

INFO

50.000

τόνους ελληνικού κριθαριού προμηθεύτηκε η Αθηναϊκή Ζυθοποιία από εγχώριους παραγωγούς από το 2008 μέχρι σήμερα

4 εκατ. €

τζιρο πραγματοποιεί ετησίως ο Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης

15.000

τόνους σκληρού σιταριού προμηθεύεται η Barilla Hellas μέσω συνεργασίας με Έλληνες παραγωγούς

2.700

στρέμματα καλλιεργούνται μέσω της συμβολαιακής γεωργίας για τη Ζυθοποιία Μακεδονίας-Θράκης

Χρυσά συμβόλαια για την ελληνική γη

Στροφή στην παραγωγή ελληνικών αγροτικών προϊόντων έχουν κάνει τα τελευταία χρόνια εγχώριες και πολυεθνικές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται τοπικά μέσω της συμβολαιακής γεωργίας, κλείνοντας δηλαδή απευθείας συμφωνίες με τους παραγωγούς σε προκαθορισμένες τιμές και για συγκεκριμένες ποσότητες πρώτων υλών. Υπολογίζεται ότι σχεδόν ένα εκατομμύριο στρέμματα σε ολόκληρη τη χώρα καλλιεργούνται για την παραγωγή προϊόντων που θα αποτελέσουν τη βάση για την παρασκευή ζυμαρικών, ποτών, γάλακτος, γιαουρτιών, ακόμα και καλλυντικών.

Έλεγχος πρώτων υλών

Από τη μια, η υπερβολή της ελληνικής γης και από την άλλη η μείωση της αγροτικής παραγωγής σε παγκόσμιο επίπεδο λόγω των καιρικών συνθηκών και η έκρηξη των τιμών των πρώτων υλών έχουν οδηγήσει τις βιομηχανίες τροφίμων, τις ζυθοποιίες, τις γαλακτοβιομηχανίες και τις φυτικές εταιρίες καλλυντικών στη σύναψη συμβολαίων τόσο με συνεταιρισμούς όσο και με μεμονωμένους παραγωγούς.

Αλλωστε, με αυτό τον τρόπο, μπορούν και οι ίδιες να ελέγχουν εκ των έσω την ποιότητα των πρώτων υλών τους, να εξασφαλίζουν καλύτερες τιμές και να χρησιμοποιούν ως διαφημιστικό «όπλο» το γεγονός ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από την ελληνική γη.

Από την πλευρά των παραγωγών τώρα, η συμβολαιακή γεωργία έχει συντριπτικά πλεονεκτήματα, καθώς αφενός δίνουν τις σοδειές τους σε καλύτερες τιμές αφού καταργούν τους μεσάζοντες και αφετέρου ξέρουν από την αρχή τις ποσότητες και τα είδη που πρέπει να παράγουν, αλλά και τα χρόνια της συνεργασίας τους, κατά τα οποία θα έχουν σίγουρα εισοδήματα.

Το μοντέλο της συμβολαιακής γεωργίας αναμένεται να εντατικοποιηθεί τα επόμενα χρόνια κυρίως στις βιομηχανίες τροφίμων εξαιτίας των προβλήσεων που θέλουν την παραγωγή δημοπρατικών να μειώνεται μέχρι και 30% την επό-



Τις πρώτες ύλες της ελληνικής γης αθροισούν δεκάδες βιομηχανίες στηρίζοντας τη κερμαζόμενη εγχώρα οικονομία.

Σωτήρια στροφή στην παραγωγή γνήσιων εγχώριων αγροτικών προϊόντων πραγματοποιούν ελληνικές και πολυεθνικές επιχειρήσεις μέσω συμβολαίων με γηγενείς γεωργούς. Πολλαπλά τα οφέλη για όλους τους εμπλεκόμενους αλλά και για την εθνική οικονομία

Της **ΓΩΓΩΣ ΚΑΤΣΕΛΗ**
gkatseli@e-typos.com

μετη δεκαετία λόγω της έλλειψης νερού και της αύξησης καλλιέργειών σε βιοκαύσιμα διεθνώς.

