

DIE NEUIGKEITEN :

Hier der Newsletter Nr. 10 für April und Mai 2011.

In dieser Ausgabe stehen Produzenten von Knoblauch, Spargel und Tomaten alter Sorten im Mittelpunkt, und sie werden auf den folgenden Seiten über ihre Leidenschaft für ihre Produktion berichten.

Die warmen Temperaturen dieses Frühjahrs haben sich sehr stark auf das Wachstum ausgewirkt; alles ist sehr schnell gewachsen, sodass die Erntemengen mit einer um rund zwei Wochen verfrühten Reife erreicht werden.

Doch dank Ihrer Dynamik und Partnerschaft helfen Sie, die Fachhändler für Obst und Gemüse, unseren Produzenten, diese Spitzenproduktion zu ernten und zu vermarkten.



Ich wünsche Ihnen gute Lektüre, und bis bald!
Mit freundlichen Grüßen,
Jean-Luc



PRODUKTIONS PLANUNG :

Produkten	April/Mai	Produkten	April/Mai
Weißer / violetter Spargel	15 t	Winterporree – späte Sorte	25 t
Blayais-Spargel (in Umwandlung)	10 t	Neuer Porree (Gewächshauskultur)	15 t
Salate		Kartoffel	
Grüner Blattsalat, Eichblattsalat, Bataviasalat Sucrine-Salat und Romana-Salat	200 à 300 paletten	Primeur Anaïs, Charlotte Noisette	20 t
Frischer Knoblauch	5 t	Runde Früchtomate	10 t
Rüben - Bund	5 000 bünde	Frühe Fleischtomate	10 t
Seitling	1 t	Frühkirsche in Umwandlung	1,5 t
Zucchini	25 t	Erdbeere „Garriguette“ und „Ciflorette“	15 t
Weißer Sellerie	5 t	Erdbeere Charlotte	5 t
Saubohne	5 t	Erdbeere „Marrat des bois“ (Jahreserdbeeren)	5 t
Weißer Zwiebel - Bund:	50 000 bünde	Runde Erdbeere	20 t
Breite Petersilie	15 000 bünde	Kiwi	100 t



DAS WORT DER ERZEUGER :



Arnaud AVID
Saint Pé Saint Simon
Département Lot et Garonne

Ich habe eine Ausbildung als Sportlehrer und habe mich 2002 durch die Anregung von Freunden, die bereits in der Bio-Landwirtschaft tätig sind und bei denen ich gearbeitet habe und den Beruf erlernt habe, selbst zur Bio-Landwirtschaft hin orientiert. Also habe ich dann auf einer landwirtschaftlichen Anbaufläche von dreieinhalb Hektar meinen eigenen Betrieb für den Bio-Anbau eröffnet, wo ich auf einer Fläche von einem Hektar den Spargelanbau betreibe.

Zuallererst habe ich den Boden umgepflügt, dann habe ich ihn gelockert, und während der beiden ersten Frühlingsperioden 2002 und 2003 verbessert, um 2004 eine erste Ernte zu erhalten. Die Spargelpflanzen werden zwischen dem 10. Februar und Anfang März angehäufelt, dann lege ich eine weiße durchsichtige Plastikfolie, um den Boden zu wärmen, und damit die Wurzelknospen früher sprießen. Doch das begünstigt auch das Unkrautwachstum. Wenn die Saison zögerlich beginnt, muss ich die Plastikfolien entfernen, um das Unkraut manuell zu beseitigen.

Wenn die Erntezeit gut fortgeschritten ist und die Temperaturen es ermöglichen, kann die weiße Plastikfolie durch eine schwarze ersetzt werden. Dann erhält man Spargel, der dem Tageslicht nicht ausgesetzt ist; d.h. die Photosynthese setzt nicht ein, und der Spargel bleibt weiß. Der violette Spargel, oder gar der grüne Spargel sind diejenigen Sorten, die dem Tageslicht am meisten ausgesetzt sind.

Jede Ernte erfordert das Entfernen der Plastikfolien und das Wiederanlegen; dieses erfolgt mithilfe einer Maschine, die die Folien anhebt, um es zu ermöglichen, die Spargelwurzeln zu ernten, und die Folien danach wieder anlegt.

Ich mache täglich einen Durchgang auf einer Hälfte der Plantage; dieses ermöglicht mir die Ernte von ca. 75 Kg Spargel an einem Vormittag. Dann muss der Spargel mit kaltem Wasser gewaschen werden, gewogen, verpackt und gekühlt werden, bevor er an Biogaronne geliefert wird. Seit zwei Jahren habe ich meine Zucht um den Anbau grüner Bohnen während des Sommers und von Chinakohl im Herbst erweitert. Ich kenne Biogaronne bereits seit seiner Gründung, und ich schätze es sehr, dass ich meine gesamte Produktion an dieses Unternehmen ausliefern kann.

Aufgrund des Mangels an verfügbarer Anbaufläche mit Bewässerung in meinem Sektor bin ich jedoch nicht in der Lage, meine Produktion zu steigern; und das ist schade, denn ich bin von meinem Beruf sehr begeistert!

Somit muss ich gleichzeitig zu meinem Beruf als Landwirt weiter meinen Beruf als Sportlehrer an Gymnasien und anderen weiterführenden Schulen ausüben.

Wenn ich in zwei Jahren keine neuen Anbauflächen gefunden habe, um meine Spargelkulturen zu erneuern, dann werde ich mit Sicherheit gezwungen sein, meinen Betrieb als Bio-Landwirt wieder aufzugeben.

