

LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 5 pour Juin et Juillet 2010.

En avril, nous avons eu de fortes chaleurs allant jusqu'à 33 °C. Au mois de mai, les Saints de glace ont bien porté leurs noms car les températures ont chuté à la limite du gel, et depuis début juin c'est la pluie qui a pris le relais.

Ces aléas climatiques perturbent fortement les mises en culture, leur suivi de production, ainsi que leur récolte. De plus, cela affecte la qualité des fruits et légumes une fois dans les rayons...

C'est à nous, professionnels de ce secteur, de faire passer le message jusqu'aux consommateurs afin qu'ils puissent continuer à acheter nos productions en toute confiance.



Très bonne lecture... et à très bientôt,
bien cordialement,
Jean Luc

LES INFOS DU SIAD :

Biogaronne a participé du 03 au 05 juin dernier au SIAD, à Agen, Salon International du Bio et de l'Agri-Durable. De nombreux contacts ont eu lieu avec de nouveaux producteurs du Sud-ouest et qui sont pour certains en reconversion vers l'agriculture biologique. Ce qui nous permet d'envisager une nette augmentation des volumes de production en bio, d'ici deux à trois ans, dans notre région.

Notre démarche consiste à accompagner ces producteurs pendant cette période, tant au niveau technique, en partenariat avec la chambre d'agriculture d'Agen pour le maraîchage ou Vini Vitis Bio pour le raisin de table, qu'au niveau commercial.

Il me paraît indispensable de promouvoir ces fruits et légumes en reconversion ainsi que ceux qui les produisent, on ne peut pas toujours se plaindre du manque de production en bio et ne rien faire lorsque des producteurs s'engagent à produire en protégeant l'environnement.

Les produits en reconversion à Biogaronne sont actuellement : la pomme de terre primeur, les cerises, les abricots... et cet hiver il y aura du pruneau !!!

Alors achetons, vendons et consommons des fruits et légumes en reconversion !!!



TABLEAU DE PRODUCTION :

Produits	Juin/Juillet	Produits	Juin/Juillet
Ail Frais	15 à 20 t	Poivron	5 t
Aubergine	10 t	Pomme de terre Nouvelle	20 t
Céleri Branche	15 t	Tomates Grappe	35 à 40 t
Courgette	150 t	Tomates Ronde	35 à 40 t
Fenouil	10 t	Cerise	6 à 8 t
Fève	10 t	Figue	5 t
Haricot vert	6 à 8 t	Fraise (Mara & Charlotte)	20 t
Oignon blanc botte	15 000 bottes	Groseille Rouge	1 t
Persil plat	10 000 bottes	Melon charentais	20 t
Petit Pois	5 à 8 t	Myrtille	8 à 10 t
Poireau nouveau	35 t	Pêche/Nectarine	20 t
		Prune Reine Claude Dorée	15 à 20 t



LE MOT DES PRODUCTEURS :

Florence CLAUDÉ
Francescas
Lot et Garonne

«Je suis originaire du grand Sud-ouest et mes activités professionnelles ont toujours été basées sur le fruit et le légume.

Dans un premier temps après mes études d'ingénieur en agriculture, j'ai débuté comme commerciale chez un grossiste à Toulouse.

Puis j'ai organisé des formations sur la vente et la connaissance des fruits et légumes pour tous types de magasins dans la France entière.

Et enfin il y a deux ans je me suis installée hors cadre familial sur une exploitation agricole de 25,5 ha de SAU totalement en agriculture biologique, sur des coteaux argilo-calcaire en limite du Gers.

Mon objectif en tant que productrice bio est de respecter la saisonnalité et l'authenticité des produits. C'est pour cela que je produis en été des courgettes, aubergines et poivrons de plein champ ; puis en automne/hiver, diverses courges, brocolis, choux rouge, blanc et vert, ainsi que du chou de Bruxelles.

Toutefois je tiens à signaler qu'en agriculture biologique l'accès aux semences de qualité est problématique. Trop souvent les conditionnements proposés en bio correspondent à un usage amateur et en prenant le risque de tester celles-ci on perd parfois une année de culture ainsi que son revenu. Il faudrait donc faciliter les demandes de dérogation et que les semenciers professionnels se mettent sérieusement à travailler sur leur gamme bio. Pour moi, l'image du bio n'est pas de produire beau à tout prix mais bon et sain !

Je pense que l'avenir de l'agriculture biologique passe forcément par la satisfaction des consommateurs. Garantir à nos clients, grâce à la rigueur logistique de Biogaronne une fraîcheur optimale : ça me plaît !

Savoir qu'une courgette cueillie ce matin sera mise en rayon sous moins de 48 heures est une réelle satisfaction ».



Claude GIBERT
EARL de METOU à Sainte Juliette
Tarn et Garonne

« Mes terres sont situées sur la commune de Sainte Juliette au nord ouest du Tarn et Garonne, ce sont des terres argilo-calcaires de coteaux, région du Quercy.

Sur une SAU de 90 ha je cultive 60 ha de céréales, 5 ha de légumes secs (lentilles, pois chiches et haricots lingot), 4 ha ½ de vignes en raisin de table (Alphonse Lavallée, Ribol, Muscat, Centenial, Exalta et Chasselas en AOC Moissac), 3 ha en ail et oignon, 2 ha en courges diverses et variées (Patisson, Jack Be little, Patidou, Potimarron, Butternut...) et 15 ha de prairies.

Me convertir à l'agriculture biologique m'a permis de retrouver mon métier de paysan et d'en vivre correctement.

