

DIE NEUIGKEITEN :

Hier der Newsletter Nr. 8 für Dezember 2010 und Januar 2011.

In dieser Ausgabe stehen die Seitling-, Apfel- und Kiwiproduzenten im Mittelpunkt unserer Reportage. Lesen Sie über ihre Leidenschaft für ihre Produktion und ihre Gedanken und Überlegungen hinsichtlich der aktuellen Entwicklung des Marktes für Bio-Produkte aus der Landwirtschaft! Im September haben Produzenten von Biogaronne die Firma Vitalis in Holland besucht, die auf die Produktion von Biosaatgut spezialisiert ist.

Seit Oktober ist Biogaronne Eigentümer des Grundstücks samt Gebäude, in dem wir jetzt ansässig sind, und die Kühlfläche soll, wie geplant, ab diesem Winter verdoppelt werden; damit wird sie eine Gesamtfläche von 800 m² umfassen, und sie soll bis Frühjahr 2011 betriebsbereit sein. Wir werden Sie über die Arbeiten auf dem Laufenden halten.

Am 14./15. Dezember findet in Angers, Frankreich, die Fachmesse für Bio-Obst und Gemüse statt, auf der wir mit einer Gruppe von Produzenten aus Südwestfrankreich vertreten sein werden.

Das gesamte Team von Biogaronne wünscht Ihnen frohe Festtage und ein gutes Neues Jahr!

Viel Spaß bei der Lektüre, und bis bald!

Mit freundlichen Grüßen, Jean Luc

VITALIS - DIE SAMENPRODUKTION AUS EINER ANDEREN PERSPEKTIVE



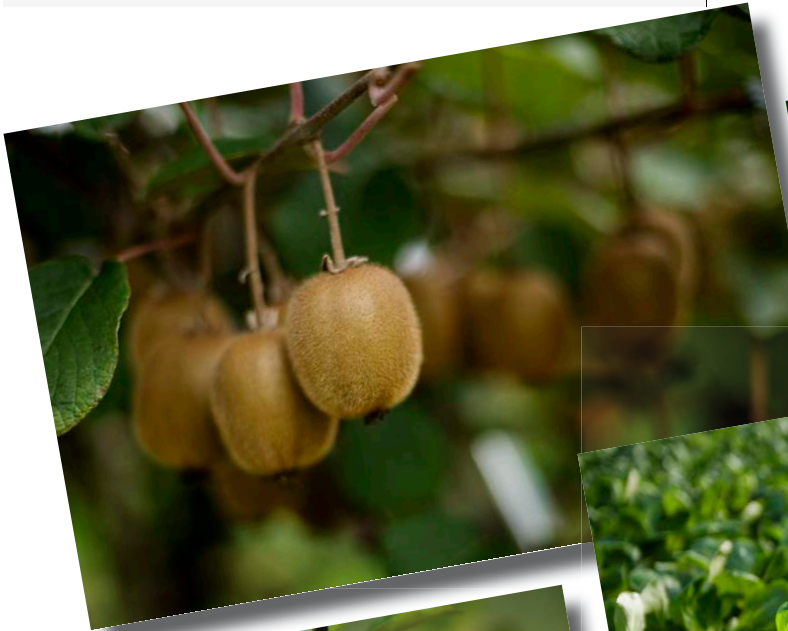
«Vitalis, 1994 von Jan Velema in Holland gegründet, ist heute einer der führenden Produzenten von Biosaatgut. Wir sind auf die Produktion von Saatgut bewährter Sorten nach biologischen Methoden spezialisiert, die den spezifischen Bedürfnissen der Verbraucher und Bio-Produzenten gerecht werden. Wir führen in ganz Europa Versuche zur Entwicklung und Auswahl einer zunehmenden Anzahl von Sorten durch. Im Jahr 1998 hat Vitalis sich dem Enza Zaden-Konzern angeschlossen und ist als selbständiges Unternehmen innerhalb des Konzerns tätig. So haben wir unser Sortiment um führende Sorten von Enza Zaden erweitern können. Aufgrund von Versuchen werden diejenigen Sorten ausgewählt, die für biologische Anbaumethoden geeignet sind, und nur diejenigen, die unseren strengen Anforderungen entsprechen, werden in unser Sortiment aufgenommen. So sind wir ein Anbieter von Qualitätssaatgut für alle Bio-Produzenten.

