



SANTÉ

SOUMAGNE



À Soumagne, la pomme sera dégustée, avec le sourire, par de nombreux jeunes... D © (DR)

UNE POMME LOCALE pour être en forme

▶ Le 28 octobre, à Wégimont, découvrez 150 variétés de pommes !

▶ Il apparaît que la pomme est, après la pêche, le deuxième fruit à contenir le plus de résidus de pesticides, dont de probables cancérigènes et des neurotoxiques ! "Les pulvérisations entraînent 1 % de cancer en plus dans notre population, notamment la leucémie chez les enfants", précise Didier Brick, président de la régionale liégeoise Les Amis de la terre.

trielle est traitée en moyenne 50 fois par an ! D'où l'intérêt du projet de lutte contre la mouche de la

pomme qui a été annoncé... Cela permettra de réaliser moins de traitements."

Le fait de privilégier des fruits provenant d'une production locale présente également des avantages au niveau de l'environnement.

"Une pomme Granny venant d'Afrique du Sud va engendrer une consommation de 30 g de CO² alors qu'elle ne produirait que 0,1 g de CO² si elle se trouve à 10 km de chez nous", souligne Didier Brick.

"La pomme industrielle est traitée en moyenne 50 fois par an !"

Ce sont les messages qui seront transmis le 28 octobre, à l'occasion de la 10^e journée de la pomme qui se déroulera au château de Wégimont ainsi que dans sa cour intérieure.

Y seront à découvrir, et même à déguster, pas moins de 150 variétés de pommes, qui proviennent des arbres d'un collectionneur de Haccourt. Ce sera, pour le visiteur, l'occasion de faire identifier ses pommes; de faire tester son sol; de recevoir des conseils en matière de greffage ou de taille; d'assister à des conférences ou encore de visionner le film sur la pomme de Catherine Peix, qui sera présente pour en parler. Diverses animations sont également prévues pour les enfants, comme le pressage de pommes.

J. Def.