

DIE NEUIGKEITEN :

Guten Tag, hier ist der Newsletter Nr. 6 für die Monate August und September 2010.

Die unvorhersehbaren klimatischen Entwicklungen des Frühjahrs stören nach wie vor die Produktion/die Ernte sowie ihre Vermarktung, die Überproduktions-Perioden wechseln sich mit Produktionsunterbrechungen ab, jedoch scheint der Konsum von Obst und Gemüse aus dem Bio-Anbau besonders auf dem französischen Markt weiter zuzunehmen.

Es sind die Produzenten von Pflaumen, Wassermelonen und Melonen, die diesen Monat die Ehre haben, sich zu präsentieren und uns auf diese Weise an ihrer Leidenschaft für gutes Obst teilhaben lassen. Im Verlaufe des Monats September organisiert Biogaronne einen Tag der offenen Tür mit Verkostung bei den Winzern in Anwesenheit unserer Produzenten von Weintrauben für Tafelwein. Dieses wird uns erlauben, Sie mit unseren verschiedenen, verfügbaren Aromen der unterschiedlichen, angebauten Rebsorten vertraut zu machen und Sie diese entdecken zu lassen.

Dieser Tag wird unter der Schirmherrschaft von Vini Vitis Bio und von Jacques Réjalot stehen, der die technische und qualitative Unterstützung unserer Produzenten leisten wird, organisiert.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und verabschieden uns bis auf ein baldiges Wiedersehen, Jean Luc



REISE DER PRESSE IN DEN SÜD-WESTEN :

Am vergangenen 1. und 2. Juli hat der Bio-Ausschuss von Interfel (private Vereinigung) in Zusammenarbeit mit der Sopexa als Partnerin eine Reise der Presse in den Süd-Westen Frankreichs organisiert, und zwar im Rahmen des dritten Jahres des europäischen Kommunikationsprogramms.

Der Bio-Ausschuss von Interfel erlaubt die Berücksichtigung der Besonderheiten des Sektors der biologischen Landwirtschaft sowie der Erwartungen der professionellen Bio-Landwirte Bio-Bauern in der Gesamtheit der ins Leben gerufenen Maßnahmen, besonders der Absatzförderung und der Kommunikation.

Diese Entdeckungsreise, in Gegenwart von einigen Berufsjournalisten der Magazine (Biolinéaires, Biofil, LSA, Les Marchés, Agra Presse, Réussir Fruits et Légumes, FLD, Vegetable...) hat ihnen die Wahrnehmung der Landschafts-Wirklichkeit vor Ort in Bezug auf die Organisation der Bio-Filiale im Süd-Westen ermöglicht.

Anlässlich eines Bio-Mittagsessens im Verwaltungsrestaurant von Agen hat Jérôme Cinel die Bio-Berufsvereinigung Interprofession bio ARBIO sowie das Aktionsprogramm hinsichtlich der gemeinsamen Restauration in der Region Aquitaine präsentiert.

Aus Anlaß des Besuches von Biogaronne haben wir unsere Produktpalette an Obst und Gemüse sowie unsere Versandstruktur im Dienste der Produzenten präsentiert/vorgezeigt. Wir haben ebenso die unterschiedlichen Themen, die uns am Herzen liegen, angesprochen : Die Begleitung der Produzenten bei der Umwandlung in Bio-Höfe, die gemeinsame Restauration sowie das Aufkommen neuer Akteure, die gegenwärtig zur Reichhaltigkeit des sich stark entwickelnden Bio-Marktes beitragen.

Die an die Produktion gekoppelten technischen Probleme sind anlässlich des Besuches von Guillaume Vlemmings ebenso angesprochen worden, die durch die Rotation des Anbaus von Bio-Kulturen auferlegte Diversifikation verhindert die Mechanisierung und erfordert also eine erhebliche Anzahl an Arbeitskräften. Die Produktion im Bio-Gemüseanbau verlangt präventives Arbeiten und die gute Beherrschung der Technik.

Vertrauen wir darauf, dass diese unterschiedlichen Nachrichten nun durch die Berufsjournalisten, die wir mit Vergnügen bei ihrem Vorbeikommen in unserer Region empfangen haben, breit gestreut verteilt werden.



