

**DIE NEUIGKEITEN :**

Hier der Newsletter Nr. 11 für Juni und Juli 2011.

Anlässlich der SIAD-Fachmesse, die am 29. – 30. Juni in Agen/Frankreich stattfand, wurde von der Fachzeitschrift «Réussir Fruits et Légumes» (Erfolg mit Obst und Gemüse) ein ausgezeichnetes Sonderheft, das zu 100 Prozent der Bio-Landwirtschaft gewidmet ist, herausgegeben. Das Anliegen dieses über 80 Seiten starken Heftes soll darin bestehen, eine «Brücke» zwischen konventionellen und biologischen Anbaumethoden zu sein.

Am 19. Juli werden Didier Deshayes und Guillaume Vlemmings, zwei mit Biogaronne assoziierte Erzeuger, in Partnerschaft mit Arbio und der Landwirtschaftskammer der Départements Dordogne und Lot et Garonne, andere Erzeuger in ihren Betrieben willkommen heißen, um ihre Erfahrungen auf dem Gebiet des Obst- und Gemüseanbaus auf Feldern und im Gewächshaus auszutauschen (technische Aspekte, Unkrautkontrolle, Betriebsanlagen usw.). Bei diesem Anlass sollen auch die Strukturierung des regionalen Zweiges sowie die Vermarktung von Obst und Gemüse aus biologischem Anbau vorgestellt werden.

Desweiteren stehen in dieser Ausgabe auch die Erzeuger von Himbeeren und der „Graffiti“-Aubergine im Mittelpunkt. Sie berichten über ihre Begeisterung und Leidenschaft für ihre Produktion.

Ich wünsche Ihnen, wie immer, viel Spaß bei der Lektüre, und bis bald!

Mit freundlichen Grüßen, Jean-Luc



## PRODUKTIONS PLANUNG :

Produkten	Juli	Produkten	Juli
Frischer Knoblauch	15 t à 20 t	Breite Petersilie	10 000 bünde
Auberginen	15 t à 20 t	Neuer Porree	35 t
"Graffiti" Aubergine (in Umwandlung)	5 t	Paprika	5 t
Karotten (Bund)	10 000 bündeln	Neue Kartoffeln	50 t
Bleichsellerie	20 t	Kürbis	20 t
Seitlinge	1 t	Strauchtomaten	35 à 40 t
Glatte Gurke	1 500 Pakete	Runde Tomate	70 t
Anguria-Gurke "Noa"	10 t	Fleischtomate	10 t
Zucchini	200 t	Schwarze Johannisbeere	1 t
Gelbe Zucchini	15 t	Feigen	5 t
Runde Nizza-Zucchini	5 t	Erdbeeren - Charlotte & Mara	15 t
Fenchel	10 t	Himbeeren	6 t
Saubohnen	5 t	Rote Johannisbeeren	1 t
Grüne Bohnen	5 t	Charentais-Melone	80 t
Breite Bohnen	3 t	Heidelbeeren	8 bis 10 t
Butterbohnen	3 t	Pfirsich/Nektarine	20 t
Weißer Zwiebel – Bund	10 000 bünde	Pflaume „Reine Claude Dorée“	15 bis 20 t



## DAS WORT DER ERZEUGER :



### Jean Michel Lot et Garonne

Ich bin seit 1981 im Obst- und Gemüseanbau im Gewächshaus tätig und habe bislang konventionelle Anbaumethoden praktiziert. 2009 habe ich ein Gelände von einer Fläche von 5 ½ Ha. erworben, das vorher Brachland war. Also habe ich dann die SARL, eine GmbH, gegründet und habe ab August 2010 mit der Himbeere im Gewächshaus mit dem biologischen Anbau begonnen.

Mein Ziel ist es, auf dieser Fläche von 5 Ha. Kaltgewächshauskulturen als ein leistungsstarkes Produktionsmittel aufzubauen. Ich habe mich aus intellektueller Neugier erstmals für die Bio-Landwirtschaft interessiert, und ich weiß aus Erfahrung, dass die neuen technischen Zwänge mir

helfen werden, mir neue Kenntnisse anzueignen; ich nehme es gerne mit neuen Herausforderungen auf! Der biologische Anbau von Erdbeeren im April/Mai ist meines Erachtens durchaus möglich; technisch gesehen, hingegen, erweist es sich als äußerst schwierig, Erdbeerpflanzen zu ziehen, die mehrmals in der Saison tragen, denn das Risiko ist zu groß, und die Beherrschung dieser Kultur ist nicht garantiert. Ich beschäftige drei bis vier Mitarbeiter für die Winterzucht (Feldsalat, Broccoli, Spinat, Rosenkohl) und 8 bis 11 Mitarbeiter von Frühjahr bis Herbst (Erdbeere, Himbeere, Melone, Zucchini, Erbsen, Bleichsellerie usw.).

