



La pomme dans tous ses états

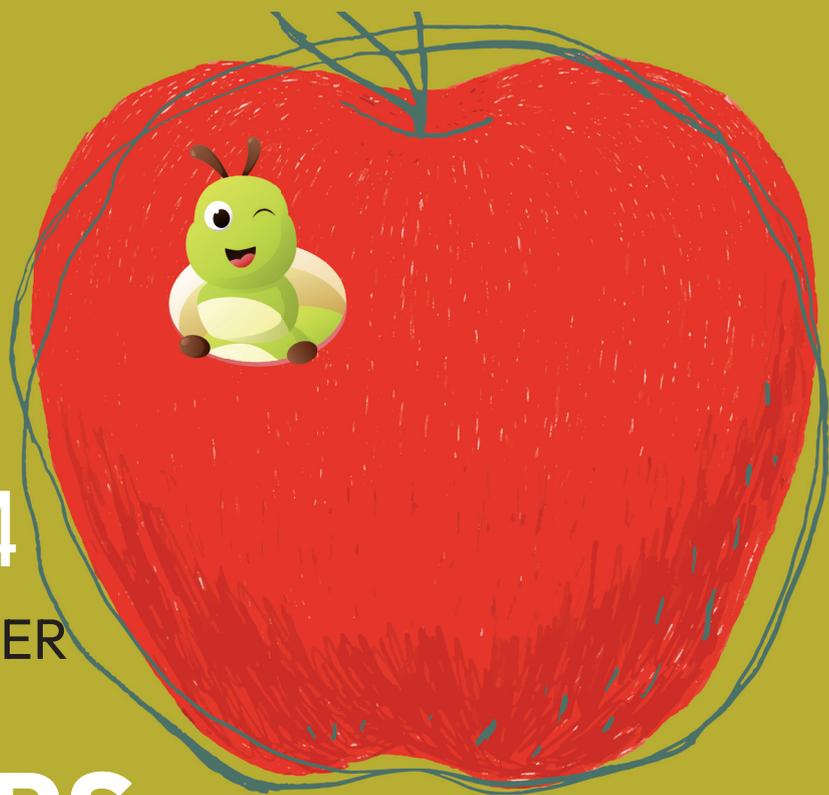
**VOUS AVEZ DIT
CIDRICULTURE ? • P.4**

**APPRENDRE À S'OCCUPER
DE NOS ARBRES • P.9**

LES VERGERS...

SENSIBILISER ET FORMER • P. 10

**« UNE POMME PAR JOUR
ÉLOIGNE LE MÉDECIN » • P.7**





RONAN LE DÉLÉZIR
Président du Parc
naturel régional

Existe-t-il nombre de fruits plus emblématiques, plus symboliques que la pomme en Bretagne ?

Les vergers ont connu bien des vicissitudes. En effet, ils ont été importants pour, l'économie, l'alimentation, le paysage, mais aussi le savoir-faire associé au greffage et à leur entretien. Hier véritables éléments paysagers de nos belles campagnes

et de notre patrimoine breton, dont quelques anciens pressoirs témoignent de la prégnance des cultures fruitières, les vergers ont été mis à mal par les évolutions économiques et le remembrement qui ont failli sonner leur glas. Mais fini la mauvaise presse. Après des années d'efforts de passionnés, d'agriculteurs engagés, d'écologues et d'agronomes éclairés, la culture de la pomme et ses diverses transformations connaissent un réel regain d'intérêt sur notre territoire.

Les vergers et la pomme représentent un patrimoine historique, génétique, gustatif, agricole, des espaces privilégiés de biodiversité où la faune prend place aux côtés du travail des Hommes. Ils composent aussi un patrimoine immatériel par ces savoir-faire du sol au verre et à l'assiette, un paysage culturel et économique entretenu par le monde agricole. La pomme est l'expression du terroir grâce à la qualité des savoir-faire des artisans du territoire. Aujourd'hui, les vergers peuvent aussi devenir vecteur de cohésion sociale, sur des initiatives associatives ou citoyennes, aux côtés de communes qui souhaitent que les habitants puissent disposer de fruits librement.

A travers les pages de ce magazine au format renouvelé, je vous invite, avec l'équipe du Parc naturel régional du Golfe du Morbihan, à découvrir cet élément de notre patrimoine culturel, paysager, naturel et humain. Je suis également heureux de vous présenter (en p.12) Pokoù, notre mascotte jeunesse, qui accompagnera les enfants dans leur découverte de nos patrimoines.

