

## LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 9 pour février et mars 2011.

Nous vous présentons ce mois ci des maraîchers en production de poireaux, pommes de terre, oignons, ainsi que pissenlits, aillets, fraises, ...  
Egalement une salariée de Biogaronne.

Début février, nous avons participé aux premières rencontres professionnelles de la restauration collective bio qui ont eu lieu à Bordeaux. Sur notre stand, de nombreux contacts ont été pris.

Cet événement majeur, organisé par Arbio, a permis de présenter l'ensemble de la gamme des produits biologiques régionaux disponibles et adaptés à la restauration collective en Aquitaine. Une démarche collective régionale est actuellement à l'étude afin de répondre à la demande des services de restauration qui recherchent de l'approvisionnement bio de proximité.



Du 16 au 19 Février dernier nous étions également sur le salon Biofach en Allemagne à Nüremberg. Avec une vingtaine d'entreprises présentes sur un espace collectif de 250 m2, l'Aquitaine fût la première région française représentée cette année à Biofach.

Deux producteurs et deux commerciaux de Biogaronne ont tenu notre stand. Ce salon professionnel international nous permet de rencontrer nos clients grossistes bio, tant français que d'Europe du Nord, et le tout dans une ambiance très conviviale.

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



## TABLEAU DE PRODUCTION :

Produit	Février/Mars	Produit	Février/Mars
Carotte en reconversion	15 à 20 t	Poireau	40 t
Céleri Rave	10 t	<b>Pomme de terre</b> <i>Charlotte, Ditta, ...</i>	60 t
Champignon Pleurote	2 à 3 t	Persil plat	60 t
Chou rouge & vert lisse	15 à 20 t	Radis noir long	15 t
Chou vert Frisé	80 à 100 palettes	Topinambour Rose	5 t
Chou Rave	15 000 pièces	Kiwi Hayward	300 t
Chou de Bruxelles	2 t	<b>Noix du Périgord</b>	30 t
Epinard	15 à 20 t	<i>Réconversion et Cerneaux</i>	10 t
Mâche	120 à 150 palettes	<b>Pomme</b>	40 t
Navet Jaune Boule d'Or	10 t	<i>Chanteclerc, Goldrush, Quérina, ...</i>	
Navet nouveau Botte	25 000 bottes		
Oignon jaune	30 t		



## LE MOT DES PRODUCTEURS :



### Jean Claude et Freddy Vienne

« Je suis associé avec mon père Jean Claude, celui-ci était éleveur de chèvres et céréalier en conventionnel, lorsque j'ai repris l'exploitation en 1999 j'ai tout passé en bio.

La SAU est de 300 hectares répartis de la manière suivante : 230 hectares en céréales (maïs, blé, colza, tournesol, tritical...). 50 hectares de prairies consacrées aux bovins viande, nous élevons une soixantaine de vaches de race Limousine. Une vingtaine d'hectares sont destinés au maraîchage plein champ, poireaux, oignon jaune et pomme de terre variétés Ditta et Charlotte. Mon frère élève également

du bovin viande en bio. Je constate que la plus value entre le bio et le conventionnel est plus élevée en maraîchage et céréales qu'en élevage, malgré les contraintes phytosanitaires importantes. C'est un marché qui est en forte demande, les risques pris par les producteurs bio sont nombreux mais les prix payés ne sont pas toujours très motivants. Les poireaux sont cultivés dans des terres profondes de limon, sur une parcelle d'un seul tenant d'où les contraintes d'arrachage lorsque les conditions météo ne sont pas favorables. Je les butte bien ce qui permet d'avoir un fût bien blanc, de plus j'ai investi cette année dans un outil rotatif qui soulève les feuilles afin de ne pas les abîmer lors de l'arrachage. Le lavage et le conditionnement sont effectués en prestation, il faut savoir que cela me coûte 0,40 centime du kg.



Je travaille avec Biogaronne depuis deux ans maintenant et j'apprécie ce type de partenariat basé sur la confiance. En bio il y a des débouchés et c'est rassurant pour un producteur de savoir qu'une grande partie de ses récoltes sont pratiquement vendues lors de la mise en place de celles-ci. Un client à l'export s'est même engagé sur du volume en poireau, il a fait une avance sur culture, ce qui m'a permis

de payer mes plants rapidement. Nous avons fait un contrat tripartite afin que chacun s'engage à son niveau, le producteur, Biogaronne et son client ».



## Edgar Lot et Garonne

« Je suis d'origine hollandaise, j'ai 5 enfants et suis passionné par l'agriculture biologique. J'ai étudié la biologie ainsi que la biodynamie puis me suis installé en 1980, en Hollande, sur 6 hectares de maraîchage en bio. L'année 1986 fut une année de transition, j'ai effectué un stage chez Guillaume Vlemmings puis j'ai trouvé des terres afin de m'installer dans le sud ouest de la France en tant que producteur bio.

J'ai commencé avec 13 hectares en maraîchage de plein champ, mes terres sont maintenant d'un seul tenant, situées en vallée du Lot, celles-ci sont de

structures très différentes : argile fort, et d'autres plus légère et sableuse. Cela me permet d'adapter mes cultures en fonction de la nature du sol, par contre pour les rotations c'est moins évident. Je dispose également de trois quarts d'hectare d'abris froids, cela me permet de produire une large gamme de légumes car une partie de la commercialisation de mes produits est effectuée sur 5 marchés par semaine (Villeneuve/lot, Bordeaux, Agen, côte landaise l'été...). Mes productions principales sont les suivantes : fraises garriguettes et rondes, tomates variétés anciennes, scarole, pissenlit, aillet, choux frisés... Je produis également sur 4 hectares des légumes à destination de l'industrie : essentiellement la gamme ratatouille.

Je suis associé à Biogaronne depuis sa création, c'est une structure commerciale légère, proche des producteurs, à taille humaine, qui respecte bien les délais de règlements et qui a la capacité à absorber du volume lors des pics de production. Je suis optimiste quant à l'avenir de la bio, la consommation augmente régulièrement en France et je constate que les consommateurs souhaitent plus de proximité, plus de contacts ou de liens avec la production et cela est encourageant pour nous, producteurs ».



## Céline Salariée Biogaronne Secrétaire-comptable

« Je suis née et ai toujours travaillé et vécu en Albret, région du sud-ouest qui fut très appréciée par notre « vert galant » Henri IV. Issue d'une famille d'agriculteurs, je connais le monde agricole, mais je suis sensibilisée à la bio depuis la naissance de mon fils il y a 4 ans.

Après le bac, j'ai souhaité m'orienter dans le domaine de l'œnologie, la vigne, les cépages les assemblages me fascinaient, mais l'avenir en a décidé autrement.

Je travaille à Biogaronne depuis 2007 en tant que secrétaire-comptable. J'aime y travailler car l'équipe est soudée et l'ambiance est bonne. On travaille dans le respect de chacun, en bonne entente avec les producteurs et les clients. Au vu des méthodes respectueuses de l'homme, de l'environnement et de la qualité des produits, de plus en plus de personnes, soucieuses de manger sainement, vont se tourner vers la bio qui a un bel avenir devant elle ».