

LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 2 pour Décembre 2009 et Janvier 2010

Les producteurs de mâche, pomme et kiwi sont à l'honneur ce mois ci et je vous invite à faire leur connaissance. Coté Kiwi, je dois vous préciser que depuis 3 ans nous avons développé un partenariat avec SIKIG pour la vente de leur gamme bio. Cette collaboration permet à Biogaronne de vous proposer un tonnage important de kiwi de qualité, du calibre 25 au 46, et de novembre à mai.

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

TABLEAU DE PRODUCTION :

| Produits | Déc/Janv | Produits | Déc/Janv |
|------------------------|----------|-----------------|---------------|
| Betterave | 30 t | Navet Violet | 10 t |
| Choux chinois | 10 t | Oignon Jaune | 40 t |
| Courge Butternut | 20 t | Persil Plat | 25 000 bottes |
| Céleri Rave | 25 t | Radis Noir Long | 15 t |
| Navet jaune boule d'or | 10 t | Choux Rave | 4 t |

Et disponible à raison de plusieurs palettes par jour :

**Kiwi Hayward
Mâche
Pomme**



LE MOT DES PRODUCTEURS :

**Frédéric et Stéphanie
Pyrénées Atlantiques**

« Je suis en bio depuis 1999, sur une SAU de 45 hectares dont 11 hectares de verger (9 de kiwi et 2 de pomme). Mon verger de kiwi est situé dans une zone de coteaux du Béarn « le Vic Bilh », ce qui signifie « le vieux pays » en béarnais, dans des terres fortes et argileuses, cela donne au fruit une haute qualité gustative, il faut savoir que la qualité du sol influe directement sur la qualité du fruit. Mes arbres sont protégés par du filet paragrêle et je contrôle régulièrement l'irrigation ce qui permet aux fruits de pousser plus régulièrement. Ma femme travaille avec moi sur l'exploitation et nous avons 2 salariés permanents, plus les saisonniers pour la récolte. De décembre à février j'effectue une taille d'hiver; au printemps, j'épands du compost que je prépare à la ferme. Ensuite, c'est la taille en vert, puis le palissage et l'éclaircissage en juin juillet, la récolte commence début novembre, vient ensuite le triage, calibrage, stockage et commercialisation. Concernant le taux de sucre à la récolte, j'attends qu'il soit à 7,5 ° brix (la norme est à 6,2) afin d'avoir un fruit équilibré qui aura une bonne tenue à la conservation ainsi qu'une qualité gustative optimale. En tant que producteur associé, j'ai fait le choix de confier la valorisation de mes kiwis à Biogaronne ce qui me permet de me concentrer sur ma production. »



**Michel, Chantal et Jean-Claude
Lot et Garonne**

« En bio depuis 1998. Nous avons 11 hectares de pommiers avec les variétés suivantes : Royal Gala, Pinova, Pilot, Delbard jubilé, Belchard chanteclerc, Braeburn et Fuji. Michel a une formation BEPA, puis a travaillé sur l'exploitation familiale de pruniers d'ente. Je suis installé depuis 1981, les pommiers ont été plantés en 1996. L'exploitation se trouve sur un terrain argilo limoneux, je pratique une bonne maîtrise de l'irrigation et des amendements afin de ne pas « pousser » le verger à une production trop élevée, ce qui permet d'avoir des fruits ayant un maximum de sucre et de goût. Nous recherchons un équilibre entre la vigueur de l'arbre, son feuillage, et sa capacité de production.

En 2006, nous avons investi dans un hangar de 1400m², une chambre froide de capacité de stockage de 200 tonnes à 0.5°C, ainsi qu'une station de conditionnement, calibrage et triage. Nous employons 8 à 10 salariés saisonniers selon le tonnage de la récolte. Chez moi, cette année, il y a beaucoup de gros calibre dû à l'alternance, et de deuxième choix (tavelures causées par les pluies d'avril).

Nous comptons sur les clients de Biogaronne pour s'adapter à cette offre. »

**Jeanne et Roger
Lot et Garonne**

« Nous sommes en bio depuis 40 ans !!! À l'époque on passait pour des originaux !!! Nous avons démarré en 1970 avec la méthode Lemaire Boucher, puis Nature et Progrès et maintenant certifié par Qualité France.

Nous sommes situés en vallée de Garonne sur des terres fertiles, la SAU est de 40 hectares répartis de la manière suivante : 1 hectare d'abris froids (mâche en hiver et courgette de printemps), 4 hectares de courgette plein champ et 500 ares d'haricot vert, 1 hectare de fraisiers (Garriguettes et Ciflorette), 4 hectares de vignes situées dans les coteaux (Chasselas, Alphonse lavallée et muscat de Hambourg), 3 hectares de verger en pêche, nectarine et cerise, le reste en céréales ou engrais vert pour les rotations. Nous avons 3 salariés permanents et il est de plus en plus dur de trouver du personnel compétent, surtout pour la récolte de courgettes et de fraises.

Nos fruits et légumes récoltés le matin sont livrés fin de matinée, nous ne sommes qu'à 4 kilomètres de Biogaronne, nous garantissons ainsi la fraîcheur et la qualité. Nous sommes contents de travailler avec Biogaronne car ils vendent la totalité de notre production, nous leur faisons confiance et ils respectent bien les délais de règlement. Nous participons aux réunions de planification culture, c'est important pour nous d'être au courant du marché et d'organiser nos productions, on ne peut plus faire comme avant.

D'ici 15 jours nous commencerons à récolter la mâche, il y en aura régulièrement jusqu'à début mars pour un volume de production estimé à 9 tonnes, soit une cinquantaine de palettes. »

