

LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 15 pour novembre 2012.

C'est un producteur d'oignon, d'ail et d'échalote qui est à l'honneur ce mois-ci.

Cette production représente maintenant des tonnages importants dans notre gamme, le terroir du département du Gers se prête bien à la culture de la famille des liliacées.

Nous pouvons ainsi vous fournir un légume de qualité, en frais, dès le début de la campagne au printemps, puis en demi sec, pour finir ensuite en sec de septembre à mars.

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



TABLEAU DE PRODUCTION :

Produits	Novembre
Ail sec	5 t
Oignon jaune	15 à 20 t
Oignon rouge	15 à 20 t
Betterave rouge	5 t
Carotte botte	12 000 bottes
Carotte sable	10 t
Champignon Pleurotte	1 t
Chou chinois	20 à 30 t
Chou rouge et vert lisse	10 t
Chou Rave	8 à 10 000 pièces
Courge Butternut	50 t
Courge Musquée	30 t
Courge Patisson	5 t
Courge Spaghetti	5 t
Potimarron	50 t
Navet violet	10 t
Navet Jaune Boule d'or	10 t
Radis noir rond	5 t
Persil Plat	8 à 10 000 bottes
Poireau	20 à 30 t
Pomme de terre <i>Charlotte, Ditta, ...</i>	50 t
Blette pied	5 t
Epinard	5 t
Fenouil	10 t
Mâche	20 à 30 palettes
Salade <i>Batavia, Feuille de chêne, laitue verte et rouge...</i>	150 palettes
Framboise	1 à 2 t
Kaki Fuyu	5 t
Noix sèche	30 t
RAISIN (sortie frigo)	15 t
<i>Sans pépin EXALTA</i>	5 à 8 t
<i>Muscat de Hambourg</i>	5 à 8 t
<i>Ribol</i>	10 à 12 t
Physalis	2 à 3 t
Kiwi Summer	10 t
Kiwi Hayward (fin novembre)	40 à 50 t
Pomme <i>Pilot, Dalinette et Pitchounette...</i>	10 à 20 t





De l'expérimentation grandeur nature :

Début septembre, plus d'une centaine de producteurs et professionnels de l'agriculture biologique se sont retrouvés chez Guillaume Vlemmings, gérant de Biogaronne, afin d'observer la nouvelle gamme variétale de Vitalis, semencier spécialisé en bio. Une parcelle de plein champ ainsi qu'une serre étaient consacrées à cette expérimentation « grandeur nature ».

Céline Sabathier, technico-commerciale pour le sud ouest a présenté aux nombreux participants plus de 70 variétés de légumes de plein champ et sous abri.

Celles-ci ont été sélectionnées pour leur qualité agronomique,

leur résistance aux parasites ou leur qualité gustative.

Les visiteurs ont découvert de nouvelles variétés disponibles en semences bio :

Tomates Beef, Cœur de pigeon, Cerise en grappe, Cerise orange...Egalement

de nouvelles variétés de poivrons multicolores et de formes diverses, concombres,

melons, fenouils, courgettes, potimarrons, sans oublier les multiples salades.

Ce fut un véritable festival de couleur, à nos maraîchers

maintenant de mettre en œuvre leur savoir faire afin de nous

permettre d'élargir notre gamme pour l'été prochain.



Visite dans les vignes :

Durant un week-end de la mi octobre, nous avons eu le plaisir de recevoir des clients et de leur faire découvrir, sur le terrain, le travail mis en place par Biogaronne en partenariat avec Vini Vitis Bio et la Chambre d'agriculture d'Agen.

Jacques Réjalot nous a expliqué le suivi technique effectué durant toute la campagne : mesure du taux de sucre et du poids des baies, conseils sur les périodes de traitement, travail du sol, évaluation du tonnage de récolte par producteur et par variété... .

L'après-midi du samedi fût consacré à la visite des vignes de Madeleine, Thierry et Alain. Ribol, muscat de hambourg, centennial et exalta ont été grapillés et appréciés par tous.

La soirée du samedi soir fût également très riche en enseignements mutuels, tant pour les producteurs que les commerciaux, autour d'un repas où la gastronomie du sud ouest fût très appréciée.

Le dimanche matin nous nous sommes retrouvés chez Guillaume. Nous avons visité la pépinière, les serres d'aubergines, concombres, tomates grappes, ainsi que les salades en plein champ.

Ces échanges fructueux permirent aux producteurs d'échanger directement avec des acheteurs de fruits et légumes bio. Expérience à renouveler !



LE MOT DU PRODUCTEUR :

Colette, Francis et Rémi Gers

«Je suis en Gaec avec mes parents, mon père est passé en bio en 1980, il était alors en polyculture élevage sur 80 hectares et avait des blondes d'Aquitaine.

Après mes études agricoles, je me suis installé en bio en 2004, il m'a fallu acheter 70 hectares dont une partie avec l'irrigation, ce qui m'a permis de diversifier mes cultures : ail, oignon et échalote.

En céréales nous produisons du blé, du tournesol, du soja, des lentilles et des pois chiches sur environ 170 hectares.

Il faut savoir qu'en bio, le blé a un rendement de moitié inférieur au conventionnel. Le prix payé pour du tournesol bio n'est que de 40 € la tonne supérieur par rapport au conventionnel.

Malheureusement, le coût des engrais organiques augmente tous les ans, diminuant ainsi notre marge, donc notre revenu.

L'oignon est produit sur environ 4 hectares (moitié en rouge et moitié en jaune), l'ail sur 1,5 hectare, l'échalote sur 0,5 hectare.

Nous avons des terres basiques avec un ph de 8,2 c'est de l'argilo calcaire.



Situées dans le triangle Condom, Nérac, Lectoure, en plein Gers, les terres sont peu arrosées car les orages d'été suivent la vallée de la Garonne ou de la Baïse. C'est pour cela que nous nous sommes équipés d'irrigation, notamment pour les oignons.

Les bulbilles sont plantés en février mars, il faut être très vigilant à la plantation car s'ils sont trop serrés vous risquez d'attraper des maladies et s'ils sont plantés trop large vous avez de trop gros calibres.

Commence ensuite le travail du binage avec la herse étrille, puis l'arrosage dès le printemps.

L'oignon rouge a un rendement inférieur au jaune, c'est pour cela qu'il est vendu plus cher.

La récolte s'effectue en demi sec à partir de juillet, puis lorsque les oignons sont secs je les entrepose à plat, à température ambiante et non pas en frigo.

Le travail d'équeutage et de conditionnement est fait manuellement, cela demande plus de temps mais me permet de mieux trier et d'écartier les oignons, aux ou échalotes abîmés, afin d'avoir un produit de qualité.

Je livre à Biogaronne depuis deux ans maintenant et cela se passe bien, je suis satisfait du prix payé et de la régularité à laquelle ils écoulent ma production.»

