

DIE NEUIGKEITEN :

Hier der Newsletter Nr. 9 für Februar und März 2011.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen Gemüsegärtner im Anbau von Lauch, Kartoffeln, Zwiebeln, Löwenzahn, Kleinlauch, Erdbeeren u.a. vor. Außerdem stellen wir Ihnen auch eine unserer Mitarbeiterinnen vor.

Anfang Februar haben wir an der ersten Fachmesse und Begegnung im Bereich der Bio-Gemeinschaftsgastronomie in Bordeaux teilgenommen, und an unserem Stand wurden zahlreiche Kontakte geknüpft. Auf dieser bedeutenden Fachmesse, deren Veranstalter Arbio war, wurde die gesamte Reihe der angebotenen biologischen Erzeugnisse der Region, die für die Verwendung in der Gemeinschaftsgastronomie in der Region Aquitaine geeignet sind, vorgestellt. Derzeit wird eine regionale Gemeinschaftsinitiative untersucht, um der Nachfrage der Gastronomiebetriebe gerecht zu werden, die an einer Versorgung mit Bio-Erzeugnissen aus der eigenen Region interessiert sind.

Vom 16. – 19. Februar waren wir auch auf der „Biofach“-Messe in Nürnberg vertreten.

Unter den ca. 20 Firmen, die auf dieser Messe mit einer Gesamtausstellungsfläche von 250 m² eine Präsenz hatten, war die Region Aquitaine die erste französische Region, die dieses Jahr auf der „Biofach“-Messe vertreten war. Unser Stand war durch zwei Erzeuger und zwei kaufmännische Mitarbeiter von Biogaronne vertreten. Diese internationale Fachmesse bot uns die Gelegenheit zur Begegnung mit unseren Bio-Großhandelskunden, sowohl aus Frankreich als auch aus den Ländern Nordeuropas, und das obendrein in einer sehr freundlichen und angenehmen Atmosphäre.



Viel Spaß bei der Lektüre, und bis bald!
Mit freundlichen Grüßen, Jean-Luc



PRODUKTIONS PLANNUNG :

Produkten	Februar/März	Produkten	Februar/März
Karotten (in Umwandlung)	15 à 20 t	Lauch	40 t
Knollensellerie	10 t	Kartoffeln	60 t
Seitlinge	2 à 3 t	<i>Charlotte, Ditta</i>	
Rotkohl und glatter Grünkohl	15 à 20 t	Breite Petersilie	60 t
Grünkohl (Wirsing)	80 à 100 Paletten	Langer schwarzer Rettich	15 t
Kohlrabi	15 000 Stück	Topinambur (rosa)	5 t
Rosenkohl	2 t	Kiwi Hayward	300 t
Spinat	15 à 20 t	Périgord-Walnüsse	10 t
Feldsalat	120 à 150 Paletten	<i>in Umwandlung und grüne Nüsse</i>	
Gelbe Rüben (Goldkugel)	10 t	Äpfel	40 t
Neue weiße Rüben (Bund)	25 000 Bündel	<i>Chanteclerc, Goldrush, Quérina...</i>	
Gelbe Zwiebeln	30 t		



DAS WORT DER ERZEUGER :



Jean Claude und Freddy BONNEAUD Gaec de la Plaine, Payroux Vienne

„Ich habe mich mit meinem Vater Jean Claude assoziiert; dieser hatte einen landwirtschaftlichen Betrieb für Ziegen und konventionellen Getreideanbau. Als ich den Betrieb im Jahr 1999 übernahm, habe ich komplett auf die Bio-Landwirtschaft umgestellt. Die landwirtschaftliche Nutzfläche beträgt 300 Ha., die folgendermaßen aufgeteilt sind : 230 Ha. Getreide (Mais, Weizen, Raps, Sonnenblumen, Triticum u.a.). 50 Ha. Weideland für die Rinderzucht zur Fleischvermarktung; wir haben ca. 60 Limousin-Kühe. - Etwa 20 Hektar sind dem Feldgemüseanbau mit

Lauch, gelber Zwiebel und Kartoffeln (Ditta und Charlotte) gewidmet. Mein Bruder betreibt ebenfalls die Bio-Rinderzucht. Dabei stelle ich fest, dass der Mehrwert zwischen dem biologischen Anbau und dem konventionellen Anbau im Bereich des Gemüse- und Getreideanbaus trotz der beträchtlichen phytosanitären Zwänge höher ist als bei der Viehzucht. Dieses ist ein starker Wachstumsmarkt, und die Erzeuger gehen eine Menge Risiken ein, doch die erzielten Preise sind nicht immer sehr motivierend. Das Lauchgemüse wird auf einer zusammenhängenden Parzelle angebaut, deren Boden tiefe Lehmschichten hat; daher die Nachteile beim Ernten, wenn die Wetterbedingungen ungünstig sind. Ich häufte meine Lauchpflanzen aber



gut an, sodass sie einen schönen weißen Stamm produzieren; außerdem habe ich dieses Jahr auch in ein Rotationsgerät investiert, das die Blätter aufhebt, sodass sie bei der Ernte nicht beschädigt werden.

