

## LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 6 pour août et septembre 2010.

Les aléas climatiques du printemps continuent de perturber la production ainsi que sa commercialisation, les périodes de surproduction alternent avec les ruptures, cependant la progression de la consommation des fruits et légumes bio semble se confirmer notamment sur le marché français.

Ce sont des producteurs de prunes, de pastèques et de melons qui sont à l'honneur ce mois-ci et qui nous font partager ainsi leur passion du bon fruit.

Courant septembre, Biogaronne organise une journée dégustation dans les vignes en présence de nos producteurs de raisins de table. Cela vous permettra de vous initier et de découvrir les différents arômes présents dans les divers cépages. Cette journée est organisée en partenariat avec Vini Vitis Bio, Jacques Réjalot effectuant le suivi technique et qualitatif de nos producteurs.

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



## VOYAGE DE PRESSE DANS LE SUD OUEST :

Les 1 et 2 juillet derniers, la commission bio d'Interfel en partenariat avec la Sopexa a organisé un voyage de presse dans le Sud Ouest de la France, ceci dans le cadre de la troisième année du programme de communication européen.

La commission bio d'Interfel permet de prendre en compte les spécificités du secteur de l'agriculture biologique ainsi que les attentes des professionnels dans l'ensemble des actions mises en place, notamment de promotion et de communication.

Ce voyage découverte, en présence d'une dizaine de journalistes professionnels (Biolinéaires, Biofil, LSA, Les Marchés, Agra Presse, Réussir Fruits et Légumes, FLD, Vegetable...) leur a permis de prendre conscience de la réalité du terrain en ce qui concerne l'organisation de la filière bio dans le Sud Ouest.

Lors d'un repas bio pris au restaurant administratif d'Agen, Jérôme Cinel a présenté l'Interprofession bio ARBIO ainsi que le programme d'action concernant la restauration collective en Aquitaine.

Lors de la visite de Biogaronne, nous avons présenté notre gamme de fruits et légumes ainsi que notre structure d'expédition au service des producteurs. Nous avons également abordé les différents sujets qui nous tiennent à cœur : l'accompagnement des producteurs en reconversion, la restauration collective ainsi que l'émergence de nouveaux opérateurs qui contribuent actuellement à la diversité du marché bio en forte évolution.

Les problèmes techniques liés à la production ont également été abordés lors de la visite chez Guillaume Vlemmings, la diversification imposée par les rotations des cultures en bio empêche la mécanisation et nécessite donc une main d'œuvre importante. La production en maraîchage bio nécessite de travailler en préventif et d'avoir une bonne maîtrise technique.

Gageons que ces différents messages soient maintenant largement diffusés par les professionnels que nous avons eu plaisir à recevoir lors de leur passage dans notre région.



**TABLEAU DE PRODUCTION :**

Produits	Août/Septembre	Produits	Août/Septembre
Ail sec	10 t	Tomates Coeur de Boeuf	15 à 20 t
Aubergine	15 à 20 t	Tomate Roma	30 t
Courgette	150 t	Framboise	10 t
Concombre lisse	3 000 colis	Prune Reine Claude Dorée	50 t
Choux Chinois	10 t	Prune Président	20 t
Courge Butternut	20 t	Prune Mirabelle	5 à 10 t
Haricot Vert	15 t	Melon Charentais	20 t
Oignon Jaune	20 t	Pêche/Nectarine	10 t
Oignon Rouge	10 t	Noix fraîche	10 t
Pastèque	40 t	Châtaigne	10 t
Persil Plat	15 000 bottes	Pomme Royal Gala	20 t
Poivron	8 à 10 t	<b>Raisin</b>	
Potimarron	20 t	Alphonse Lavalée	
Salades (batavia, f. chêne, laitue, ...)	100 palettes	Chasselas	60 à 80 t
Tomates Grappe	30 t	Exalta	
Tomates Ronde	40 t	Muscat de Hamburg	



## LE MOT DES PRODUCTEURS :

**Roland DEN BAKKER**  
**La plaine basse à Lauzerte**  
**Tarn et Garonne**

« Je suis d'origine Hollandaise et nous sommes arrivés en France avec ma femme en 1980.

