

POROČILO O OGLEDU PRIMEROV DOBRIH PRAKS V EKOLOŠKEM KMETIJSTVU V FRANCII IN OGLED SEJMA BIO

Zveza društev ekoloških kmetov Slovenije je od 17. do 19. septembra 2019 organizirala ogled dobre prakse v ekološkem kmetijstvu in sejma BIO Tehnologij v Francijo.

Ekipo Zveze društev ekoloških kmetov Slovenije, ki so jo sestavljali kmetijski svetovalci, uslužbenki ministrstva, ekološki kontrolorji, profesorica iz BF Ljubljana, direktorica ekološke semenarske hiše in ekološki kmetje, je Kmetijska zbornica departmaja ISERE sprejela kot delegacijo Slovenije na mednarodnem sejmu za ekološke in alternativne tehnologije v kmetijstvu "Tehno&Eko po svetu" v kraju Bourg-Les-Valences.

Po 14 urni vožnji smo se ustavili na govedorejski eko kmetiji Cassole s predelavo mleka, kjer sta nas prijazno sprejela gospodarja kmetije.



Kmetujejo na 50 ha, 35 ha je v enem kosu. 15 ha v okolici 5 km od kmetije. Kmetija leži na 400 m nadmorske višine. Letna temperatura se povzpne tudi do 40 st. C zimske temperature do – 20 st. C. Snega je iz leta v leto manj.

Leta 1920 so njihovi predniki pričeli kmetovati na 25 ha, pred 30 leti sta prevzela kmetijo zdajšnja gospodarja, v zadnjih 10 letih sta se preusmerila v predelavo mleka. Leta 2016 so vstopili v ekološko kontrolo, novembra leta 2018 prejeli eko certifikat. Na kmetiji njima pomaga še sin.

Povprečno redijo 35 krav molznic in telice za nadaljnjo rejo pasme holstein. Vse seno pridelajo sami, na 5 ha pridelajo lucerno. Kosijo 2-3 x letno, potem sledi še paša. Za dokrmiljevanje pridelajo nekaj žit na 5 ha, dodajajo eko vitamine v granulah, skupaj 1,5 do 3 kg na dan, odvisno od živali. Vse imajo okrog vratu nameščene »transponderje« in tako lahko uravnavajo krmljenje. Molzejo 5 krav istočasno. Mlečnost na kravo je povprečno 25 l dnevno. Hlev je lesen in odprt. Ležalne površine na globoki nastilj čistijo do 4 x letno.

Telice imajo čez poletje na paši. Največ problemov imajo z mastitisom, ostalih zdravstvenih problemov nimajo. Odstranjevanje rogov jim odobri veterinar.



Trenutna cena eko mleka, ki ga oddajajo v najbližjo mlekarino je 45 centov/l, nekaj ga prodajo v lastni trgovini po 80 centov/l. Klasičen sir stane 14 €/kg. V lastni predelavi izdelujejo različne sire, od trdih do mehkih., jogurte, namaze...

Letno pridelajo okrog 70.000 l mleka. Prejemajo eko subvencije za njive 300 €, za travnike 150 € na leto prvih pet let. Eko kontrola se na kmetiji vrši dvakrat. Prva je napovedna, druga nenapovedana.

Predelavo vršijo v kontejnerju, zraven je trgovinica. V trgovinici prodajajo polno in posneto mleko v steklenih steklenicah, ker so spoštljivi do okolja. Sveža smetana je na voljo v steklenih kozarcih. Jogurti navadni, sadni v steklenicah za pitje, narejeni iz čistih organskih ekstratov. V trgovinici prodajajo tudi izdelke in pridelke sosednjih ekoloških kmetij.

Ob petkih popoldne organizirajo ekotržnico na kmetiji ob trgovinici. Pridružijo se še okoliške kmetije s pestro ponudbo: jajca, sadje in zelenjava, kruh in pecivo, govedina, teletino, mesni narezki, perutnina in jagnjetina. Sezonsko prodajajo tudi sladoled, kozji sir, vino, oljčno in orehovo olje, pivo... Tržnico obiskujejo predvsem okoliški lokalni prebivalci.

Tudi mi smo bili deležni pokušine njihovih izdelkov in sosednjih ekoloških kmetij. Bili so zelo okusni.

Drugi dan ekskurzije je bil namenjen ogledu mednarodnega sejma za ekološke in alternativne tehnologije v kmetijstvu "Tehno&Eko po svetu" v kraju Bourg-Les-Valences. ki traja dva dni in ga organizira organizira Kmetijska zbornica departmaja ISERE vsako drugo leto.

Na sejmu so našo delegacijo toplo sprejeli s kavico in pecivom. Vsak je prejel eko vrečko z promocijskim materialom, eko šampanjcem in bonom za eko malico. Bili smo počaščeni tudi s prostim vstopom na sejem. Sejem se je razprostiral na 15 ha kmetijskih površin lokalne kmetijske šole. Razdeljen je bil po sklopih: zelenjadarstvo, drevsničarstvo, vinogradništvo,

mehanizacija, poljščine, semenarstvo, živinoreja, perutninarstvo, govedoreja, hrana, 350 različni razstavljalcev v sodelovanju z 20 državami.