Bonne lecture,

Daoust ha frouezh all zo e Breizh hag a vehe ken brudet ha ken arouezus hag an avaloù ?

Stroñs-distroñs eo istor ar gwerjeoù. Ur pouez bras a oa gante a-fet ekonomiezh, boued, gweledvaoù, hag an troioù micher a oa stag diouzh an imboudiñ hag ar feson d'ober war o zro. Gwechall e oa ar gwerjeoù ul lodenn a neuz hor maezioù hag hor glad e Breizh, ha gant ar presoueroù kozh e weler pegen pouezus e oa ar gounid frouezh. Pa cheñchas an ekonomiezh ha pa voe graet an adlodenniñ e voe tost ar gwerjeoù da vonet da get. Gwell e voe an traoù evit ar gwerjeoù goude-se. Goude blezadoù a strivoù gant tud mennet, labourerion-douar engouestlet, ekologourion hag agronomourion, ez eus begon adarre en hor c'hornad gant ar gounid avaloù hag ar modoù a bep seurt d'ober gante.

Ar gwerjeoù hag an avaloù zo ur glad istorel, genetikel, hag a-fet blaz, labour-douar, lec'hioù gwarezet evit ar vevliesseuried, ma c'hell al loened kemer o flas dezhe, e-tal labour an Dud. Monet a reont d'ober ivez ur glad dizanvezel gant an troioù micher-se, ag an douar betek ar gwerennoù pe ar pladoù, ur gweledva sevenadurel hag ekonomikel a vez dalc'het gant bed al labourerezh-douar. An avaloù eo arouez ar c'hornad, gras d'an artizaned er vro hag a zo barrek war o micher. En deiz hiziv emañ ar gwerjeoù lec'hioù da skoulmiñ liammoù etre an dud, diwar taolioù intrudu kevredigezhioù pe tud, asambles gant ar c'humunioù a faot dezhe kinnig d'an dud kavout frouezh en ur mod frank.

Er c'hannadig-mañ, ur stumm nevez dezhañ, e c'hellit ober anaoudegezh, asambles gant skipailh Park Natur rannvroel ar Mor Bihan, gant al lodenn-se ag hor glad sevenadurel, ardremezel, naturel ha denel. Laouen on ivez o kinnig deoc'h (p.12) Pokoù, hor maskotenn evit ar re yaouank, a ya asambles gant ar vugale d'ober anaoudegezh gant hor glad.

Lennit mat



A vos agendas...

12 octobre : Fête de la pomme à Sulniac :
nombreuses animations pour petits et grands

La pomme dans tous SES ÉTATS

#4 SAVOIR-FAIRE : DU VERGER À LA BOUTEILLE...

#6 Pommes d'hier et d'aujourd'hui

#8 VERGERS ET BIODIVERSITÉ

#10 Sensibiliser et former

#12 PAGE JEUNESSE



AU FAIT le Parc,
et vous ?

MISSIONS & OBJECTIFS



EXPÉRIMENTER



ÉDUIQUER



DÉVELOPPER



AMÉNAGER



PROTÉGER



VIVRE DANS UN PARC NATUREL EST UNE CHANCE,
CELA SIGNIFIE QUE NOTRE TERRITOIRE A ÉTÉ CLASSÉ
POUR SES RICHESSES REMARQUABLES !



Ecrivons ensemble la nouvelle histoire du Parc naturel régional !

Nous voulons en savoir plus sur vos liens au territoire ! En répondant à ce questionnaire, vous participez au grand tirage au sort pour tenter de remporter des balades accompagnées, des journées sur le terrain avec des agents du Parc ou des dîners et nuitées chez des professionnels marqués « Valeurs Parc ». ***À vous de jouer !***

VOUS AVEZ DIT CIDRICULTURE ?



Probablement arrivé au Moyen Âge en Bretagne, le cidre – chistr en langue bretonne – fait aujourd’hui partie du patrimoine culturel immatériel régional.

