

## LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 7 pour octobre et novembre 2010.

Ce sont des producteurs de prunes d'Ente en reconversion, de raisins et d'oignons qui sont à l'honneur ce mois-ci et qui nous font partager ainsi leur passion pour leurs productions.

Du 28 au 29 septembre derniers, 5 producteurs de Biogaronne se sont rendus en Hollande lors des journées portes ouvertes de la société Béjo, semencier qui dispose d'une large gamme en bio. Yannick Chevray, responsable administratif chez Béjo France nous présente cette société.

Didier, Guillaume, Stéphane, Jean Pierre et Edgar ont également visité des producteurs bio hollandais ainsi que la société Vitalis, spécialisée elle aussi dans la semence bio, mais je vous en reparlerai plus en détail dans la prochaine news letter.

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



## PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ BÉJO :

Bejo est une société entièrement concentrée sur la sélection, la production et la vente de semences de légumes pour les cultures professionnelles de plein-champ.

Bejo a été créée en 1978, de la fusion de deux sociétés familiales, Beemsterboer (1912) et Jong (1899). Bejo dispose maintenant d'une large gamme d'espèces et de variétés et a cru à l'international avec 21 filiales et de nombreux distributeurs dans plus de 100 pays.

Cette société à dimension humaine, avec 650 employés autour du monde a pour unique motivation le res-

pect de son slogan « Bejo, un nom qui implique la qualité ».

La sélection Bejo est établie aux Pays-Bas, en Italie, en Pologne, au Guatemala et en Inde. La production intervient dans les meilleures zones climatiques du monde, dont la France, l'Italie, les États-Unis, l'Australie et bien d'autres régions.

Bejo continue d'investir massivement dans la production et la commercialisation des semences biologiques.

Après avoir innové avec le traitement eau chaude des semences pour les débarrasser des principaux pathogènes, nous avons mis en place le SVC (Steam Vacuum Cleaner) pour obtenir des résultats encore supérieurs en éliminant l'humidité liée au processus.

S'ajoute un développement variétal axé sur les résistances naturelles, comme pour la variété Hylander F1, un oignon résistant Mildiou qui nous a valu le Sival d'argent 2010.

Bejo propose près de 140 variétés dans plus de 30 espèces différentes pour l'agriculture biologique.



## TABLEAU DE PRODUCTION :

Produits	Octobre/Novembre	Produits	Octobre/Novembre
Ail sec	5 à 10 t	<b>Salade</b>	
Aubergine	5 à 8 t	<i>Batavia, Feuille de Chêne, Laitue Romaine, Sucrine</i>	150 à 200 Palettes
Blette	5 à 8 t	Tomate grappe	25 t
Champignon Pleurotte	2 t	Tomate ronde	20 t
Choux Chinois	40 t	Framboise	3 à 4 t
Chou Rouge et Vert lisse	10 t	Pruneau mi-cuit en Conversion	3 à 4 t
Courge Butternut	35 t	Kaki Fuyu en Conversion	10 t
Courge Musquée	35 t	Chataigne du Périgord	25 à 35 t
Courge Patisson	10 t	Noix Sèche	30 t
Courgette d'automne	60 à 80 t	<b>Raisin</b>	
Épinard	5 à 10 t	<i>Chasselas AOC Moissac</i>	8 t
Fenouil	15 à 20 t	<i>Sans Pépin Exalta</i>	30 à 40 t
Haricot vert fin et plat	5 à 8 t	<i>Alphonse Lavallée</i>	20 à 25 t
Oignon Rouge et Jaune	50 t	<i>Muscat de Hamburg</i>	30 à 40 t
Poireau (fin Octobre)	20 à 30 t	<i>Ribol</i>	40 à 45 t
<b>Pomme de terre</b>		Kiwi (Fin Novembre)	40 à 50 t
<i>Coquine, Charlotte, Ditta, Désiré, Nicola, Eden, Allianz, ...</i>	70 t	Poire William et Conférence	10 t
Poivron	5 à 8 t	<b>Pomme</b>	
Persil Plat	20 000 Bottes	<i>Pilot, Pinova Corail, Dalinette et Pitchounette, ...</i>	50 à 80 t
Potimarron	35 à 40 t		



## LE MOT DES PRODUCTEURS :



### **Laurent MOTHE et Stéphane SERRECOURT GAEC d'ENHISSE à Lavardens dans le Gers**

« Nos terres sont en bio depuis plus de 40 ans, c'est le père et l'oncle de Laurent (les frères Mothe) qui se sont reconvertis au bio en 1967. Nous cultivons maintenant environ 275 hectares de céréales : du soja pour alimentation humaine, du maïs pour du pop corn, des féveroles, de l'avoine ainsi que de l'orge et du blé.

