

LES NOUVELLES :

Voici la news letter n°16 pour janvier et février 2014.

L'ensemble des salariés et des producteurs de Biogaronne vous souhaitent une année 2014 riche d'expériences nouvelles et fructueuses, bien évidemment en relation avec le développement de la bio, dans le respect de la terre et de ses producteurs.

Ce sont des directeurs de coopératives de kiwi et de pomme qui sont à l'honneur ce mois-ci et qui partagent avec vous leur passion pour leurs engagements dans leur structure de producteurs.

Biogaronne sera présent à Biofach cette année, pour la douzième fois consécutive !!!

Les tavernes de Nüremberg n'ont plus de secret pour nous.

Plus sérieusement, à cette occasion nous vous invitons à venir nous rendre visite, nous serons avec une vingtaine d'entreprises bio du Sud-Ouest, dans le Hall 1, stand n° 125 A.

Nous vous ferons déguster nos fameux kiwis et pommes bio produits en Aquitaine.



Concernant le kiwi bio du Sud-Ouest, six opérateurs régionaux, adhérents d'Arbio, se sont réunis afin de mettre en place une campagne de communication au niveau national et international : Emailing, affiches, flyers, campagne de presse, le tout disponible en français, allemand, hollandais et anglais. Cette communication collective nous permet de mieux faire connaître les qualités de notre terroir et les savoirs faire de nos producteurs. Les flyers permettent aux consommateurs d'être informés sur ce fruit plein de vitamines et sucré par nature.

De nombreuses conversions à l'agriculture biologique nous permettrons d'atteindre les 10 000 tonnes en production à horizon 2016.

A nous d'anticiper cette montée en puissance, l'Aquitaine étant la première région de production de kiwi bio en France.

Biogaronne est le premier opérateur en fruits et légumes frais à avoir adhéré à la marque « Bio Sud-Ouest France ».

Dès la création de cette marque, nous avons participé à son lancement en collaboration avec les présidents des régions

Aquitaine et Midi-Pyrénées. Deux régions qui s'unissent pour promouvoir les produits du Sud-Ouest.

Une bannière, deux régions : c'est une révolution !

Les fruits et légumes bio en font parti, Biogaronne s'inscrit dans cette démarche collective et participe à ces actions de promotion, renforçant ainsi notre identité régionale et garantissant à nos clients l'origine de production de nos fruits et légumes bio. Progressivement vous découvrirez le logo « Bio Sud-Ouest France » sur nos emballages.

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



BIOGARONNE À BIOFACH :



BioFach

Rendez-nous visite Hall 1, stand n°125 A

TABLEAU DE PRODUCTION :

Produits	Janvier/Février
Betterave rouge	10 t
Courge Butternut	20 t
Courge Musquée de Provence	8 à 10 t
Chou Rave	30 000 pièces
Epinard	8 à 10 t
Mâche	150 Palettes
Oignon jaune	20 t
Pomme de terre Agria	15 t
Pomme de terre Ditta	15 t
Persil plat	10 000 Bottes
Radis noir	10 t
Scaroles	50 palettes
Navets Bottes	20 000 Bottes
Kiwi Hayward	300 à 500 t
Pomme Ariane (rouge)	50 t
Pomme Dalinette (bicolore)	50 t
Pomme Goldrush (jaune)	50 t



LE MOT DU PRODUCTEUR :



Emile Lot et Garonne

« Je suis originaire d'Orléans, mes parents étaient producteurs de pommes, poires et cerises. Passionné par les fruits, je suis dans le Sud-Ouest depuis maintenant 20 ans, et directeur de la Cofra depuis 1996.

Notre coopérative, située au confluent du Lot et de la Garonne a été créée en 1961. Nous employons 10 permanents et une vingtaine de saisonniers.

Nos 15 adhérents bénéficient de nos prestations : stockage, calibrage, conditionnement, et pour certains la commercialisation.

Depuis 2009 nous avons des pommes en bio avec

une forte volonté de développer ce mode de production en engageant nos producteurs vers la conversion en agriculture biologique, soit en plantation de jeunes vergers, soit en surgreffage.