Monique ROUET
EARL de Lapeyrere in Pessoulens
Gers

Ich betreibe seit 2001 den Bio-Anbau, und zwar auf einer Nutzfläche von etwa 50 Hektar, größtenteils bestehend aus Getreide: Weizen, Dinkel, Sonnenblume, Lein, Soja, und 2 Hektar habe ich auch dem Knoblauchanbau gewidmet. Außerdem habe ich auch vier Gebäude für die Geflügelzucht mit dem Gütesiegel „Label Rouge“ sowie ein Gebäude für Kapaun mit dem Gütesiegel „Label Rouge“.

Was den Knoblauchanbau betrifft, so erfolgt die Aussaat im November mit Brutknollen, die ich bei mir Samenhändlern besorge.

Die Pflege dieser Kultur erfordert mehrere Durchgänge mit einer Netzegge zum Entunkrauten, wobei es darauf ankommt, sehr genau den richtigen Zeitpunkt für den Vorgang zu bestimmen. Diese Entunkrautung erfolgt bisweilen auch manuell. Die Knoblauchzucht ist sehr arbeitsaufwendig. Daher stelle ich für die gesamte Periode der Produktion und der Vermarktung



vier Saisonarbeiter ein. Der erste Teil der Ernte erfolgt von Hand, und zwar ab Ende Mai, um diesen Knoblauch frisch zu vermarkten. Der zweite Teil wird maschinell geerntet; der Knoblauch wird entstielt, dann gelagert und zum Trocknen auf Umluft-Lattenrosten ausgebreitet. Dann wird der getrocknete Knoblauch, nach einem Monat des Trocknens, ab dem 20. Juli vermarktet. In beiden Fällen werden im Anschluss daran alle Vorgänge von Hand verrichtet: vom Schälen des Knoblauchs über das Wiegen bis hin zur Verpackung. Dieses Jahr werde ich auch Knoblauch in Strängen anbieten.

Ich arbeite seit 2007 mit Biogaronne zusammen und bin damit sehr zufrieden, denn gute Arbeit erhält Anerkennung, es gibt regelmäßige Beiträge, eine Beziehung des Vertrauens, und ich schließe mich lieber einem Netz zur Vermarktung an, das mir gerecht wird. Im Unterschied zu einer großen Genossenschaft ist Biogaronne aus meiner Sicht ein Unternehmen von menschlicher Größe, in dem meine Produktion auch Anerkennung erhält.

**Jean Luc und Philippe PERROTIN in Angoulins
SARL Les serres des Anglois
Region Charente-Maritime/Westfrankreich**

Unser Vater hatte im Winter eine Austernzucht, dann betrieb er im Sommer und Herbst auf einer Fläche von 3 Hektar den Gemüseanbau zum Verkauf auf den Märkten; diesen hatte er ab 1965 auf die Bio-Landwirtschaft umgestellt. 1989, nachdem ich meine Ausbildung im Gartenbau mit 23 Jahren abgeschlossen hatte, habe ich mich dem Betrieb meines Vaters angeschlossen. Dann haben wir 2 Hektar Land aufgekauft, und wir haben angefangen, Gewächshäuser aufzustellen, unsere verschiedenen Absatzpunkte in La Rochelle zu entwickeln und unsere Produktion an die Bio-Großhändler von Rungis zu verschicken. 1994 ist auch mein Bruder Jean-Luc in den Betrieb eingestiegen, und fortan ist unser Produktionspotenzial Jahr um Jahr weiter gewachsen. Heute haben wir 10.000 m² von 6 Hektar Anbaufläche in Gewächshäusern. Die SARL Les Serres des Anglois besteht heute aus 2 Gesellschaftern, 6 festen Angestellten und 3 Saisonarbeitern, die während der Sommersaison angestellt sind. Ich bin in der Produktion, während mein Bruder Jean-Luc für die Beschaffung über die Region hinaus zuständig ist, um unser Angebot zu erweitern; außerdem übernimmt er auch die Vorbereitung der Märkte und die mittleren Bestellungen. 2009 haben wir unser letztes Gewächshaus von einer Größe von 2600 m² mit aufblasbarer Doppelwand aufgestellt, und es wird mit Holzgeschredderem beheizt; wir haben uns für diese ökologische Methode entschieden, denn dieses ermöglicht uns die Zucht von Frühobst und Gemüse wie Auberginen, Tomaten und Erdbeeren, um der Verbrauchernachfrage gerecht zu werden. Dieses Gewächshaus ist das erste Gewächshaus unserer Region, das mit Biomasse beheizt wird. Das Holzgeschredderte ist aus kompaktiertem Sägewerkabfall. Die Kosten für diese Holz-Biomasse betragen 0,18 Euro-Cent/Kg; wir benötigen 2,5 Kg Biomasse für eine Menge Energie, die einem Liter Heizöl entspricht, das sind 0,45 Euro-Cent pro Liter, während der Preis pro Liter Heizöl derzeit fast 0,80 Euro-Cent beträgt; d.h. auf diese Weise sind wir in der Lage, recht beträchtliche Einsparungen zu erzielen.



Den größten Teil unserer Produktion vermarkten wir an etwa fünfzehn Einzelhandelsverkaufsstellen sowie an einen Laden auf dem Gelände unseres eigenen Betriebes. Ich denke, gegenwärtig haben wir unsere Höchstmengen zum Verkauf auf den Märkten erreicht; das Wachstum stagniert. Wir produzieren Pastikaken und Topinambur zur Lieferung an Biogaronne im Winter, runde Tomaten und Fleischtomaten für Ende April bis Ende Juni, und dann die Andenhorn-Tomate für den Herbst. Diese Planung hilft mir, meinen Fruchtwechsel zu organisieren und somit garantierte Verkaufsmengen zu erzielen.



«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