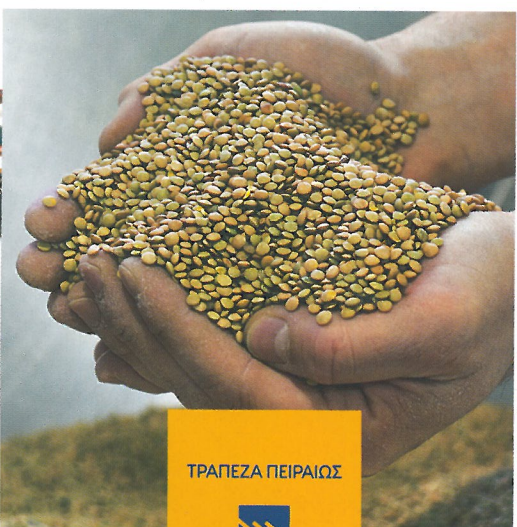


# Αγροτική Οικονομία

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ, ΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ, ΤΗΝ ΑΛΙΕΙΑ

#3 / ΙΟΥΛΙΟΣ 2015



ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



**συνεταιρισμοί**

ΤΗΣ ΣΤΑΥΡΙΑΝΗΣ ΚΟΥΤΣΟΥ

TERRA THESSALIA LACTIS

**Γαλακτοκομικά  
με ονομασία προέλευσης**



ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ, τυροκόμοι, πανεπιστημιακοί και τοπικοί οικονομικοί και κοινωνικοί φορείς της Θεσσαλίας συμμετέχουν στο νέο επιχειρηματικό εγχείρημα.

Διεθνή προσανατολισμό έχουν τα εκλεκτά προϊόντα του νέου θεσσαλικού brand name που έκανε την εμφάνισή του στις αρχές του χρόνου χάρη στο LACTIMED, το πρόγραμμα που χρηματοδοτεί τη διάδοση παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων.

**Κ**τηνοτρόφοι, τυροκομικές εταιρείες, πανεπιστημιακοί και άλλοι φορείς συνεργάστηκαν με επιτυχία και δημιούργησαν, στο πλαίσιο ενός ευρωπαϊκού προγράμματος, ένα

θεσσαλικό brand name γαλακτοκομικών προϊόντων που προσανατολίζεται στις ευρωπαϊκές αγορές. Ήδη η βαρελίσια φέτα της Terra Thessalia Lactis, όπως είναι η επωνυμία της νεοσύστατης συνεργατικής δομής, βρίσκεται στα ράφια των καταστημάτων σε Γαλλία και Ελβετία.

Και όλα αυτά χάρη στο φιλόδοξο ευρωπαϊκό πρόγραμμα LACTIMED, που έχει στόχο την ανάδειξη των ιδιαίτερων γαλακτοκομικών προϊόντων των χωρών της Μεσογείου. «Το μεγάλο στοίχημα ήταν να κάνουμε τους εμπλεκόμενους στη γαλακτοκομική αλυσίδα να συνεργαστούν μεταξύ τους», δηλώνει ο συντονιστής του ελληνικού προγράμματος, καθηγητής Δημήτρης Γούσιος, διευθυντής του Εργαστηρίου του «Αγροτικού Χώρου» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Με στόχο λοιπόν την αξιοποίηση της πλούσιας γαλακτοκομικής παράδοσης της Θεσσαλίας, επιστήμονες από 19 ειδικότητες συμπράττουν μαζί με γεωργούς, κτηνοτρόφους, τυροκόμους και τοπικούς φορείς του δημοσίου και του συλλογικού τομέα. Οραμα της νέας συνεργατικής δομής Terra Thessalia Lactis-Συνεργασία μικρών γαλακτοκομικών περιοχών Θεσσαλίας, η οποία δημιουργήθηκε χάρη στη χρηματοδότηση του LACTIMED, αποτελεί η οργάνωση και η λειτουργία του γαλακτοκομικού τομέα σε περιφερειακό επίπεδο.

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα της συνεργατικής αυτής προσπάθειας είχαν από την πρώτη στιγμή τη στήριξη του οικο-γαστρονομικού κινήματος Slow Food, που επιδιώκει τη διάσωση της τοπικής γαστρονομικής παράδοσης.