Ich habe in Biogaronne einen wesentlichen kaufmännischen Partner gefunden, denn für mich ist Biogaronne ein echter Partner in der Planung der Kulturen und der Organisation der Lieferungen.

Ich bin der Überzeugung, dass der Bio-Verbraucher sehr wohl das Recht hat, Produkte zu verlangen, deren Qualität dem Preis entspricht, den er dafür bezahlt. Wir dürfen uns nicht auf dem AB-Logo „ausruhen“; wir müssen auch Obst und Gemüse von einer hohen geschmacklichen Qualität erzeugen.

### Carole et Bruno Lot et Garonne

Zwar komme ich nicht ursprünglich aus der Landwirtschaft, doch habe ich bereits von Kind an eine Leidenschaft dafür.

Carole und ich, wir haben uns seit Ende Dezember 2006 als Jung-Landwirte etabliert.

Auf einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 80 Ha. bauen wir hauptsächlich Getreide an, 20 Ha. davon nach biologischen Anbaumethoden. Dieses Getreide verwenden wir zum Teil als Futtermittel für unsere Enten, aber auch als Qualitätsstroh für die Jungenten. Wir haben eine Zucht von 5 Zuchtgruppen von 3000 Enten pro Jahr; wir bekommen sie, wenn sie gerade einen Tag alt sind, und Sie gehen nach 82 Tagen weg. Sie tragen das Label IGP, das für den Verbraucher ein Gütesiegel für ihre geographische Herkunft ist. Unsere Entenzucht betreiben wir nicht nach biologischen Methoden, denn dieser Zweig ist nicht klar strukturiert; er wird nicht sehr gefördert oder aufgewertet. Und das nur zur Information: Eine Ente konsumiert praktisch die doppelte Menge an Futter wie ein Masthuhn.

Wir haben 11 Kaltgewächshäuser mit einer Fläche von 250 m<sup>2</sup>, die zur Zeit im zweiten Jahr in Umwandlung sind; hier produzieren wir die „Graffiti“-Aubergine. Mir gefällt die Zucht von Auberginen; und ich produziere lieber kleinere Mengen, und habe dafür aber ein Gemüse von hoher Qualität. Momentan stelle ich einen 30 Prozent geringeren Ertrag im Vergleich zum Anbau nach konventionellen Methoden fest.

Wir haben, gemeinsam mit Jean-Luc, die „Graffiti“-Aubergine gewählt, um diese zu fördern und entwickeln, auch wenn wir in Umwandlung sind. Wir haben auch eine Vereinbarung für die technische Überwachung mit der Landwirtschaftskammer des Départements Lot et Garonne.

Wir befinden uns nur eine Viertelstunde mit dem Auto von Biogaronne. Für uns ist es ein Vorteil, dass wir schon gleich nach der Ernte anliefern können, und die Verpackung gehört auch dazu. Außerdem schätzen wir auch sehr die Beziehungen mit anderen Bio-Obst- und Gemüse-Landwirten, denn für uns ist es wichtig, dass sie ihre Kenntnisse gerne bereit sind, auszutauschen.



## DIE RENOVIERUNGEN VON BIOGARONNE :

Seit Oktober 2010 ist Biogaronne Eigentümer des Grundstücks und des Gebäudes, in dem wir zur Zeit ansässig sind; damit befinden wir uns in einer strategischen Lage mitten im Zentrum des Anbaubeckens.

Aufgrunddessen sind wir in der Lage, Obst und Gemüse, das frisch am Tage des Versands geerntet wird, anzunehmen, freizugeben und dann zu verschicken.

Zur Steigerung unserer Kapazität der Logistik zur Vermarktung der neuen Mengen von Erzeugnissen aus biologischem Anbau aus der Region Aquitaine, und damit Ihnen auch eine optimale Qualität garantiert ist, haben wir jetzt Arbeiten zur Verbesserung und Steigerung der Kapazität unseres Lagers in Angriff genommen.

Damit werden wir künftig in der Lage sein, unsere Kühlkapazität im Vorfeld des Versands zu verdoppeln; außerdem werden wir



auch eine dritte Kühlkammer und Luftschleusen haben, dank der wir die LKWs künftig ohne Unterbrechung der Kühlkette beladen können.

Dann werden wir für die Vorbereitung der Aufträge über eine Fläche von 900 m<sup>2</sup> mit einer Kühltemperatur von 10°C sowie eine Lagerfläche von 180 m<sup>2</sup> mit einer Kühltemperatur zwischen 2 und 4°C verfügen.

Darüber hinaus sind weitere Arbeiten wie die Verbesserung und Erweiterung der Laderampen für die Erzeuger, Ausbesserungen an der Fassade und am Dach sowie die Einrichtung neuer Büros vorgesehen, doch darüber werde ich Sie in regelmäßigen Abständen, in dem Maße wie die Arbeiten fortschreiten, auf dem Laufenden halten...