Die Bio-Samen müssen strengen Anforderungen genügen. Denn qualitativ hochwertiges Saatgut bildet die Grundlage für einen erfolgreichen Anbau. Bei Vitalis wird das Saatgut mit der größten Sorgfalt geerntet, gereinigt und verpackt. Zwar wird diese Arbeit meist von Hand verrichtet, so können dennoch hochentwickelte Maschinen für diese Vorgänge eingesetzt werden. Wenn das Saatgut gereinigt ist, wird seine Keimfähigkeit überprüft, und sie werden auf mögliche Krankheiten hin untersucht. Und schließlich werden nur die Lose für die Vermarktung ausgewählt, die alle Kriterien dieser Tests erfüllen. Die Produktion von Bio-Saatgut ist schwieriger und kostspieliger als die Produktion konventionellen Saatguts. Dennoch steht die Qualität unseres Saatguts der von konventionellem Saatgut in keiner Weise nach.»



PRODUKTIONS PLANNUNG :

Produkt	Dezember/Januar	Produkt	Dezember/Januar
Rüben	20 t	Hokkaidokürbis	20 à 25 t
Karotten in Umwandlung	15 à 20 t	Kartoffeln	
Seitling-Pilze	2 t	<i>Coquine, Charlotte, Ditta, Désiré, Nicola, ...</i>	80 t
Rotkohl und glatter Grünkohl	15 à 20 t	Grüner Hokkaidokürbis	10 t
Butternut-Kürbis	25 à 30 t	Langer schwarzer Rettich	15 t
Moschus-Kürbis	55 à 60 t	Weißer Rettich (Daikon)	15 t
Feldsalat	120 à 150 palettes	Topinambur (Rose)	8 à 10 t
Violette Rübe	25 à 30 t	Kiwi Hayward	500t
Gelbe Rübe (Goldene Kugel)	15 t	Périgord-Walnuss	30 t
Gelbe Zwiebel	50 t	Äpfel	
Pastinake	10 t	<i>Pinova Corail, Dalinette, Breaburn Delbard Jubilée, Goldrush, ...</i>	50 à 80 t
Porree	35 à 40 t		
Breite Petersilie	30 000 bünde		



DAS WORT DER ERZEUGER :



Jean Pierre Roumat in Fauillet Lot-et-Garonne

„Ich habe auf die Bio-Landwirtschaft umgestellt, weil ich mir im Jahr 2004 der Risiken des Einsatzes von Chemikalien von den Produzenten in der herkömmlichen Landwirtschaft und deren Auswirkungen auf die Gesundheit der Verbraucher bewusst geworden bin. Das hat mir tatsächlich Angst gemacht, und so habe ich bewusst entschieden, diese Methoden nicht weiter zu betreiben und mich zu einer Landwirtschaft mit umwelt- und gesundheitschonenderen Anbaumethoden hin umzuorientieren. Meine 16 Ha. große landwirtschaftliche Nutzfläche ist wie folgt aufgeteilt:

2 Hektar Kiwi-Plantagen, die im dritten Jahr in Umwandlung sind; das Sortieren und die Kalibrierung werden von einem externen Dienstleistungsanbieter durchgeführt, denn die Investition in eine elektronische Kalibrierungsmaschine wäre zu kostspielig; die Lagerung und die Verpackung, hingegen, werden von uns selbst vorgenommen. 1,5 Hektar Bio-Apfelplantagen mit den folgenden Sorten: Dalinette, Pichounette, Juliet und einige Goldrush-Bäume zum Bestäuben. 2005 habe ich die bis dahin konventionellen Plantagen komplett gestutzt, um Sorten aufzupfropfen, die beständig gegen Fleckenkrankheit sind und um auf biologische Anbaumethoden umzustellen. Wirtschaftlich bzw. finanziell gesehen war dies ziemlich schwierig, denn es hat drei Jahre gedauert, bis ich endlich wieder zur Produktion gelangte.

Meine gesamten Plantagen sind mit einem Mikroberegnungssystem ausgerüstet, um den Wasserverbrauch zu reduzieren. Letztes Jahr hatte ich eine gute Produktion von etwa 60 Tonnen, doch dieses Jahr waren die Plantagen von der „orientalischen Raupe“ befallen. Dieses ist ein Schmetterling, der einen Wurm produziert, der dann die Epidermis zernagt und Spuren an der Oberfläche hinterlässt, welches die organoleptische Qualität des Apfels jedoch nicht beeinträchtigt. 2 Hektar Felder Gemüseanbau mit Bio-Tomaten für die Produktion von Saft für die Industrie: Hier habe ich eine Tropfen-für-Tropfen-Bewässerungsanlage anstatt einer Mikroberegnungsanlage installiert, um die Gefahr von Mehltau zu vermindern und um gute Erträge zu erzielen. 8 Hektar Sonnenblumen und Dotterblumen sowie 2 Hektar Hanf: Diese habe ich seit 2002 auf den biologischen Anbau umgestellt. Diese Ölpflanzen presse ich selbst für die Ölgewinnung aus; das Sonnenblumenöl ist für die Lebensmittelindustrie, und das Öl aus der Dotterblume und dem Hanf werden der Herstellung von Kosmetika zugeführt. Von der Produktion von Hanf bin ich ganz begeistert; ich baue ihn jetzt schon 11 Jahre an; diese Pflanze hat eine Drehwurzel, die bis zu einem Meter tief in die Erde geht. Dieses zieht die Mineralien aus dem Boden herauf und verbessert die Bodenstruktur, welches in der biologischen Landwirtschaft, insbesondere für die Rotation, sehr wichtig ist.