Στις αρχές λοιπόν του 2015, το πρώτο ελληνικό προϊόν, η βαρελίσια φέτα με την ένδειξη Terra Thessalia Lactis, πουλήθηκε στο εξωτερικό σε τιμή σχεδόν 50% υψηλότερη σε σχέση με την εγχώρια τιμή χονδρικής διάθεσης. Και η υπεραξία που προέκυψε κατανέμεται σε όλους τους συμμετέχοντες παραγωγικούς κρίκους, από τον τυροκόμο έως τον κτηνοτρόφο, στο πλαίσιο του Δίκαιου Εμπορίου (Fair Trade).



**ΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ** προϊόντα παράγονται με συγκεκριμένες προδιαγραφές που σέβονται την τοπική παράδοση και το περιβάλλον.



**TERRA  
THESSALIA  
LACTIS**  
COOPERATION OF SMALL DAIRY TERRITORIES OF THESSALY

**Στις αρχές του 2015, η βαρελίσια φέτα με το σήμα Terra Thessalia Lactis πουλήθηκε στο εξωτερικό σε τιμή σχεδόν 50% υψηλότερη σε σχέση με την εγχώρια τιμή.**



### Τα πρώτα βήματα

Οι επιστήμονες του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας κατέγραψαν τις γαλακτοκομικές μικροπεριοχές της Θεσσαλίας (Μουζάκι, Παλαμάς-Σοφάδες, Καλαμπάκα, Φαρκαδόνα, Ελασσόνα, Τέμπη, Φάρσαλα, Βελεστίνο, Αλμυρός) με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και τα τοπικά γαλακτοκομικά προϊόντα τους. Από την επιτόπια έρευνα έγιναν αντιληπτά δύο βασικά προβλήματα: πρώτον, ενώ παρατηρείται μια πλούσια σε ποσότητα και ποιότητα γαλακτοκομική παραγωγή, καθώς και ποικιλία τυροκομικών προϊόντων με ιδιαίτερη τοπική τεχνογνωσία, υπάρχει έλλειψη συνεργασίας μεταξύ των φορέων που εμπλέκονται στην παραγωγική αλυσίδα. Η έλλειψη συνεργασίας που παρατηρείται μεταξύ γεωργών, κτηνοτρόφων, τυροκόμων και δημόσιων φορέων περιορίζει τα κέρδη, με άμεσο αντίκτυπο στην ανταγωνιστικότητα του τομέα. Το δεύτερο πρόβλημα, το οποίο επιτείνει το πρώτο, είναι η έλλειψη συμβουλευτικού φορέα τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τους μεταποιητές και εμπόρους.

**Με στόχο την αξιοποίηση της πλούσιας γαλακτοκομικής παράδοσης της Θεσσαλίας, επιστήμονες συμπράττουν με παραγωγούς.**

Στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος που χρηματοδότησε τη συνεργατική αυτή δράση, το εργαστήριο «Αγροτικού Χώρου» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας κάλεσε όλους τους εμπλεκόμενους φορείς να συμμετάσχουν στη χάραξη πολιτικών για την αξιοποίηση της θεσσαλικής γαλακτοκομικής παράδοσης: αποτέλεσμα των διαβουλεύσεων και των 91 φορέων που συμμετείχαν ήταν η δημιουργία της δομής Terra Thessalia Lactis, η οποία δημιούργησε δύο συνεργατικά σχήματα: Το πρώτο συνεργατικό σχήμα (cluster) αφορά στον παραγωγικό μηχανισμό, δηλαδή μιας συστάδας επιχειρήσεων, με την επωνυμία Terra Thessalia Lactis. Στόχος του cluster είναι η συνεργασία μεταξύ των μικρών γαλακτοκομικών μονάδων και η παραγωγή των τοπικών γαλακτοκομικών προϊόντων με υψηλές προδιαγραφές

### Ποιοι συμμετέχουν στο cluster του Terra Thessalia Lactis

- 7 τυροκόμοι με τους συνεργαζόμενους με αυτούς κτηνοτρόφους (συνολικά περίπου 400), οι οποίοι αντιπροσωπεύουν ένα παραγωγικό δυναμικό 3-4 χιλιάδων τόνων φέτας ετησίως
- 4 κτηνοτροφικοί συνεταιρισμοί (συνολικά 240 κοπάδια)
- συνεταιριστικές τράπεζες
- 12 ερευνητικά κέντρα
- 3 οργανώσεις (επαγγελματικές και υποστηρίξεις)
- τοπικές αναπτυξιακές οργανώσεις