Sejem predstavlja obdelavo tal, digitalizacijo, robotizacijo, varstvo rastlin, zdravje živali, biodiverziteteta, vodenje in poslovanja na kmetiji...



Zanimiva je bila demonstracija strojev in daljinsko vodenje robotov za obdelavo tal tako na polju, kot v vinogradu, sadovnjaku. Videli smo veliko kmetijske mehanizacije velike in male izdelave, primerne za okopavanje, setev, pletev, ročnih pripomočkov npr. motika z obračalnimi delovnimi okopali.



Na več lokacijah se je izvajalo 12 različnih strokovnih predavanj.

Vinogradi so bili že obrani, drevesničarski del je prikazoval nasade jabolk in drugega sadja z zanimivim namakalnim sistemom, razmnoževanje-cepljenje na staro debelno podlago, poleg nasada pa so bili razstavljeni pripomočki za obiranje sadja, orehov in obdelavo tal. Več vrst prekrivk iz biorazgradljivih materialov kot so volna, konoplja, slama ipd. za zaščito tal so bile

predstavljene v uporabi na polju. Ogromno je bilo razstavljenega semenskega materiala, mlinarske opreme, kontejner za sušenje itd.

Ogledali smo si gradnjo odprtega hleva, govedo na paši, kokošnjake, manjše in velike za prirejo jajc.... Navdušeni smo bili nad uporabo konjske vprege pri obdelavi tal in osličkom, s katerim so si pomagali pri pobiranju smeti. Tudi BIO WC-i so bili nekaj posebnega.



V poznih popoldanskih urah smo si ogledali še ekološko zelenjadarsko kmetijo Les Jardins DU Coteau, ki se nahaja na 500 m nad morjem. Na 2 ha pridelujejo različne vrste zelenjave, na 20 arih v pokritih prostorih. Ekološki certifikat imajo četrto leto. Na kmetiji je zaposlena ena oseba in za polovični čas še ena oseba v zimskem času, poleti pa na kmetiji delajo dodatno tri osebe. Pridelujejo več vrst zelenjave od špinače, blitve, sladki koromač, belo čebulo, peteršilj, krompir, korenje, paradižnik, različne vrste solat, radič, por, papriko, jagode, več vrst jedilnih buč, jajčevci, kapusnice, stročnice..... Večino sadik vzgojijo sami. V kolobar vključujejo rastline za zeleni podor. Za obdelavo tal uporabljajo stroje za minimalno obdelavo, kot so vrtavkasta brana, prekopalnik, stroj za izdelavo grebenov in škropilnica.

Na posestvu imajo dve vrtini do globine 50 m s koncesijo. Imajo rezervoar za vodo. Zelenjavo zalivajo kapljično po potrebi. Temperature so vedno bolj visoke, tako da so zime bolj mile, kar jim omogoča pridelavo zelenjave skozi celo leto. Pri boleznih in škodljivcih si pomagajo s predatorji in preparati. Gnojijo s preperelim kurjim gnojem in namenskim eko gnojilom v obliki granul. Na kmetiji se ukvarjajo z rejo 400 kokoši, katerim krmijo odpadke od zelenjave. Z jajčki popestrijo prodajno ponudbo.

Prodajajo v trgovinici na kmetiji ob petkih in na tržnici v Grenoblu ob četrkih in sobotah.

Nekaj zelenjave posredno prodajo tudi šolam in vrtcem. Sodelujejo z drugimi pridelovalci zelenjave, s katerimi se vsaj enkrat letno srečujejo. Letno imajo 2 kontroli, eno napovedano, drugo nenapovedano. Stroški kontrole so od 300-500 €. Subvencije, ki jih prejmejo od države, so cca 2000 €/l za vse površine.



Tretji dan ekskurzije je bil namenjen ogledu ekološke sadjarske kmetije Seveurs du Vercors na 1100 m nad morjem. Na kmetiji so se pred leti ukvarjali z živinorejo, potem pa so se preusmerili v zeliščarstvo, sedaj se ukvarjajo s sadjarstvom. Na 4 ha pridelajo sadje, ostali del kmetije so dali v najem. Pridelujejo ribez, črni ribez, malina, lubenice, češnje, robidnice, fig, kivi, jabolka, hruške, rabarbaro, žajbelj itd. Jagodičevja pridelajo okrog 2 toni letno.

V naravi nabirajo borovnice, glog, kostanj... Večino sadja odkupijo od drugih ekoloških pridelovalcev, jabolka po 0,50 do 1,00 €/kg. Letno predelajo cca 100.000 (220 in 430 g) kozarčkov različnih marmelad, pripravljajo tudi likerje. Predelujejo tudi agrume.

Vse sadje predelajo doma v prostoru za predelavo, kjer imajo vso potrebno linijo za predelavo, pakiranje in etiketiranje-termično tiskanje etiket s kodo. Posode za predelavo so iz nerjavečega jekla. Kuhanje poteka s pomočjo vodne pare, kar zagotavlja hitro kuhanje brez spreminjanja kakovosti sadja. V predelavi porabijo letno 12 ton trsnega sladkorja.

