

**LES NOUVELLES :**

Bonjour, voici la news letter n° 10 pour avril et mai 2011.

Ce sont des producteurs d'ail, d'asperges et tomates variétés anciennes qui sont à l'honneur ce mois ci et qui nous font partager leur passion pour leurs productions.

Les températures élevées de ce printemps perturbent fortement la production, tout pousse très vite et arrive en volume avec une précocité d'une quinzaine de jours.

C'est vous, professionnels du fruits et légumes, par votre dynamisme et partenariat qui permettez à nos producteurs de récolter et d'écouler ces pics de productions.

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



## TABLEAU DE PRODUCTION :

Produit	Avril/Mai	Produit	Avril/Mai
Asperge blanche / violette	15 t	Poireau d'hiver variété tardive	25 t
Asperge du Blayais en Conversion	10 t	Poireau Nouveau (sous abri)	15 t
<b>Salades</b>		<b>Pomme de terre</b>	
Laitue, Feuille de chêne, Batavia, Sucrine et Romaine	200 à 300 palettes	P.d.terre Primeur Anaïs Charlotte, Noisette	20 t
Ail	5 t	Tomate ronde précoce	10 t
Betterave botte	5 000 bottes	Tomate Cœur De Bœuf précoce	10 t
Champignon Pleurotte	1 t	Cerise précoce (sous abri) en Conversion	1,5 t
Courgette	25 t	Fraise Garriguette et Ciflorette	15 t
Céleri branche	5 t	Fraise Charlotte	5 t
Fève	5 t	Fraise Marrat des bois	5 t
Oignon blanc botte	50 000 bottes	Fraise ronde	20 t
Persil Plat	15 000 bottes	Kiwi	100 t



## LE MOT DES PRODUCTEURS :



**Arnaud AVID**  
**Saint Pé Saint Simon**  
**Lot et Garonne**

J'ai une formation d'enseignant en éducation physique et sportive et me suis orienté vers l'agriculture biologique en 2002 sous l'impulsion d'amis producteurs déjà installés en bio chez qui j'ai travaillé et appris ce métier.

Je me suis donc installé en bio sur une SAU de 3 hectares et demi, j'y ai créé mon aspergeraie sur une surface d'un hectare. J'ai tout d'abord planté les griffes, puis effectué des binages et entretien du sol pendant les deux premiers printemps en 2002 et 2003 afin d'avoir une première récolte en 2004. Les

asperges sont butées entre le 10 février et début mars, puis je mets un plastique blanc transparent afin de réchauffer le sol et de rendre plus précoce la sortie des turions, par contre cela favorise également la poussée de l'herbe ! Si la saison tarde à démarrer, il faut alors enlever les plastiques pour désherber manuellement.

Lorsque la période de récolte est bien avancée et que les températures le permettent, le plastique blanc est remplacé par du noir. Cela permet d'avoir des asperges qui ne voient pas la lumière, la photosynthèse n'étant pas enclenchée celles-ci restent blanches. Les asperges violettes, voir vertes, sont celles qui restent le plus exposées à la lumière.

Chaque récolte nécessite l'enlèvement du plastique puis sa remise en place, cela s'effectue avec une machine qui soulève, permet de récolter, puis remet le plastique derrière soit.

J'effectue chaque jour un passage sur une moitié de la plantation, ce qui me permet dans la matinée de récolter environ 75 kg d'asperges. Il faut ensuite les laver à l'eau froide, les calibrer, les conditionner, puis les réfrigérer et livrer Biogaronne. Depuis deux ans j'ai diversifié mes cultures avec une production d'haricot vert l'été et de choux chinois à l'automne.

Je connais Biogaronne depuis sa création et j'apprécie le fait d'y livrer la totalité de mes productions.

Le manque de terrain disponible équipé d'irrigation sur mon secteur ne me permet pas d'augmenter ma production, ce que je regrette car ce métier me passionne.

Je dois donc continuer à enseigner le sport dans les collèges et les lycées, en complément de mon métier de paysan.

Si d'ici deux ans je n'ai pas trouvé de nouvelles terres afin de renouveler mon aspergeraie, je serai certainement contraint de cesser mon activité d'agriculteur en bio.