L'oignon jaune représente 5 hectares, soit environ 80 tonnes, nous pratiquons cette culture depuis 1998.

L'échalote et l'ail font ½ hectare chacun, nous avons essayé cette année avec de petites surfaces pour la première fois, et afin de répondre à la demande du marché ».

Laurent est un convaincu car chez eux, ils sont bio de père en fils.

Stéphane s'est orienté vers la bio car pour lui c'est sain, il n'utilise pas de produits chimiques et les semences des céréales ne sont pas enrobées.

« Je suis fier lorsque je vois nos récoltes malgré la présence de toutes ces herbes, j'aime voir les rapaces au dessus de nos terres, cela veut dire que le cycle animal existe sur nos parcelles et que notre terre est bien vivante.

Concernant la culture des oignons, nous achetons chez « Béjo » nos bulbilles qui sont ensuite plantées au semoir début janvier. Pendant l'hiver et au début du printemps afin d'éliminer l'herbe, il faut passer la herse étrille, puis effectuer deux à trois binages à la machine plus un manuellement si nécessaire. L'irrigation est quelque fois indispensable selon la météo.

Fin août, deux à trois jours avant l'arrachage, nous effectuons un broyage des fanes, cela rend l'oignon plus propre et lui assure une meilleure conservation pendant l'hiver. Lorsqu'il ne reste que les bulbes à la surface du sol, l'arrachage est effectué puis nous laissons les oignons dans le champ pendant une semaine pour qu'ils commencent à sécher au soleil.

Les oignons sont ensuite récoltés puis stockés à plat dans un entrepôt sur caillebotis avec des gaines ventilées afin de bien finir le séchage et d'éviter les pertes dues à l'humidité. Si l'oignon n'est pas abîmé à l'arrachage, il aura une bonne capacité au stockage. Par contre l'hiver lorsqu'il gèle, il ne faut pas le bouger, ni le calibrer car il s'abîmerait et perdrait en qualité. Fin septembre, le calibrage, le conditionnement et la commercialisation peuvent commencer.

Nous travaillons essentiellement avec Biogaronne car nous connaissons Jean Luc depuis plus de 10 ans maintenant. De plus, cette structure sait se mettre au niveau des producteurs, nous sommes respectés pour notre travail et nous avons la garantie d'écoulement d'une bonne partie de notre récolte, pour nous c'est important ».

### **Nicole Alain et Cédric PALADIN EARL DE PEYROULET à Frégimont Lot et Garonne**

« Nous nous sommes installés, ma femme et moi, depuis une trentaine d'années en tant qu'agriculteurs. Nous avons repris des terres qui étaient à mes parents, autrefois il y avait beaucoup de raisins dans nos coteaux, sur Frégimont il y a eu jusqu'à 100 hectares de vignes, essentiellement du Chasselas. Sous la halle de Praysas, dans les années 1950/1960, lorsque j'allais avec mon père, je me souviens avoir vu plus d'une centaine de producteurs faire le commerce de leurs propres productions de raisin de table. Tout cela n'existe plus maintenant car la plupart des producteurs ont arraché leurs vignes.

Nos terres sont situées dans des coteaux non irriguées, nos vignes bénéficient ainsi d'un bon ensoleillement favorable à sa culture ainsi qu'à la qualité gustative de nos raisins.

Nous avons ainsi 2 hectares de raisin de table qui sont en bio depuis 2002 : Chasselas, Alphonse Lavallé, Muscat et Ribol. J'ai arrêté d'utiliser du désherbant depuis plus de 15 ans. Nous sommes passés en bio car le prix payé au producteur en conventionnel n'était pas du tout valorisant, nous avons failli arracher nos vignes, comme beaucoup d'autres, mais Lydie Paul, une technicienne bio très compétente nous a convaincu de nous reconvertir en bio et depuis nous ne regrettons pas. Nous élevons également 45 vaches laitières, plus 45 génisses et nous cultivons des céréales pour l'auto consommation de nos animaux.

