

## DIE NEUIGKEITEN :

Guten Tag,

Hier der Newsletter Nr. 12 für Oktober und November 2011.

Im Mittelpunkt dieser Ausgabe stehen Produzenten von Tafeltrauben, Melonen und Butternut-Kürbissen, die uns über ihre Leidenschaft für ihre Produktion berichten.

Die außergewöhnlichen Wetterbedingungen, die starke Hitze und die Trockenheit haben sich seit März in hohem Maße auf die gesamte Produktion ausgewirkt. In unserer Region geht man von großen Erntemengen aus, die einem ertragreichen Anbau zu verdanken sind, insbesondere von Kürbissen (Butternut, Moschus-Kürbis und Hokkaidokürbis), Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfeln und Walnüssen...

Festzustellen ist, dass der spezielle Markt für den Bio-Anbau alle seine Kräfte und seine Fachkenntnis einsetzt, um diese Mengen zu einem rentablen Preis für den Produzenten abzusetzen, wobei die Erzeugnisse dennoch für den Verbraucher erschwinglich bleiben sollen.

Und schließlich werfen wir noch einen Blick auf Francis, einen Produzenten, der Biogaronne schon seit vielen Jahren treu ist und der seinen biologischen Anbau jetzt erfolgreich an Stéphanie und ihren Onkel abgegeben hat, sodass die Nachfolge gesichert ist...

Viel Spaß bei der Lektüre, und bis bald!  
Mit freundlichen Grüßen, Jean-Luc



## PRODUKTIONS PLANNUNG :

Produkten	Oktober/November	Produkten	Oktober/November
Rote Beete	5 t	Fenchel	15 à 20 t
Mangold	5 t	Violette Rübe	10 t
Karotten (Bünde)	15 000 bünde	Gelbe Rübe („Goldkugel“)	10 t
Karotten (in Sand)	15 t	Gelbe Zwiebel	50 t
Seitlinge	2 t	Rote Zwiebel	20 t
Chinakohl	30 t	Lauch (Ende Oktober)	20 à 30 t
Rotkohl und glatter Grünkohl	10 t	Breite Petersilie	20 000 bünde
Butternut-Kürbis	70 t	Hokkaidokürbis	50 t
Moschus-Kürbis	40 t	Langer schwarzer Rettich	5 t
Patisson-Kürbis	10 t	Erdbeere	3 à 4 t
„Jack Be Little“ -Kürbis	10 t	Dörrpflaume (in Umwandlung)	3 à 4 t
Patidou-Kürbis	10 t	Kaki Fuyu	10 t
Herbst-Courgette	40 à 50 t	Trockene Walnuss	30 t
Courgette „Ronde de Nice“	5 t	Kiwi (Ende November)	40 à 50 t
Salat		TRAUBE	
Batavia, Oak leaf, Round, Cos, Little gem	150 à 200 paletten	<i>Exalta Seedless</i>	15 t
Äpfel		<i>Muscat de Hamburg</i>	15 t
<i>Pilot, Pinova Corail, Dalinette, Pitchounette...</i>	50 à 80 t	<i>Ribol</i>	15 t
		Kartoffel	
		<i>Charlotte, Ditta, Désiré, Nicola, ...</i>	70 t



## DAS WORT DER ERZEUGER :



### **Stéphanie Lot et Garonne**

*Vom Fuße der Weinberge von Montmartre zum Fuße der  
Weinberge von dem hangalge :  
ein gelungener Übergang*

„Ich komme ursprünglich aus Paris, nicht weit von Montmartre, wo ich ein Wellness-Center führte. Dann führte ich mit meinem Onkel Arbeitergärten, wobei wir die Gärtner dazu motivierten, auf den Bio-Anbau umzustellen. Seit dem Alter von 10 Jahren habe ich ein Interesse für die Landwirtschaft, und

ich habe wirklich einen Traum verwirklicht, indem ich mich seit Juni 2011 als Bio-Landwirtin etabliert habe.

Wir wurden von der Landwirtschaftskammer von Agen an Francis vermittelt, der bereits seit 1972 als Bio-Landwirt tätig war und einen Übernehmer suchte, und wir wollten uns in der Region Lot et Garonne ansiedeln. Francis Delbos schenkte uns sein Vertrauen, und er brachte uns auch viel Geduld entgegen, denn es war ein langer und schwieriger Weg.

Im Jahr 2009 lernten wir dann bei unserem Besuch im Sifel in Agen Jean-Luc Charbonneau von Biogaronne kennen. Während der Wintersaison 2009/2010 musste ich mein Studium wieder aufnehmen, um das BPREA (Fachabschluss als Leiter eines landwirtschaftlichen Betriebes) zu erwerben; dann, im Winter 2010/2011 machten wir die Lehre bei Francis Delbos, und jetzt, im Herbst 2011 ernten wir unsere ersten Trauben!

Unsere landwirtschaftliche Nutzfläche besteht aus 2 Ha. Weinbergen (Muscat, Italia und Ribol), einem halben Hektar Pfirsichbäumen, einem halben Hektar Gemüseanbau und 1,3 Hektar Brachland und Wald.

Diesen Winter werden wir einen Hektar Weinberg mit den Rebsorten Exalta und Ribol neu anpflanzen und 1.000 m<sup>2</sup> Gewächshausfläche für die Zucht von Feldsalat und dann Frühlingsgemüse errichten.

