

A close-up photograph of several apples in a white ceramic bowl. The apples are in various stages of ripeness, with some being bright red and others a mix of red and green. Three maple leaves are placed among the apples: one is a vibrant red, and two are a bright green. The background is a soft, out-of-focus light color.

**NOUS AVONS
LES POMMES
À CŒUR!**

L'industrie canadienne de la pomme

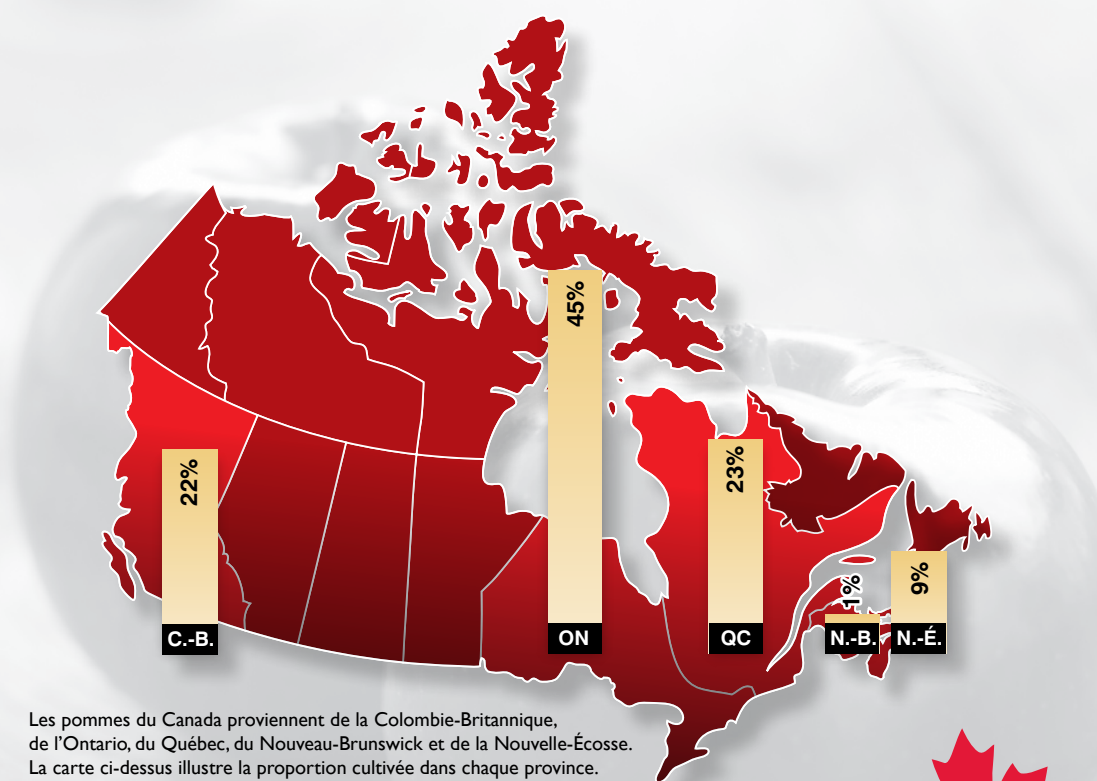
Partout dans le vaste territoire canadien, les producteurs agricoles cultivent des pommes saines, nutritives et délicieuses. Les pomiculteurs canadiens s'appliquent à dépasser les attentes en matière de qualité, d'apparence et de variété.

De génération en génération, les producteurs de pommes ont accordé une grande importance non seulement au fruit, mais également à la terre. Résultat? Une industrie en pleine santé qui produit des pommes parmi les meilleures au monde.

Les conditions climatiques spécifiques au Canada permettent aux agriculteurs de produire des pommes de qualité supérieure qui offrent des caractéristiques locales uniques, comme le goût sucré de l'Ambrosia provenant de l'Ouest, la texture croquante et juteuse de l'Empire provenant du Centre du Canada et la couleur rouge vif de la Honeycrisp retrouvée dans l'Est.

Quelques faits sur l'industrie canadienne de la pomme:

- Au Canada, près de 50 000 acres sont consacrés à la culture de la pomme.
- Le Canada compte quelque 2 500 pomiculteurs.
- La combinaison d'étés doux et d'hivers cléments ainsi que les journées chaudes suivies de nuits fraîches sont considérées comme étant les conditions optimales pour la culture de la pomme, dont bénéficient certaines régions de la Colombie-Britannique, de l'Ontario, du Québec, du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse.