Un nouveau souffle sur la cidriculture dans les années 1980 : dans le Golfe du Morbihan, il s’illustre notamment par la redécouverte d’une variété emblématique pourtant presque disparue, la pomme Guillevic. **Grâce à une poignée de passionnés, elle est aujourd’hui la seule à produire le cidre monovariétal bénéficiant du Label Rouge.**

Piv on ? Qui suis-je ? Une robe ambrée ou dorée, des arômes floraux ou fruités, et quelques bulles qui pétillent sur la langue : me zo ar chistr ! Je suis le cidre !

La culture du pommier se développe pleinement au XIXe siècle, façonnant les paysages du territoire. La période faste prend fin dans les années 1950-1970, suite au remembrement des campagnes, et donc à l’arrachage de nombreux pommiers.

Le savoir-faire du cidre, **la cidriculture, consiste en la production de la boisson, de la culture du pommier jusqu’à la mise en bouteille de cet alcool** à base de jus de pomme fermenté. La fermentation du cidre est un processus naturel qui ne demande aucun ajout artificiel.

BOUILLEUR DE CRU, DISTILLATEUR, QUI L’EÛT CRU ?



Matière première de nos lambig et autres pommeaux bretons, l’eau-de-vie issue de la distillation du cidre est la plus pratiquée en Bretagne. Mais qui est à l’origine de cette transformation ? Les fameux bouilleurs !

Les bouilleurs de cru (ou ayants-droit), sont les personnes disposant du « droit de bouillir », c’est-à-dire de distiller le fruit de leur propre récolte, ou leur « cru », pour leur consommation personnelle. Les bouilleurs, ou distillateurs ambulants, sont eux des professionnels se déplaçant avec leur alambic et distillant sur place le « cru » de leurs clients. Jusqu’aux années 1960, l’eau-de-vie de cidre était un élément du quotidien des campagnes bretonnes. Elle était utilisée pour la consommation personnelle, mais pouvait aussi servir à nettoyer et désinfecter les plaies des hommes et

des animaux. Elle permettait également de transformer les excédents de fruits qui ne pouvaient pas être conservés.

Aujourd’hui, le nombre de praticiens est en forte baisse. Néanmoins, le territoire du Parc compte quelques distillateurs professionnels ambulants qui peuvent travailler dans des ateliers publics ou pour des cidreries professionnelles, ainsi qu’une distillerie fixe qui réalise elle-même son eau-de-vie, de la culture de la pomme à la conservation en chai et à la vente.



LA POMME d'hier ET D'AUJOURD'HUI

QUELLE EST SON HISTOIRE ?

Dans les années 1900, la Bretagne et la Normandie deviennent le verger de la France !

Saviez-vous que dans la mythologie celtique, le pommier est un arbre sacré ? Appelée « an aval » en breton, la pomme donne son nom à l'île d'Avalon où règne la fée Morgane et où est déposé le roi Arthur après sa mort terrestre...

Dès le V^e siècle, certaines variétés sont sélectionnées pour produire du cidre. **Mais il faudra attendre la fin du Moyen Âge pour voir réellement apparaître un intérêt pour la culture du pommier.**

C'est à la Renaissance, et avec le développement des modes de reproduction par greffage, que les Hommes vont reproduire à loisir et diffuser les nouvelles variétés qu'ils créent. L'arboriculture fruitière est née.

En France, l'âge d'or arrive entre 1850 et 1950. À travers l'activité cidricole, la pomme devient un levier de développement économique, les pommiers sont plantés dans tous les champs cultivés. **La Bretagne et la Normandie deviennent alors le verger de la France.** Ainsi, au début du XX^e siècle, la France compte plusieurs milliers de variétés de pommes, souvent avec une excellente tolérance aux maladies et ravageurs, et adaptées aux conditions climatiques locales.

VARIÉTÉS ANCIENNES OU LOCALES



Depuis toujours, la libre circulation des pommes s'est imposée partout, permettant l'apparition de nouvelles variétés, se diffusant à leur tour au gré des goûts et des usages de chaque époque.

Après-guerre, le modèle agricole évolue et entraîne notamment une campagne de remembrement et de standardisation de la production. Avec les haies, l'arrachage des pommiers est encouragé et en 1961, le Catalogue officiel des espèces et variétés n'autorise plus qu'une poignée de variétés anciennes.

Parmi les pommes renommées du Golfe du Morbihan, la Fil jaune, citée dans une monographie agricole du département de 1929,

est devenue fin 2024 l'une des 6 premières pommes bretonnes à faire son entrée dans la collection nationale du ministère de l'Agriculture.