Das Waschen und die Verpackung wurden an einen externen Dienstleistungsanbieter abgetreten, d.h. dieses kostet mich 0,40 Cent pro Kilogramm. Ich arbeite mittlerweile seit zwei Jahren mit Biogaronne zusammen und schätze diese Art von Partnerschaft auf einer Vertrauens-

basis. Es gibt Absatzmärkte in der Bio-Landwirtschaft, und es ist eine große Beruhigung für mich als Erzeuger, die

Gewissheit zu haben, dass ein Großteil meiner Ernte so gut wie direkt vermarktet wird. Ein Export-Kunde hat sich sogar zur Abnahme einer bestimmte Menge Lauch verpflichtet; er hat einen Vorschuss auf eine Ernte geleistet, sodass ich die Kosten für meine Pflanzen schnell begleichen konnte. Wir haben einen Dreiparteien-Vertrag geschlossen, damit die Pflichten für jeden auf seiner Ebene klar festgelegt sind, d.h für den Erzeuger, für Biogaronne und seinen Kunden“.



**Edgar BRINKHOFF
in Granges-sur-Lot
Lot et Garonne**

Ich komme ursprünglich aus Holland, ich habe fünf Kinder und ich interessiere mich leidenschaftlich für die Bio-Landwirtschaft. Ich habe Biologie und Biodynamik studiert. Dann habe ich mich 1980 mit einem 6 Ha. großen Betrieb für den Bio-Gemüseanbau in Holland niedergelassen.

Aber 1986 kam die Veränderung: Nachdem ich ein Praktikum bei Guillaume Vlemmings absolviert hatte, habe ich dann Land gefunden, um mich als Bio-Erzeuger in Südwestfrankreich anzusiedeln. Ich begann mit 12 Ha. für den Feldgemüseanbau; mittlerweile ist meine Anbaufläche im Tal des Lot zusammenhängend, wobei die Böden allerdings sehr unterschiedlich sind, d.h. manche Böden sind sehr tonhaltig, andere haben leichtere und sandigere Böden. Somit kann ich meinen Anbau je nach der Bodenbeschaffenheit ausrichten; für die Rotation ist dieses jedoch nicht immer ganz so einfach. Auch habe ich dreiviertel Hektar Kaltsilo; das heißt, ich kann ein breites Spektrum an verschiedenen Gemüsesorten anbauen, denn ein Teil meiner Erzeugnisse wird wöchentlich auf fünf Märkten vermarktet (Villeneuve/Lot, Bordeaux, Agen, Küste der Region Landes im Sommer). Meine wichtigsten Erzeugnisse sind: runde Erdbeeren und Garriguetten-Erdbeeren, Tomaten alter Sorten, Endiviansalat, Löwenzahn, Kleinlauch, Wirsing usw. Außerdem habe ich 4 Ha. Anbaufläche für Gemüse für die Lebensmittelindustrie, und zwar hauptsächlich für Ratatouille.

Ich arbeite seit seiner Gründung mit Biogaronne zusammen, denn Biogaronne zeichnet sich durch seine leichte kaufmännische Struktur und seine Nähe zu den Erzeugern aus; es ist eine Organisation von menschlicher Größe, die ihre Zahlungsfristen gut einhält und die in Zeiten der Spitzenproduktion in der Lage ist, Mengen zu absorbieren.

Was die Zukunft der Bio-Landwirtschaft betrifft, so bin ich optimistisch, denn in Frankreich ist eine stets zunehmende Verbrauchernachfrage zu verzeichnen, und ich stelle fest, dass die Verbraucher sich mehr Nähe wünschen, mehr Kontakte oder Beziehungen zur Produktion, und das ist für uns als Erzeuger sehr ermutigend!



**Céline PERES
Angestellte bei Biogaronne
Sekretärin/Buchhalterin**

Ich bin im Albret, der Region Südwestfrankreichs, die von König Heinrich IV, dem „grünen Galanten“, so sehr geschätzt war, geboren und habe immer in dieser Region gelebt und gearbeitet. Ich stamme aus einer Familie von Landwirten und ich bin mit der Welt der Landwirtschaft vertraut; seit der Geburt meines Sohnes vor vier Jahren habe ich auch ein zunehmendes Interesse für die Bio-Landwirtschaft entwickelt. Nach dem Abitur wollte ich mich auf das Gebiet der Önologie, d.h. den Weinstock, die Rebsorten und Kompositionen spezialisieren, denn dieses fand ich alles sehr, sehr faszinierend, doch dann hat die Zukunft anders für mich entschieden.

Seit 2007 bin ich als Sekretärin und Buchhalterin bei Biogaronne tätig. Ich arbeite gerne hier, denn in unserem Team haben wir einen starken Zusammenhalt, und bei uns herrscht ein gutes Betriebsklima. Wir arbeiten alle mit gegenseitigem Respekt zueinander, und wir genießen auch gute Beziehungen zu den Erzeugern wie zu unseren Kunden. Angesichts der Methoden des Respekts zu Mensch und Umwelt sowie der Qualität der Erzeugnisse werden sich künftig immer mehr Verbraucher in der Sorge um eine gesunde Ernährung den Bio-Erzeugnissen zuwenden, sodass der Sektor der Bio-Landwirtschaft eine rosige Zukunft zu erwarten hat!