

Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület

2628 Szob, Köztársaság u. 2. / 06-27-370-890 / borzsony.duna@gmail.com / www.borzsonyleader.hu

Mit láttunk Franciaországban?

Élménybeszámoló

A Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület kép képviselője, Ferenczi Ernő elnökségi tag, és Krebszné Gábor Tamara, munkaszervezeti dolgozó ismét Franciaországba látogatott tanulmányi útra.

Az ECOSYAL program keretében 2014 májusa óta zajló programban már 3 alkalommal került sor találkozásra a Franciaországi és a Magyarországi HACs-ok és szereplők között. Kezdetben, Franciaországban, majd Magyarországon - a két résztvevő akciócsoport területén - majd novemberben ismét Franciaországban ismerkedtek egymás munkásságával, jó gyakorlataival az akciócsoportok.

A célunk az, hogy olyan együttműködések szülessenek, amelyekben a Franciaországban látott, jól működő helyi vidékfejlesztéssel

kapcsolatos példákat az egyesület területén is felhasználhassuk. A látogatások során több ötlet is született, amelyeknek kidolgozása, az együttműködések pontosítása jelenleg is zajlik.

Első nap a Katar területén, Ariège megyében kezdődött, az ottani akciócsoport

megismerésével. Az akciócsoport a hangsúlyt leginkább arra helyezte, hogy támogassa a

biotermékek előállítását a térségben,

valamint hogy a helyi termékeket felhasználják a közétkeztetésben.

A térségben található iskolákban megvalósították, hogy heti egyszer a diákok kizárólag helyi termékekből készülő ételt fogyasztanak. Ezt kommunikálják a diákok

felé, felhívva a figyelmüket arra, miért olyan fontos, hogy helyben megtermelt és előállított élelmiszereket fogyasszanak. Az iskolák élelmezését egy nagy élelmiszerellátó cég végzi, akit



Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület

2628 Szob, Köztársaság u. 2. / 06-27-370-890 / borzsony.duna@gmail.com / www.borzsonyleader.hu
azzal ösztönöznék arra, hogy a kissé drágább és munkaigényesebb helyi terméket válassza,

hogy a megyei társulás anyagi hozzájárulást nyújt, adagonként 1 euró támogatással

A támogatás előfeltétele, hogy az aznapi étel mindhárom fogása helyi termék legyen, valamint úgy határozzák meg a megvásárolható helyi termékek körét, hogy kizárólag csak a földrajzi eredet védett termékek használhatóak.

A program lehetőséget ad a gazdáknak, további termelésre ösztönzi őket, hiszen ez egy új piaci lehetőség számukra. Ezáltal erősödik a kapcsolat a termelő és a fogyasztó között, hiszen a termelő biztosan el tudja adni a termékét, míg a fogyasztó biztosan el lesz látva jó minőségű termékkel.



Az egyesület megismerése után először egy **családi gazdálkodást**, egy úgynevezett GAEC- társulást tekintettünk meg, amelyben fivér és nővér együtt dolgozik. Korábban a családban tejgazdaság működött, amely nem volt életképes. Ezért felmérték az igényeket, és így



kezdték bele a baromfi és a húzáért tartott szarvasmarha tartásába. A térségben jellemző tendencia a szarvasmarha esetén, hogy a borjút a gazdák elküldik Olaszországba, ahol felhizlalják, feldolgozzák, majd a kész terméket visszaexportálják. Ezzel szemben ebben a vállalkozásban maguk nevelik, dolgoztatják fel és helyben árusítják a hústermékeket. Azáltal, hogy ki tudják zárni a köztes szereplőket és helyben értékesítenek a haszon is jelentősebb. Fontos, hogy odafigyelnek a vásárlók igényeire is, ezáltal ösztönözve innovatív megoldásokra. Legfőbb céljuk, hogy olyan állat legyen amit tartanak, és olyan módon dolgozzák fel őket, amelyek megfelelnek a fogyasztói igényeknek. Például korábban egységes 5 kilós csomagokat készítettek, amelyben az állat sütni és főzni való részei is megtalálhatóak

Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület

2628 Szob, Köztársaság u. 2. / 06-27-370-890 / borzsony.duna@gmail.com / www.borzsonyleader.hu
voltak, azonban a vevők visszajelzései alapján kiderült, a főzni való részek nem kelendőek.