PRODUKTION PLANNING :

Produkten	August/September	Produkten	August/September
Knoblauch	10 t	Herzförmige Tomaten «Cœur de bœuf»	15 bis 20 t
Auberginen	15 bis 20 t	Tomaten «Roma»	30 t
Zucchini	150 t	Himbeeren	10 t
Salatgurken	3 000 pakete	Pflaumen «Reine Claude Dorée»	50 t
Chinakohl	10 t	Pläumen «Président»	20 t
«Butternut» - Kürbisse	20 t	Gelbe Zwetschgenplume	5 bis 10 t
Grüne Bohnen (flach oder fein)	15 t	arentais-Melonen (Honigmelonen)	20 t
Gelbe Zwiebeln	20 t	Pfirsiche / Nektarinen	10 t
Rote Zwiebeln	10 t	Frische Walnüsse	10 t
Wassermelonen	40 t	Esskastanien	10 t
Speise-Petersilie	15 000 bündel	Äpfel «Royal Gala»	20 t
Paprikaschoten	8 bis 10 t	Weintrauben	
Hokkaidokürbisse	20 t	Alphonse Lavallée	
Salat (Batavia, Eichblatt, Acker, ...)	100 paletten	Chasselas	60 bis 80 t
Tomaten (Weintraubengröße)	30 t	Exalta	
Runde Tomaten	40 t	Muscat de Hambourg	



DAS WORT DER ERZEUGER :

Roland Tarn et Garonne

« Ich bin holländischer Herkunft und wir sind 1980 mit meiner Ehefrau in Frankreich angekommen. Ich arbeite seit 2008 in der Bio-Landwirtschaft, als ich in der konventionellen Landwirtschaft tätig war, produzierte ich viele Melonen, aber der an den Produzenten bezahlte Preis hörte nicht auf, zu fallen und wir beherrschten die Vermarktung absolut nicht. Ich bin zur Bio-Landwirtschaft übergegangen, um die Produzenten und die Konsumenten vor all diesen chemischen Produkten zu beschützen, außerdem ziehe ich es vor, mit Biogaronne zu arbeiten, da sie nicht an die großen Supermarktketten verkaufen und sie die Arbeit der Produzenten respektieren und besser bewerten. Auf einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 60 Hektare baue ich im Wesentlichen Getreide an. Zwei Hektar werden dem Anbau von Wassermelonen und von « Butternut »-Kürbissen gewidmet.

Warum Wassermelonen ? Für mich ist das ein « nicht-alltägliches » Produkt, man kann davon Kilos über Kilos essen. Im Sommer ist es sehr erfrischend, es lässt sich gut aufbewahren und muss nicht schnell verkauft werden. Der einzige Nachteil ist, dass der Konsument Melonen mit kleinem Durchmesser möchte und das reduziert den Ertrag des Produzenten.

Dieses Frühjahr ist sehr regnerisch/regenreich gewesen, dadurch war es mir unmöglich gewesen, mit dem Traktor auf die Felder zurückzukehren, wir haben einen Hektar Wassermelonen mit der Hand anpflanzen müssen !

Ich denke, ungefähr am 15. August mit der Ernte zu beginnen und ich hoffe, dass es diesen Sommer gut heiss sein wird, denn mit einem Ertrag von ungefähr 40 Tonnen pro Hektar kann man die Konsumenten erfrischen.

Um mich im Winter zu beschäftigen und um damit mein Einkommen zu vervollständigen, renoviere ich Häuser mit Naturprodukten, richte Holzverkleidungen ein oder erneuere die Hanf-Isolierung, diese Aktivitäten ergänzen meine Tätigkeit als Bio-Landwirt ».



Jocelyne und Loïc Lot et Garonne

«Ich war in der Region GAEC mit meinem Vater, der sich seit zwei Jahren in Rente befindet, und habe mich mit meiner Mutter zusammen getan und wir haben die EARL gegründet.

