

LES NOUVELLES :

Bonjour, voici la news letter n° 12 pour octobre et novembre 2011.

Ce sont des producteurs de raisins de table, de melon et de courge butternut qui sont à l'honneur ce mois-ci et qui nous font partager ainsi leur passion pour leurs productions.

Les conditions climatiques exceptionnelles, les fortes chaleurs et le manque de pluie perturbent fortement toutes les productions depuis le mois de mars. Dans notre région des tonnages importants sont en prévision, cela est dû à de forts rendements, notamment en courges (butternut, musquée et potimarron), oignons, pomme de terre, noix et pommes...

Gageons que le marché spécialisé de la bio mettra toute son énergie et son savoir faire en action afin d'écouler ces volumes à un prix rémunérateur pour le producteur, tout en permettant aux consommateurs d'y accéder.

Un clin d'œil à Francis, producteur fidèle à Biogaronne, qui a réussi à transmettre ses terres en bio à Stéphanie et à son oncle, la relève est assurée....

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



TABLEAU DE PRODUCTION :

Produits	Octobre/Novembre	Produits	Octobre/Novembre
Betterave rouge	5 t	Fenouil	15 à 20 t
Blette pied	5 t	Navet violet	10 t
Carotte botte	15 000 bottes	Navet Jaune Boule d'or	10 t
Carotte sable	15 t	Oignon jaune	50 t
Champignon Pleurotte	2 t	Oignon rouge	20 t
Chou chinois	30 t	Poireau (fin octobre)	20 à 30 t
Chou rouge et vert lisse	10 t	Persil plat	20 000 bottes
Courge Butternut	70 t	Potimarron	50 t
Courge Musquée	40 t	Radis noir long	5 t
Courge Patisson	10 t	Framboise	3 à 4 t
Courge Jack Be Little	10 t	Pruneau mi-cuit en Conversion	3 à 4 t
Courge Patidou	10 t	Kaki Fuyu	10 t
Courgette d'automne	40 à 50 t	Noix sèche	30 t
Courgette Ronde de Nice	5 t	Kiwi (fin novembre)	40 à 50 t
Salade		Raisin	
<i>Batavia, Feuille de chêne, Laitue, Romaine, Sucrine</i>	150 à 200 palettes	<i>Sans Pépin Exalta</i>	15 t
		<i>Muscat de Hamburg</i>	15 t
		<i>Ribol</i>	15 t
Pomme		Pomme de terre	
<i>Pilot, Pinova Corail, Dalinette, Pitchounette...</i>	50 à 80 t	<i>Charlotte, Ditta, Désiré, Nicola, ...</i>	70 t



LE MOT DES PRODUCTEURS :



Stéphanie Lot et Garonne

*Du pied des vignes de Montmartre au pied des vignes de coteaux,
une transition réussie*

«Je suis d'origine parisienne non loin de Montmartre, j'étais gérante d'un centre de remise en forme. Puis avec mon oncle nous avons animé des jardins ouvriers en motivant des jardiniers à se mettre à la bio.

Depuis l'âge de 10 ans je suis attirée par l'agriculture

et j'ai vraiment réalisé un rêve en m'installant en juin 2011 comme agricultrice bio.

Nous avons été mis en relation avec Francis par la Chambre d'Agriculture d'Agen, ce producteur, en bio depuis 1972 recherchait un repreneur et nous voulions nous installer en Lot et Garonne. Francis nous a fait confiance et a été d'une grande patience car le parcours fût long et difficile.

En 2009 nous avons fait la connaissance de Jean Luc Charbonneau et de Biogaronne lors de notre visite au Sifel à Agen. Pendant l'hiver 2009/2010 il m'a fallu reprendre les études et obtenir le BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole), puis au cours de l'hiver 2010/2011 nous avons fait l'apprentissage chez Francis, pour parvenir enfin à l'automne 2011 à récolter nos premiers raisins. La SAU est composée de 2 hectares de vigne (Muscat, Italia et Ribol), un demi hectare de pêchers, un demi hectare de maraîchage et 1,3 hectare de friches et bois.