Nous avons une capacité de stockage de 10 000 tonnes, dont les trois quarts sont en atmosphère contrôlée.

Notre président, Philippe Sfiligoy produit actuellement 25 % de sa production de pomme en bio et a engagé ses 20 hectares de pruniers d'ente en conversion vers l'agriculture biologique.

Au sein de notre coopérative, je commercialise actuellement 2 500 tonnes de pommes, dont 800 à 1 000 tonnes sont en bio, avec un fort développement prévu pour les prochaines années.

Nous développons de nouvelles variétés, sélectionnées pour leur mode de production, leur tenue au stockage, leur qualité organoleptique ainsi que leur saisonnalité de consommation.

De septembre à décembre : Pinova et Rubinette en bicolore, Ariane à l'épiderme rouge et brillant puis Opal qui est jaune,

sucrée acidulée et très parfumée. De Janvier à mai : Dalinette en bicolore et Goldrush, une jaune tardive, sucrée et croquante.

Nous sommes adhérents à ARBIO, ainsi qu'à Bio Sud Ouest France et fermement engagés dans la structuration de la filière pomme bio, avec le Conseil Régional d'Aquitaine.

Nous développons avec Biogaronne un partenariat commercial qui nous permet de valoriser cette production en France et en Europe.

Nous avons pour projet de monter 12 chambres froides en atmosphère contrôlée d'une capacité de 150 tonnes chacune, afin d'avoir la capacité de stocker par variété.

Le fait de stocker une seule et même variété de pommes dans une chambre froide nous permettra d'avoir une durée de commercialisation plus longue. Cela permettra également aux consommateurs d'avoir des fruits de meilleure qualité gustative.

Les cueillettes s'effectuent en deux ou trois passages afin d'attendre la bonne maturité du fruit pour la récolte. Cela nécessite donc d'avoir une capacité de stockage homogène.

Et enfin, depuis deux ans, la toiture de la Cofra soit 18 000 m², est couverte de panneaux photovoltaïques qui produisent environ 2,3 millions

de kwh par an, ce qui représente environ notre consommation annuelle en électricité. C'est la plus grande surface couverte en panneaux solaires dans le Sud Ouest ! ».



Didier Dordogne

La Coopérative KSO est située dans la vallée de la Dordogne, en limite des départements de la Dordogne et de la Gironde.

Son bassin de production est propice à la production de kiwis.

Moins humide que la vallée de l'Adour, les problèmes de bactéries qui touchent actuellement la production en Europe et dans le monde sont moins préoccupants.

Directeur de la Coopérative KSO, mais également producteur de kiwis sur 1,5 hectare, Didier Mourguet a aussi un projet de conversion bio.

Cette Coopérative regroupe la production de 60 producteurs, soit 1 500 tonnes de kiwis. 13 producteurs sont en bio, ce qui représente 5 à 600 tonnes de kiwis bio.



Sa démarche vers le bio date des années 80, et chaque année elle a de nouveaux producteurs qui s'engagent vers l'agriculture biologique. Des réunions techniques sont organisées avec les producteurs. Des interventions sont réalisées par des spécialistes, notamment en terme de fertilisation, d'irrigation et d'analyses de sol.

La capacité de stockage est de 3 000 tonnes, dont une partie en atmosphère contrôlée. Ces chambres froides ne sont ouvertes qu'à partir de février, ce qui permet d'avoir un kiwi ferme et de qualité jusqu'à la fin avril début mai.

L'ensemble des opérations de calibrage, conditionnement et commercialisation sont effectuées sur le site.

La Coopérative est à taille humaine, a palettisation s'effectue manuellement. 4 permanents ainsi qu'une quinzaine de saisonniers travaillent sur le site. KSO est adhérent à ARBIO depuis 4 ans et développe un partenariat avec Biogaronne depuis maintenant trois ans en toute satisfaction. Le kiwi bio est valorisé 20 à 30 centimes plus cher que le conventionnel.

Afin de garantir l'origine

géographique de sa production, la Coopérative KSO est également adhérente à la marque « Bio Sud Ouest France ».

