JEU CONCOURS -Fête de la pomme- Rongy – 2/10/2005

A compléter et à remettre au stand jeu concours

Bienvenue dans le charmant petit village de Rongy .

Ce formulaire vous permettra de participer à un concours pour gagner peut être votre poids en pommes. Votre visite dans le chapiteau et dans les vergers sera très utile pour répondre au questionnaire .

Entourez la bonne réponse . Si vous répondez correctement aux 9 questions , vous recevrez un sachet de pommes dans l'heure au stand jeu .Ceci sera annoncé au micro . La question subsidiaire vous départagera pour l'attribution des gros lots .Vous serez prévenu par téléphone . **Bonne chance**

NOM : ……. Prénom : ……..……. Votre poids :…….

Code postal :…… Adresse : …….……. Tél. : …….

Situation : Le village de Rongy possède un microclimat .Eh oui , il y a moins de pluie et plus de douceur ! De part son sol sablo-limoneux , humide , peu profond et la situation géographique, enclavée entre l'Escaut à l' est et les bois de la Howardries à l' ouest , permettent une production de fruits d une qualité gustative exceptionnelle.

Q 1. Au sud , un ruisseau délimite la frontière entre Rongy et Rumegies. Quel est son nom ?

A) Le Rongdeau B) L'Elnon

C) L'Escaut D) Le Seuw

Historique : La culture des fruits s'est développée à Rongy dans les années cinquante . Des vergers de pommiers et poiriers ont été plantés .Vu la surproduction européenne et les prix de vente très bas associés au coût de production de plus en plus élevé , ces cultures ont failli disparaître . Pour résister , les producteurs Rongyciens se sont associés pour créer « Les Vergers de Brunehaut » .

Fort de l expérience de leurs parents , quelques irréductibles continuent à vous proposer ce qui se fait de mieux en la matière , alliant modernisme et traditions .

La lutte intégrée : Dans leur quête continue du toujours mieux , la qualité passe aussi par le mode de production . Les producteurs intègrent les prédateurs naturels (coccinelles , syrphes, hyméoptères parasites, acariens prédateurs, punaises prédatrices etc.) pour lutter contre les organismes nuisibles (pucerons, araignée rouge et phytoptes, psylles, etc.) .Ils installent aussi de nombreux pièges contre certains papillons et leurs chenilles causant des dégâts sur ou dans nos fruits . De nombreuses inspections sont effectuées pour contrôler les insectes par frappage ou avec une loupe . Ils remplacent ainsi le plus possible les pesticides biologiques ou chimiques nocifs à notre environnement et à notre santé .

Q 2. Certains papillons pondent leurs œufs sur les jeunes fruits.La larve ou chenille ronge ou pénètre le fruit pour se développer. Tout le monde connaît le « ver dans la pomme ».Quel est le nom commun de son papillon ?

A) Carpocapse B) Tordeuse

C) Zeuzère D) Noctuelle

La nature au service de l' homme : La fécondation naturelle est assurée par la transhumance de ruches . Des pommiers sauvages (malus) sont disposés pour permettre une pol…nisation croisée par les abeilles et bourdons. Des haies de plantes indigènes, des bandes fleuries et des zones de compensation écologique sont disposées pour accueillir la faune utile . Nichoirs et perchoirs sont installés . Les insecticides ont maintenant pour noms : mésanges bleues ou charbonnières , gobes mouche , rouge queue à front blanc , faucons , etc.

Cet été , Mr G. Dussart est décédé. Cet apiculteur pratiquait la transhumance de ses abeilles vers nos vergers.

Q 3. La fécondation des fleurs par les abeilles s'appelle :

A) La pollénisation B) La pollinisation

C) La polinisation **D) La pollennisation**

La technique : La lutte contre les maladies (tavelure , oidium , etc.) est raisonnée. Une station météo a été installée pour éviter l'emploi abusif de traitements fongicides , le broyage des feuilles mortes est une mesure

importante. Des analyses de sol , de feuilles et de fruits sont réalisées chaque année pour déterminer les besoins réels des arbres en éléments minéraux , les corrections éventuelles sont effectuées avec des engrais foliaires biologiques (calcium , magnésium , fer , etc.) . Le suivi technique est assuré par le GAWI (groupement des arboriculteurs pratiquant en Wallonie les techniques intégrées) .

Q4 Un acarien prédateur a été réintroduit dans nos vergers pour lutter contre certains organismes nuisibles. Il est très sensible aux pesticides et nous prenons bien soins de ne pas le détruire. Quel est son nom ?

A Le typhlodrome B L'araignée rouge
C Le phytopte D L'acarien tisserand

La production : Les Vergers de Brunehaut ont actuellement une surface d un peu plus de 20 Ha pour moitié en pommiers et l autre en poiriers . Actuellement 48 variétés de pommes (James Grieve , Delbard , Elstar , Coxs , Gala , Rubinette , Jonagold , Boskoop , Reinettes , Braeburn , Golden , Melrose , Granny , Pinova , etc.), et 13 variétés de poires (Willam , Beurrée Hardy , Beurrée Durondeau , Conférence , Doyenné du Comice , Concorde , etc.) y sont cultivées .

Q 5 Certaines variètés sont obtenues par croisement . Quel est le nom de la variété croisée entre golden et coxs ?

A) Gala B) Rubinette
C) Elstar D) Jonagold

Chaque année de nouvelles et anciennes variétés sont testées dans nos vergers et développées selon les critères de goût de nos clients . La qualité demande une attention toute l'année , la taille , l'arcure , l'éclaircissage manuel et la cueillette à pleine maturité sont très importants . La coloration des fruits se produit de manière naturelle grâce à notre climat automnal (pigmentation à cause des écarts de température entre la journée et la nuit) . De grandes chambres froides et une station de conditionnement ont été construites pour la conservation , le triage et l'emballage de nos fruits .

Q 6. A quoi servent les éoliennes installées dans les vergers ?

A) pour chasser les nuages B) pour diminuer la t° en période de chaleur
C) pour lutter contre le gel au printemps D) pour pomper de l'eau

Les produits dérivés : Une partie de notre production est transformée en produits naturels 100% FRUITS . Jus de pomme , Pétillant , de Poire , Pom « Haut » , Cidre , Sirop et Apéritifs sont ainsi fabriqués par nos artisans et peuvent être appréciés toute l' année .

Q 7 Il faut mesurer la quantité de sucre dans nos fruits pour décider de la date de cueillette optimale de maturité. De quelle façon procède-t-on ?

A) avec un réfractomètre B) avec un pénétromètre
C) avec le test amidon D) par dégustation

Q8 Quel est le métier exact du producteur de fruits ?

A) arboriculteur B) pomiculteur
C) fruiticulteur D) fructiculteur

Q 10. Question subsidiaire :

Devinez le poids des pommes exposées dans l' aquarium (au chapiteau)…….. KG…… ..GR

NATURE RESPECTEE SANTE PRESERVEE