Ce patrimoine agroécologique disparaît lorsque le dernier arbre porteur de la variété meurt. **En assurer aujourd'hui la conservation permet de garantir qu'il reste une ressource et un bien commun pour demain.**



OH LA BELLE POMME !

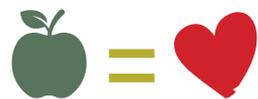
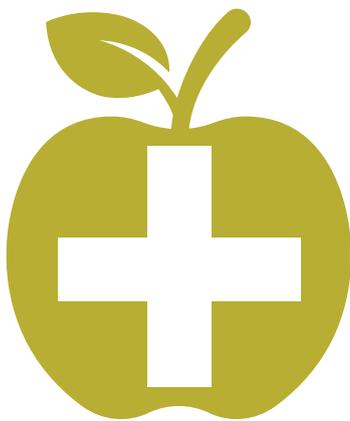
Reinette fanée, Reinette de Pluvigner, Penn chopine, Guillevic et même Peau de chien ! Il existe d'innombrables variétés de pommes, selon leurs particularités : saveur plus ou moins sucrée, acidulée, amertume, chair juteuse, croquante ou fondante...

Par exemple, **la pomme de table (« à couteau »)** est cultivée pour être consommée crue, dans les desserts, en cuisine ou en jus de pomme.

La pomme à cidre, elle, est selon les variétés plus riche en tanin et amère, ou très acide, ou au contraire très douce.



« UNE POMME PAR JOUR ÉLOIGNE LE MÉDECIN ! »



L'environnement et nos modes de vie, dont notre alimentation, déterminent 80% de notre santé¹.

De ce fait, le célèbre adage « une pomme par jour éloigne le médecin » est-il pertinent ? La réponse est sans réserve oui !

Fruit simple et accessible, elle est riche en fibres, notamment en pectine, qui favorisent le transit intestinal, régulent le taux de cholestérol et contribuent à une sensation de satiété durable.

Pleine d'antioxydants, elle nous protège du vieillissement cellulaire et des maladies cardiovasculaires. Ces composés jouent également un rôle dans la prévention de certains cancers, notamment ceux du côlon et du sein.

De plus, la consommation régulière de pommes est associée à une réduction du risque de diabète de type 2 grâce à leur effet bénéfique sur la régulation de la glycémie.

Sa peau offre de nombreuses vitamines : C, B, E, et A. Elle contient des minéraux (potassium, phosphore, sodium, calcium, magnésium), des oligo-éléments (zinc, manganèse, cuivre, fer) et de l'eau en grande quantité, ce qui en fait un fruit hydratant et peu calorique.

Alors crue, cuite ou en compote, l'intégrer dans son alimentation constitue un geste simple pour notre santé.

¹ Agence régionale de santé (ARS) - Plan régional santé environnement de Bretagne (PRSE 4).

POMME PERDUE ? PAS POUR TOUT LE MONDE...

Ne vous y trompez pas, les pommes oubliées par les ramasseurs ne sont pas perdues pour tout le monde et elles assureront la survie de bien des espèces sauvages lorsque la bise sera venue.



Grive litorne

En octobre, les derniers papillons comme le Vulcain et la Belle-dame se délectent des sucres gourmands avant leurs longues hibernations. Les rongeurs ne seront pas en reste, mulots, campagnols et autres lérots viendront aiguïser leurs incisives sur les pelures jaunes et rouges.



Grives mauvis

En janvier et février, les oiseaux finiront les derniers fruits. Aux Merles noirs, Mésanges bleues et Rougegorges familiers, habitués de la table, viendront se mêler les migrants nordiques. Arrivées de Scandinavie, les Grives mauvis et les Grives litorne trouveront là de quoi subsister jusqu'à la saison nouvelle...

#

LES VERGERS au service de la BIODIVERSITÉ

LE VERGER : UNE PLACE AU COEUR de TOUTES LES TRAMES

L'introduction et la gestion durable de l'arbre dans l'exploitation agricole sont des pratiques agroécologiques qui concourent à la qualité des trames naturelles.