Je suis en bio depuis 2008, lorsque j'étais en conventionnel je produisais beaucoup de melons mais le prix payé au producteur n'arrêtait pas de baisser et on ne maîtrisait absolument pas la commercialisation. Je suis passé en bio afin de protéger les producteurs et les consommateurs de tous ces produits chimiques, de plus, je préfère travailler avec Biogaronne car ils ne vendent pas aux grandes surfaces et ils respectent et valorisent au mieux le travail des producteurs.

Sur une SAU de 60 hectares je cultive essentiellement des céréales. 2 hectares sont également consacrés à la culture de la pastèque et de la courge butternut.

Pourquoi la pastèque ? Pour moi c'est un produit « non banalisé », on peu en manger des kilos et des kilos. L'été, c'est très rafraîchissant, cela se conserve bien et n'a pas le soucis d'être vendu rapidement. Le seul inconvénient c'est que le consommateur veut du petit calibre et cela baisse le revenu du producteur.

Ce printemps a été très pluvieux, il m'a été impossible de rentrer dans les champs avec le tracteur, nous avons dû planter à la main un hectare de pastèques !

Je pense démarrer la récolte vers le 15 août et j'espère qu'il fera bien chaud cet été car avec un rendement d'environ 40 tonnes par hectare il y a de quoi rafraîchir les consommateurs.

Pour m'occuper l'hiver et afin de compléter mon revenu je rénove des maisons avec des produits naturels, installe du bardage bois ou refait de l'isolation en chanvre, cela est complémentaire de mon activité de producteur en bio ».



**Jocelyne et Loïc LAGNES**  
**EARL VERGERS DU LIMOUSY à Pinel Hauterives**  
**Lot et Garonne**

«J'étais en GAEC avec mon père, celui-ci étant en retraite depuis deux ans je me suis associé avec ma mère et avons créé l'EARL.

Nous avons 30 hectares de terres de coteaux argilo-calcaire qui sont exposées plein sud, cela convient bien à notre production fruitière et nous permet de récolter des fruits de haute valeur gustative.

Mon père a reconverti le verger en 1995, il a dû replanter des pruniers afin de remplacer les pêchers qui n'ont pas résisté au choc de la reconversion à cause de gros problèmes parasitaires. Les prunes Reine Claude en variétés Vars, Moissac et Dorée Véritable représentent 4 hectares.

Nous sommes dans une région de production de prune, notamment la Reine Claude Dorée Véritable qui est très appréciée des consommateurs, et de beau calibre.

Nous avons également 15 hectares de Prune d'Ente et nous sommes équipés d'un four, ce qui nous permet de les déshydrater sur le lieu de production, le rendement moyen est de deux tonnes par hectare. Cette variété est réhydratée au fur et à mesure des commandes, ensachée puis commercialisée sous l'appellation pruneaux par la société « Lou Prunel » située à Bias. Pendant la période de récolte des prunes nous avons environ une dizaine de saisonniers. Tous les ans nous replantons environ 300 scions d'un an afin de renouveler progressivement ce verger.

Les pommiers représentent quatre hectares avec une variété jaune « Chanteclerc » une bicolore « RubINETTE » et une rouge très gustative « Pitchounette ».

Depuis deux ans nous menons la production de l'ensemble du verger en biodynamie, nous sommes donc contrôlés deux fois, une fois pour être en bio et une autre fois pour être en biodynamie. Pour nous, cette méthode de production est une approche qui nous permet de mieux comprendre les forces qui agissent sur la nature. C'est un cheminement vers la connaissance. Nous travaillons différemment, nous traitons différemment, nous appréhendons les choses et la vie en général dans sa globalité, on peut ainsi mieux agir en conséquence,

c'est une philosophie.

Notre objectif en tant qu'arboriculteur est d'obtenir un bon équilibre dans nos vergers afin de permettre aux arbres de mieux résister aux maladies ou parasites. Pour cela nous utilisons essentiellement deux préparations :

Une à base de bouse de vache qui est incorporée dans le sol afin de favoriser les forces de croissance.