Eko certifikat imajo tretje leto. Enkrat do dvakrat letna kontrola jih stane 400 €. Na kmetiji sta zaposleni dve osebi. Od aprila do oktobra delata v sadovnjakih in v predelavi. V zimskem času pa delata na bližnjem smučišču kot inštruktorja smučanja. Ob večjih konicah si pomagajo z najemom delavne sile.

Prodajajo v trgovinici na kmetiji in v drugih eko trgovinah z 20 % maržo.

Žal si nismo uspeli ogledati nasade jabolk in ostalega sadja, ki se nahajajo v dolini.



Pregled stanja ekološke pridelave v Franciji:

Poljedelstvo in podeželje - Kmetijska zbornica ISERE

(agricultures & territories Chambre d`agriculture Isere):

Število zaposlenih in izvajalcev: neposredno zaposlenih 20.18 155.374 (+14% na l.2017)

Celotno število izvajalcev v letu 2018 61.768 in :

1.pridelovalci 41.623 (+13% na l. 2017)

2.Predelovalci 16.651 (+12% na leto 2017)

3.Distributerji 7.114 (+41% na l. 2017)

V Franciji je ekološko kmetijstvo dokaj dobro razvito. Na 42.000 kmetijah obdelujejo na ekološki način, kar je 8 % vseh kmetij v Franciji, na cca 2 milijona kmetijskih poršin-10 % vseh kmetijskih površin v Franciji.

V Franciji imajo zelo ugodno obdavčitev za hrano 5%, za kmetijsko opremo 10 %, vse ostalo 20%. Kmetje se med seboj povezujejo prostovoljno. Večji kmetje se zaradi povezovanja pri prodaji registrirajo kot podjetje in tako lahko prodajajo tudi za male kmetije, manjši kmetje pa plačujejo invalidsko zavarovanje kot kmet.

Glavni razlogi za nakup eko hrane v Franciji so:

1. Pozitivni učinki:

- zdravje 69 %,
- kvaliteta 58 %,
- varstvo okolja 56%,
- dobrobit živali 28 %,
- manj odpadkov 28%.

2. Negativni učinki:

- cena 84%,
- dvom 62 %
- nezaupanje potrošnika 37 %
- raznovrstna ponudba 27 %
- pomanjkanje informacij

Kriteriji za izbiro -odločitev za nakup eko hrane:

- okus 95 %
- cena 91 %
- lokalna pridelava 89 %
- logo-tipi pridelave (ekološko....) 83%

Trendi in vzorci potrošnje ekoloških proizvodov<.

- etični, moralni socialni razlogi 32 %
- dobrobit živali 37 %

Nakupovalna mesta:

- na kmetiji 27%

- na tržnici 47 %
- specializirane trgovine 31%
- direktno pri predelovalcih 26 %
- veletrgovine 70 %
- internet 15 %
- dostava na dom 16 %

Od vseh prodanih živil v Franciji je 5% ekoloških. Distribucijski kanali potekajo:

- v veletrgovinah 49 %
- specializirane trgovine 34 %
- direktna prodaja 12 %
- drugo

Deleži blagovnih skupin v vrednost eko nakupov:

- sadje 36 %
- zelenjava 19%
- mlečni izdelki 17 %
- alkoholne pijače 12 %

Med prodanimi EKO produkti je francoskega izvora 68 %: Ostalo iz EU in drugih držav.

Odstotek prodanega ekološkega živila francoskega izvora:

- vino 99%
- jajca 99 %
- mlečni izdelki 97 %
- meso 94 %
- pekovski izdelki 75 %
- zelenjava 77 %
- sadje 42 %

Podpore in pomoči eko poljedelstvu, ki jih omogoča Kmetijska zbornica Isere:

1. podpora pri preusmeritvi v ekološko pridelavo
 - vsebinske oblike-celodnevno ali poldnevno informiranje in motiviranje kmetov z obiski na kmetijah, srečanja s pridelovalci in predelovalci
 - izračuni ekonomičnosti, oblikovanje predelave in izdelava zaključkov za preusmeritev
 - vrednotenje in ocenjevanje eko proizvodov
2. -podpora za že eko kmete
 - tehnične informacije, predpisi
 - regionalna obvestila za ekološko proizvodnjo
 - dnevni ali poldnevni razgovori o eko tehniki in tehnična podpora
 - individualno svetovanje, nasveti in usposabljanje
 - pomoč pri trženju po produktih ali po okrajih



In če zaključim z besedami, ki so jih udeleženci izrekli v razpravi na avtobus ob povratku v domovino. Bili smo navdušeni nad videnim in želimo si ponovnega ogleda BIO sejma in dobrih praks v ekološkem kmetijstvu v Franciji. Izkazalo se je, da še kako drži trditev, da je bolje 1 X videti, kot 1000 X slišati.

Že sedaj lepo vabljeni, da se nam naslednjič pridružite tudi vi, za letos pa se vsem udeležencem ekskurzije lepo zahvaljujemo za sodelovanje.

Poročilo pripravila Marija Marinček
Predsednica ZDEKS
Oktober 2019