**Monique ROUET**  
**EARL de Lapeyrere à Pessoulens**  
**Gers**

Je produis en bio depuis 2001, sur une SAU d'une cinquantaine d'hectares, essentiellement des céréales : blé, épeautre, tournesol, lin, soja et 2 hectares consacrés à la culture de l'ail. J'ai également quatre bâtiments en élevage de poulet Label Rouge ainsi qu'un bâtiment pour du chapon en Label Rouge. Concernant la culture de l'ail : le semis s'effectue en place en novembre à partir de bulbilles que j'achète à des semenciers. L'entretien de cette culture nécessite plusieurs passages de herse étrille pour le désherbage, il faut être très précis pour déterminer à quel moment passer. Ce désherbage s'effectue également quelquefois manuellement. L'ail demande beaucoup de main d'œuvre, j'ai donc quatre saisonniers sur toute la période de production et commercialisation.

La première partie de la récolte est réalisée manuellement à partir de fin mai pour commercialiser cet ail en frais.



La deuxième partie est récoltée par une machine, l'ail est équeuté puis stocké et mis à sécher sur des caillebotis ventilés par air pulsé. La commercialisation sera effectuée en sec à partir du 20 juillet après un mois de séchage.

Dans les deux cas, il faut tout reprendre à la main, peler l'ail, le calibrer puis le conditionner. Cette année je ferai également de l'ail en tresse. Je travaille avec Biogaronne depuis 2007 et j'en suis satisfaite, il y a une reconnaissance du travail bien fait, des apports réguliers, une relation de confiance et je préfère m'impliquer dans un réseau de commercialisation qui me correspond.

A la différence d'une grosse coopérative, cette entreprise à taille humaine me permet également d'avoir une bonne valorisation de ma production.

**Jean Luc et Philippe PERROTIN à Angoulins  
SARL Les serres des Anglois  
Charente Maritime**

Notre père avait une activité d'ostréiculteur pendant l'hiver, puis maraîcher pendant l'été et l'automne sur 3 hectares, en bio depuis 1965, pour la vente sur les marchés.

En 1989, après une formation d'horticulture, à l'âge de 23 ans, je me suis associé avec mon père. Nous avons ensuite racheté 2 hectares de terrain, commencé à monter des serres, développer nos différents points de ventes sur La Rochelle et entreprendre des expéditions vers les grossistes bio de Rungis.

En 1994, mon frère Jean Luc s'associe avec nous, d'année en année notre potentiel de production se développe pour atteindre maintenant 10000 m2 de serres sur 6 hectares de terrain. La Sarl Les serres des Anglois est composée maintenant de 2 associés, 6 salariés permanents et 3 saisonniers durant l'été.

Je suis à la production, mon frère Jean Luc s'occupe des approvisionnements hors région afin d'élargir notre gamme ainsi que des préparations des marchés et commandes ½ gros.

En 2009 nous avons installé notre dernière serre de 2600 m2 en double paroi gonflable, chauffée aux granulés de bois, c'est un choix écologique qui nous permet de développer des productions précoces en aubergines, tomates et fraises afin de répondre à la demande des consommateurs. Cette serre est la première chauffée à la biomasse installée dans notre région, les granulés de bois proviennent de déchets de scierie qui sont compactés.

Le coût du granulé de bois est de 0.18ct/kg, il faut 2,5 kgs de granulés pour avoir un équivalent énergétique pour un litre de fioul, soit 0,45 centimes le litre alors que le prix du litre de fioul avoisine actuellement les 0,80 centimes, cela permet de



réaliser des économies non négligeables.

Nous commercialisons la plus grande partie de notre production sur une quinzaine de points de ventes au détail, ainsi qu'un magasin sur notre exploitation. Je pense qu'actuellement nous avons atteint nos limites en volumes commercialisés sur nos marchés, il y a une stagnation de la croissance.

Nous produisons du panais et du topinambour pour fournir Biogaronne l'hiver, de la tomate ronde et cœur de bœuf pour fin avril à fin juin, puis de la cornue des Andes pour l'automne.

Cette planification me permet d'organiser mes assolements, et d'avoir ainsi une garantie de ventes en volume.