

DIE NEUIGKEITEN :

Guten Tag, hier nun der Newsletter Nr. 5 für Juni und Juli 2010. Im April hatten wir eine große Hitzewelle mit bis zu 33 °C. Im Mai machten die Eiseiligen ihrem Namen alle Ehre, da die Temperaturen bis in die Nähe des Gefrierpunkts sanken, und seit Anfang Juni hat sie der Regen abgelöst.

Diese klimatischen Überraschungen bringen den Anbau, die Kontrolle der Produktion sowie die Ernte in starke Unordnung. Außerdem haben sie Auswirkungen auf die Qualität von Obst und Gemüse, wenn diese bereits im Geschäft liegen...

Es liegt an uns, den Fachleuten des Sektors, diese Botschaft den Kunden nahe zu bringen, damit sie unsere Produkte weiterhin in vollem Vertrauen kaufen können.



Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre... und bis bald, mit herzlichen Grüßen, Ihr Jean Luc

DIE INFORMATIONEN VON SIAD :

Biogaronne hat vom vergangenen 3.-5. Juni in Agen an der SIAD, der internationalen Messe für Biologische und Nachhaltige Landwirtschaft, teilgenommen. Es wurden zahlreiche Kontakte mit neuen Produzenten des Sud Ouest geknüpft, von denen sich einige in der Phase der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft befinden. Dies

ermöglicht es uns, in zwei bis drei Jahren in unserer Region eine deutliche Erhöhung des Produktionsvolumens von Erzeugnissen der biologischen Landwirtschaft zu erwägen. Unsere Vorgehensweise besteht darin, diese Produzenten während dieses Zeitraums zu begleiten, sowohl auf technischer Ebene in Partnerschaft mit der Landwirtschaftskammer von Agen für den Gemüseanbau oder Vini Vitis Bio für Tafeltrauben, als auch auf kommerzieller Ebene. Es scheint mir unerlässlich, dieses Obst und Gemüse in Umstellung zu fördern, ebenso wie diejenigen, die sie erzeugen, man kann sich nicht immer über die fehlende Produktion auf dem Gebiet der biologischen Landwirtschaft beklagen und nichts tun, wenn Produzenten sich dazu verpflichten, umweltfreundlich zu produzieren.

Die Produkte von Biogaronne, die sich in Umstellung befinden, sind gegenwärtig folgende: Frühkartoffel, Kirschen, Aprikosen... und diesen Winter gibt es Trockenpflaumen!!!

Jetzt kaufen, verkaufen und konsumieren wir Obst und Gemüse in Umstellung!!!



PRODUKTION PLANNING :

Produkten	Juni/Juli	Produkten	Juni/Juli
Frischer Knoblauch	15 à 20 t	Paprikaschoten	5 t
Auberginen	10 t	Neue Kartoffeln	20 t
Staudensellerie	15 t	Rispentomaten	35 à 40 t
Zucchini	150 t	Runde Tomaten	35 à 40 t
Fenchel	10 t	Kirschen	6 à 8 t
Ackerbohnen	10 t	Feigen	5 t
Grüne Bohnen	6 à 8 t	Erdbeeren (Mara & Charlotte)	20 t
Weißer Bundzwiebel	15 000 bund	Rote Johannisbeeren	1 t
Glatte Petersilie	10 000 bund	Charentais-Melonen	20 t
Erbsen	5 à 8 t	Blaubeere	8 à 10 t
Neuer Lauch	35 t	Pfirsich/Nektarine	20 t
		Goldene Reneklude	15 à 20 t



DAS WORT DER ERZEUGER :

**Florence
Lot et Garonne**

«Ich stamme aus dem Grand Sued Ouest, und meine beruflichen Aktivitäten haben immer mit Obst und Gemüse zu tun gehabt. Nach meinem Landwirtschaftsingenieur-Studium habe ich als kaufmännische Angestellte bei einem Großhändler in Toulouse begonnen. Danach habe ich für alle Arten von Geschäften in ganz Frankreich Schulungen über den Verkauf und die Kenntnis von Obst und Gemüse organisiert. Schließlich habe ich mich vor zwei Jahren außerhalb des familiären Rahmens auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit 25,5 ha Gesamtfläche für biologische Landwirtschaft auf Lehm-Kalk-Hügeln an der Grenze des Gers niedergelassen. Mein Ziel als Erzeugerin in der biologischen Landwirtschaft ist es, den Saisoncharakter und die Authentizität der Produkte zu respektieren.



Aus diesem Grund erzeuge ich im Sommer Zucchini, Auberginen und Paprikaschoten auf offenem Feld; dann im Herbst und Winter verschiedene Sorten von Kürbis, Brokkoli, Rot, Weiß- und Grünkohl sowie Rosenkohl.