Wir haben 30 Hektar Lehm-Kalk-Boden in Hanglage, die in volle Südrichtung ausgerichtet sind, dieses kommt sehr unserer Obstproduktion zugute und erlaubt uns, Obst mit einem hohen Geschmackswert zu ernten. Mein Vater hat die Obstplantage im Jahr 1995 in Bio-Anbau umgewandelt, er musste die Pflaumenbäume wieder aufforsten, um die Pfirsichbäume zu ersetzen, die dem Schock der Umwandlung in Bio-Anbau aufgrund von großen Problemen mit Parasiten nicht widerstanden haben. Die Pflaumen

« Reine Claude » in den Sorten « Vars », « Moissac » und « Dorée Véritable » umfassen vier Hektar. Wir befinden uns in einer Produktionsregion der Pflaumen, besonders der « Reine Claude Dorée Véritable », die von den Konsumenten sehr geschätzt wird, und die von schönem Charakter ist.

Wir haben auch 15 Hektar an Pflaumen « Ente » und sind mit einem Ofen ausgestattet, was uns erlaubt, den Pflaumen am Produktionsstandort die Feuchtigkeit zu entziehen, der durchschnittliche Ertrag liegt bei zwei Tonnen pro Hektar. Diese Sorte wird je nachdem wie Aufträge kommen, wieder befeuchtet, in Säcke gefüllt und dann unter der Bezeichnung für Pflaumen durch die in Bias gelegenen Gesellschaft « Lou Prunel » vermarktet. Während der Pflaumenerntezeit verfügen wir über ungefähr zehn Saisonarbeiter. Alle Jahre pflanzen wir erneut ungefähr 300 Schößlinge pro Jahr, um diese Obstplantage schrittweise zu erneuern. Die Apfelbäume machen vier Hektar aus mit einer gelben Sorte « Chanteclerc », mit einer zweifarbigen Sorte « RubINETTE » und einer sehr schmackhaften roten Sorte « Pitchounette ». Seit zwei Jahren führen wir die Produktion der gesamten Obstplantage in bio-dynamischem Anbau, wir werden also zweimal kontrolliert, einmal dafür, ein Betrieb im Bio-Anbau zu sein und ein weiteres Mal dafür, dass wir bio-dynamischen Anbau betreiben. Für uns bedeutet diese Produktionsmethode ein Vorgehen, das uns erlaubt, die in der Natur geltenden Gesetze besser zu verstehen. Es ist eine

Bewegung in Richtung auf mehr Erkenntnis. Wir arbeiten anders, wir behandeln anders, wir erfassen die Dinge und das Leben im Allgemeinen in ihrer Gesamtheit, auf diese Weise kann man in der Folge besser handeln, es ist eine Philosophie. Unser Ziel in unserer Eigenschaft als Obstbauern ist das Erreichen eines guten Gleichgewichtes in unseren Obstplantagen, um den Bäumen zu erlauben, Krankheiten oder Parasiten besser zu widerstehen. Dafür treffen wir hauptsächlich zwei Vorkehrungen :

Eine auf Basis von Kuhfladen, die in den Boden integriert werden, um die Wachstumskräfte zu begünstigen. Eine auf Basis von Kieselsäure, die auf die Bäume gestreut wird, um die Reife zu begünstigen. Diese letztere verstärkt die Umwandlung von Stärke in Zucker und begünstigt im Laufe der Zeit auch, dass der Baum mehr Früchte trägt.

Das Ideale wäre, eine Rinderzucht zu haben, um dem Boden, der abgegrast worden ist, Mist wiedergeben zu können, und um über eine gute Komposterde verfügen zu können.

Wir arbeiten mit Biogaronne, weil das für uns eine solide Struktur in einer humanen Größe darstellt, und weil Biogaronne unserer Erwartung an eine ausgleichende Gerechtigkeit zwischen dem Produzenten und dem Konsumenten entspricht.



Die Brüder André-Emile und Joël Lot et Garonne

« Unser Vater baut die Melone seit mehr als 35 Jahren an, Kulturen werden im Rotationsverfahren bei Getreide unternommen, wir haben einen Lehm-Kalk-Boden mit praktisch 50 % Ton auf den Böden in Hanglage, was der Melone eine hohe Geschmacksqualität verleiht, die Auswahl aus der Artenvielfalt ist ebenso maßgebend.