Ζυθοποιία

Παράλληλα, ψήφο εμπιστοσύνης στην ελληνική γεωργία δίνουν οι μεγάλες ζυθοποιίες, καθώς από τη μια ενισχύουν την ανταγωνιστικότητα των προϊόντων τους και από την άλλη στηρίζουν την αγροτική παραγωγή. Δυναμικό «παρών» σε συμφωνίες συμβολαιακής γεωργίας έχει να επιδείξει ο κλάδος της ζυθοποιίας, με τρεις μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου να παρασκευάζουν ορισμένες από τις μπύρες τους χρησιμοποιώντας ελληνικό κριθάρι.

Συγκεκριμένα, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία, που είναι μία από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες ζύθου στη χώρα μας και παράγει τις μπύρες Heineken, Amstel, Fisher, Alfa, McFarland, Bios, Carib και άλλ-

λες, από το 2008 που ξεκίνησε το πρόγραμμα συμβολαιακής καλλιέργειας, προμηθεύτηκε συνολικά περίπου 50.000 τόνους ελληνικού κριθαριού από εγχώριους παραγωγούς. Η αξία της ποσότητας αυτής ανέρχεται στα 10 εκατ. ευρώ, ενώ η προστιθέμενη αξία για την ελληνική κοινωνία ξεπερνάει τα 3 εκατ. ευρώ. Οσον αφορά στο τρέ-

χον έτος, η εταιρία στοχεύει στην προμήθεια 25.000 τόνων ελληνικού κριθαριού από 101.000 στρέμματα ελληνικής γης και για το λόγο αυτό συνεργάζεται με 14 αγροτικούς συνεταιρισμούς σε όλη την Ελλάδα, με Έλληνες επιστήμονες, αλλά και με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, ενώ παράλληλα δοκιμάζει νέες ελληνικές ποικιλίες



Την ελληνική διαδρομή παραγωγής της μπύρας, καθώς και τους μελλοντικούς στόχους της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας για την προμήθεια ελληνικού κριθαριού μοιράστηκε η εταιρία με Έλληνες παραγωγούς σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στο εργοστάσιο της Θεσσαλονίκης.

κριθαρίου στους τέσσερις πειραματικούς αγρούς της στη χώρα (στη Λαμία, στη Νιγρίτα Σερρών, στη Νίκαια Λάρισας και τη Λιβαδειά). Σύμφωνα με στελέχη της βιομηχανίας, το πρόγραμμα συμβολαιακής καλλιέργειας κριθαριού, το οποίο έχουν «αγκαλιάσει» περισσότεροι από 1.100 Έλληνες παραγωγοί, ενισχύει την απασχόληση σε τοπικό και εθνικό επίπεδο. Συγκεκριμένα, έχει δημιουργήσει 320 νέες θέσεις εργασίας, εκ των οποίων οι 265 είναι αποκλειστικά στον αγροτικό τομέα. Επιπλέον, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία είναι η μοναδική ζυθοποιία στην Ελλάδα που διαθέτει τα δικά της βυνοποιεία, στις εγκαταστάσεις σε Θεσσαλονίκη και Πάτρα, όπου μετατρέπει το κριθάρι σε βύνη, ενώ από φέτος ξεκινά εξαγωγές ελληνικής βύνης σε αγορές του εξωτερικού. Στόχος της εταιρίας είναι να αυξήσει την ποσότητα του κριθαριού που προμηθεύεται από την Ελλάδα στους 50.000 τόνους ετησίως έως το 2015.

Ωστόσο, η πρώτη εταιρία του κλάδου που ξεκίνησε τη συνεργασία της με Έλληνες αγρότες ήταν η Ζυθοποιία Μακεδονίας-Θράκης, το 2006. Σήμερα για λογαριασμό της βιομηχανίας καλλιεργούνται μέσω της συμβολαιακής γεωργίας περίπου 2.700 στρέμματα, στοχεύοντας ωστόσο στα 10.000 έως το 2013. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το γεγονός ότι η εταιρία, που πρόσφατα επεκτάθηκε και στην αγορά αναψυκτικών, έχει συνάψει ήδη συμφωνίες με 200 παραγωγούς της Σάνθης για την προμήθεια σε τσάι του βουνού, το οποίο αποτελεί και την πρώτη ύλη για το κρύο τσάι που παράγει με την ονομασία «Τυνυπι».