Historiquement très présents dans nos campagnes avant la Seconde Guerre Mondiale, les vieux vergers ont

trouvé refuge dans les zones où l'agriculture disparaissait au profit d'autres occupations : la forêt dans les déprises agricoles, les jardins dans les extensions d'urbanisation, certains habitats de landes... **Dans le diagnostic des trames naturelles du Parc, il s'est avéré que ces fruitiers étaient devenus de formidables compléments d'habitats pour la biodiversité urbaine et forestière.** Un travail d'inventaire pour s'assurer de la pérennité de ce patrimoine est mené par le Parc depuis 2020, en partenariat avec le Pôle Fruitier de Bretagne, avec l'appui de la population.

Pour souligner davantage le rôle des vergers dans ces trames, promouvoir la réinstallation de fruitiers dans l'ensemble des composantes du territoire est essentiel (en zone urbaine, agricole...). Cela permettra de renforcer un réseau d'habitats naturels diversifiés et d'assurer le remplacement des vergers anciens.

ON PARLE DE TRAMES ?

Ce sont des corridors par lesquels passent les espèces pour aller d'un réservoir de biodiversité (lieu où elles mangent, se reproduisent et se reposent) à un autre.

8

LA LUTTE biologique : UNE ALTERNATIVE PROMETTEUSE POUR LA PROTECTION des VERGERS

Face aux enjeux environnementaux et aux préoccupations croissantes concernant l'utilisation des insecticides chimiques, la lutte biologique apparaît comme une solution efficace et durable pour préserver les vergers de pommiers. Cette approche repose sur l'utilisation d'auxiliaires de lutte, tels que les prédateurs naturels, les parasitoïdes ainsi que divers organismes comme les virus, les champignons et les bactéries, afin de réguler les populations d'insectes nuisibles.



Deux grandes stratégies sont envisagées pour optimiser la lutte biologique :

La confusion sexuelle s'avère être une méthode ingénieuse pour lutter contre le ver de la pomme ! Pour limiter la présence de ce petit ravageur, de petits diffuseurs de phéromones sont accrochés dans les arbres et répandent l'odeur des femelles dans le verger. Désorientés, les mâles ne parviennent plus à les localiser et donc à s'accoupler, et ainsi aucun ver ne se développe dans les pommes !

Les auxiliaires de culture ! La lutte biologique permet de combattre les nuisibles (pucerons, acariens...) en favorisant la présence de leurs prédateurs dans le verger. Ces derniers, aussi appelés auxiliaires, jouent un rôle essentiel en maintenant la population des ravageurs sous le seuil critique pouvant mettre en péril la récolte. Pour favoriser leur présence, les pomiculteurs aménagent des espaces adaptés, tels que des haies, gîtes pour les forficules, nichoirs à mésanges, reposoirs et hôtels à insectes, renforçant ainsi un équilibre naturel propice à la lutte biologique.

AGROÉCOLOGIE : LE VERGER DANS LES SYSTÈMES AGRICOLES

L'agroécologie offre une alternative aux pratiques agricoles mises en place après la Seconde Guerre Mondiale et leurs effets négatifs (perte de biodiversité, dégradation des sols, pollutions, impacts sur la santé...) en s'appuyant davantage sur les processus naturels et en les pilotant. Par exemple, la diversification génétique assure plus de résilience. Le maintien de la vie du sol assure un meilleur stockage de l'eau, certaines plantes apportent des nutriments à d'autres, comme les légumineuses qui captent de l'azote dans l'atmosphère, les auxiliaires de culture régulent les ravageurs, la réduction du travail du sol stocke du carbone et limite l'érosion.



L'arbre tient une place importante dans l'agroécologie, on parle alors d'agroforesterie. Celle-ci recouvre l'ensemble des pratiques agricoles qui associent, sur une même parcelle, des arbres à une culture et/ou l'élevage. Ces ensembles arborés peuvent revêtir différentes formes (haies, alignements, bosquets, arbres isolés...) mais également différentes gestions (trognage, taille fruitière, libre évolution...). La multiplication des strates végétales permet la diversité des espèces, habitats, fonctions écologiques et l'occupation de l'espace.

L'apport de fruitiers en agroforesterie permet de diversifier les productions d'un système agricole, par la valorisation de l'arbre sous forme de bois d'œuvre, de bois énergie, de fourrage, de litière... Le fruitier apporte une nouvelle production et ainsi augmente la biomasse produite au global sur la parcelle.

APPRENDRE À S'OCCUPER DE NOS ARBRES !

