

LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 8 pour décembre 2010 et janvier 2011.

Ce sont des producteurs de pleurotes, de pommes et de kiwi qui sont à l'honneur ce mois-ci. Ils nous font partager leur passion pour leurs productions ainsi que leurs réflexions par rapport à l'évolution du marché de la bio telle que nous la vivons actuellement.

En septembre dernier des producteurs de Biogaronne ont visité la société Vitalis en Hollande, celle-ci est spécialisée dans la production de semences biologiques.

Depuis octobre, Biogaronne est propriétaire du terrain ainsi que du bâtiment que nous occupons. Comme prévu, la surface réfrigérée sera doublée dès cet hiver, celle-ci atteindra une surface de 800 m² et nous serons opérationnel pour le printemps 2011. Je vous tiendrai informé de l'évolution des travaux qui seront mis en œuvre.

Les 14 et 15 décembre prochains auront lieu à Angers « les journées techniques fruits et légumes biologiques », nous y serons présents avec un groupe de producteurs du Sud Ouest.

Toute l'équipe de Biogaronne vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année...

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

SOCIÉTÉ VITALIS - UN REGARD DIFFÉRENT SUR LES SEMENCES



« Vitalis, fondée en Hollande en 1994 par Jan Velema, est devenue l'un des leaders de la production de graines biologiques. Nous produisons de façon biologique des semences de variétés fiables, répondant aux demandes spécifiques des consommateurs et des producteurs bio. Nous développons et sélectionnons de plus en plus de variétés dans nos essais partout en Europe.

En 1998, Vitalis a rejoint Enza Zaden et fonctionne comme une entreprise indépendante dans le groupe. Nous avons pu ainsi élargir notre gamme avec les variétés leader d'Enza Zaden. En mettant en essai ces variétés, nous sélectionnons celles qui sont adaptées à l'agriculture biologique et seulement celles qui correspondent à nos critères stricts ajoutées à notre gamme. Nous fournissons ainsi des semences de haute qualité à tous les producteurs bio.

Les graines biologiques se doivent de répondre à des exigences strictes.

En effet, une graine de qualité est la base d'une culture réussie. Vitalis récolte, nettoie et conditionne ses graines avec le plus grand soin. Souvent, ce travail est effectué à la main, mais des machines sophistiquées peuvent également être utilisées. Après avoir nettoyé les graines, nous testons leur pouvoir germinatif et recherchons la présence éventuelle de maladies. Finalement, seuls les lots qui passent ces tests avec succès sont commercialisés. La production des graines biologiques est plus difficile et coûteuse que celle des graines conventionnelles. Cependant, la qualité de nos semences est aussi élevée que celle des graines conventionnelles ».



TABLEAU DE PRODUCTION :

Product	December/January	Product	December/January
Betterave	20 t	Potimarron	20 à 25 t
Carotte en reconversion	15 à 20 t	Pomme de terre	
Champignon Pleurote	2 t	<i>Coquine, Charlotte, Ditta, Désiré, Nicola, ...</i>	80 t
Chou rouge & vert lisse	15 à 20 t	Potimarron vert	10 t
Courge Butternut	25 à 30 t	Radis noir long	15 t
Courge Musquée	55 à 60 t	Radis Blanc Daïkon	15 t
Mâche	120 à 150 palettes	Topinambour Rose	8 à 10 t
Navet violet	25 à 30 t	Kiwi Hayward	500t
Navet Jaune Boule d'Or	15 t	Noix du Périgord	30 t
Oignon Jaune	50 t	Pomme	
Panais	10 t	Pinova Corail, Dalinette, Breaburn	50 à 80 t
Poireau	35 à 40 t	Delbard Jubilée, Goldrush, ...	
Persil Plat	30 000 bottes		



LE MOT DES PRODUCTEURS :



Jean Pierre
Lot et Garonne

« Je me suis converti à l'agriculture biologique car en 2004 j'ai pris conscience du risque de l'utilisation par les producteurs ainsi que des conséquences sur la santé des consommateurs concernant les produits chimiques utilisés par les arboriculteurs en conventionnel. Réellement, j'ai pris peur, j'ai alors choisi de ne plus continuer dans cette voie et de m'orienter vers une agriculture et un mode de production plus respectueux.