Ezért kisebb csomagok összeállításába kezdtek, míg a fogyasztók által nem kedvelt részekből kolbászt készítenek. Azért, hogy a fogyasztói igényeket kielégítsék, a tulajdonosok üzemeltetnek egy kis feldolgozót és boltot is. Elsősorban a boltban értékesítenek szombatonként, illetve ki is szállítanak a környékben, ami 45-100 vevőt eredményez egy héten.

Az állatok feldolgozása a 40 km-re található vágóhídon kezdődik, ahonnan a közelben lévő vágópontra kerül. A folyamat a vágópont szervezésében zajlik le, a gazda csak leadja az állatot, megmondja, hogyan kéri a feldolgozást, majd a feldolgozott és csomagolt terméket visszakapja és ő értékesíti.



Az általunk megtekintett **térségi vágópont**, gazdák szövetkezetéből jött létre. Két féle tevékenységet végeznek: egyrészt szolgáltatásokat nyújtanak a helyi gazdáknak, illetve ők maguk is vesznek, feldolgoznak és értékesítenek. További céljuk, hogy létrehozzanak egy konzervüzemet, amelyben a feldolgozás során keletkező maradékokat is hasznosítani tudják. Az üzemben nem csak a lakosság számára készülnek termékek, hanem nagyobb méretű konzervekkel a környékbeli konyhákat, éttermeket is el tudnák látni.

A második napon a Midi-Quercy térségébe látogattunk el, ahol elsőnek egy **művészeti és design központ**tá alakított várat nézhettünk meg.

A térség mezőgazdasági jellegű vidék, a terület 60 %-a művelhető, és elsősorban diverzifikált családi gazdaságok jellemzőek. Az itt tevékenykedő akciócsoport számára kiemelten fontos a térség helyi



Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület

2628 Szob, Köztársaság u. 2. / 06-27-370-890 / borzsony.duna@gmail.com / www.borzsonyleader.hu
sajátosságainak és hagyományainak felkarolása és továbbadása, valamint a rövid

élelmiszerláncok fejlesztése. Ezért a művészeti központ célja az is, hogy a hagyományokat, emlékeket modern és újragondolt formában visszahozzák. A megvalósítás során fontos volt számukra, hogy helyi vállalkozók

végezzék a kivitelezést.

A művészeti központ egyik legfontosabb része a konyha, melynek alapötlete az, hogy legyen egy hely, ahol a közösség együtt tud finomakat alkotni a helyi alapanyagokból. A konyhában általában művészek vagy szakácsok segítségével



újragondolt ételek kerülnek megalkotásra, s a mellette található kiállító térben hozzá kapcsolódóan tekinthető meg kiállítás. A konyha és a kiállítótér nem csak a helyi közösségek számára nyújt programokat, hanem jelentős turisztikai hatással bír. Hiszen ritka dolog, hogy egy várat kontemporális stílusban modernizálnak és újraértelmezik a funkcióit.

2 évente amatőr főzőversenyeket is szerveznek, amely során helyben megtalálható alapanyagokat használnak fel, illetve helyi recepteket alkalmaznak, illetve modernizálnak. A legsikeresebb recepteket utána népszerűsítik a térségben.

A konyhai munkákon kívül a térség teljes egészében fel legyen térképezve és bemutatható legyen. Ezért művészek összefogásával lefotózták a termelőket, egyfajta portrét készítettek róluk, amelyből kiállítás is készült.



Tevékenységükben igyekeznek a legkisebbektől az idősebbekig, minden korosztály számára programokat szervezni, valamint művészek számára egy alkotóközpontot, találkozási pontot nyújtani, valamint dokumentációs központként is funkcionálnak.

Az Midi- Quercy egyesület kialakított egy **Dél-Quercy termékei** elnevezésű márkát, amellyel megismerkedhettünk.

2003 óta a mezőgazdaság favorizálására dolgoznak ki programokat, többet között márka



Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap:
A vidéki területekbe beruházó Európa



Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület

2628 Szob, Köztársaság u. 2. / 06-27-370-890 / borzsony.duna@gmail.com / www.borzsonyleader.hu
kialakítását és helyi termékek bevonását a közétkeztetésbe. Kezdetben sok problémával álltak szemben, mivel a gazdák főleg egymástól elszigetelten, individualista módon tevékenykedtek, és hiányos volt a kommunikáció a fogyasztó és a termelő között. Mindezek megoldására kezdetben leültették egy asztalhoz a termelőket, fogyasztókat, és egyéb térségi szereplőket, majd közösen kidolgozásra került egy közös dokumentum, egy karta, amelyet aláírhattak.

