Vous venez de trouver une règle mise en ligne par des collectionneurs qui partagent leur passion et leur collection de jeux de société sur Internet depuis 1998.

Imaginez que vous puissiez accéder, jour et nuit, à cette collection, que vous puissiez ouvrir et utiliser tous ces jeux.

Ce rêve est devenu réalité !

Chantal et François ont créé l'Escale à jeux en 2013. Depuis l'été 2022, Isabelle et Raphaël leur ont succédé. Ils vous accueillent à Sologny (Bourgogne du sud), au cœur du Val Lamartinien, entre Mâcon et Cluny, à une heure de Châlon-sur-Saône ou de Lyon, une heure et demi de Roanne ou Dijon, deux heures de Genève, Grenoble ou Annecy et quatre heures de Paris (deux heures en TGV).

L'Escale à jeux est un ludogîte, réunissant un meublé de tourisme ★★★ modulable de 2 à 15 personnes et une ludothèque de plus de 9000 jeux de société.

Au total, 320 m² pour jouer, ripailler et dormir.

LUDOGÎTE.fr

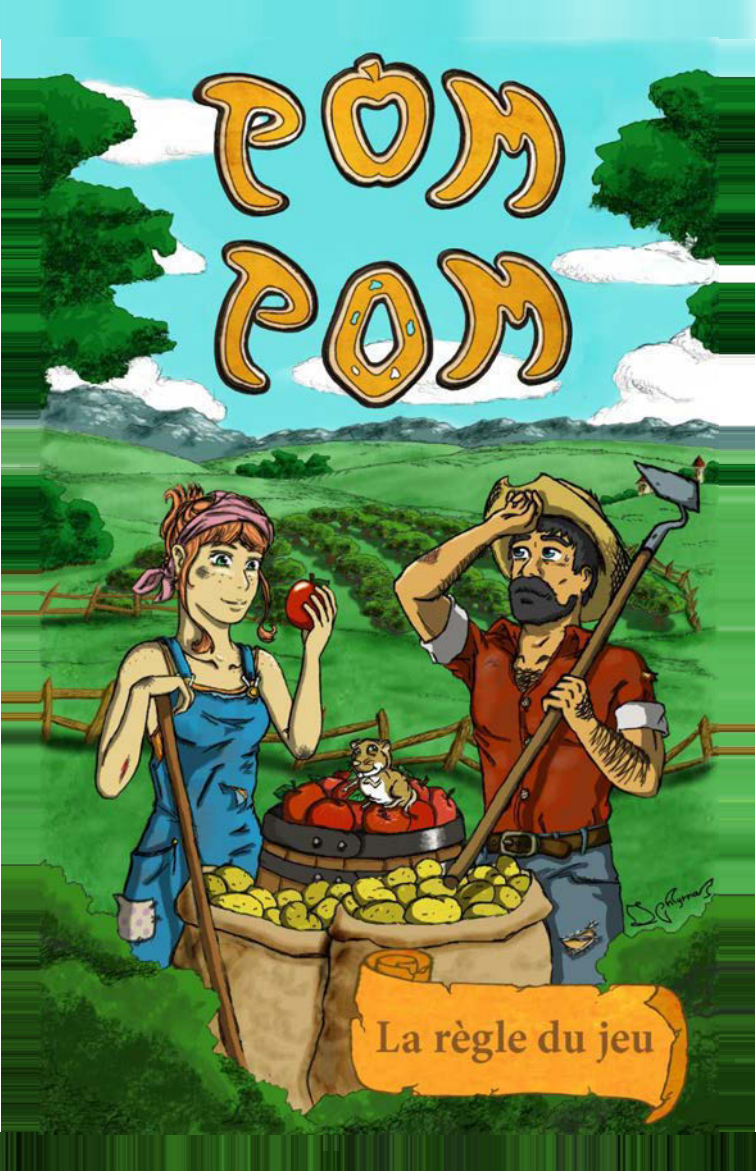
ÉNERGIES RENOUVELABLES BIEN SÛR !

