

[Θεσσαλία] Σύσταση δικτύου μέσω του προγράμματος «Lactimed»

# Συνεργασία φορέων στην τυροκομία και γαλακτοκομία

Της Βάσως Βεγρίη  
vveg@nautemporki.gr

Σε νέο «κεφάλαιο», εστιασμένο στην εξωστρέφεια, την ενίσχυση της παραγωγής φρέσκου γάλακτος και των παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων αλλά και την παραγωγή νέων προϊόντων εισέρχεται η θεσσαλική γαλακτοπαραγωγή και τυροκομία, μέσα από το δίκτυο που συστήνουν στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος «Lactimed» 15 επιστημονικοί-ερευνητικοί φορείς και εργαστήρια του Πανεπιστημίου και του ΤΕΙ Θεσσαλίας, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και του Πάντειου Πανεπιστημίου, ο ΣΘΕΒ (Σύνδεσμος Θεσσαλικών Βιομηχανιών), τοπικές αναπτυξιακές εταιρείες και τοπικοί παραγωγοί γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων.

Στο πλαίσιο του «Lactimed» πραγματοποιήθηκε μια αναλυτική καταγραφή της γαλακτοκομικής αλυσίδας της Θεσσαλίας, στην οποία παράγεται το ένα τρίτο της φέτας όλης της Ελλάδας και περί τους 145.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος και δραστηριοποιούνται 75 παραγωγοί τυροκομικών προϊόντων. Ειδικά για τη Θεσσαλία, τίθεται ως στόχος μεταξύ άλλων η αύξηση της δυναμικότητας παραγωγής φρέσκου γάλακτος «ιδίως αιγοπρόβειου» κατά 10%-15% σε ετήσια βάση, προωθείται η ανάδειξη και δημιουργία νέων γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων, όπως είναι το τυρί μακράς ωρίμανσης και το τυρί με γάλα μετακινούμενων κτηνοτρόφων, ενώ παράλληλα προωθείται η συμμετοχή επιλεγμένων τυροκόμων σε μεγάλες διεθνείς εμπορικές εκθέσεις. Με βάση τη διαγνωστική έκθεση για την εξωστρέφεια του θεσσαλικού γαλακτοκομικού τομέα, ο επιχειρηματικός κόσμος θα πρέπει να αξιολογήσει την υφιστάμενη δυναμική των προϊόντων του στην εθνική και διεθνή αγορά και να λάβει αποφάσεις σχετικά με τη στρατηγική που θα πρέπει να ακολουθήσει ο τομέας (εάν θα συνεχίσουν λ.χ. οι εξαγωγές να εστιάζονται μόνο στη

φέτα, διερεύνηση ενδιαφέροντος για τα υπόλοιπα γαλακτοκομικά προϊόντα όπως το νιβατό, μυζήθρες, γραβιέρες ή για λειτουργι-

## > Ανταπόκριση από όλους

Ο καθηγητής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και συντονιστής του προγράμματος «Lactimed», Δημήτρης Γούσιος, επισήμανε: «Σε ένα χρόνο, ένας τομέας σημαντικός αλλά χωρίς σχεδόν καθόλου οριζόντια συνεργασία, έχοντας πολύ καλά αποτελέσματα λόγω της ευφορίας από τη ζήτηση της φέτας, αποκτά μια δυναμική για να επανεξετάσει την πορεία του μέσω συνεργασιών εκεί όπου χρειάζεται και όταν τη χρειάζεται. Η ανταπόκριση έρχεται από όλους τους κρίκους αυτής της αλυσίδας. Ένα είναι βέβαιο: ότι η θεσσαλική γαλακτοκομία θα είναι έτοιμη το καλοκαίρι του 2014 να αξιοποιήσει όλες τις χρηματοδοτικές ευκαιρίες που προσφέρει η νέα προγραμματική περίοδος 2014-2020, με βάση συγκεκριμένες προτάσεις και δράσεις, οι οποίες θα ενισχύσουν τη συνεργασία, τη συνοχή και την ανταγωνιστικότητα».

**Βρίσκονται σε διαδικασία σχεδιασμού προτάσεις ομάδων τυροκόμων για τη δημιουργία νέων προϊόντων.**



κά προϊόντα κ.ο.κ.). «Το Lactimed «τονίζει στη «Ν» ο καθηγητής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και συντονιστής του προγράμματος Δημήτρης Γούσιος- ανήκει στην κατηγορία των μεγάλων στρατηγικών ευρωπαϊκών προγραμμάτων. Η πρότασή μας ήρθε πρώτη στην αξιολόγηση. Εργαστήκαμε σε ολόκληρη την αλυσίδα του γαλακτοκομικού τομέα. Η στρατηγική μας και οι δράσεις μας εστιάζονται σε δύο σημεία, τα οποία επιτρέπουν την εξασφάλιση μιας στερεάς ανταγωνιστικότητας:
 

- αύξηση της παραγωγής γάλακτος και βελτίωση των συνθηκών εγκατάστασης νέων κτηνοτρόφων, με τη συμβολή της έρευνας, της τεχνολογίας και των τεχνικών,
- αξιοποίηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και εδαφικών ιδιοτυπιών της θεσσαλικής κτηνοτροφίας και γαλακτοκομίας για την κατασκευή και προβολή της θεσσαλικής γαλακτοκομικής εικόνας.

Το πρώτο οδήγησε στην πρόταση και εφαρμογή μιας πιλοτικής δράσης, την οποία ξεκινήσαμε με τη συνεργασία των συνεταιρισμών κτηνοτρόφων, δημόσιων φορέων και ΑΕΙ με στόχο να στηριχθούν οι ντόπιες φυλές, να προωθηθούν οι ζωτροφές εγγύτητας και να πετύχουμε σιτηρέσια προσαρμοσμένα σε κάθε κοπάδι. Για την επίτευξη του παραπάνω στόχου έχουν ήδη ενεργοποιηθεί οι υφιστάμενες και δημιουργηθεί νέες δομές. Παράλληλα, δημιουργήθηκε μια ομάδα προετοιμασίας κατασκευής και προβολής της θεσσαλικής γαλακτοκομικής εικόνας. Τέλος, συζητήθηκαν και βρίσκονται σε διαδικασία σχεδιασμού προτάσεις ομάδων τυροκόμων για τη δημιουργία νέων προϊόντων, με παράλληλη δημιουργία ομάδων έρευνας με συνεργασία τυροκομικών επιχειρήσεων και ερευνητικών ομάδων από το σύνολο των εργαστηρίων ΑΕΙ που συμμετέχουν (λειτουργικά προϊόντα, γίδινο γιαούρτι κτλ). Το ΤΕΙ Θεσσαλίας (τομέας ξύλου) θα συνεργασθεί με τις τυροκομικές επιχειρήσεις στο πεδίο της συσκευασίας με τη χρήση ξύλου».

[SID:8374432]