Der Strohteil des Hanfs wird für die Isolierung verwendet, während die Körner für die Vogelzucht, als Hanfsamen für den Fischfang oder in Form von Öl vermarktet werden. Übrigens suche ich zur Zeit einen Händler, der an der Vermarktung meines Sortiments von Ölen interessiert wäre (Hanf-, Sonnenblumen- und Dotterblumenöl). Meine Apfelproduktion geht an Biogaronne, denn meine Zusammenarbeit mit diesem Unternehmen von menschlicher Größe ermöglicht es mir, meine Produktion aufzuwerten. Denn mir ist es lieber, dass diese in spezialisierten Bio-Märkten als im Supermarkt verkauft wird.

Außerdem ist mir auch persönlich die Qualität der menschlichen Beziehungen wichtig, die wir miteinander pflegen.“

Krysjá et Harm VAN DER HORST in Laparade - Lot et Garonne

«Eine Leidenschaft für die Pilzzucht»

„Ich habe mein Studium als Ingenieur/Biologe mit dem Spezialgebiet der Forschung über Milchprodukte an der landwirtschaftlichen Universität von Wageningen in den Niederlanden absolviert. Wir haben uns 2001 in Frankreich angesiedelt, und da habe ich beschlossen, mich auf die Pilzzucht zu spezialisieren. Nach mehreren Jahren des Experimentierens habe ich dann im Jahr 2007 richtig mit der Produktion nach biologischen Anbaumethoden begonnen. Krysjá ist für die Lieferungen und die Buchhaltung zuständig, während ich mich der Produktion widme. Für meine Produktion verwende ich die folgenden Naturprodukte: Heu und Stroh, Luzerne und Weizenkleie, die ich mir zur Zeit bei Bio-Produzenten aus der Region besorge.

Die Produktion des Seitlings erfordert eine enorme Handarbeit, denn der Kompost muss mehrmals versetzt werden. Die Naturprodukte werden regelmäßig bewässert und vermengt; dann beginnt der Gärungsprozess, und die Temperatur steigt auf bis zu 60°C; dieser Prozess dauert etwa zwei Wochen. In diesem Prozess entsteht eine schützende Mikroflora gegen die Konkurrenten des Pilzes. Anschließend erfolgt die Aussaat in abwaschbaren 50L-Kompostbehältern, die geschlossen, aber perforiert sind, um den Pilzen das Wachstum zu ermöglichen. Drei Wochen später kann die Ernte mit drei bis vier „Produktionsschwüngen“ über eine Dauer von fünf bis sechs Wochen



beginnen. Die Bio-Pilzzucht ist die einzige Kultur, die nicht in der Erde gezogen zu werden braucht. Die Ballen werden in sieben Losen jeweils in verschiedenen Räumen angeordnet; so können sie jede Woche zum Teil durch neue ausgetauscht werden.

Die Temperatur der Räume wird mit einem Biomasse-Boiler, der auf Sägemehl läuft, unterstützt durch Sonnenkollektoren für die Warmwasserbereitung im Winter und Zerstäuber im Sommer, zwischen 15 und 24°C beibehalten. Die Räume müssen eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit (von um die 85%) haben, ergänzt durch eine induzierte Belüftung, wodurch die Arbeitsbedingungen recht beschwerlich werden. Diese Anbaumethode wird sehr vom Wetter beeinflusst, und es ist schwierig, das richtige Gleichgewicht zwischen Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung sowie der Kompostproduktion beizubehalten.

Ich habe mich für den Seitling entschieden, denn dieser Pilz ist wenig bekannt, und somit kann er einen gewissen Mehrwert bringen; der Champignon erfordert eine höhere Mechanisierung, und der Shiitake ist sehr schwer zu produzieren.

Meine gesamte Lieferung geht an Biogaronne, denn diese Firma war von Anfang an von meinem Projekt begeistert; so habe ich mich auf meine Zucht konzentrieren können. Der Preis stimmt auch, und sie passen sich an die Schwankungen der Liefermengen an, was ich sehr zu schätzen weiß. Ich liefere dreimal pro Woche an Biogaronne; das entspricht einer Produktion von etwa sechs Tonnen für 2010.