Ich muss jedoch darauf hinweisen, dass in der biologischen Landwirtschaft der Zugang zu qualitativ hochwertigem Saatgut problematisch ist. Zu oft entsprechen die in der biologischen Landwirtschaft angebotenen Verpackungen einer Amateurverwendung, und wenn man das Risiko eingeht, diese zu testen, verliert man manchmal den Anbau eines ganzen Jahres sowie das entsprechende Einkommen. Es wäre somit nötig, die Anträge auf Ausnahmegewilligungen zu erleichtern, und die professionellen Saatgut-Händler müssten ihre Produkte für die biologische Landwirtschaft ernsthaft verbessern. Für mich bedeutet das Image der biologischen Landwirtschaft nicht, schön und zu jedem Preis, sondern gut und gesund zu produzieren!

Ich glaube, dass die Zukunft der biologischen Landwirtschaft zwangsweise über die Zufriedenstellung der Verbraucher führt. Mir gefällt es, wie unseren Kunden dank der logistischen Durchstrukturierung von Biogaronne eine optimale Frische garantiert wird!»

Zu wissen, dass eine Zucchini, die heute morgen geerntet wurde, in weniger als 48 Stunden in das Geschäft gelangt, ist eine echte Genugtuung!



**Claude
Tarn et Garonne**

Meine landwirtschaftliche Fläche befindet sich im Nordwesten von Tarn et Garonne, es handelt sich um Lehm-Kalk-Böden der Region Quercy. Auf einer Nutzfläche von 90 ha baue ich 60 ha Getreide, 5 ha Hülsenfrüchte (Linsen, Kichererbsen und weiße Bohnen), 4½ ha Tafeltrauben (Alphonse Lavallée, Ribol, Muscat, Centenial, Exalta und Chasselas mit der Herkunftsbezeichnung AOC Moissac), 3 ha Knoblauch und Zwiebel, 2 ha verschiedene und variierte Kürbis (Patisson, Jack Be little, Patidou, Potimarron, Butternut...) an, und 15 ha sind Grünland. Die Umstellung auf die biologische Landwirtschaft hat es mir ermöglicht, meinen Beruf als Landwirt neu zu entdecken und angemessen davon zu leben. Ich habe mich seit 2001 zur

Umstellung auf biologische Landwirtschaft verpflichtet, und seit 2009 sind alle meine landwirtschaftlichen Flächen zertifiziert. Da meine Flächen gut für den Anbau von Knoblauch geeignet sind, habe ich beschlossen, diesen zu entwickeln. Die Zehen, genannt „Brutzwiebel“, werden zwischen Oktober und November gesteckt, während des Winters jäte ich das Unkraut mit der Hand und mache mehrere Durchgänge mit der Hackmaschine, um den Boden zu bearbeiten. Normalerweise muss der Knoblauch nicht bewässert werden. Die Frisчерnte erfolgt von Mitte Mai bis Mitte Juni, das Ziehen, das Reinigen, das Enthäuten und schließlich das Kalibrieren und Verpacken wird ausschließlich manuell durchgeführt. Der frische Knoblauch hat besser entwickelte Aromen als der trockene Knoblauch, aber seine Lagerung ist stärker eingeschränkt. Schließlich wird das, was nicht frisch geerntet wird, drei Wochen lang trocknen gelassen und dann von August bis Januar trocken vermarktet.

Die Arbeit mit Biogaronne ermöglicht es mir, meine Produktion mehrere Monate im Voraus zu programmieren und für diese eine Absatzgarantie zu erhalten. Ich möchte auch gerne die folgende Botschaft an die Käufer weitergeben: biologisch angebaute Bohnen oder Kirschen an Weihnachten zu finden, scheint mir absurd, sie sollten den Kalender der regionalen Produktionen einhalten, damit die Verbraucher Obst und Gemüse der Saison haben, was mir viel logischer und im Einklang mit der biologischen Landwirtschaft erscheint.

Guillaume Lot et Garonne

Ich stamme aus dem Baskenland, und nachdem ich 1979 meine Studien der Biologie/Ökologie am Institut für Umweltschutz und Landwirtschaft (FAC) beendet hatte, ließ ich mich mit meiner Frau in Frankreich nieder. Zwei Städter mit einer großen Leidenschaft: der biologischen Landwirtschaft. Wir wollten zeigen, dass die biologische Landwirtschaft eine echte Alternative zur herkömmlichen Landwirtschaft, verhängnisvoll für die Umwelt und den Menschen, ist. Nachdem wir 10 Jahre auf unserem ersten Betrieb auf den malerischen Hügeln des Südwestens verbracht hatten, sind wir jetzt (und seit 20 Jahren) am Ufer der Lot, einem Tal mit günstigen Bedingungen für den Gemüseanbau, ansässig.