Ma SAU de 16 hectares est répartie de la manière suivante :

2 hectares de verger en kiwi qui sont en conversion troisième année, le tri et le calibrage sont effectués en prestation car l'investissement d'une calibreuse électronique serait trop important, par contre, le stockage et le conditionnement sont effectués chez moi.

1,5 hectare de verger bio en pommier avec les variétés suivantes : Dalinette, Pichounette, Juliet et quelques arbres en Goldrush ayant un rôle de pollinisateurs.

En 2005 j'ai tronçonné la totalité du verger qui était en conventionnel afin de surgreffer des variétés résistantes à la tavelure et de produire en bio. Economiquement, ce fût assez difficile car il m'a fallu attendre trois ans avant d'arriver en production.

L'ensemble de mes vergers sont équipés d'irrigation en micro aspersion afin de limiter la consommation d'eau.

J'ai eu une bonne production d'une soixantaine de tonnes l'année dernière mais cette année le verger a souffert d'une attaque de « tordeuse orientale ». C'est un papillon qui fait un vers puis celui-ci grignote l'épiderme et laisse des traces en surface mais cela n'altère pas la qualité organoleptique de la pomme.

2 hectares de maraîchage en plein champ avec de la tomate en bio à destination de jus pour l'industrie. J'ai installé l'irrigation en goutte à goutte plutôt que par aspersion afin de limiter les risques de mildiou et d'avoir un bon rendement.

8 hectares de tournesol et de cameline ainsi que 2 hectares de chanvre qui sont en bio depuis 2002. Je presse moi-même ces oléagineux afin d'en faire de l'huile qui est destinée à l'alimentation pour le tournesol, et en cosmétique pour la cameline et le chanvre.

Je suis passionné par la culture du chanvre, j'en produit depuis 11 ans, cette plante a une racine pivotante qui descend dans le sol jusqu'à 1 mètre de profondeur. Cela fait remonter les éléments minéraux du sol et améliore la structure de celui-ci, ceci est très important en bio, notamment pour les rotations.

La partie paille du chanvre est utilisée dans l'isolation, la partie graine est commercialisée en oisellerie, chènevis pour la pêche ou huile. D'ailleurs je recherche actuellement un distributeur intéressé pour commercialiser ma gamme d'huile (chanvre, tournesol et cameline).

Je livre mes pommes à Biogaronne, pour moi, travailler avec cette entreprise à taille humaine me permet de bien valoriser ma production. Je préfère que celle-ci soit commercialisée sur le circuit spécialisé bio plutôt qu'en grande surface.

J'attache également de l'importance à la qualité des relations humaines que nous avons ensemble ».

Krysja et Harm
Lot et Garonne

«La passion du champignon»

« J'ai fait mes études à l'université agronomique de Wageningen en Hollande en tant qu'ingénieur biologiste spécialisé dans la recherche sur les produits laitiers. Nous nous sommes installés en France en 2001 et j'ai alors décidé de me lancer dans la production de champignon. Après plusieurs années d'expérimentation, j'ai réellement commencé à produire en bio en 2007. Les livraisons et la comptabilité sont effectuées par Krysja tandis que je me consacre à la production.

Les matières premières que j'utilise sont : la paille, le foin, la luzerne ainsi que du son de blé que je me procure actuellement auprès de producteurs bio du département.

La production de pleurote demande énormément de manutention, le compost est déplacé plusieurs fois. Les matières premières sont régulièrement arrosées, mélangées, puis la fermentation démarre et monte en température jusqu'à 60°C, le processus dure environ deux semaines. Lors de ce processus, il y a une création de microflore protectrice contre les compétiteurs du champignon.

Le semis s'effectue ensuite sur des bacs lavables de compost de 50 litres qui sont fermés mais perforés afin de permettre au champignon de pousser. Trois semaines plus tard la récolte peut commencer avec trois à quatre « volées » de production sur une durée de cinq à six semaines.



La production de champignons bio est la seule à être autorisée en hors sol, les ballots sont disposés en salle de sept lots différents, ce qui permet de les renouveler en parti chaque semaine.