« Le meilleur moment pour planter un arbre était il y a 20 ans. Le deuxième meilleur moment est maintenant. » Proverbe chinois

Nos pépiniéristes locaux sauront vous conseiller dans le choix d'un porte-greffe adapté et vous proposeront des variétés intéressantes, qu'elles soient anciennes ou locales. Pour la plantation, assurez-vous que le terrain soit bien drainé et ensoleillé et respectez les distances de plantation entre les arbres (ex : 8 mètres pour des pommiers hautes tiges). **Avoir un verger ou même un seul arbre, c'est un engagement à moyen et long terme. Il faut donc également apprendre à les entretenir pour espérer avoir des récoltes abondantes et savoureuses !**

Grâce à notre application « Observatoire de la biodiversité et du patrimoine naturel », vous pouvez agir en renseignant la localisation (et autres informations : variétés...) des pommiers et vergers que vous connaissez. Ces informations permettent d'alimenter l'inventaire des vergers et donc nos futures actions.

Disponible sur Google play et App Store sous le nom « PNR Golfe du Morbihan » ou via sur : <https://app.parc-golfe-morbihan.bzh/>

Rdv sur le site de l'Observatoire de la biodiversité : <https://observation.parc-golfe-morbihan.bzh/>



Le Parc s'engage...

Le Parc propose gratuitement des demi-journées de formation animées par Olivier Ibarra, du Pôle Fruitier de Bretagne, sur l'entretien et la taille de restauration, la greffe en couronne et l'initiation à la pomologie. **Intéressés ? Contactez-nous : contact@golfe-morbihan.bzh**



Comment greffer un pommier ?



APPRENDRE : sensibiliser et former

LE VERGER ARBORISCOPE DE SAINT-ARMEL

Dans le but d'encourager la réhabilitation des vieux vergers, particulièrement intéressants pour la biodiversité et les continuités écologiques, le verger privé de la rue Lann Borzat de Saint-Armel a été choisi pour devenir un « Arboriscope-verger ».

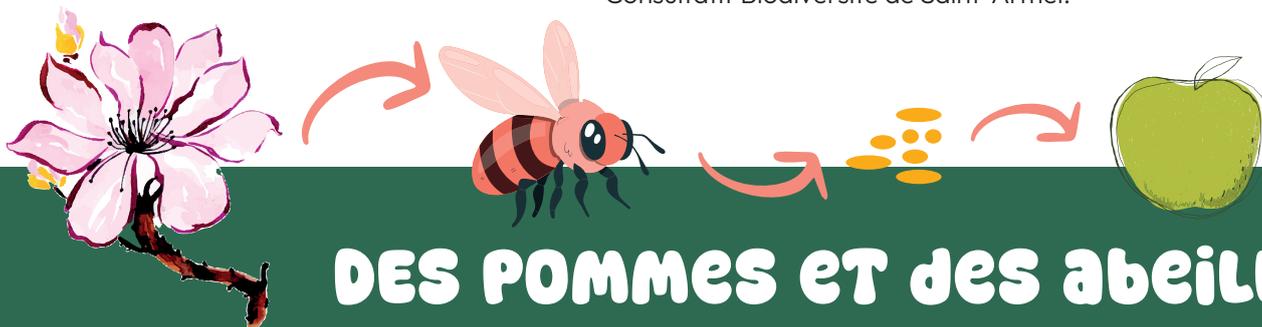
Tout au long de l'année, on observe une belle participation dynamique des habitants et des membres du Comité Consultatif de la Biodiversité dans les différentes actions réalisées autour de ce verger. Ils se sentent intéressés pour apprendre et collaborer mais aussi impliqués pour protéger le patrimoine fruitier et la biodiversité de Saint-Armel. Chaque arbre possède même son/sa propre parrain/marraine qui veille sur lui !



« Ce verger, installé sur un domaine privé, est issu d'une convention entre le propriétaire du terrain, la mairie de Saint Armel - via son Comité Consultatif Biodiversité -, le PNR du Golfe du Morbihan et le Pôle Fruitier de Bretagne.

