

**LES NOUVELLES :**

Présentation de la newsletter de biogaronne

Bonjour, afin de vous permettre de mieux nous connaître et de faire connaissance avec les 60 producteurs bio du Sud Ouest de la France avec qui travaille Biogaronne, nous vous proposons cette « newsletter ». Celle-ci vous présentera tous les deux mois la production à venir, deux ou trois producteurs, ou un salarié, ainsi que l'action de Biogaronne et son implication dans le développement de la bio en Aquitaine et Midi Pyrénées. Très bonne lecture...et à très bientôt, bien cordialement, Jean Luc

**TABLEAU DE PRODUCTION :**

Produits	Oct/Nov	Produits	Oct/Nov
Ail sec	8-10 tonnes	Chataigne du Périgord	25 tonnes
Choux chinois	30 tonnes	Noix fraîche	8-10 tonnes
Choux rouge		<b>Raisin :</b>	
Choux vert lisse	10 tonnes	Chasselas AOC Moissac	8 tonnes
Courge Butternut	30 tonnes	Sans pépins Exalta	25-30 tonnes
Courgette d'automne	60-80 tonnes	Muscat de Hamburg	20-25 tonnes
Potimarron	35-40 tonnes	Ribol	30-35 tonnes
Tomate grappe sous serres	15 tonnes	<b>Pomme :</b>	
Tomate ronde sous serres	20 tonnes	Pilot	
Fenouil	15-20 tonnes	Pinova	
Oignon rouge & jaune	20 tonnes	Corail	
Persil plat	20.000 bottes	Dalinette	
Salade	150 palettes	Pitchounette	



**LE MOT DES PRODUCTEURS :**

**Madeleine  
Lot et Garonne**

Madeleine, fille d'agriculteurs, alors qu'elle avait suivi une formation en cabinet dentaire s'installe en 1999 à l'ouest d'Agen, tandis que son mari est salarié en mécanique agricole. Elle démarre la reconversion de ses terres dès 2000, sur une SAU de 10 ha avec en production : 2 ha de vignes en Chasselas et Exalta, du Centénial (raisin blanc à gros grains sans pépin) planté en 2007 et qui arrivera en production en 2010, 1 ha de fruits rouges (Cassis, groseille, framboise) et 70 ares d'abricotiers.

« Je récolte à maturité afin de vous proposer un bon raisin et qu'il soit bien doré, cela nécessite 4 passages successifs dans la vigne, celle-ci est protégée par un filet para grêle afin de garantir la récolte en cas de tempête. »

« Je participe également à l'accompagnement technique mis en place par Biogaronne en partenariat avec Vini Vitis Bio afin de bien maîtriser la fertilisation, d'avoir une bonne connaissance de mon sol et des moyens de lutte utilisables contre les parasites en agriculture biologique. Je suis productrice associée à Biogaronne depuis 2008 car je fais confiance à l'équipe commerciale afin de valoriser ma production. »



**Joseph  
Dordogne**

Joseph est le délégué des producteurs au sein de la section fruit de la coopérative La Périgourdine située en Dordogne, il est donc l'initiateur de la reconversion en bio de la station.

L'ensemble de ces producteurs sont adhérents à l'Organisation de producteurs « Les Bitarelles » qui existe depuis 50 ans et qui commercialise annuellement 500 tonnes de châtaigne et 300 tonnes de noix en conventionnel.

Joseph récolte en bio depuis 2008, sur une SAU de 13 ha dont 6 ha en châtaigner, 6 ha en noyer (pour la coopérative Cerno) et un demi hectare en maraîchage (vente directe).

Au sein de l'OP ce sont maintenant 5 producteurs qui sont en bio et la récolte totale avoisinera les 25 tonnes pour 2009. Un partenariat a été mis en place depuis deux avec Biogaronne afin de commercialiser cette production sur le marché bio en France et en Europe.

Jérôme Aubarbier assure le suivi technique, la récolte mécanique est effectuée par balayage au sol. Il faut que la châtaigne soit mure pour tomber d'elle-même de l'arbre. Elle est ensuite déboguée, triée et lavée chez le producteur. En station, une prise d'échantillon par tranchage de 50 fruits par lot est effectuée pour agrégage qualitatif, calibrage puis stockage en froid négatif entre 0 et -1°C. Le conditionnement s'effectue juste avant les expéditions.

Le mot du producteur :

« Nos variétés cultivées ont été sélectionnées pour leur caractéristiques gustatives, il s'agit de Bouche de Bétizac, précoce de Migoule et Marigoule. Le fait que l'épiderme soit quelquefois terne n'affecte en rien la qualité gustative du fruit. La châtaigne est un fruit frais sujet à déshydratation, je conseille donc aux consommateurs de la placer dans le bac à légume de leur réfrigérateur. »

**Odette et Guy  
Lot et Garonne**

Odette et Guy sont issus du milieu agricole et figurent parmi les pionniers de la bio dans notre département, ils sont situés dans les coteaux avec une partie de vignoble en coteaux.

En bio depuis 1987 sur une SAU de 16 ha : un verger de kiwi de 8,5 ha, un verger d'un hectare en bigarreaux, 1 ha de courgette de printemps et 1 ha de courgette d'automne.

Une production allant j'usqu'à une centaine de tonnes sur 9 ha de pêche et nectarine dans les années 90 à 2000, ainsi qu'un ha de fraiser j'usqu'en 2007.

Depuis, leur choix de production s'est orienté vers le vignoble avec Chasselas de coteaux, Exalta, Muscat et Ribol sur une surface de 5,5 ha entièrement protégés par du filet para grêle.

Leur savoir faire de producteur allié à une capacité de stockage nous permet de vous proposer un raisin de haute qualité j'usqu'à fin Novembre.

« Nous sommes content du service commercial offert par Biogaronne qui commercialise 95 % de notre production et même à 60 ans nous croyons et espérons que la bio va continuer à se développer. Souhaitons que les nouveaux producteurs bio seront plus aidés que nous à notre époque. »

