

**LES NOUVELLES :**

Bonjour, voici la news letter n°13 pour mars 2012.

C'est un producteur de pommes en troisième année de conversion ainsi qu'une salariée de Biogaronne qui sont à l'honneur ce mois-ci.

Début février, le froid et la neige n'ont pas épargné le Sud Ouest. Des températures nocturnes jusqu'à moins 15°C ont gravement endommagé des cultures de plein champ, et des producteurs ont déclaré avoir des pertes importantes. Cela entraîne une situation de pénurie de certains légumes (poireaux, navets, choux, radis noirs, betteraves...) pour les deux mois à venir, ainsi que du retard dans les productions de printemps (navet botte, oignon blanc botte, betterave botte....).

Biogaronne était présent au salon Biofach à Nuremberg qui a eu lieu du 15 au 18 février dernier. Le cru 2012 a tenu ses promesses, toujours convivial et néanmoins très professionnel. Ce salon nous permet de conforter notre place sur le secteur de l'expédition et d'avoir de nouveaux contacts, ce qui nous permet ensuite de planifier les productions de notre région.



Par ailleurs, Biofach fut l'occasion pour Arbio de communiquer avec la nouvelle marque « Bio Sud Ouest France ». Les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées s'unissent pour promouvoir les produits du Sud Ouest.

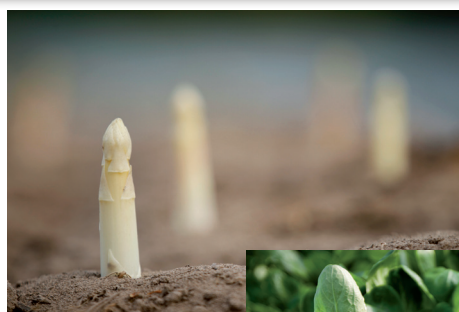
Une bannière, deux régions : c'est une révolution !

Les fruits et légumes bio en font partis, Biogaronne s'inscrit dans cette démarche collective et participera à ces actions de promotion, renforçant ainsi notre identité régionale et certifiant l'origine de nos fruits et légumes bio.

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

**Produits du mois**

- Asperge
- Blette
- Mâche
- Navet Botte
- Oignon Jaune
- Persil plat
- Poireau
- Pomme de Terre Ditta
- Pomme de Terre Charlotte
- Radis Noir Long
- Kiwi
- Pomme Goldrush en conversion
- Pomme Dalinette



## LE MOT DES PRODUCTEURS :



### **Amélie DURIN** **Commerciale secteur 1/2 gros**

« Originaire du Lot et Garonne, j'y ai fait mes études jusqu'au bac. Ensuite, j'ai obtenu mon BTS Management des Unités Commerciales à Mont de Marsan en 2008. Par la suite, j'ai travaillé dans le secteur administratif et bancaire avant de faire partie de l'équipe de Biogaronne en 2010. Travailler dans cette entreprise à taille humaine m'a permis de découvrir et d'apprécier le monde de la bio. L'équipe est soudée, respectueuse de chacun et l'ambiance est conviviale tout en étant professionnelle.

J'ai en charge la clientèle 1/2 gros régionale, composée essentiellement de producteurs bio qui font les marchés de détail ainsi que des structures qui distribuent des paniers par abonnement.

Dans mon poste, le relationnel est très important car c'est l'image de Biogaronne que je renvoie.

Je suis également en charge de la saisie informatique des bons de livraisons producteurs, fournisseurs et les bons de préparations des commandes jusqu'à la facturation clients.

Je me sens plus sensibilisée au monde de la bio depuis que je travaille à Biogaronne.

Outre l'univers du travail, vitesse, liberté, sensations fortes et nature sont des termes qui me correspondent, c'est pourquoi je suis passionnée de ski hors piste et de moto...»

### **Guillaume BIASOTTO à Castelmayran** **Tarn et Garonne**

« Nous sommes agriculteurs de père en fils depuis trois générations. Mon père était céréalier puis s'est orienté vers l'arboriculture dans les années 80. Au total nous avons 10 hectares de pommiers, 80 ares de pêchers, 80 ares de cerisiers et 15 hectares de céréales.

J'ai repris l'exploitation depuis un an et nous sommes en troisième année de reconversion sur 3,5 hectares de pommes variété Goldrush. La prochaine récolte sera donc en bio mention complète.

J'ai également en projet de reconvertir en bio les pêchers, cerisiers et céréales, mais le risque est trop grand pour le reste des pommiers, car ce ne sont pas des variétés adaptées à la bio et non résistantes à la tavelure.

L'agriculture biologique est intéressante au niveau de la diversification, l'approche technique est vraiment différente que celle du conventionnel, on est plus proche de ses arbres, on apprend à connaître les auxiliaires.

En pomme conventionnelle tout est livré en pallox à une OP et le prix payé n'est pas vraiment motivant.

L'avantage en agriculture biologique c'est aussi que l'on a une certaine maîtrise de la vente de notre production, avec Biogaronne cela se passe bien, ils ont bien valorisé notre deuxième année de conversion et je compte sur eux également pour cette campagne. »