MEUBLÉ DE TOURISME ★★★

2014 CLASSEMENT VALABLE 5 ANS MINISTÈRE CHARGÉ DU TOURISME

ESCALE À JEUX

escaleajeux.fr
09 72 30 41 42
06 24 69 12 99
escaleajeux@gmail.com


POM POM
La règle du jeu

Contenu du jeu

Le jeu est constitué de ce livret et de 55 cartes :

48 cartes Fruits et Légumes :
.12 cartes Printemps (vertes)
.12 cartes Eté (jaunes)
.12 cartes Automne (oranges)
.12 cartes Hiver (bleues)

Légume *Fruit*

Pour chaque saison, il y a 6 cartes Fruit et 6 cartes Légume de valeurs 1 à 6. Pour différencier facilement les fruits des légumes, la valeur d'une carte Fruit est inscrite en blanc sur une pomme et la valeur d'une carte Légume en noir sur une pomme de terre.

4 cartes Calamité :
. Le gel au printemps : verte
. La sécheresse en été : jaune
. La grêle en automne : orange
. Le campagnol en hiver : bleue

3 cartes Marché : sur ces cartes figure également l'assurance.

Comment jouer?

But du jeu

Chaque joueur doit produire des fruits et des légumes et les vendre au marché. Pour cela, il doit constituer des couples de cartes Fruit et Légume de valeurs les plus élevées possibles pour chacune des saisons.

Mise en place

Posez les trois cartes Marché côte à côte. Mélangez le reste des cartes et en faire trois tas de tailles à peu près égales. Disposez-les, faces cachées, sur chacune des trois cartes Marché. Superposez ces trois tas pour en faire un seul : ce sera la pioche, dans laquelle se trouvent donc les trois cartes Marché, la troisième étant la dernière carte de cette pioche.

Prenez les 4 premières cartes de cette pioche et disposez-les faces visibles, côte à côte, au centre de la table, à côté de la pioche. La partie commence !

Exemple de table de début de partie

Déroulement du jeu

Le dernier à avoir mangé une pomme commence. A son tour de jeu, le joueur a le choix entre les 3 actions suivantes :

- prendre dans sa main la première carte de la pioche ;
ou
- prendre dans sa main une des 4 cartes faces visibles, et la remplacer par la première carte de la pioche, pour qu'il y ait toujours 4 cartes faces visibles sur la table ;
ou
- se défausser d'une des cartes qu'il a en mains (Fruit, Légume, Calamité ou Assurance), face visible à côté de la pioche : ce sera le tas de compost.

Les joueurs jouent ainsi dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'apparaisse dans la pioche la première carte Marché, qui annonce la phase de marché. Chaque joueur peut avoir en mains autant de cartes qu'il le souhaite, mais gare au décompte final des points (voir paragraphe "Décompte des points")!

Le marché

Au marché, chaque joueur peut vendre ses fruits et légumes. Les couples de cartes vendues sont disposées devant soi faces visibles, et resteront ainsi jusqu'à la fin de la partie. Mais attention, **on ne peut vendre sa production d'une saison que si l'on possède un couple constitué d'une carte Fruit et d'une carte Légume pour cette saison**. On ne peut pas vendre une seule carte, ni 2 cartes Fruit ou 2 cartes Légume d'une même saison, ni une carte Fruit et une carte Légume de 2 saisons différentes.

De plus, une fois la production d'une saison vendue, on ne pourra plus rien vendre pour cette saison de toute la partie. En revanche, **lors d'une phase de marché, on peut vendre les productions de plusieurs saisons**, c'est-à-dire poser devant soi des couples de cartes Fruit et Légume de plusieurs saisons.

A la fin du marché, un courtier d'assurance (l'assurance est représentée sur la carte Marché) se promène et propose aux producteurs de souscrire. Le joueur qui avait joué le dernier et révélé la carte Marché peut, s'il le souhaite, prendre cette carte, et la mettre dans sa main. Il sera alors assuré en cas de calamité (voir paragraphe "Calamités"). S'il n'en veut pas, le joueur situé à sa gauche peut, lui, vouloir s'assurer, et prendre cette carte, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'un joueur prenne cette carte Marché pour s'assurer. Si personne ne veut de l'assurance, la carte Marché est défaussée.

Le jeu reprend ensuite comme avant. Celui qui se trouve à la gauche du joueur qui avait révélé la carte Marché joue, et ainsi de suite, jusqu'à ce que soit révélée la deuxième carte Marché, puis la troisième, qui marque la fin de la partie.