Βιομηχανίες ζυμαρικών

Στο ελληνικό σιτάρι ποτάρει και η βιομηχανία ζυμαρικών Misko-Barilla Hellas, η οποία με σταθερό προγραμματισμό και επενδύσεις αύξησε, στην Ελλάδα, τις καλλιεργούμενες εκτάσεις υπό σύμβαση στα 60.000 στρέμματα. «Ετσι παράγουμε στην Ελλάδα περίπου 15.000 τόνους σιτού, με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, απαραίτητα για την παραγωγή ζυμαρικών. Είναι προτεραιότητά μας να παράγουμε στην Ελλάδα ποιοτικό

«Θαυματουργά» βότανα και καλληυντικά

ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ της ελληνικής γης πντάρεται και η εταιρία φυτικών καλλυντικών ΚΟΡΡΕΣ, η οποία σε επιλεγμένες περιοχές συνεργάζεται υπό όρους συμβολαϊκής γεωργίας με τοπικούς παραγωγούς/βιοκαλλιεργητές, αγροτικούς συνεταιρισμούς και κοινωνικούς φορείς. Παραδείγματα τέτοιων συμπράξεων είναι με την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, τον Αναγκαστικό Συνεταιρισμό Κροκοπαρωγών Κοζάνης, την Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης, τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Αρωματικών Φυτών Αγρινίου, τους Βιοκαλλιεργητές Καστανιάς Αρκαδίας κ.ά.

Όπως αναφέρει ο πρόεδρος της εταιρίας, κ. Γιώργος Κορρές, «είναι απόλυτα συνειδητή η επιλογή μας να συνεργαστούμε και με ιδιότες καλλιεργητές, συνεταιρισμούς και κοινωνικά ιδρύματα, καθώς σκοπός μας είναι να βοηθήσουμε και όχι να ανταγωνιστούμε τους παραγωγούς. Τα ελληνικά βότανα είναι στην «καρδιά» της ΚΟΡΡΕΣ και εξαρτάται ο στόχος μας ήταν να προβάλλουμε και αξιοποιήσουμε τις ανεξάντλητες δυνατότητές τους. Είναι σημαντικό για εμάς να σπριζούμε την τοπική οικονομία –ενδεικτικά αναφέρω ότι ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαρωγών Κοζάνης εκπροσωπεί περίπου 1.500 οικογένειες που ασχολούνται με το «χρυσάφι της ελληνικής γης», ενώ ο αντίστοιχος αριθμός για την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου ανέρχεται στις 3.000. Το δίκτυο συνεργασιών της ΚΟΡΡΕΣ είναι η αφετηρία για τη δημιουργία προϊ-



1.500 οικογένειες από 20 χωριά γύρω από την Κοζάνη συμμετέχουν στο Συνεταιρισμό Κροκοπαρωγών Κοζάνης και παράγουν για λογαριασμό της ΚΟΡΡΕΣ 200 κιλά κρόκο ετησίως.



Ο πρόεδρος της ΚΟΡΡΕΣ κ. Γιώργος Κορρές αναφέρει ότι σκοπός της εταιρίας είναι να βοηθήσει και όχι να ανταγωνιστεί τους παραγωγούς.

των με ελληνική σφραγίδα που συνδυάζουν υψηλής ποιότητας δραστικά συστατικά, πρωτογενή και εφαρμοσμένη έρευνα, καινοτομικές μεθόδους παραγωγής, φόρμουλες με κλινικά ελεγμένη αποτελεσματικότητα – ένα πορτφόλιο άνω των 400 κωδικών, που «ταξιδεύουν» τα ελληνικά βότανα σε 30 χώρες, έχοντας κερδίσει επιστήμονες, ειδικούς και κοινό». Μάλιστα, ο όμιλος ΚΟΡΡΕΣ σε συνεργασία με το Συνεταιρισμό Κροκοπαρωγών Κοζάνης δημιούργησαν την εταιρία Προϊόντα Κρόκος Κοζάνης, η οποία ανήκει κατά 55% στο συνεταιρισμό και κατά 45% στην ΚΟΡΡΕΣ και παράγει τoά 7 διαφορετικών γεύσεων με πρώτη ύλη το σαφράν. Τα προϊόντα αυτά διατίθενται σε Αγγλία, Ρωσία, Γαλλία,

Γερμανία, Ελβετία, Σουηδία και βρίσκονται σε 2.500 σημεία σε όλο τον κόσμο, ενώ δεν αποκλείεται σύντομα να ταξιδέψουν στην Κίνα και τη Σαουδική Αραβία.