Les pommes du Canada proviennent de la Colombie-Britannique, de l'Ontario, du Québec, du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse. La carte ci-dessus illustre la proportion cultivée dans chaque province.

Pourquoi acheter des pommes du Canada?

- Grâce à la nouvelle technologie, les capacités d'entreposage à l'année ont été améliorées, offrant une plus grande souplesse permettant de répondre aux demandes du marché du détail.
- Un programme national de production fruitière intégrée favorise l'élaboration et l'adoption, sur une base continue, de méthodes de production durable.
- Les pomiculteurs canadiens s'engagent à offrir aux consommateurs les meilleurs fruits possible tout en maintenant une industrie saine et respectueuse de l'environnement.
- Les producteurs de pommes de toutes les régions respectent des normes de production élevées qui veillent à la qualité, à la fraîcheur et à la saveur des fruits.



Fruit polyvalent qui se décline en différentes saveurs, allant de suret à incroyablement sucré, la pomme peut être savourée aussi bien telle quelle qu'en jus, dans les pâtisseries et dans les aliments transformés.

Les pomiculteurs canadiens s'engagent à offrir des pommes de grande qualité pratiquement à longueur d'année. Au Canada, plus de 50 variétés extraordinaires sont cultivées, dont celles-ci :



Ambrosia

Créée à partir d'un semis accidentel découvert en Colombie-Britannique dans les années 1980. Grosse pomme bicolore croquante et juteuse, au parfum distinct et à la saveur sucrée et peu acide. Parfaite telle quelle ou encore en tranches, dans les salades.



Honeycrisp

Grosse pomme d'un rouge vif sur fond jaune dotée d'une texture croquante distinctive. Sa chair, de couleur crème, est aromatique, juteuse et sucrée. Excellente telle quelle ou en salade.



Empire

Croisement entre la McIntosh et la Rouge Délicieuse. Pomme surette, juteuse, ferme et croquante. Idéale en collation et en compote de pommes.



McIntosh

Pomme verte tachetée de rouge de grosseur moyenne et de forme ronde irrégulière. Sa chair blanche est juteuse et légèrement acide. Son goût devient plus sucré à mesure que le fruit mûrit. Excellente telle quelle, en tarte et en compote.



Fuji

Pomme ronde de grosseur moyenne à grosse, l'une des préférées en Asie. Sa peau est rouge et jaune-vert et sa chair, blanche et ferme. Succulente telle quelle.



Rouge Délicieuse

Pomme petite à grosse, ferme, sucrée et juteuse de forme allongée. Sa peau est rouge foncé et sa chair tire sur le vert. Succulente telle quelle ou en salade.



Valeur nutritionnelle d'une pomme

(avec la peau, 7 cm de diamètre)

Valeur nutritive

Une pomme (138 g)

Teneur

Calories (kcal)	72
Lipides (g)	0
Sodium (mg)	1
Glucides (g)	19
Fibres (g)	2.6
Sucre (g)	14
Protéines (g)	traces
Vitamine A (ÉR)	4
Vitamine C (mg)	6
Calcium (mg)	8
Fer (mg)	0.2

Source: Santé Canada (2008). *Valeur nutritive de quelques aliments usuels: Fruits et jus de fruits*, Ottawa, Ontario.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur l'industrie canadienne de la pomme, ou si vous souhaitez acheter des pommes cultivées au Canada, veuillez communiquer avec l'une des associations suivantes:



British Columbia
Fruit Growers' Association
250.762.5226
www.bcfga.com



Nova Scotia Fruit Growers'
Association
902.678.1093
www.nsapples.com



Ontario Apple Growers
905.688.0990
www.onapples.com



Producteurs de pommes
du Nouveau-Brunswick
450.679.0540



Fédération des producteurs
de pommes du Québec
450.679.0540
www.lapommeduquebec.ca

Ces renseignements vous sont présentés par:



Canadian Horticultural Council
Conseil canadien de l'horticulture
www.hortcouncil.ca



Agriculture et
Agroalimentaire Canada
www.agr.gc.ca

Agriculture and
Agri-Food Canada