Depuis fin 2023, les habitants de Saint-Armel, outre le plaisir de voir les arbres évoluer au fil des saisons, ont pris en charge la rénovation, l'entretien et les récoltes de ce verger d'une quarantaine d'arbres fruitiers. En parallèle, le PNR assure avec l'aide du Pôle Fruitier de Bretagne des formations sur la taille (restauration et fructification), les greffes et l'identification des variétés de pommes (pomologie). »

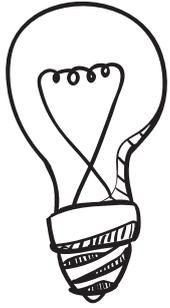
Brigitte Le Galo, Adjointe au Maire à la transition écologique et biodiversité de Saint-Armel et Remy Besnard, animateur du Comité Consultatif Biodiversité de Saint-Armel.



DES POMMES ET DES ABEILLES !

Les dernières études sont sans appel, pas de pomme sans insectes pollinisateurs !

Abeilles, papillons, guêpes et autres volants butinent et passent de fleurs en fleurs assurant le mélange des pollens et la fécondation des fleurs qui donneront bientôt des pommes. Ceux que l'on nomme parfois comme nos pires ennemis deviennent pour un temps, des auxiliaires précieux. Du matin au soir grâce à leur travail acharné, ils assurent la production des fruits et tant qu'ils seront là, les branches de nos vergers crouleront sous le poids des pommes mûres. Serons-nous assez sages pour préserver ces petits insectes qui nous font tant de bien ?



AU FAIT, UN VERGER, C'EST QUOI ?

Un verger est un terrain cultivable où l'on plante des arbres pouvant donner des fruits comestibles. Le mode de gestion, les variétés, les espèces, la quantité important peu. On peut laisser libre cours à son imagination en créant des vergers agroforestiers (pré-verger, verger-maraîcher, ...), de plein vent, conservatoires, grimpants, balcons sucrés, etc.

LES VERGERS DU CLIMAT : LIEUX DE PARTAGE CITOYEN

UN PROGRAMME DE CLIM'ACTIIONS

Se rassembler autour d'un projet de verger géré en commun : choisir le lieu, les essences adaptées, planter, entretenir, tailler, organiser des cueillettes collectives, l'accueil des scolaires et des rencontres festives...

Telle est l'ambition du programme « Les vergers du climat » initié par Clim'actions dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, en partenariat avec le Parc et Golfe du Morbihan-Vannes agglomération.

Si le fruit produit localement, selon les principes de l'agroécologie, participe directement à la transition écologique, ces « vergers citoyens », portés par des collectifs d'habitants, proposent une dimension supplémentaire : s'impliquer dans la gestion d'un bien commun.

Les premiers vergers ont pris racine en 2024-2025 à Saint-Avé, Pluherlin et Plescop !



QUELS RÔLES JOUENT LES COLLECTIVITÉS ?



Pour les habitants d'une commune, un verger public est un lieu riche en interactions sociales et solidaires. Il devient un lieu de partages, d'échanges des savoir-faire, d'apprentissage (plantation, entretien). Il participe également à une logique de recentrage géographique de notre alimentation, tout comme le font les jardins partagés.

Un verger, c'est l'opportunité de s'emparer du patrimoine local en réalisant un inventaire des variétés communales et en conservant dans cette « banque de gènes à ciel ouvert » des variétés qui ont une histoire pour la commune et ses habitants. Imaginez un site où les aînés peuvent faire goûter à la nouvelle génération les pommes de leur enfance !

Dans le cadre d'une gestion différenciée, les vergers et leurs milieux associés (strate herbacée, haie arbustive, lierre...) font partie des écosystèmes agricoles les plus riches. Ils sont de formidables milieux relais pour la biodiversité, facilitant le déplacement des animaux et améliorant la fonctionnalité des continuités écologiques.

LE PARC S'ENGAGE...

Des formations sur l'entretien des vergers et la mise en place de vergers conservatoires sont proposées aux élus, agents des services techniques des communes mais aussi aux chargés de mission des agglomérations !

POKOÙ

a PLEIN de CHOSES
à T'APPRENDRE !



Pokoù c'est le nom du petit hippocampe du Parc, imaginé par les élèves de la classe de CE1/CE2 de l'école Gabriel Deshayes à Auray «**Pokoù**» en breton veut dire «**Bisous**» en français.

Le savais-tu ?

La comptine enfantine Pomme de reinette et pomme d'api célèbre les pommes !
Mais la chantes-tu correctement ?

