentré les pommes.
(le 28 octobre).

Une pomme par jour éloigne le médecin ... surtout si on vise bien. (W. Churchill).

Pour être ridée, une bonne pomme ne perd pas sa bonne odeur. (proverbe breton).

