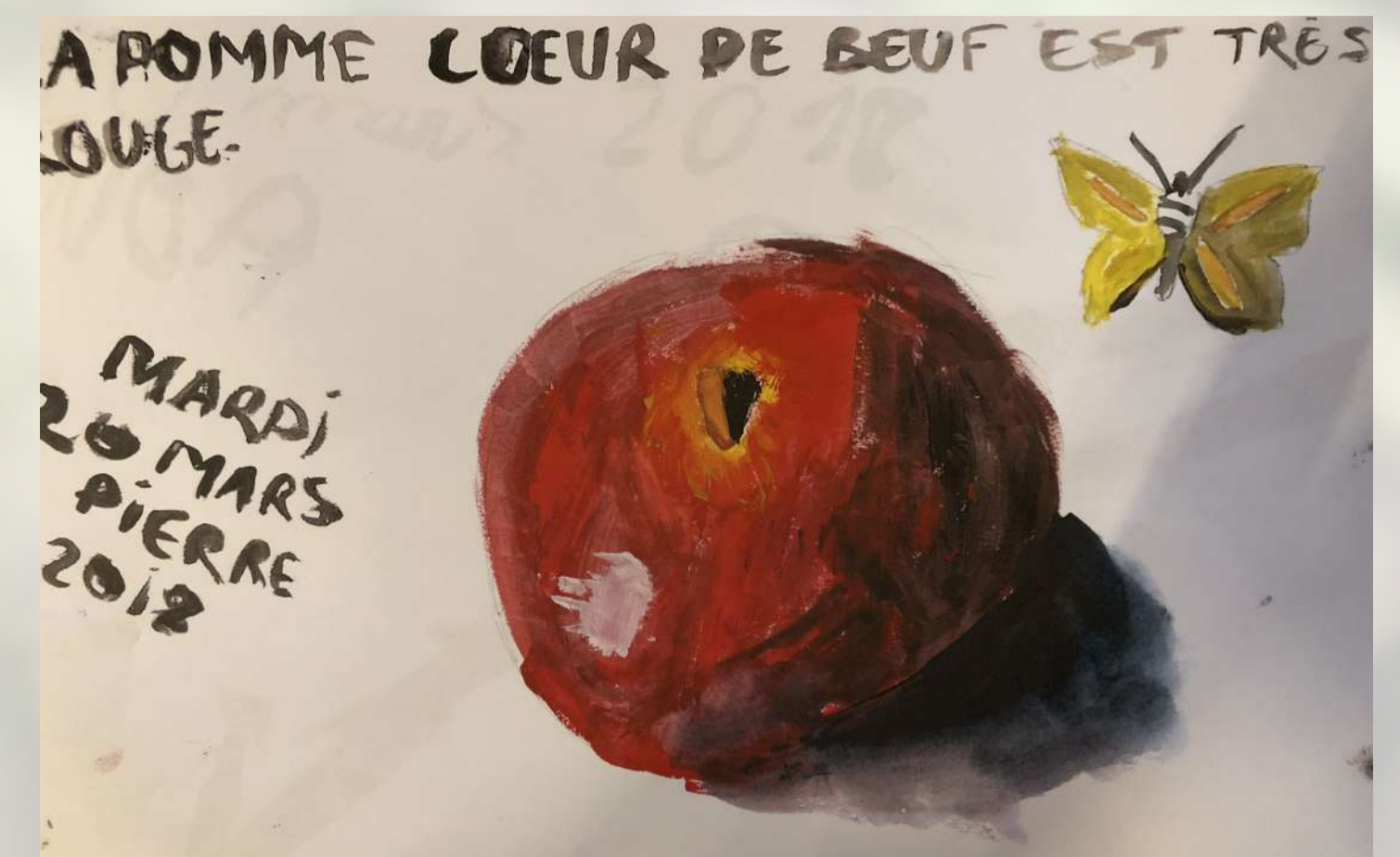




## QUESTION

Problématique : La sauvegarde des variétés fruitières a-t-elle également un intérêt pour le consommateur ?