Refrain

Pomme de reinette et pomme d'api
D'api d'api rouge
Pomme de reinette et pomme d'api
D'api d'api gris.
Cache ton poing derrière ton dos
Ou je te donne un coup de marteau !

Et oui ! on ne dit pas « Tapis tapis rouge !!! »
mais « d'Api d'Api rouge »

La pomme d'Api est une variété très ancienne, plutôt petite, ronde aplatie et l'un de ses côtés est rouge vif. Cette pomme d'origine sauvage, serait originaire d'une forêt de Bretagne...

NE PAS CONFONDRE LA REINETTE ...

qui désigne plusieurs variétés de pommes.



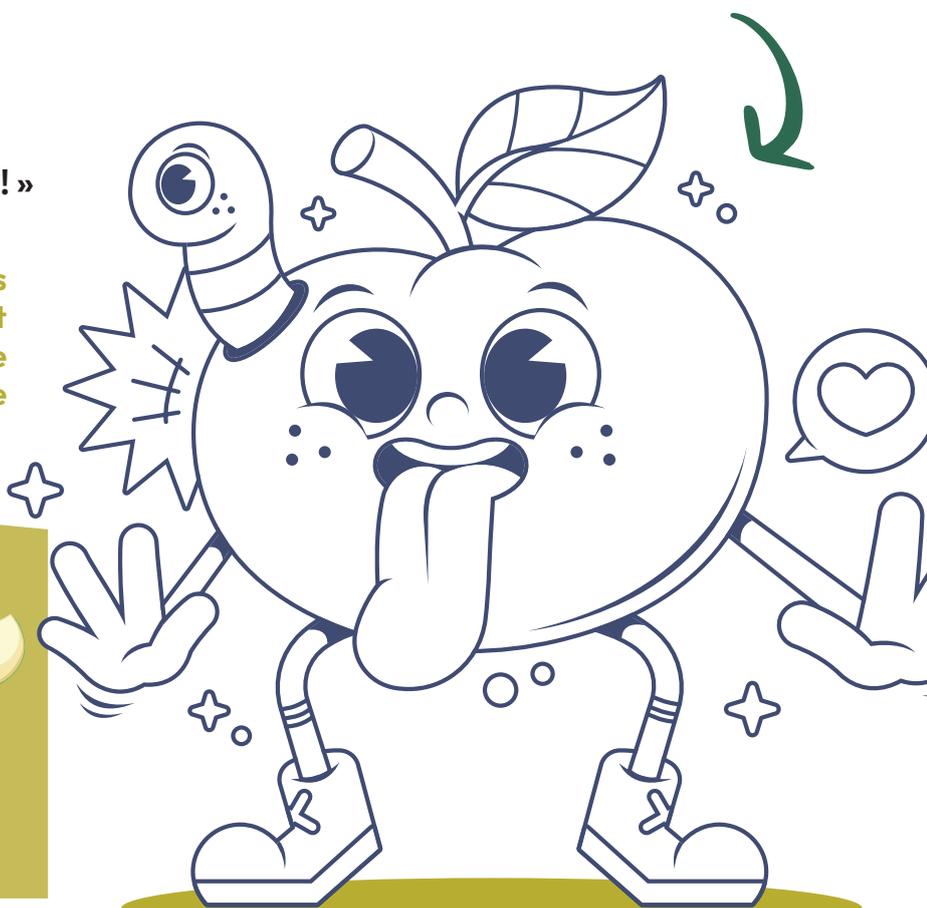
ET LA RAINETTE !

qui est une petite grenouille arboricole !



COLORIAGE

Redonne-moi vite des couleurs vitaminées !!



RECETTE DU GÂTEAU AUX POMMES

Ingrédients :

240g de farine
100g de sucre
1 sachet de levure
6 c.s. de lait froid
4 c.s. d'huile de tournesol
50g de beurre
3 pommes
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé

- Préchauffer le four à 180 °C
- Mélanger la farine, 80g de sucre, la levure
- Ajouter 2 œufs entiers, le lait et l'huile
- Verser la pâte dans un plat à gâteau
- Disposer les pommes • Cuire 20 à 25 minutes
- En parallèle, fouetter le beurre fondu, 20g de sucre, un sachet de sucre vanillé et un œuf
- Verser sur le gâteau qui commence à blondir
- Cuire encore 10 à 15 minutes pour un gâteau bien doré.
- Laisser refroidir, démouler et régalez-vous !