Το δεύτερο συνεργατικό σχήμα, με την επωνυμία thessAction, αφορά στον υποστηρικτικό μηχανισμό. Πρόκειται για μια δομή που στηρίζει το

cluster, παρέχοντας συμβουλευτική υποστήριξη σε όλους τους εμπλεκόμενους φορείς. Στους γεωργούς η υποστήριξη αφορά στον τρόπο παραγωγής των ζωοτροφών, στους κτηνοτρόφους αφορά σε θέματα βελτίωσης των βοσκοτόπων, θέματα διατροφής, υγιεινής και αναπαραγωγής των ζώων κ.λπ., στους δε τυροκόμους σχετίζεται με θέματα μεταποίησης, αναζήτησης αγορών, προώθησης των πωλήσεων και μάρκετινγκ. Η συμβουλευτική υποστήριξη παρέχεται από τα ερευνητικά ιδρύματα που συμμετέχουν στη δομή (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Σύνδεσμος Θεσσαλικών Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών, αναπτυξιακές εταιρείες, Ινστιτούτο Επιχειρηματικότητας και Μάρκετινγκ κ.λπ.).

Στόχος των εμπλεκόμενων είναι το εμπορικό σήμα Terra Thessalia Lactis να γίνει συνώνυμο των θεσσαλικών γαλακτοκομικών προϊόντων στις εθνικές και τις διεθνείς αγορές, το οποίο θα υποδηλώνει προϊόντα που παράγονται με συγκεκριμένες προδιαγραφές που σέβονται την τοπική παράδοση, τους ανθρώπους και το περιβάλλον.

**Χρήσιμες πληροφορίες**

→ Οι δομές που δημιουργήθηκαν στο πλαίσιο του LACTIMED είναι ανοιχτές σε νέα μέλη, με στόχο να διευρύνουν τις συνεργασίες και τη συμβουλευτική υποστήριξη σε όσο το δυνατόν περισσότερους φορείς που εμπλέκονται στη γαλακτοκομική αλυσίδα της Θεσσαλίας.

# Και ο «Βοσκός» στο LACTIMED

Διεθνή αναγνώριση, αύξηση των πωλήσεων, βελτίωση της ποιότητας γνωρίζουν τα τυροκομικά προϊόντα αυτού του πρότυπου συνεταιρισμού στο Λιβάδι Ελασσόνας.



το Λιβάδι Ελασσόνας, ένα χωριό 2.500 κατοίκων σκαρφαλωμένο στα δυτικά Πιέρια όρη, 13 κτηνοτρόφοι αιγοπροβάτων μέσης ηλικίας 35 ετών, απόγονοι τέταρτης και πέμπτης γενιάς

μετακινούμενων και ημιμετακινούμενων κτηνοτρόφων, προχώρησαν το 2010 στη σύσταση γαλακτοκομικού συνεταιρισμού. Το έναυσμα δόθηκε όταν, συμμετέχοντας στο Πρόγραμμα Ανταλλαγής Ιδεών της Αναπτυξιακής Ελασσόνας, επισκέφθηκαν αντίστοιχους συνεταιρισμούς σε Γαλλία και Ιταλία και διαπίστωσαν ιδίους όμματα τά οφέλη της συνεργασίας. Με πρωτεργάτη τον Αναστάσιο Αντωνίου, που εκλέχτηκε πρόεδρος, ιδρύθηκε ο Αγροτικός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Λιβαδίου Ολύμπου «Ο Βοσκός». Αρχικά η παραγωγή των γαλακτοκομικών τους προϊόντων γινόταν σε τυροκομείο της περιοχής, ενώ το 2012 κατασκεύασαν, με ίδια κεφάλαια, το δικό τους τυροκομείο. Λόγω της μικρής του δυναμικότητας, στο τυροκομείο μεταποιείται το 70% της ποσότητας γάλακτος που παράγουν τα μέλη του συνεταιρισμού και το υπόλοιπο διατίθεται σε άλλες μονάδες. Ομως στόχος είναι η μεταποίηση του συνόλου της παραγωγής τους αλλά και η προσάρτηση νέων μελών, καθώς έχει ήδη εκφραστεί το ενδιαφέρον από κτηνοτρόφους της περιοχής. Για το λόγο αυτό έχουν ήδη ξεκινήσει την επέκταση του τυροκομείου, εντασσόμενοι στο πρόγραμμα «Αλέξανδρος Μπαλατζής».

