

Μέσο: ΤΟ ΧΩΝΙ

Ημ. Έκδοσης: . . . 20/1/2013 Ημ. Αποδελτίωσης: . . 20/1/2013

Σελίδα: 43

Innews AE - Αποδελτίωση Τύπου - <http://www.innews.gr>



Μπράβο!



www.toxwni.gr

Το ΧΩΝΙ ΚΡΑΤΑΕΙ Ο
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΓΟΡΙΣ
(k.agoris@toxwni.gr,
twitter: @Agoriskon)



Το ΧΩΝΙ

43

ΚΥΡΙΑΚΗ 20
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ
2013

Ενα πρωτοπόρο πρόγραμμα στοχεύει στην παραγωγή ελληνικής ζωοτροφής, η οποία θα αντικαταστήσει το εισαγόμενο σογιάλευρο, στο οποίο βασίζεται σήμερα η παραγωγή γάλακτος στη χώρα μας

Στόχος είναι να αντικατασταθεί πλήρως η εισαγόμενη, μη μεταλλαγμένη σόγια από 100% ελληνικές πρώτες ύλες στη διατροφή των αγελάδων, καθώς και η δημιουργία μιας νέας αγροτικής κουλτούρας. Όλα αυτά στρέφονται, σαφώς, προς όφελος τόσο του παραγωγού, όσο και του καταναλωτή που θα απολαμβάνει σύντομα προϊόντα υψηλότερης ποιότητας. Το σχέδιο δράσης που βρίσκεται ήδη σε εξέλιξη βασίζεται σε δύο βασικούς άξονες. Ο πρώτος έχει να κάνει με τη συστηματοποιημένη πρωτοβουλία για προοδευτική χρήση 100% ελληνικών φυτών στη διατροφή των αγελάδων και ο δεύτερος με την ενημέρωση και εκπαίδευση των Ελλήνων γεωργών για την αξιοποίηση των ελληνικών ζωοτροφών.

«Αυτό που πρέπει να κάνουμε ως χώρα είναι να διατηρήσουμε ψηλά την ανταγωνιστικότητα. Πρέπει να δούμε τι μπορούμε να κάνουμε στο εσωτερικό για να περιορίσουμε την εξάρτηση από τις εισαγόμενες ζωοτροφές, που είναι πρωτογενές υλικό για την ελληνική κτηνοτροφία», τόνισε Στο ΧΩΝΙ ο Αλέξανδρος Συρρής, υπεύθυνος του προγράμματος «Γαία» που υλοποιείται με πρωτοβουλία της εταιρείας «Δέλτα», και συμπλήρωσε πως «προσπαθούμε να δώσουμε απαντήσεις και κατευθύνσεις. Ζητάμε τη συμμετοχή όλο και περισσότερων παραγωγών, καθώς φαίνεται πως υπάρχει πολύ καλή προοπτική».

Τα πρώτα αποτελέσματα θα φανούν τον προσεχή Απρίλιο κατά τη συγκομιδή της παραγωγής. Τότε θα δοθούν -και από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο που παρακολουθεί στενά το πρόγραμ-



Η εκπαίδευση είναι συνεχής και πάντα στο χωράφι...

Επιτέλους, ζωοτροφές made in Greece!

μα σε δικό του αγρόκτημα- τα συμπεράσματα της έρευνας και θα καθοριστούν οι κατευθύνσεις, ώστε να αποφευχθούν τυχόν μελλοντικά λάθη.

Οι παραγωγοί που συμμετέχουν στο «Γαία» φτάνουν τους 140 σε όλη την Ελλάδα, ενώ καλλιεργούνται ήδη 10 χιλιάδες στρέμματα. Πολλά από αυτά τα κτήματα παραμένουν ακαλλιεργητά

κατά τους χειμερινούς μήνες, ενώ μέρος της συγκεκριμένης καλλιέργειας το χωράφι ενδυναμώνεται και ως εκ τούτου περιορίζεται και η χρήση λιπασμάτων που είναι επιβλαβή για το περιβάλλον. Η καλλιέργεια, σύμφωνα με τους ειδικούς, δεν είναι ούτε καινούρια ούτε δύσκολη. «Απλά έπρεπε κάποιος να τη «σπρώξει» και η Δέλτα έχει και

τις δυνάμεις και το επιστημονικό προσωπικό για να τη σπρώξει» τόνισε ο κ. Συρρής.

Η εταιρεία έχει ήδη οργώσει τη χώρα προς ενημέρωση των ενδιαφερόμενων παραγωγών και ετοιμάζει διαδικτυακό τόπο ανταλλαγής πληροφοριών, όπου θα κατατίθενται ερωτήματα και θα δίνονται άμεσες απαντήσεις από ειδικούς επιστήμονες.

«Πρέπει να αλλάξουμε νοοτροπία. Είχαμε αποκοιμηθεί όλοι, ευρισκόμενοι σε μια κατάσταση που βόλευε. Δεν γίνεται, όμως, άλλο. Πρέπει να αλλάξουμε» τόνισε ο υπεύθυνος του προγράμματος που έρχεται να αλλάξει νοοτροπίες και στρεβλώσεις ετών. Ιδιαίτερα εντυπωσιακό είναι το γεγονός ότι, παρόλο που πρόκειται για πρωτοβουλία της Δέλτα, η δυνατότητα παραγωγής ζωοτροφής made in Greece παρέχεται σε οποιονδήποτε ενδιαφερόμενο παραγωγό, με όποια εταιρεία κι αν συνεργαστεί στη διάθεση του γάλακτος.

Τα «δικά μας» προϊόντα θα είναι καλύτερα

Το ΧΩΝΙ επικοινωνήσε και με τον κ. Γιώργο Ζέρβα, καθηγητή Φυσιολογίας, Θρέψης και Διατροφής που εκπροσωπεί το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στο πρόγραμμα. Σύμφωνα με τον ίδιο: «Η προσπάθεια αυτή αποβλέπει στο να παραχθούν ζωοτροφές που θα είναι πλουσιότερες σε πρωτεΐνες, για να αντικαταστήσουμε το σογιάλευρο το οποίο εισάγει η χώρα μας με πολύ υψηλή τιμή. Καλλιεργώντας λοιπόν βίκο με κριθάρι έχουμε μια ζωοτροφή πλουσιότερη σε πρωτεΐνη

με αποτέλεσμα μικρότερη συμμετοχή του σογιάλεου στο σιτηρέσιο και φυσικά παραγωγή γάλακτος με μικρότερο κόστος. Το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο συμμετέχει με ένα κτήμα στην Κωπαΐδα, με ειδικούς γεωπόνους που προσέχουν την καλλιέργεια και επιστήμονες της διατροφής που μπορούν να δώσουν κατευθύνσεις στους παραγωγούς για τη χρήση αυτής της ζωοτροφής. Στοχεύουμε στο μειωμένο κόστος και στα υψηλά οφέλη για τους Έλληνες παραγωγούς».



«Στοχεύουμε σε υψηλά οφέλη για τους Έλληνες παραγωγούς», λέει Στο ΧΩΝΙ ο καθηγητής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, Γιώργος Ζέρβας.