Wir wollen unsere Produktion weiter steigern, indem wir in Kürze in die Konstruktion eines neuen Gebäudes, eines Lagerbereichs für Rohmaterialien sowie eine Anbaufläche für Weizen und Luzerne investieren werden.“



**Julien Pedelucq
in Saint Etienne d'Orthe - Landes**

«Die Kiwi aus dem Tal des Adour – eine andere Dimension der Bio-Kiwi»

„Das Tal des Adour ist durch bevorzugte klimatische Bedingungen für den Kiwi-Anbau begünstigt, die denjenigen in den besten Anbaugebieten Neuseelands ähneln. Dank eines weichen, milden Atlantikklimas mit geringem Frost, hoher Luftfeuchtigkeit, viel Sonne und außergewöhnlichen Böden entlang der Sturzbäche des Adour hat dieses Gebiet einmalige Anbaubedingungen in ganz Europa.

Mein Vater, Henri Pedelucq, war derjenige, der den Kiwi-Anbau im Jahre 1965 erstmals im Tal des Adour eingeführt hat. Er war selbst Produzent, und dann im Jahre 1978 hat er die Firma Sikig gegründet; damit hat er für den künftigen Aufschwung dieses neuen Zweiges den Weg bereitet. Von Anfang an haben die Kiwi-Produzenten von Sikig jegliche Behandlung mit Pestiziden abgelehnt, um das natürliche Erbe ihrer Region zu bewahren.

Sikig nimmt die Früchte an der Station in Empfang und übernimmt die Kalibrierung, dann die Lagerung und Vermarktung für alle 170 angeschlossenen Produzenten, die jetzt insgesamt 400 Hektar Obstplantagen im Tal des Adour betreiben. An der Station sind 30% des Personals für die Qualität zuständig; dieser Vorgang wird von einem Qualitätsingenieur, einem Laborleiter, Kontrolleuren sowie einem technischen Ausschuss, bestehend aus 11 Produzenten, ausgeführt. Auf der Plantage führt ein technischer Mitarbeiter regelmäßige Besuche durch und kontrolliert ein Anbauheft; außerdem wurde ein Dienst zur Unterstützung für die Produzenten eingerichtet, es werden fachspezifische technische Schulungstage organisiert, und die Kiwi-Landwirte sind an einen Kodex gebunden. Nachdem seine Plantagen zu 100% mit den Gütesiegeln „CCP“ und „Label Rouge“ zertifiziert wurden, mit dem Ziel, den Verbrauchern einen exzellenten Geschmack und eine perfekte Nachvollziehbarkeit zu garantieren, hat Sikig in seinem Bewusstsein über die nachhaltige Entwicklung sich mit der Umstellung von 20% seiner Anbaufläche ab 2001 naturgemäß umweltschonenderen Produktionsmethoden zugewandt.

Seit 2005 ist seine gesamte Produktion mit dem Gütesiegel „Eurep Gap“ zertifiziert.

2007 haben wir uns Arbio, dem Berufsverband der Bio-Landwirte der Aquitaine, angeschlossen, um uns einer gemeinsamen Initiative des Aufbaus und der Pflege dieses Zweiges der landwirtschaftlichen Produktion zu verpflichten.

2008 lernten wir Guillaume, Geschäftsführer von Biogaronne, Jean-Luc, seinen Direktor, und Frédéric, den mit Biogaronne assoziierten Kiwi-Produzenten, kennen. Die Tatsache, uns besser einander zu kennen, hat es uns ermöglicht, eine kaufmännische Partnerschaft für den Versand an Spezialgroßhändler aufzubauen. Während der Kampagne 2009/2010 wurden über 200 Tonnen Produktion von Biogaronne vermarktet. Seit der Einrichtung dieser Partnerschaft verzeichnen wir einen deutlichen Aufschwung der Vermarktung sowie die Beibehaltung einer angemessenen Wertschöpfung für die Produzenten.

Ich lege auch großen Wert auf unsere Beziehung, die auf einem sehr starken Vertrauen zwischen diesen beiden Strukturen mit einer vorwiegend regionalen Identität beruht; so leiten wir den Versand direkt von unserer Station an unsere Kunden von Biogaronne.

Die Bio-Produktion und der Bio-Markt verzeichnen stets einen kontinuierlichen Aufschwung. So würde ich es mir wünschen, dass Sikig und Biogaronne diesen Zweig gemeinsam weiterentwickeln können, damit auch unsere Bio-Verbraucher von morgen unsere Kiwis kennenlernen können und zu schätzen wissen!“