Wir arbeiten mit Biogaronne zusammen, denn dort fühlen wir uns sehr gut angenommen, und die Vertrauensbeziehung ist für uns sehr wichtig. Wir wissen, dass Francis Delbos ein Landwirt war, der Trauben und Pfirsiche von hoher geschmacklicher Qualität hatte, und wir tun alles, um seinen Betrieb in diesem Sinne weiterzuführen. Außerdem ist die technische Unterstützung von Vini Vitis Bio effizient, und wir erhalten sehr nützliche Tipps; Jacques Réjalot steht uns stets gerne mit seinem fachkundigen Rat bei unseren Problemen des Anbaus zur Verfügung, was für uns von unschätzbarem Wert ist.

So möchte ich gerne die folgende Botschaft weitergeben: Zwar kommen wir nicht ursprünglich aus dem Bereich der Landwirtschaft, so ist es dennoch durchaus möglich, sich als Bio-Landwirt zu etablieren. Meiner Meinung nach gibt es heute noch nicht genügend Bio-Landwirte in Frankreich, um der stets wachsenden Nachfrage gerecht zu werden. Außerdem haben wir es uns für die nächsten drei bis fünf Jahre vorgenommen, weiter Reben zu pflanzen und andere Gewächshauskulturen einzuführen.

### **Francis Lot et Garonne**

Ich war seit 1972 im Bio-Anbau tätig. Zu der Zeit war ich bei „Nature et Progrès“, doch all das hat sich jetzt, mit den Zertifizierungsstellen, grundlegend geändert.

Die Abtretung meines landwirtschaftlichen Betriebes hat länger gedauert als geplant, doch heute bin ich froh, dass ich die Gewissheit haben kann, dass der Betrieb bei Stéphanie und ihrem Onkel in sehr guten Händen ist und dass sie vor allem den biologischen Anbau weiterführen werden. Ich weiß, dass all mein Einsatz sich gelohnt hat.

Und ich hoffe, dass das, was ich ihnen an Kenntnissen vermittelt habe, sehr wohl zum Tragen kommt und weitergeführt wird. Für mich war stets die Bearbeitung des Bodens am Fuße der Reben sehr wichtig, und auch, dass ein Streifen Unkraut zwischen den Reihen stehen bleibt, um das Leben der Mikroben im Boden zu erhalten, und um gute Erträge zu erzielen.

Ich war ein glücklicher Lieferant von Biogaronne, seitdem das Unternehmen in Port Ste Marie ansässig ist. Biogaronne ist ein Unternehmen von menschlicher Größe, das sich für seine Produzenten wirklich einsetzt, und es ist beruhigend, zu wissen, dass unsere Produktion, vom Anfang bis zum Ende der Kampagne, bestmöglich aufgewertet wird.

Jetzt genieße ich meinen Ruhestand, meine Enkel, und ich habe auch immer noch vor, mir mein eigenes 7 m langes Segelschiff zu bauen und dann auf dem Bassin d'Archachon zu segeln!

## Christian Lot et Garonne

Ich habe ursprünglich das Schreiner- und Maurerhandwerk gelernt, und ich bin seit dem Alter von 19 Jahren Landwirt. Zwischenzeitlich habe ich eine Reihe von Berufen ausgeübt wie Obst- u. Gemüsehändler, Handwerker, Fahrer....

Ich habe einen landwirtschaftlichen Betrieb mit einer Nutzfläche von 96 Hektar. Als ich den konventionellen Anbau betrieb, produzierte ich Melonen und Getreide; und bis 1990 war ich auch für die Sonnenuhr von Nérac zuständig.

Seit 2004 habe ich komplett auf den biologischen Anbau umgestellt, denn ich war es leid, mich ständig weiter zu vergiften. Man war gezwungen, immer mehr Produkte zur Behandlung zu verwenden, die im Übrigen auch immer teurer wurden.

Ich habe es nie gemocht, mit dem Spritzgerät umzugehen; deshalb bin ich also zur Bio-Landwirtschaft übergegangen.

70 Hektar Getreide und Proteinpflanzen, 18 Hektar Brachland und 8 Hektar freies Feld, davon: 2,5 Hektar Melone für den Anbau von Juni bis August, 3,5 Hektar Butternut, 1 Hektar Herbst-Courgette und ½ Hektar Hokkaidokürbis.

Auch ½ Hektar Aubergine auf dem freien Feld für Bioviver und Danival, verarbeitende Betriebe, die ihre lokale Versorgung gerne weiterentwickeln möchten.

Ich gehe davon aus, dass ich mich, aus heutiger Sicht, in drei bis fünf Jahren zur Ruhe setzen werde; so suche ich zur Zeit schon einen Nachfolger. Mein Enkel Lucas, der jetzt 15 Jahre alt ist und der mir jetzt schon in den Ferien hilft, kann den Betrieb vielleicht weiterführen.



Ich bin mit Biogaronne sehr zufrieden, denn es ist ein gutes Team, und gleich ob man im Lager oder im Büro ist, die Produzenten werden stets ernst genommen. Meine einzige Sorge ist nur die Entfernung, denn für eine Fahrt zur Anlieferung brauche ich etwa zwei Stunden hin und zurück. Ich habe auch die Befürchtung, dass der biologische Anbau künftig so weitverbreitet sein wird, dass die Supermärkte die Märkte vereinnahmen werden, und dass die Preise für die Produzenten dann nicht mehr dieselben sein werden, während wir derzeit von unserem Beruf noch gut leben können.