Il peut arriver que la partie se termine à la fin du premier ou du deuxième marché, à la condition qu'un des joueurs ait déjà vendu toute sa production, c'est-à-dire un couple de cartes Fruit et Légume pour chacune des 4 saisons, soient 8 cartes. On procède alors au décompte des points (voir paragraphe "Décompte des points").

Les calamités

A son tour de jeu, un joueur peut se défausser d'une carte Calamité qu'il a en mains. Tous les joueurs, y compris lui, doivent alors se défausser d'une des cartes qu'ils ont en mains, mais uniquement de la saison à laquelle correspond cette calamité. Pas de craintes pour les cartes posées devant soi pendant un marché, ce sont des fruits et des légumes déjà vendus, donc on ne peut plus y toucher !

Par exemple, si un joueur pose une carte Sécheresse (la calamité de l'été), tous les joueurs se défaussent d'une carte Fruit ou Légume d'été de leur main. Le seul moyen de ne pas perdre une carte en cas de calamité est de défausser sa carte Assurance, ou de n'avoir en mains aucune carte de la saison concernée !

Décompte des points

Chaque joueur fait la somme des valeurs des fruits et légumes qu'il a vendus (les cartes posées devant lui) et retranche les valeurs des cartes qui lui restent en mains. De plus, les cartes Assurance et Calamités non utilisées et donc gardées en mains enlèvent 3 points chacune.
Le vainqueur est celui qui a le total de points le plus élevé.

Vous pouvez faire plusieurs parties jusqu'à ce qu'un des joueurs atteigne 100 points, 200 points, ou plus !

Bonne production…

Variante " grosse récolte"

Quand tous les joueurs sont d'accord, défaussez les 4 cartes faces visibles et les remplacer par les 4 prochaines cartes de la pioche.

Variante " stress du producteur"

En début de partie, après avoir superposé les 3 tas de cartes en un seul pour former la pioche, mélangez complètement cette pioche. Les marchés peuvent ainsi tomber n'importe quand!

Les personnages du jeu

Les fruits de printemps

La **fraise** est un faux fruit ! Les vrais fruits sont les petits grains qui sont répartis sur la fraise : les akènes.

La **cerise** est consommée en Europe depuis des millénaires mais c'est Louis XV, adorant ce fruit, qui a permis le développement de sa culture en France.

La peau de l'**abricot** peut aller du jaune au rouge mais n'indique pas sa maturité. Il ne mûrit plus après la cueillette.

La **compote de pomme** est faite avec les fruits cuits, sans forcément de sucre ajouté. C'est le moyen de manger de la pomme toute l'année !

Pour ne pas laisser les **poires** s'abîmer, on peut en faire de la **confiture** à étaler toute l'année sur les tartines.

Le **cassis** est un fruit au jus un peu aigre qui se prête bien au **sirop,** qui se conservera longtemps !

Les légumes de printemps

Les **radis** ont des racines fraîchement délicieuses avec un peu de sel. Mais avez-vous déjà essayé d'ajouter les fanes à vos soupes ?

Aussi bon cru que cuit, le **chou-fleur** est généralement blanc mais peut aussi se trouver vert, rouge ou orange !

Ronde ou allongée, verte ou jaune, la **courgette** se mange sans modération ! La fleur est également délicieuse en beignets ou farcie.

L'**épinard** n'a pas autant de fer que Popeye l'imaginait mais il possède beaucoup d'autres nutriments qui en font un excellent aliment pour la santé !

Petits mais costauds… Les **petits pois** sont plus énergétiques que la majorité des légumes verts.

Bette à cardes, **blette**, **côte de blette**, **côte de bette**, **poirée à cardes** ou **jotte**? Appelez-la comme vous voudrez ! Le vert ou les cardes ? Mangez ce que vous préférez !

Les fruits d'été

La **framboise** est un fruit fragile mais qui se congèle très bien. Pratique pour des tartes à toutes les saisons !

La **myrtille** est légère en sucres et en calories, mais riche en fibres et antioxydants. C'est un très bon coupe-faim pour se faire plaisir…

La **pêche** est un fruit qui supporte mal le transport. C'est pour ça qu'elle est peut être dure et peu gouteuse. Une seule solution : trouvez un producteur près de chez vous !

Et non, ce n'est pas juste pour s'amuser ! La **mirabelle** se récolte vraiment en secouant l'arbre, comme toutes les autres prunes d'ailleurs.

La **groseille** est une baie acide, gorgée de jus, et riche en pectine. C'est le fruit idéal à transformer en gelée !