Következőként egy **szatyor-rendszerrel** ismerkedhettünk meg. A 24 gazdából álló egyesület honlapon keresztül értékesíti termékeiket, majd egy raktárba szállítva elosztja a rendeléseket, és elosztó pontokra szállítja. A rendszer nem AMAP rendszerben működik, a tagok nem



kötelesek hétről-hétre átvenni a szatyrokat. A tagok között 300 aktív rendelő van, ami általában 50-80 db rendeltést eredményez egy héten. Az ezzel foglalkozó egyesület célja, hogy bio és helyi termékeket népszerűsítse, fogyasztásukra ösztönözze a lakosságot, hogy csökkentsék a csomagolás mennyiségét, támogassák a gazdákat illetve hogy egy hasonlóan, tudatosan gondolkodó fogyasztói közösséget alakítsanak ki. Azért, hogy valódi közösséget hozhassanak létre, és a vásárló ne csak felkapja a megrendelt csomagot, ezért farmlátogatásokat, nyílt napokat és ételkóstoltatásokat szerveznek.

A nap zárásaként egy **baromfi tartó és feldolgozó gazdával**, majd egy **AMAP rendszert** működtető biogazdasággal ismerkedtünk meg.



A harmadik napon Lot térségébe utaztunk. A térség elsődleges profilja a mezőgazdaság és az élelmiszer feldolgozás, amelyek az első számú munkaadók a térségben. Az itteni akciócsoport, azon kívül, hogy szoros együttműködésben dolgozik a tájvédelmi



Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület

2628 Szob, Köztársaság u. 2. / 06-27-370-890 / borzsony.duna@gmail.com / www.borzsonyleader.hu
körzet dolgozóival és az agrárkamarával, elismerik és bevonják a gazdákat, hogy közösen oldják meg a problémákat.

10 bemutató gazdaságot hoztak létre, amelyek a térség 10 legjellemzőbb gazdasági formáját mutatják be. Ezek közül, térségre leginkább jellemző **kecsketartó gazdaságba** látogattunk el, ahol sajtkészítéssel foglalkoznak. Az itt előállított termékek 50%-a a szövetkezeten belül, míg a másik fele pedig közvetlen értékesítéssel kel el.



A térség gazdasági adottságai mellett fontos turisztikai adottsága a **geológiai öröksége**. Bach településükön található régi foszfát bányákat LEADER segítségével alakították át látogatóközponttá.



A gazdasági és turisztikai potenciál mellett fontos az ifjúság nevelése is, ezért ellátogattunk egy **ifjúsági központba**, ahol a fenntartható élelmezés projekttel ismerkedhettünk meg.

Legfontosabb feladata központnak az, hogy a fiatalok megismerjék és megszeressék a mezőgazdaságot, a környezetet és a kultúrát, azt hogy hogyan kell jól enni és jókat enni.

A pedagógiai programjukban egyrészt mintakertet hoztak létre, ahol a gyerekek megismerhetik a növénytermesztést, az ültetéstől a betakarításig.

Másrészt egy konyhaműhelyt is alakítottak, ahol szakácsokkal együttműködve, nem csak a helyi recepteket, hanem különböző országok ételeit is elkészítik.



Leggyakrabban azért helyi alapanyagokból, helyi hagyományok szerint főznek, bemutatva azt is, hogy az alapanyagokat ki, hol és hogyan termelte. A programot az önkormányzat és a LEADER is támogatta.

A központ harmadik programja, egy olyan beszállítói rendszer kialakítása, amelynek célja,

Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület

2628 Szob, Köztársaság u. 2. / 06-27-370-890 / borzsony.duna@gmail.com / www.borzsonyleader.hu
hogyan helyi termékekkel lássák el a közkhányakat.

A nap zárásaként megismerkedtünk a Különleges Ízek Egyesületével és munkásságával, valamint egyik tagjuknak szarvasgomba projektjével.

A negyedik napon a francia és magyar akciócsopordok részvételével a további együttműködési pontok kerültek meghatározásra és kidolgozásra.

Az egész napos megbeszélés után a következő közösen fejleszthető, együttműködési pontok alakultak ki:

1. Helyi márka/védjegy kialakítása
2. Helyi termékek bevonása a közétkeztetésbe
3. Energetikai felmérés, platform, energetikai hatékonyság
4. Termékinnováció, feldolgozás és új termék kreáció
5. Ökoturizmus



Készítette: Krebszné Gábor Tamara

Szob, 2014. november 27.