Une à base de silice qui est pulvérisée sur les arbres afin de favoriser la maturité. Celle-ci amplifie la transformation de l'amidon en sucre et favorise également la tenue du fruit dans le temps. L'idéal serait d'avoir un élevage de bovin afin de pouvoir restituer un fumier à la terre qui a été broutée et de pouvoir disposer d'un bon compost.

Nous travaillons avec Biogaronne car pour nous c'est une structure solide, à taille humaine et qui correspond à notre attente d'équité entre le producteur et le consommateur.



**André-Emile et Joël LLORENS frères**  
**GAEC de PARAYLLO à Astaffort**  
**Lot et Garonne**

« Notre père cultive le melon depuis plus de 35 ans, la rotation de cultures se fait avec les céréales, nous avons un sol argilo-calcaire avec pratiquement 50 % d'argile sur des terres de coteaux, ce qui confère au melon une haute qualité gustative, le choix de la variété est également déterminant.

Pour avoir du bon melon il faut éviter d'en mettre en place sur des terres de plaine ou de bouillène qui restent compactes après la pluie.

Sur une SAU de 98 hectares nous cultivons du blé, du soja, des lentilles et du tournesol.

Le melon représente 3,5 ha (1/2 ha sous grand abri pour

récolte de printemps, 1 ha sous petit tunnel en plein champ et 2 ha de plein champ sans petit tunnel pour production d'été et d'automne. Nos plants de melon bio sont mis en place à partir du 15 mars puis échelonnés jusqu'au 14 juillet pour pouvoir produire jusqu'à fin septembre début octobre. Le rendement estimé est de 15 à 20 tonnes/ha. Nous vendons notre production à partir du 10 juin sur des marchés de détail, puis vers le 20 juin sur le marché de l'expédition, essentiellement avec Biogaronne.

Afin d'avoir une qualité optimale nous commençons la récolte lorsque le melon commence juste à se craqueler au niveau du pédoncule et qu'il y a la présence d'une gouttelette de sucre. Nous avons déjà eu du melon ayant jusqu'à 18° brix. Cette année nous rencontrons de gros problèmes de pucerons que nous avons essayé de contrer avec des lâchers de coccinelles pour la production sous abri mais le mois de juin a été trop froid et les coccinelles ne sont efficaces que lorsqu'il fait chaud. Au niveau technique le plus dur est d'empêcher le mildiou de se développer, particulièrement en arrière saison lorsque les nuits sont fraîches et humides. Cette année nous allons faire un essai en couvrant les cultures avec du voile de protection type P17.

Toutes nos céréales et melons sont en bio depuis 2001, lorsque nous étions en conventionnel on faisait de plus en plus de rendements avec de moins en moins de revenus, de plus, André-Emile a été gravement intoxiqué par des produits de traitements. Des visites d'exploitations en bio ainsi que les aides à la reconversion en 2000 nous ont convaincu et nous pensons qu'il y a un véritable défi écologique à relever.

Un producteur bio devrait payer 50% de moins de cotisations MSA car produire en bio participe à la préservation de la santé publique. Le cahier des charges européen pour la bio nous paraît une bonne chose, car cela permet d'uniformiser les différentes méthodes de production dans chaque pays et de réduire ainsi les distorsions. Il faut cependant faire attention à ne pas reproduire les mêmes erreurs qu'en conventionnel, en devenant dépendant des grandes surfaces par exemple.

Dans notre département la bio se développe régulièrement, pour la petite histoire : nous sommes impliqués dans une société de travaux agricoles qui entre autre travaille les terres en bio de Francis Cabrel, une centaine d'hectares de céréales et une dizaine d'hectares de raisin de cuve.

Nous voyons l'avenir plus sereinement maintenant, notre neveu vient de rentrer dans le gaec et c'est lui qui reprendra progressivement l'exploitation, il y aura du melon bio pendant encore plusieurs décennies à Astaffort...».