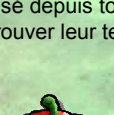
Le choix d'un **melon** est une science… Craquelure du pédoncule pour celui de Cavaillon, dix tranches pour le lisse ou le brodé, poids et odeur pour tous…

Les légumes d'été

Découverte au XVIème siècle par les espagnols en Amérique, la **tomate** n'est pleinement considérée comme comestible en France qu'à la fin du XVIIIème!

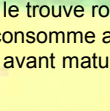
Comme la tomate, **l'aubergine** est un fruit et non un légume. Mais leur utilisation dans des plats salés les fait considérer comme des légumes dans le langage populaire.

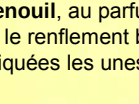
Le **concombre** est très bon à la crème, mais aussi en crème pour le visage. Il est utilisé depuis toujours par les femmes pour retrouver leur teint !



Le **poivron** est une variété douce d'une espèce de piment. On le trouve rouge, jaune ou orange mais se consomme aussi vert avant maturité !

Le **fenouil**, au parfum anisé, est cultivé pour le renflement bulbeux de ses feuilles imbriquées les unes dans les autres.





Le terme **salade** désigne diverses sortes de légumes-feuilles : chicorées, laitues, batavia, cresson, mâche, pissenlit, roquette.

Les fruits d'automne

On ne vous prend pas pour une **poire** lorsqu'on vous dit que ce fruit ne peut mûrir correctement qu'après cueillette. Il devient granuleux s'il reste sur l'arbre.

Une chair couleur or sous une belle robe violette ! La **quetsche** est aussi appelée prune de Damas.

La **châtaigne** est peu courante dans l'alimentation mais le châtaignier était auparavant appelé « arbre à pain » et même « arbre à saucisse » puisqu'on en donnait à manger aux porcs.

Le r**aisin** est le deuxième fruit le plus cultivé au monde, après les agrumes. Il l'est essentiellement pour en faire du vin mais se déguste également frais, sec ou en jus !

Le **coing** est trop dur pour être consommé cru. Sa saveur prononcée est idéale pour les tartes, confitures et pâtes de fruits.

La **pêche de vigne** à la chair rouge foncé a la particularité d'être récoltée plus tard que les autres, en même temps que le raisin !

Les légumes d'automne

La **pomme de terre** est originaire des Andes. M. Parmentier en a fait la promotion pout lutter contrer les famines. Elle est aujourd'hui l'un des aliments de base de l'humanité.

Le **potiron** est à différencier de la citrouille, même si les deux sont des courges ! Le potiron a une chair plus sucrée et moins filandreuse.

Les **carottes** se mangent crues râpées en salade ou cuites en bouillon ou en purée. Mais savez-vous qu'on peut en faire des gâteaux ? Les portugais en font même de la confiture !

Le **céleri-rave** se consomme cru en rémoulade ou cuit en gratin ou en frites. Il ne s'agit pas de la même variété que le céleri-branche à la saveur aussi très prononcée.

Avant l'arrivée de la pomme de terre, le **navet** tenait une grande place dans l'alimentation en Europe. Critiqué pour sa fadeur, son goût relève pourtant de nombreux potages.

Le **pleurote** pousse aussi bien sur du bois mort que sur des arbres vivants. Il peut également être cultivé sur des substrats de paille.

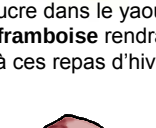
Les fruits d'hiver

Pomme vient du latin *pomum*, fruit. En effet, c'est le fruit par excellence ! C'est pour cela qu'on parle de pomme de pin, de pomme de terre, de pomme cannelle…

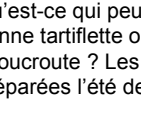
Le **kiwi** a la peau velue comme celle de l'oiseau emblème de la Nouvelle-Zélande. C'est dans ce pays que s'est développée la culture de la **groseille de Chine** alors rebaptisée.

Le stock de **poires** est épuisé ? Pour manger de bons desserts tout l'hiver, espérons que vous avez pensé à en faire de la **compote** !

Pourquoi encore du sucre dans le yaourt ? Un petit **coulis de framboise** rendra un peu de gaité à ces repas d'hiver…



Qu'est-ce qui peut bien passer après une bonne tartiflette ou une grosse choucroute ? Les **cerises au sirop** préparées l'été dernier bien sûr !



