

## LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 11 pour juillet 2011.

A l'occasion du SIAD qui a eu lieu les 29 et 30 juin dernier à Agen, la revue professionnelle Réussir Fruits et Légumes a édité un magnifique hors série dédié à 100% à l'agriculture biologique. Cet ouvrage de référence, de plus de 80 pages, se veut être une « passerelle » entre les modes de productions biologiques et conventionnelles, gageons qu'il y réussisse.

Le 19 juillet prochain, en partenariat avec Arbio ainsi que la Chambre d'Agriculture de Dordogne et du Lot et Garonne, Didier Deshayes et Guillaume Vlemmings, producteurs associés à Biogaronne, reçoivent des producteurs sur leurs exploitations afin de partager leurs expériences en maraîchage de plein champ et sous abris (itinéraires techniques, gestion des adventices, équipement matériel...). La structuration de la filière régionale ainsi que la commercialisation des fruits et légumes bio seront également présentées.

Ce sont des producteurs de framboises et d'aubergines « Graffiti » en reconversion qui sont à l'honneur ce mois ci et qui nous font partager leur passion pour leurs productions.

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



## TABLEAU DE PRODUCTION :

Produits	Juillet	Produits	Juillet
Ail Frais	15 t à 20 t	Persil Plat	10 000 bottes
Aubergine	15 t à 20 t	Poireau Nouveau	35 t
Aubergine « graffiti » en conversion	5 t	Poivron	5 t
Carotte botte	10 000 bottes	Pomme de terre Nouvelle	50 t
Céleri branche	20 t	Potimarron	20 t
Champignon Pleurotte	1 t	Tomate Grappe	35 à 40 t
Concombre lisse	1 500 colis	Tomate Ronde	70 t
Concombre épineux « Noa »	10 t	Tomate Cœur de Bœuf	10 t
Courgette	200 t	Cassis	1 t
Courgette jaune	15 t	Figue	5 t
Courgette Ronde de Nice	5 t	Fraise - Charlotte & Mara	15 t
Fenouil	10 t	Framboise	6 t
Fève	5 t	Groseille rouge	1 t
Haricot vert	5 t	Melon charentais	80 t
Haricot plat	3 t	Myrtille	8 à 10 t
Haricot beurre	3 t	Pêche/Nectarine	20 t
Oignon blanc botte	10 000 bottes	Prune Reine Claude Dorée	15 à 20 t



## LE MOT DES PRODUCTEURS :



**Jean Michel RUCHAUD à Razimet  
SARL CHANAU  
Lot et Garonne**

Je suis maraîcher serriste en conventionnel depuis 1981, en 2009 j'ai acquis un terrain de 5 hectares et demi qui était en friche. J'ai donc créé la sarl Chanau et démarré ma production en bio dès Août 2010 avec de la framboise sous abri. Mon objectif est de monter des abris froids sur ces 5 hectares afin de disposer d'un outil de production performant. Je me suis intéressé à l'agriculture biologique par curiosité intellectuelle, je sais par expérience que ces nouvelles contraintes techniques vont me permettre d'acquérir des connaissances,

j'aime relever des défis. Je considère que produire des fraises en bio en avril/mai est réalisable, par contre, techniquement, il est très difficile d'avoir des remontantes, le risque est trop grand et la maîtrise de cette culture n'est pas garantie.

J'emploie 3 à 4 personnes pour les cultures d'hiver (mâche, brocoli, épinard, choux de Bruxelles) et 8 à 11 sont nécessaires du printemps à l'automne (fraise, framboise, melon, courgette, petit pois, céleri branche...).

Je trouve en Biogaronne un partenaire commercial essentiel, la planification des cultures et l'organisation des livraisons sont réalisées en réel partenariat.

Je considère que le consommateur bio est en droit d'attendre des produits qui soient à la hauteur du prix auquel il le paye, nous ne devons pas uniquement nous satisfaire du logo AB, mais également produire des fruits et légumes de haute qualité gustative.

**Carole et Bruno GAUDIN  
Aiguillon  
Lot et Garonne**

Je ne suis pas issu du milieu agricole mais c'est une passion que j'ai depuis que je suis enfant.

Nous nous sommes installés fin décembre 2006, Carole et moi, en tant que jeunes agriculteurs.

Sur une SAU de 80 hectares, la majeure partie est en céréales, dont 20 hectares sont en bio. Ces céréales servent en partie à l'alimentation de nos canards ainsi que la paille de qualité pour les canetons. Nous élevons 5 bandes de 3000 canards par an, nous les recevons à l'âge d'un jour et ils repartent après 82 jours, ils sont labellisés IGP ce qui garanti aux consommateurs une origine géographique. Nos canards ne sont pas en bio car la filière n'est pas vraiment structurée, il n'y a pas de réelle valorisation. Il faut savoir qu'un canard consomme pratiquement le double d'aliments qu'un poulet de chair. Nous disposons de 11 abris froids de 250 m2 qui sont actuellement en conversion deuxième année, c'est là que nous produisons de l'aubergine « Graffiti ».

J'aime la production de l'aubergine, je préfère moins produire mais avoir un légume de qualité, pour l'instant je constate une baisse de rendement de 30% par rapport au conventionnel. Nous avons choisi, avec Jean Luc, la variété « Graffiti » afin de pouvoir valoriser tout en étant en conversion, nous avons également une convention avec la Chambre d'Agriculture du Lot et Garonne afin d'avoir un suivi technique.

Nous ne sommes qu'à un quart d'heure de route de Biogaronne, c'est un avantage pour nous de pouvoir livrer dès la récolte et le conditionnement effectué. Nous apprécions également beaucoup les relations avec les autres maraîchers bio, c'est important pour nous qu'ils acceptent d'échanger leurs connaissances.



## LES RÉNOVATIONS DE BIOGARONNE :

Depuis octobre 2010, Biogaronne est propriétaire du terrain et du bâtiment que nous occupons, cet emplacement est stratégique car situé au cœur du bassin de production.

Cela nous permet de réceptionner, d'agrèer puis d'expédier des fruits et légumes qui sont fraîchement récoltés le jour de l'expédition.

Afin d'avoir la capacité logistique de commercialiser les nouveaux volumes produits en bio en région Aquitaine et de vous garantir également une qualité optimale, nous avons entamé des travaux d'aménagement de notre entrepôt.

Ceux-ci vont nous permettre de doubler notre capacité de réfrigération avant expédition, de disposer d'une troisième chambre froide, et d'avoir des sas qui nous permettent de charger les camions sans rupture de la chaîne du froid.



Nous disposerons alors d'une zone de 900 m<sup>2</sup> réfrigérée à 10°C pour la préparation des commandes ainsi qu'une capacité de stockage de 180 m<sup>2</sup> réfrigérée entre 2 et 4°C.

D'autres travaux sont également prévus : aménagements et agrandissement des quais pour réceptionner les producteurs, réfection de la façade et de la toiture, puis agencement de nouveaux bureaux, mais je vous tiendrai régulièrement informé au fur et à mesure de l'avancement de ces travaux...