Meine Frau und ich arbeiten jetzt mit 11 Angestellten auf einem Betrieb mit ungefähr 20 ha.: 1,5 ha Gewächshäuser, 6 ha Gemüse auf offenem Feld und 10 ha Grünland, das für eine andere Leidenschaft bestimmt ist: die Aufzucht von Pferden der Friesenrasse. Heute, 30 Jahre danach, stelle ich sowohl als Produzent als auch als Geschäftsführer von Biogaronne fest, dass die Botschaft angekommen ist.

2002 haben wir zusammen mit 14 Produzenten und Jean-Luc, unserem kaufmännischen Direktor, Biogaronne gegründet,

Bis heute liefern mehr als 70 Produzenten an unsere Gruppe, und jede Woche bekommen wir weitere Anfragen von Produzenten, die mit uns zusammenarbeiten möchten.

Viele junge Leute übernehmen Familienbetriebe in biologischer Landwirtschaft oder in Umstellung. Dies scheint mir sehr beruhigend für die Zukunft. Amap, Körbe mit biologischen Produkten, Märkte, Geschäfte und Großhändler entwickeln sich regelmäßig. Auch ist Biogaronne auf alle Produzenten, groß und klein, überzeugt und ernsthaft, angewiesen, um die Nachfrage nach biologisch angebautem Obst und Gemüse aus dem Südwesten zu befriedigen.

Ich bin davon überzeugt, dass die biologische Landwirtschaft eine dauerhafte Alternative ist.



Sandrine Pyrénées Atlantiques

Mein Betrieb liegt 15 km nördlich von Pau, auf den Hügeln des Béarn. Ich bin seit 1994 mit 3 ha Heidelbeerplantagen in der biologischen Landwirtschaft, von denen die Hälfte bereits die volle Produktion erreicht hat, d.h. ungefähr 15 Tonnen erzeugt, und die andere Hälfte in 3 bis 4 Jahren die volle Produktion erreichen wird. Auf einer Heidelbeerplantage beginnt die Produktion erst 7 Jahre nach der Pflanzung und die volle Produktion nach 12 Jahren. Mein Vater hat die ursprüngliche Plantage mit 5 verschiedenen Sorten vor etwa 30 Jahren und mit bis zu 56 Tonnen Ernte bei voller Produktion gepflanzt. Seinerzeit wurde die gesamte Produktion tiefgefroren an Marmeladenhersteller verkauft, aber das war überhaupt nicht mehr rentabel. Seit ich den Betrieb 1998 übernommen habe, habe ich nur noch eine einzige Sorte, BLUECROP, beibehalten, und ich haben den Ver-

trieb auf frische Ware für Großhändler von biologischen Erzeugnissen und den Direktverkauf ausgerichtet. Ich habe auch Fleischrinder der Rasse „Blonde d'Aquitaine“ gezüchtet, die seit 2010 biologisch erzeugt werden, mit 25 Muttertieren auf einer landwirtschaftlichen Fläche von 30 ha, wobei die gesamte Produktion im Direktverkauf vertrieben wird. Was die Blaubeeren anbetrifft, so habe ich letztes Jahr ungefähr 9 Tonnen an Amap (Verbrauchervereinigung) und direkt am Hof verkauft, wobei Einzelpersonen selbst zur Ernte kommen, um ihre Marmelade zu machen. Die 6 Tonnen, die ich für Biogaronne vermarktet habe, wurden in Schälchen zu 125 g verpackt, alles erfolgt manuell, und meine Arbeitskosten steigen jedes Jahr, was sich somit auch auf die Preise auswirkt. Ich beschäftige von Ende Juni bis Mitte Juli 6 Wochen lang 25 Saisonarbeiter, um die Heidelbeeren zu ernten und zu verpacken, auf diese Weise können wir bis zu 600 kg. pro Tag verschicken. Ich habe mich Biogaronne seit seiner Gründung angeschlossen, um in eine Versandstruktur zu investieren, in der die Produzenten an der Verwaltung und der Organisation teilnehmen, nicht nur, um Obst und Gemüse zu liefern. Ich bin auch Präsidentin von Civam bio Béarn, das neue biologische Produzenten meines Departements begleitet, die Mitglieder strukturieren sich progressiv, aber es handelt sich um eine langfristige Aufgabe.

Damit Sie meine Heidelbeerproduktion kennen lernen können, lade ich Sie zum Tag der offenen Tür ein, den ich jedes Jahr im Juli organisiere, ich würde mich freuen, Sie begrüßen zu dürfen!

«Romas» - RN113 - 47130 Port Sainte Marie - France
Tel : +33 (0)5 53 98 39 10 - Fax : +33 (0)5 53 98 33 52
Email : biogaronne@wanadoo.fr