La **noix** est le noyau sec de la drupe, fruit du noyer, dont la partie charnue est inconsommable. Il fallait aller la chercher ! Mais en tout cas, c'était une bonne idée !

Les légumes d'hiver

Le **poireau** est cultivé pour ses feuilles. C'est la partie blanche qui est la plus appréciée. Pour en augmenter la longueur, il faut le planter plus profond et buter les plantations.

L'**oignon**, même s'il fait pleurer nombre de cuisiniers, est un aliment très apprécié pour son goût fort depuis très longtemps !

La **betterave rouge** est connue pour son bon goût sucré et sa belle couleur vermeil. Généralement vendue cuite, elle se consomme également crue en salade.

Les **choux** sont sélectionnés depuis si longtemps qu'ils ont donné lieu à des variétés très différentes : choux de Bruxelles, choux verts, choux rouges, choux raves…

Le **topinambour** est une plante très rustique qui a mauvaise réputation depuis la seconde guerre mondiale. Pourtant son goût proche du fond d'artichaut est très raffiné !

L'**endive,** également appelée **chicon** dans le nord, est appréciée pour son amertume. Sa couleur blanche est obtenue par une culture à l'abri de la lumière.

Ce jeu est éco-conçu !

Cela signifie que nous avons choisi des matières premières et des modes de fabrication respectueux de l'environnement.
En effet, le bois ayant permis la conception des cartes, du livret de règle et de la boîte, est issu de forêts gérées durablement.
De plus, tous les éléments de ce jeu sont de fabrication française, et n'ont donc pas voyagé de par le monde, minimisant ainsi l'impact carbone.

Cette façon de produire peut être déclinée dans toutes nos activités quotidiennes. L'une d'entre elles occupe une grande place dans la vie de chacun : l'alimentation.

De nombreuses structures de circuits courts de distribution permettent de consommer de cette façon un peu partout en France.
Plus d'infos sur l'éco-conception et les circuits courts de distribution, ainsi que des adresses et contacts :

www.jeux-opla.fr

Pour ne plus être des consommateurs passifs devant des producteurs en difficulté, il nous semble primordial de préférer des acteurs locaux afin d'éviter de consommer des produits qui ont fait le tour de la planète et nécessité une quantité disproportionnée de pétrole pour arriver dans nos assiettes, alors que notre climat, nos terres et nos compétences nous permettent de répondre à grand nombre de nos besoins et même envies. Ce mode de consommation permet en plus de redécouvrir la saisonnalité, pour manger ce que la nature nous offre de meilleur à chaque moment de l'année à l'endroit où nous sommes. Cette pratique, en plus d'avoir un effet bénéfique sur l'environnement, permet de consommer des produits de qualité et promeut l'économie locale et les petites structures agricoles qui font l'effort de tendre vers des modes de production raisonnés, responsables et en adéquation avec notre environnement.

IMPRIM'VERT® FSC PEFC

Merci plein plein plein à

Chamboultou, parce que c'est vraiment très très bien ;
Annie Toscano & Régis Colin, pour les dizaines – ou centaines – de parties tests et les encouragements ;
François Haffner, pour un des premiers tests ;
Jean-Louis Roubira & Régis Bonnessée, pour les améliorations mécaniques cruciales et l'amitié ;
Nathalie Mariaud, pour les idées graphiques et le proto inusable ;
Jean-Christophe Bouvier, pour les conseils entrepreneuriaux et l'humeur ;
Marc & Manée Poncet, pour les encouragements et le coup de main comptable ;
Daniel & Gwen Fillon, pour les infos agricoles et les pommes ;
Yves Renou et Olivier Theillaumas, pour l'aide et la distribution ;
François Virard, pour la grapho-informatique ultime ;
Tous ceux qui un moment ou un autre ont fait une partie !

Copinages :

Chamboultou, la meilleure association ludique du monde : *www.chamboultou.fr*
Le Verger Du Perret, notre producteur responsable de pommes : *http://levergerduperret.com*
Croc Ethic, association locale, durable et raisonnée : *http://croc-ethic.org*
Paille Editions, le distributeur : *www.paille-editions.com*
Sphyrna, l'illustrateur : *sphyrnamokarran@live.fr*

Toute l'actu' de PomPom et des jeux Opla :
www.jeux-opla.fr