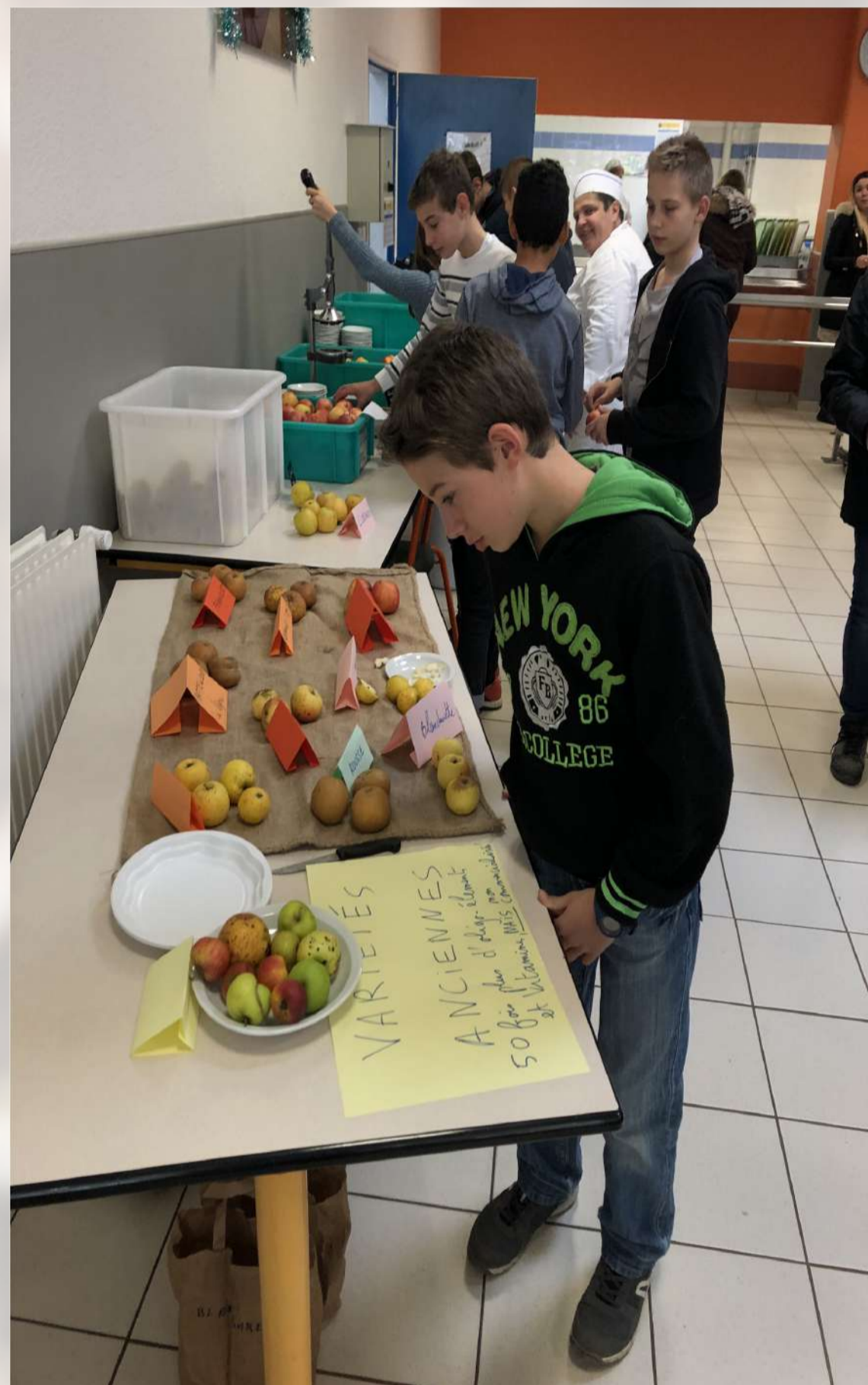
## HYPOTHESES - CONSTATS



Consommer des pommes « anciennes » vous dites ?  
Ah oui il y a des pommes dites « anciennes » mais on ne les trouve pas souvent sur les étales !  
Et puis « anciennes » pourquoi déjà ? Ah oui les croqueurs de pommes nous ont dit que ces variétés étaient présentes surtout dans les vergers de nos grands parents !  
Pas facile d'en retrouver la trace, les variétés cultivées sont souvent les mêmes ...



## INVESTIGATION



Nous avons goûté et fait goûter...  
Qu'est ce qu'elles sont différentes en saveurs !  
En plus on nous a même dit qu'elles étaient marrantes  
Et jolies à observer, elles n'ont jamais la même forme !  
Elles ont plein d'histoires à raconter..

Il y a plusieurs sortes de pommes anciennes.  
Il existe par exemple : la clochard, la reine des reinettes, la patte de loup, la reinette grand-mère...  
l'intérêt est la qualité ; elles sont choisies par les arboriculteurs. Elles n'ont pas du tout de pesticides, elles sont bio ! Elles sont saines et meilleures pour les nouvelles variétés. En plus elles sont meilleures pour la santé. On peut créer de nouvelles variétés en greffant. Elles se conservent facilement.



Si on veut les sauvegarder, un seul moyen : le greffage !  
C'est une technique délicate pour reproduire le même plant.  
Il faut un porte greffe et le greffon de la variété choisie.



## CONCLUSION - SYNTHÈSE

Il faut sauvegarder les pommes anciennes pour leur goût unique.  
Les pommes il n'y en a de toutes les sortes. Il y en a pour les compotes, les tartes et à manger nature ou en jus.  
Les pommes anciennes sont plus saines que les grandes productions car elles n'ont pas plein de pesticides.  
Les pommes anciennes sont moins belles car elles n'ont pas de pesticides.

Sauvegarder = garder toutes les possibilités !  
Les belles, les moins belles, les goûteuses, les « pas bonnes »,  
Les vertes, les jaunes, les « qui aident à polliniser »,  
Celles que l'on mange l'été, celle que l'on mange l'hiver,  
Celles qui servent à jouer à Guillaume Tell,  
Celles qui...  
Racontent plein d'histoire et ravissent le consommateur !

Produit par :  
Collège Jean Vilar – La Crèche (79)  
Ecole de la fontaine – Cherveux (79)  
Visible sur Internet à l'adresse :  
<http://blogpeda.ac-poitiers.fr/ecorce/>

Avec :  
Les 24 élèves de 6ème A et 25 élèves Cm2

Suivies par :  
Virginie GUEGUEN – Didier DELOUVEE de l'école de la fontaine et  
Frédérique TIRTON – Julien FRAPPIER du collège Jean Vilar