La température des salles est maintenue entre 15 et 24°C grâce à une chaudière biomasse à sciure de bois assistée de panneaux solaires pour la production d'eau chaude l'hiver et des brumisateurs l'été. L'hygrométrie doit être très élevée aux alentours de 85% et complétée par une ventilation forcée, ce qui rend les conditions de travail assez pénibles.

La météo influence beaucoup ce mode de production et il est difficile de maintenir un juste équilibre entre la température, le taux d'humidité et la ventilation, ainsi que la production du compost. J'ai fait le choix de la pleurote car elle est peu connue et donc peut apporter une certaine valeur ajoutée, le champignon de paris nécessite plus de mécanisation et le shiitake est très dur à produire.

Je livre l'ensemble de mes pleurotes à Biogaronne car ils ont été enthousiasmés par mon projet dès le départ, ce qui m'a permis de me concentrer sur ma production. Le prix est correct et ils s'adaptent aux variations de volume livré, ce qui est appréciable. J'effectue trois livraisons par semaine, cela représente environ six tonnes de production pour 2010.

Notre projet est d'augmenter notre production en investissant très prochainement dans la construction d'un bâtiment neuf, d'une aire de stockage de matières premières ainsi qu'une surface de production de luzerne et de blé ».



**Julien
Landes**

«Le Kiwi de l'Adour, une autre dimension du kiwi bio»

«L'Adour bénéficie de conditions climatiques favorables à la production du kiwi, celles-ci sont proches de celles des meilleures zones de production néo zélandaises.

Un climat océanique doux, de faibles gelées, une forte hygrométrie, un bon ensoleillement ainsi que des terres exceptionnelles le long des gaves de l'Adour font de ce terroir des conditions de production uniques en Europe.

Mon père, Henri Pedelucq, a été le premier à introduire la culture du kiwi en 1965 dans la vallée de l'Adour. En étant lui-même producteur puis, en 1978, en créant la société Sikig, il permit à cette nouvelle filière de se prendre son essor. Depuis l'origine, les kiwiculteurs sikig s'interdisent tout traitement de pesticide afin de préserver le patrimoine naturel de leur région.

Sikig réceptionne les fruits en station, effectue le calibrage puis le stockage et la commercialisation de la totalité des 170 producteurs adhérents, ceux-ci représentent maintenant 400 hectares de vergers situés dans la vallée de l'Adour. En station, 30 % du personnel est dédié à la qualité, cette démarche est effectuée par un ingénieur qualité, un responsable laboratoire, des contrôleurs ainsi qu'une commission technique composée de 11 producteurs.

Au verger, un technicien effectue régulièrement des visites ainsi que le suivi d'un cahier de culture, une assistance aux producteurs a été mise en place, des journées techniques à thème sont organisées et les kiwiculteurs s'engagent par convention.

Après avoir certifié 100% de son verger sous CCP et Label Rouge avec pour objectif de garantir aux consommateurs un goût supérieur et une parfaite traçabilité, Sikig, sensible au développement durable, s'est naturellement intéressé au respect de l'environnement en convertissant en bio, dès 2001, 20% de ses surfaces de production. La totalité de la production est certifiée Eurep Gap depuis 2005.

En 2007 nous avons adhéré à Arbio, l'interprofession bio en Aquitaine afin de s'inscrire dans une démarche collective de construction et d'accompagnement de cette filière.

En 2008, nous avons rencontré Guillaume, gérant de Biogaronne, Jean Luc son directeur ainsi que Frédéric, producteur de kiwi et associé à Biogaronne. Le fait de mieux se connaître nous a permis de mettre en place un partenariat commercial pour l'expédition vers les grossistes spécialisés. Durant la campagne 2009/2010, ce sont plus de 200 tonnes qui ont été commercialisées par Biogaronne. Depuis la mise en place de ce partenariat on observe une nette progression des tonnages ainsi qu'un maintien d'une valorisation correcte pour les producteurs. J'attache également de l'importance à notre relation qui est basée sur une confiance très forte entre nos deux structures ayant une identité régionale prépondérante, nous expédions ainsi directement de notre station vers les clients de Biogaronne.

La production et le marché de la bio sont en perpétuelle évolution, je souhaite que Sikig et Biogaronne puissent ainsi continuer à développer ensemble cette filière afin de faire connaître et apprécier notre kiwi aux consommateurs bio de demain ».