Σύμφωνα με την πολιτική του συνεταιρισμού, τα μέλη αμείβονται με την υψηλότερη τιμή της αγοράς για το αιγοπρόβριο γάλα και τα κέρδη από την εμπορία των προϊόντων τους επανεπενδύονται στη μεταποιητική μονάδα. Στα λίγα χρόνια λειτουργίας του ο «Βοσκός» δημιούργησε έξι μόνιμες θέσεις εργασίας και το δικό του κατάστημα στο Λιβάδι.

Συνολικά παράγει 9 προϊόντα με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, χάρη στη χλωρίδα των βοσκοτόπων της περιοχής. Εκτός από το βοσκοτύρι, το χαρακτηριστικότερο τυροκομικό προϊόν της περιοχής, τα μέλη του συνεταιρισμού δημιούργησαν ένα καινοτόμο προϊόν: κομμάτια φέτας σε αρωματισμένο -με τοπικά βότανα- ελαιόλαδο, για το οποίο πήραν βραβείο από το LACTIMED. Τα προϊόντα, τα οποία έχουν πιστοποίηση Agrocert, διανέμονται κυρίως στη Θεσσαλία και λιγότερο στις αγορές της Θεσσαλονίκης και της Αθήνας.

## Τα οφέλη από το LACTIMED

Τα μέλη του συνεταιρισμού ήταν από τους πρώτους που ανταποκρίθηκαν στο κάλεσμα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας για ένταξη στο Πρόγραμμα LACTIMED και ωφελήθηκαν από τη συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις γαλακτοκομικών προϊόντων: Τορίνο (Ιταλία), Μονπελιέ και Μασσαλία (Γαλλία), Ζάχλε (Λίβανος) και Αθήνα.

Σύμφωνα με τον πρόεδρο του «Βοσκού», Αναστάσιο Αντωνίου, «το μεγάλο κέρδος από τη συμμετοχή στο πρόγραμμα είναι η συνεργασία με άλλους τοπικούς φορείς της Θεσσαλίας, η οποία μας άνοιξε νέους ορίζοντες στην επιχειρηματικότητα και την καινοτομία και οδήγησε σε εξωστρέφεια τη μικρή γαλακτοκομική μας μονάδα». Ενα ακόμη



**Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ** του συνεταιρισμού ...Αναστάσιος Αντωνίου, στο κέντρο, μαζί με κτηνοτρόφους- μέλη του «Βοσκού».



**ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ**, εκτός από την τεχνογνωσία που έχουν αποκτήσει, απολαμβάνουν υψηλότερες τιμές πώλησης του γάλακτος σε σχέση με άλλους παραγωγούς.

## Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ

ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

ΕΤΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΟΥ ΜΕΤΑΠΟΙΕΙΤΑΙ (τόνοι)	ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ	ΤΖΙΡΟΣ (Ευρώ)
2010	150	20%	180.000
2011	150	20%	200.000
2012	150	20%	200.000
2013	350	50%	400.000
2014	650	70%	700.000

ΠΗΓΗ: Συνεταιρισμός «Βοσκός»

**info** Συνεταιρισμός Βοσκών Λιβαδίου Ολύμπου, Τ/24930-41.341, www.voskos.gr

κέρδος είναι η παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών από τη thessAction, οι οποίες συμβάλλουν στη βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων αλλά και στην ορθολογικότερη εμπορία τους.

Ηδη τα αποτελέσματα είναι ορατά, καθώς τα προϊόντα τους ζητούνται από νέες αγορές του εσωτερικού αλλά και από αγορές του εξωτερικού.

Με την πρακτική του ο συνεταιρισμός «Βοσκός» δείχνει ότι δεν αρκεί η συνεργασία σε τοπικό επίπεδο μεταξύ των παραγωγών (συνεταιρισμοί, ομάδες παραγωγών), αλλά στις σημερινές συνθήκες απαιτείται η αναζήτηση συνεργασιών σε υπερτοπικό, ακόμη και σε υπερεθνικό επίπεδο.

Από την άλλη μεριά, η εφαρμογή του Προγράμματος LACTIMED ανέδειξε τις δυνατότητες που έχει μια περιοχή για δημιουργία του δικού της τοπικού brand name, το οποίο μπορεί να δημιουργηθεί μόνο μέσω συνεργασιών των εμπλεκόμενων φορέων στην παραγωγική αλυσίδα.