J'ai engagé ma reconversion en bio depuis 2001 et depuis 2009 l'ensemble de mes terres sont certifiées. Mes terres se prêtant bien à la culture de l'ail, j'ai décidé de développer celle-ci : les gousses, appelées « caïeux » sont semées entre octobre et novembre, pendant l'hiver je désherbe manuellement et je passe plusieurs fois la bineuse pour travailler le sol. Normalement l'ail ne nécessite pas d'arrosage. La récolte en frais s'effectue de mi-mai à fin juin, arrachage, nettoyage, pelage puis calibrage et conditionnement, tout cela s'effectue manuellement. L'ail frais a des arômes plus développés que l'ail sec mais sa conservation est plus limitée. Ensuite, ce qui n'est pas récolté en frais est mis à sécher pendant trois semaines puis commercialisé en sec de août à janvier.

Travailler avec Biogaronne me permet de programmer mes productions plusieurs mois à l'avance et d'avoir une garantie d'écoulement de celles-ci, j'aimerais également faire passer le message suivant aux acheteurs : trouver des haricots ou des cerises en bio à Noël me paraît aberrant, il faudrait qu'ils respectent le calendrier des productions régionales afin de permettre aux consommateurs d'avoir des fruits et légumes de saison, ce qui me semble beaucoup plus logique et en phase avec l'agriculture biologique ».

Guillaume VLEMMINGS
SCEA Primalot à Sainte Livrade
Lot et Garonne

« Originaire des Pays-Bas, après avoir fini mes études de biologie/écologie à la fac en 1979, je me suis installé en France avec ma femme. Deux citadins qui avaient une grande passion : l'agriculture biologique. Nous voulions démontrer que l'agriculture biologique était une véritable alternative à l'agriculture conventionnelle, néfaste à l'environnement et à l'humanité. Après 10 ans passés sur notre première exploitation dans les pittoresques coteaux du Sud-ouest, nous sommes aujourd'hui (et depuis 20 ans) installés au bord du Lot dans une vallée propice au maraîchage.

Ma femme et moi travaillons maintenant avec 11 salariés sur une exploitation d'une vingtaine d'hectares : 1,5 ha de serres, 6 ha de légumes plein champs et 10 ha de prairies consacrées à une autre passion, l'élevage de chevaux, de race Frison. Aujourd'hui, 30 ans après, je constate en tant que producteur et gérant de Biogaronne, que le message est passé. En 2002, nous avons créé Biogaronne avec 14 producteurs et Jean-Luc notre directeur commercial. A ce jour, plus de 70 producteurs livrent à notre groupement et chaque semaine nous avons d'autres demandes de producteurs qui veulent travailler avec nous. Beaucoup de jeunes reprennent des exploitations familiales en bio ou en reconversion. Je trouve cela rassurant pour l'avenir. Amap, paniers bio, marchés, magasins et grossistes se développent régulièrement. Aussi, Biogaronne a besoin de tous les producteurs, grands et petits, convaincus et sérieux pour répondre à la demande en fruits et légumes bio du Sud-ouest. Je suis convaincu que l'agriculture biologique est une alternative durable ».



Sandrine BARUS
SCEA Myrtilles de Bournos à Bournos
Pyrénées Atlantiques

« Mon exploitation est située à 15 kms au nord de Pau sur les coteaux du Béarn. Je suis en bio depuis 1994, avec 3 ha de verger en myrtilles dont la moitié est en pleine production, soit environ 15 tonnes, et l'autre moitié arrivera en pleine production d'ici 3 à 4 ans.

Un verger de myrtilles démarre sa production seulement 7 ans après la plantation et est en pleine production à 12 ans. C'est mon père qui a planté le verger d'origine avec 5 variétés différentes, il y a une trentaine d'années, avec jusqu'à 56 tonnes de récolte en pleine production. A l'époque tout était commercialisé en surgelé pour des confituriers mais cela n'était plus du tout rentable. Lorsque

j'ai repris l'exploitation en 1998 je n'ai gardé qu'une seule variété la BLUECROP et j'ai orienté la commercialisation sur le frais vers les grossistes bio ainsi que la vente directe. J'éleve également des bovins viande de race « Blonde d'Aquitaine » qui sont en bio depuis 2010, avec 25 mères sur une SAU de 30 ha, la totalité de la production est commercialisée en vente directe. En myrtilles, l'année dernière, j'ai vendu environ 9 tonnes aux amap (association de consommateurs) et à la ferme, les particuliers viennent récolter eux même pour faire leur confiture. Les 6 tonnes commercialisées par Biogaronne ont été conditionnées en barquettes de 125 gr., tout est fait manuellement et mes coûts de main d'oeuvre augmentent chaque année, cela a donc une incidence sur le prix. J'ai 25 saisonniers pendant 6 semaines de mi-juin à fin juillet afin de récolter et conditionner les myrtilles, nous pouvons ainsi expédier jusqu'à 600 kg par jour.

Je suis associée à Biogaronne depuis sa création par volonté de m'investir dans une structure d'expédition dans laquelle les producteurs participent à la gestion et à l'organisation, pas seulement pour fournir des fruits et légumes. Je suis également présidente du Civam bio Béarn qui accompagne les nouveaux producteurs bio de mon département, la filière se structure progressivement mais c'est un travail de longue haleine. Afin de vous permettre de découvrir ma production de myrtilles je vous invite à venir lors de la journée portes ouvertes que j'organise chaque année en juillet, je vous recevrai avec plaisir ».

«Romas» - RN113 - 47130 Port Sainte Marie - France
Tel : +33 (0)5 53 98 39 10 - Fax : +33 (0)5 53 98 33 52
Email : biogaronne@wanadoo.fr