Nous allons replanter un hectare de vigne cet hiver en Exalta et Ribol et monter 1 000 m² d'abris froids afin d'y cultiver de la mâche puis des légumes de printemps.

Nous travaillons avec Biogaronne car l'accueil y est chaleureux et la relation de confiance est très importante pour nous.

Nous savons que Francis était un producteur qui avait du raisin et des pêches de haute qualité gustative et nous faisons tout pour continuer dans ce sens.

De plus, l'appui technique réalisé par Vini Vitis Bio est efficace et de bon conseil, Jacques Réjalot est disponible et à l'écoute de nos problèmes de production, ce qui est indispensable pour nous.

Je souhaite faire passer le message suivant : même si on n'est pas issu du milieu agricole il est tout à fait possible de s'installer en bio, il manque encore de la production bio en France afin de fournir la demande toujours croissante. D'ailleurs, nous avons pour projet d'ici trois à cinq ans de continuer à planter de la vigne et de monter d'autres serres. »

Francis Lot et Garonne

« Je produisais en bio depuis 1972. À l'époque j'étais à Nature et Progrès, mais tout cela a bien changé maintenant avec les organismes certificateurs.

La transmission de mon exploitation a été plus longue que prévu mais je suis heureux de savoir que Stéphanie et son oncle vont bien s'en occuper et surtout rester en bio. J'ai le sentiment de ne pas avoir travaillé pour rien.

J'espère que ce que je leur ai enseigné sera bien appliqué et continuera. Pour moi le travail du sol au pied des vignes est très important, ainsi que garder une bande enherbée entre les rangs afin de préserver la vie microbienne du sol et d'avoir de belles productions.

J'ai été content de livrer Biogaronne depuis qu'ils sont à Port Ste Marie. Cette entreprise à taille humaine se démène pour ses producteurs, et c'est rassurant de savoir que notre production sera valorisée au mieux, du début à la fin de la campagne.

Je profite maintenant de ma retraite, de mes petits enfants, et j'ai toujours en projet de construire moi-même mon voilier de 7 mètres, puis de naviguer sur le bassin d'Arcachon ».

Christian Lot et Garonne

Menuisier et maçon de formation, je suis producteur depuis l'âge de 19 ans. Entre temps j'ai eu de nombreuses activités : commerçant en fruits et légumes, artisan, chauffeur. . .

Je suis installé sur une SAU de 96 hectares. Lorsque j'étais en conventionnel, je produisais du melon et des céréales, j'ai été également administrateur au cadran de Nérac jusqu'en 1990. Depuis 2004 tout est en bio car j'en avais marre de m'empoisonner. Il fallait employer de plus en plus de produits de traitements qui coûtaient de plus en plus cher.

Sortir le pulvérisateur n'a jamais été une motivation pour moi, j'ai donc tout passé en bio.

70 hectares de céréales et protéagineux, 18 hectares de jachère et 8 hectares de plein champ dont : 2,5 hectares de melon pour production de juin à août, 3,5 hectares de butternut, 1 hectare de courgettes d'automne et ½ hectare de potimarron. Egalement ½ hectare d'aubergine plein champ pour Bioviver et Danival, des transformateurs qui souhaitent développer leur approvisionnement local.

D'ici trois à cinq ans, je pense que je cesserai mon activité et je recherche actuellement un repreneur, mon petit fils Lucas qui a quinze ans et qui m'aide déjà pendant ses vacances pourra peut être prendre la continuité.

Je suis content de Biogaronne, c'est une bonne équipe, et que l'on soit dans l'entrepôt ou dans les bureaux les producteurs sont toujours bien considérés. Mon souci c'est la distance, car pour livrer cela me prend environ deux heures aller retour.



Je crains que le bio se vulgarise tellement que les grandes surfaces récupèrent les marchés et qu'ensuite les prix payés à la production ne soit plus les mêmes, alors qu'actuellement nous arrivons à vivre de notre métier.