Cet élevage n'est pas en bio car le gros problème est la collecte de lait et cette filière n'est pas vraiment structurée dans notre département. Nous avons également en bio ½ hectare de pruniers d'Ente qui sont commercialisés sous forme de pruneaux par Lou Prunel et ½ hectare de Reine Claude dorée pour Biogaronne. Mis à part les prunes d'Ente la totalité de notre production est commercialisée par



Biogaronne, j'attache une grande importance à la relation humaine car pour moi il est important que la confiance soit totale entre les acheteurs et le producteur. De plus, nous ne stockons pas le raisin, il est livré à Biogaronne dès le lendemain de la récolte, et il est essentiel pour nous d'avoir la possibilité de vendre du produit frais en volume et avec régularité. Le raisin est un fruit noble, c'est un fruit fragile qui doit être récolté, ciselé puis conditionné avec délicatesse. C'est un des rares fruits qui se récolte à maturité et qui peut rester sur la vigne pendant 15 jours sans s'abîmer, mais au contraire bénéficier de ce temps pour se charger en sucre et d'affiner sa coloration grâce aux rayons du soleil.

Notre fils Cédric qui a 26 ans nous a rejoint dans l'EARL depuis ce mois d'Avril, c'est encourageant pour nous de savoir que la relève est assurée ».



**Aline et Marc FAUGERON**  
**EARL DE LA MONCAUBETTE à Clairac**  
**Lot et Garonne**

« Nos 65 hectares de SAU sont répartis de la manière suivante : En conversion première année : 3.000 m<sup>2</sup> de cerisiers sous abris froids.

En conversion deuxième année : 50 ha de céréales, soja, blé, triticale et luzerne déshydratée pour la consommation animale et également 4 ha de vergers en prune d'ente.

De plus j'ai planté 1 ha ½ de prune d'ente qui seront en pleine production dans cinq à six ans.

C'est la variété dite prune d'ente qui permet d'obtenir les pruneaux. Le fait d'être en Lot et Garonne nous permet de bénéficier de l'ap-

pellation « pruneaux d'Agen » reconnu par une I.G.P, c'est une Identification Géographique Protégée qui garantit l'origine de production. La récolte s'effectue à partir du 15 août, lorsque le taux de sucre atteint 21°Brix. Des vibreurs sont mis en action et les prunes tombent dans une bâche « parapluie » disposée au pied des arbres, trois ou quatre passages sont nécessaires afin d'effectuer la totalité de la récolte. Les charges de personnel sont trop élevées maintenant pour effectuer cela manuellement. A la différence de beaucoup de pruniculteurs, nous proposons du pruneau mi-cuit, la différence avec du pruneau standard est la suivante :

A la récolte, un taux de sucre de 25 à 30° Brix est nécessaire afin d'avoir un pruneau mi-cuit de haute qualité.

Les prunes sont déshydratées à 35 % d'humidité, après 15 à 16 heures de cuisson à environ 75 à 80 °C par air chaud pulsé. Cette méthode permet de préserver tout le moelleux du pruneau mi-cuit ainsi que ses propriétés gustatives et nutritives. Mis sous vide lors de l'ensachage il peut se conserver plus d'un an.

Le pruneau standard, par contre, est déshydraté à 23 % d'humidité, après 24 heures de cuisson, il est ainsi conservé plusieurs mois puis réhydraté par trempage dans des bacs d'eau au fur et à mesure de la demande juste avant la commercialisation.

En bio mention complète nous avons 5 ha 1/2 de maraîchage plein champ, potimarron, butternut, courgette, navet, oignon blanc et épinard ainsi que 4.000 m<sup>2</sup> d'abris froids pour de la mâche cet hiver. Nous avons 18 ha en propriété et le reste en fermage, nous nous sommes installés en 2003 et avons reconverti progressivement l'ensemble des terres que nous cultivons.

J'ai une formation BTS arbo que j'ai effectué à Sainte Livrade. Mes stages effectués chez des arboriculteurs bio du département, la passion du métier, le goût du travail, la réflexion nécessaire à celui-ci en bio ainsi que les aides à la conversion m'ont permis de m'orienter vers ce mode de culture. Depuis un an, Aline s'occupe de la vente directe sur les marchés et également à la ferme, elle

remarque une nette augmentation de fréquentation à la ferme au détriment des marchés, les consom-

mateurs souhaitent avoir le contact directement avec le producteur. Le volume destiné à l'expédition est commercialisé par Biogaronne, l'intérêt pour nous est la proximité ainsi que la possibilité de s'organiser grâce aux planifications des différentes cultures. Afin de conserver l'ensemble d'une filière en bio il nous paraît nécessaire de maintenir les prix à un niveau rémunérateur pour les producteurs. Nous savons tous que les coûts de production sont plus élevés en bio qu'en conventionnel, hors nous remarquons que les prix en bio sont plutôt à la baisse. Le risque pour le consommateur est d'avoir des produits de moins bonne qualité ce qui serait dommage car nous avons tout à fait la capacité de produire de la qualité en fruits et légumes bio dans notre région ».



«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