Όπως αναφέρει μάλιστα και ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Κροκοπαρωγών Κοζάνης, κ. Νίκος Πατσιούρας, ο αριθμός των οικογενειών που συμμετέχουν στο συνεταιρισμό αναμένεται να αυξηθεί, καθώς υπάρχει μεγάλος ενθουσιασμός. Ο συνεταιρισμός πραγματοποιεί τζιρο 4 εκατ. ευρώ, ενώ παράγει για την εταιρία ΚΟΡΡΕΣ περίπου 200 κιλά κρόκου ετησίως. «Χάρη στην ΚΟΡΡΕΣ το τοπικό προϊόν μας έγινε γνωστό σε όλο τον κόσμο και ήδη βρισκόμαστε σε συζητήσεις με μεγάλη εταιρία στην Κίνα που ενδιαφέρεται για τον κρόκο Κοζάνης», σημειώνει ο ίδιος. Εξάλλου, πρόκειται για ένα προϊόν που μελετάται από πανεπιστημιακούς και είναι αποδεδειγμένες οι θεραπευτικές του ιδιότητες. ■

σιτάρι αντί να το εισάγουμε», δηλώνει ο υπεύθυνος πρώτων υλών της εταιρίας, κ. Κώστας Θεοχαρίδης. Η βιομηχανία εμπορεύεται κάθε χρόνο περίπου 52.000 τόνους ζυμαρικών, τα οποία παράγονται από 60.000 τόνους σκληρού σιταριού. Σύμφωνα με στοιχεία της εταιρίας, το 75% περίπου αυτής της ποσότητας καλύπτεται από σιτάρι εγκώριας παραγωγής, ενώ το 25% (δηλαδή 15.000 τόνοι) της προμήθειας γίνεται μέσω της συμβολαϊκής γεωργίας.

Την ίδια ώρα, η Misko προτείνει στους σιτοπαραγωγούς τις ποιοτικές ποικιλίες σκληρού σίτου «SVEVO & NORMANNO», για τις οποίες οι παραγωγοί έχουν τη δυνατότητα να συνάψουν συμφωνίες καλλιέργειας αποκομίζοντας έτσι τη σιγουριά της απορρόφησης και αξιοποίησης της παραγωγής τους και μάλι-

στα με αυξημένη τιμή σε σχέση με την τρέχουσα αγορά. Μάλιστα, οι συγκεκριμένες ποικιλίες ανήκουν στον ιταλικό οίκο PSB (Produttori Sementi Bologna S.p.A) και τα αποκλειστικά δικαιώματα χρήσης έχει η Barilla. Στη χώρα μας η συνεργασία της PSB - BARILLA υποστηρίζεται από την εταιρία Χ. ΠΑΥΛΙΔΗΣ Α.Ε. «Γεωργική» και την ALFA SEEDS Α.Ε., οι οποίες δραστηριοποιούνται στη σποροπαραγωγή των εν λόγω ποικιλιών, έχοντας το αποκλειστικό δικαίωμα παραγωγής και διάθεσης των σπόρων στην Ελλάδα, αλλά και στη συγκέντρωση του παραγόμενου σιταριού από τους παραγωγούς κατά τη διάρκεια του αλωνισμού.

Επιπλέον, η Barilla Hellas επενδύει σε ετήσια βάση περίπου 2 εκατ. ευρώ για την αναβάθμιση των εγκαταστάσεών της στο εργοστάσιο της Βοιωτίας και στο

Η συμβολαϊκή γεωργία αναμένεται να εντατικοποιηθεί τα επόμενα χρόνια κυρίως στις βιομηχανίες τροφίμων εξαπίας των προβλήσεων που θέλουν την παραγωγή δημητριακών να μειώνεται μέχρι και 30% την επόμενη δεκαετία

μύλο στον Βόλο, ενώ από το τρέχον έτος θα δαπανήσει επιπλέον 1,2 εκατ. ευρώ για την αγορά και εγκατάσταση εξοπλισμού για την άλεση σκληρού σιταριού. Στόχος της επένδυσης αυτής είναι σε τρία χρόνια που θα ολοκληρωθεί το έργο η βιομηχανία να παράγει στις εγκαταστάσεις της στην Ελλάδα ζυμαρικά ολικής αλέσεως

(τώρα τα εισάγει από την Ιταλία) και να αυξήσει έτσι και τις εξαγωγές της.

