

FICHE 2 - Comment trouver une pomme locale ?



Une simple question à se poser : Où a été cultivée la pomme ? En Belgique, France, Europe, Afrique ?

Pour le savoir, il faut soit :

- se référer à la plaquette signalétique au-dessus du rayon fruits (prix, origine, catégorie, etc.) ;
- analyser l'étiquette sur l'emballage ;
- se renseigner auprès du commerçant ou du responsable « fruit et légumes ».

Une autre solution est de se fournir directement chez le producteur, c'est la meilleure façon de connaître l'origine !

En savoir plus sur la pomme, c'est aussi bon pour l'environnement !

Avec quelles techniques a-t-elle été produite? Agriculture conventionnel-le, intégrée, biologique ? Pourquoi préférer le bio ou l'intégré ?

La pomme est un des fruits les plus traités ! Il faut savoir qu'en agriculture conventionnelle, les pommes sont traitées en moyenne 17,6 fois avec des traitements fongicides et 10,5 fois avec des traitements insecticides/acaricides*. Manger bio ou intégré c'est choisir des modes de production qui évitent tant que possible le recours aux pesticides.

Quand a-t-elle été récoltée ?

Cette saison-ci ou l'année passée ? A-t-elle été conservée en frigo ? L'énergie nécessaire pour conserver en frigo des pommes belges peut devenir aussi importante que celle nécessaire pour les importer de très loin...

Comment a-t-elle été transportée entre le lieu de production et celui de consommation?

Camion, bateau, avion ? L'avion produit environ 60 fois plus de CO₂ que le transport maritime.

Comment est-elle emballée ?

En vrac, en barquette, etc. Moins il y a d'emballages mieux c'est pour l'environnement.



La meilleure « pomme » pour l'environnement est celle qui a été cultivée en Belgique, en agriculture biologique ou intégrée, cueillie cette saison, non conservée en frigo et achetée en vrac sans sac plastique. Le nec plus ultra ... est une pomme du jardin ou d'un verger que vous connaissez.

Local et de saison !

Si l'on veut être complet dans le raisonnement, il faut savoir que le bilan CO₂ d'une pomme belge conservée pendant des mois en frigo est également très important ! En effet, réfrigérer nécessite beaucoup d'énergie et produit donc du CO₂.

Au terme « local » il faut ajouter de « SAISON ».

Pour connaître les fruits et légumes de saison en Belgique, vous pouvez vous référer au calendrier conçu par Nature & Progrès. Vous pouvez le trouver sur notre site Internet ou le commander chez Nature & Progrès : www.natpro.be. Vous l'avez reçu avec dans le colis accompagnant ce dossier d'accompagnement.

* Observatoire Bruxellois de la consommation durable, « Fruits et légumes locaux et de saison », p.9.
www.observ.be & www.crioc.be