Um gute Melonen zu haben, muss man vermeiden, sie auf Böden im flachen Land oder auf sauren Ton-Sand-Böden der Gascogne einzupflanzen, die nach dem Regen mechanisch stabilisiert bleiben. Auf einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 98 Hektar bauen wir Weizen, Soja, Linsen und Sonnenblumen an.

Die Melone umfasst 3,5 Hektar (1/2 Hektar unter einem

großen Schutzraum für die Ernte im Frühjahr), ein Hektar in einem kleinen Tunnel auf dem freien Feld und zwei Hektar an freiem Feld ohne kleinen Tunnel für die Sommer- und Herbstproduktion.

Unsere Bio-Melonenpflanzen werden ab dem 15. März eingesetzt, dann stufenweise bis zum 14. Juli, um bis Ende September/Anfang Oktober ernten zu können. Der geschätzte Ertrag beläuft sich auf 15 bis 20 Tonnen pro Hektar.

Wir verkaufen unsere Produktion ab dem 10. Juni auf Einzelhandelsmärkten, dann ungefähr ab dem 20. Juni auf dem Versandhandelsmarkt, im Wesentlichen mit Biogaronne.

Um eine optimale Qualität zu erzielen, beginnen wir die Ernte, wenn die Melone gerade anfängt, auf der Höhe des Stieles rissig zu werden und wenn sie das Tröpfchen Zucker hergibt.

Wir haben schon Melonen bis zu einem Zuckergehalt von 18 Grad Brix gehabt. Dieses Jahr sehen wir uns mit großen Blattlaus-Problemen konfrontiert, welche wir versucht haben, mit Kolonien an Marienkäfern zu bekämpfen für die Ernte unter Schutz, aber der Monat Juni war viel zu kalt gewesen und die Marienkäfer sind nur wirksam, wenn es heiss ist. In technischer Hinsicht ist es am Schwersten, die Bildung von Mehltau zu verhindern, besonders in der Nachsaison, wenn die Nächte frisch und feucht sind. Dieses Jahr werden wir einen Versuch machen, um die angebauten Kulturen mit einem Schutzsegel Typ P17 abzudecken.

Alle unsere Getreidearten und Melonen befinden sich seit 2001 im Bio-Anbau. Als wir noch im konventionellen Anbau tätig waren, erwirtschafteten wir immer mehr Erträge mit immer weniger Einnahmen, außerdem war André-Emile durch die Behandlungsprodukte schwer vergiftet worden. Besuche bei Bio-Bauern sowie die Hilfen zur Umstellung im Jahr 2000 haben uns überzeugt und wir denken, dass es eine reale ökologische Herausforderung gibt, der man sich stellen muss. Ein Bio-Anbauer dürfte 50 % weniger Sozialabgaben zahlen müssen, da die Bio-Produktion an der Erhaltung der Volksgesundheit beteiligt ist. Das europäische Pflichtenheft für die Bio-Produktion scheint uns eine gute Sache zu sein, weil dieses die Vereinheitlichung der unterschiedlichen Anbaumethoden in jedem EU-Land sowie die Reduzierung der Verzerrungen erlaubt. Man muss jedoch darauf achten, nicht wieder dieselben Fehler wie im konventionellen Anbau zu begehen, indem man zum Beispiel von großen Verbrauchermärkten abhängig wird. In unserer Region entwickelt sich der Bio-Anbau regelmäßig weiter, eine kleine Geschichte am Rande : Wir sind engagiert in einer landwirtschaftlichen Gesellschaft, die unter anderem mit Bioböden von Francis Cabrel arbeitet, einige Hundert Hektar an Getreidearten und zehn Hektar an Weintrauben für die Weingewinnung. Wir sehen nun der Zukunft gelassener entgegen, unser Neffe ist gerade in unsere Region GAEC zurückgekehrt und er wird nach und nach den Anbaubetrieb übernehmen, so dass es Bio-Melonen noch einige Jahrzehnte lang in Astaffort geben wird...».

«Romas» - RN113 - 47130 Port Sainte Marie - France
Tel : +33 (0)5 53 98 39 10 - Fax : +33 (0)5 53 98 33 52
Email : biogaronne@wanadoo.fr