Γαλακτοβιομηχανίες

Την ίδια ώρα, γάλα από το συνεταιρισμό «ΘΕΣΓΑΛΑ ΠΙΕΣ» προμηθεύεται η γαλακτοβιομηχανία Friesland Hellas που παράγει το γνωστό γάλα «Νουνού», καθώς έχει υπογράψει τριετές συμβόλαιο. Ο εν λόγω συνεταιρισμός, που ιδρύθηκε το καλοκαίρι του 2011, αποτελείται από 85 αγελαδοτρόφους και τα μέλη του είναι ιδιοκτήτες 50 στάβλων συνολικά, η παραγωγή των οποίων ξεπερνά τους 100 τόνους. Με τον τρόπο αυτόν ο συνεταιρισμός πετυχαίνει τιμές υψηλότερες από αυτές της αγοράς πουλώντας το γάλα ακόμα και με 50 λεπτά το κιλό, ενώ επιπλέον εξασφαλίζει και χαμηλότερες τιμές στις ζωοτροφές, καθώς δρουν μαζικά. Μάλιστα, αυτή την περίοδο ο «ΘΕΣΓΑΛΑ ΠΙΕΣ» βρίσκεται σε συζητήσεις και με τις γαλακτοβιομηχανίες ΦΑΓΕ και «Όλυμπος» για την ανανέωση της συνεργασίας τους. ■

Ενισχύουν την ντόπια παραγωγή και τα σούπερ μάρκετ

Η ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗ γεωργία δεν περιορίζεται μόνο στις μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων, ποτών και καλλυντικών, αλλά επεκτείνεται και στις αλυσίδες σούπερ μάρκετ, οι οποίες «κλείνουν» απευθείας συμφωνίες με Έλληνες παραγωγούς για την προμήθεια όχι μόνο ειδών μαζικής, αλλά και άλλων προϊόντων. Μάλιστα, πριν από λίγες ημέρες η αλυσίδα Carrefour Μαρινόπουλος, η οποία συνεργάζεται με περίπου 2.000 Έλληνες παραγωγούς και προμηθευτές και διαθέτει μέσα από το δίκτυο των καταστημάτων της προϊόντα που είναι ελληνικής προέλευσης σε ποσοστό 96%, εγκαινίασε ένα πρωτότυπο πρόγραμμα καρτογράφησης της εγκώριας παραγωγής σε μεγάλων προσηφών σε ελληνικά προϊόντα που διατίθενται στα καταστήματα του δικτύου της. Συγκεκριμένα, η γνωστή αλυσίδα ξεκίνησε μια διαδρομή στην Ελλάδα συγκεντρώνοντας τα προϊόντα του κάθε τόπου. Για παράδειγμα, το πρόγραμμά της έκανε το ντεμπούτο του στις Σέρρες, όπου η αλυσίδα συνεργάζεται με οκτώ ελληνικές εταιρίες και παραγωγούς της περιοχής και μέσα από τα καταστήματά της διανέμει 120 κωδικούς επώνυμων και 25 κωδικούς προϊόντων ιδιωματικής ετικέτας Carrefour με προέλευση από την ευρύτερη περιοχή των Σερρών.

Παράλληλα, ενθαρρύνει την επιχειρηματικότητα και διοργανώνει διαγωνισμό καινοτομίας, αναζητώντας «επαναστατικά προϊόντα» σε όλη τη χώρα και δίνοντας τη δυνατότητα, σε όσους εμπνευστούν κάτι διαφορετικό, να δουν τις ιδέες τους τοποθετημένες προς πώληση στα ράφια των καταστημάτων της για έξι μήνες. Στόχος της δράσης, σύμφωνα με ανακοίνωση της εταιρίας, είναι η ανάδειξη του πλούτου και της μοναδικότητας των προϊόντων της ελληνικής γης και η προβολή των Ελλήνων παραγωγών. ■