

ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗ ΟΜΙΛΙΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΟΥ

ΓΕΩΤΕΕ-ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΑΙΓΑΙΟΥ κο Γιάννη Τσακίρη

Το θέμα του Συνεδρίου δεν είναι ούτε τεχνοκρατικό ούτε φιλολογικό. Είναι μια αναγκαιότητα που ως Γεωτεχνικοί την ζούμε καθημερινά μέσα από την επαφή μας με τον Αγροτικό Κόσμο.

Αγαπητοί Φίλοι ,

Αν αυτή την ώρα βρεθείτε στο καφενείο ενός χωριού της Λέσβου το θέμα που απασχολεί τους θαμώνες θα είναι εκτός από spreads και τα dvd (για να πούμε και μια άλλη αλήθεια....) είναι η διάθεση και οι τιμές των αγροτικών προϊόντων. Και αυτό είναι μόνιμο θέμα στον Αγροτικό Κόσμο.

Θα αναφερθώ σε δύο πραγματικά περιστατικά που δείχνουν την να συνδεθεί ο τουρισμός με την αγροτική παραγωγή.

Πέρυσι το καλοκαίρι συνάδελφος Γεωτεχνικός από την Αθήνα έκανε διακοπές με την οικογένειά του σε γνωστό ξενοδοχείο της Λέσβου. Μου τηλεφώνησε και με κάλεσε στο ξενοδοχείο που διέμενε. Τον βρήκα στην αίθουσα του πρωινού. Με πήρε από το χέρι και μου έδειξε το μπουφέ του πρωινού και μου λέει «Γιάννη , πες μου τι από όλα αυτά τα καλούδια είναι από τη Λέσβο;» . Πραγματικά ένιωσα πολύ άσχημα. Δεν υπήρχε ούτε ένα προϊόν από τη Λέσβο. . . !!! Ακόμη και το ψωμί ήταν bake off.

Το δεύτερο περιστατικό μου το μετέφερε ένας κτηνοτρόφος από το δυτικό τμήμα του νησιού. Επισκέπτες του νησιού που είχαν έρθει για την παρακολούθηση πουλιών στο Κόλπο της Καλλονής, «πουλάκηδες» ή birdwating όπως αποκαλούνται , βρέθηκαν στη στάνη του κτηνοτρόφου. Με όλη την καλή διάθεση ο κτηνοτρόφος τους πρόσφερε ψωμί , τυρί , ντομάτα και ελιές. Όλα δικής του παραγωγής! Οι επισκέπτες ενθουσιάστηκαν με τις γεύσεις που ανακάλυψαν. Στο ερώτημά τους γιατί να μην είναι διαθέσιμες αυτές οι γεύσεις και στο ξενοδοχείο τους και εκτός Λέσβου ο φίλος κτηνοτρόφος δεν είχε απάντηση.... Το μόνο που ήξερε είναι ότι πουλούσε το γάλα του σε χαμηλές τιμές ...

Μέσα από αυτά τα δύο περιστατικά αμέσως καταλήγουμε στο συμπέρασμα ότι η αλυσίδα παραγωγός – μεταποιητής – πάροχος τουριστικών υπηρεσιών – δίκτυα πωλήσεων δεν λειτουργεί στα Νησιά του Αιγαίου.

Τα νησιά του Αιγαίου έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να τα λάβουμε υπόψη. Η συμμετοχή του αγροτικού εισοδήματος στο συνολικό εισόδημα είναι μεγαλύτερη στα νησιά του Αιγαίου απ ότι στην υπόλοιπη χώρα. Μεγαλύτερος είναι επίσης και ο πληθυσμός που ασχολείται με τη γεωργία και την κτηνοτροφία. Δεν θα θελα να σας κουράσω με στατιστικά στοιχεία. Μόνο να επισημάνω ότι τα νησιά του

Αιγαίου δέχονται το 25% τις τουριστικής κίνησης με κύριο γνώρισμα το τουρισμό «ανωτέρου οικονομικού επιπέδου», τουρισμό που αναζητεί τη διαφοροποίηση και την ποιότητα.. Γίνεται προφανές ότι υπάρχει έφορο έδαφος να συνδεθεί ο τουρισμός με την παραγωγή και μεταποίηση των αγροτικών προϊόντων .

Καταρχήν ως αναφερθούμε στην πρωτογενή παραγωγή.

Ο Ανδρέας Παπανδρέου τη δεκαετία του 70 έλεγε: « Το εργοστάσιο στο χωράφι », με την φράση αυτή ήθελε να δείξει πόσο σημαντική ήταν αφ' ενός η αγροτική – πρωτογενής παραγωγή και αφ' ετέρου με ποιόν τρόπο θα μπορούσε να συνδεθεί με τη βιομηχανία. Ήξερε καλά ότι ο αγρότης δεν μπορούσε να γίνει βιομήχανος γι' αυτό όταν έλεγε εργοστάσιο..... εννοούσε την τυποποίηση του αγροτικού προϊόντος και την βιομηχανοποίηση του. Δυστυχώς κάτι τέτοιο δεν έγινε ή τουλάχιστον στο βαθμό που θα θέλαμε, με αποτέλεσμα σιγά-σιγά να εγκαταλειφθεί ο πρωτογενής τομέας .

Η πλειονότητα του αγροτικού κόσμου , δυστυχώς, έχει πέσει στην «εξάρτηση» από τις επιδοτήσεις. Η διάθεση και η μεταποίηση των προϊόντων έχει μπει σε δεύτερη μοίρα και το ζητούμενο είναι «πότε θα εισπράξουμε τις επιδοτήσεις» . Να σημειώσουμε ότι το ΓΕΩΤΕΕ ήταν εξ αρχής αντίθετο με το σημερινό σύστημα των Κοινοτικών Ενισχύσεων. Η αποσύνδεση των επιδοτήσεων από την παραγωγή αποδείχτηκε ολέθρια όχι μόνο για τους αγρότες αλλά για όλη την αλυσίδα παραγωγής αγροδιατροφικών προϊόντων . Η πλειονότητα των αγροτών βολεύτηκε και είναι ελάχιστοι αυτοί που επένδυσαν τα χρήματα των επιδοτήσεων στην γεωργική τους εκμετάλλευση.

Αξίζει να αναφέρουμε ως παράδειγμα τη Βιολογική Γεωργία στο Νομό Λέσβου και τον τρόπο που έχει λειτουργήσει αυτό το Πρόγραμμα. Οι τελευταίες προκηρύξεις του προγράμματος έδωσαν τη δυνατότητα εισόδου στο Πρόγραμμα όλων των Ιδιοκτητών Ελαιοκτημάτων ανεξάρτητα αν είναι αγρότες ή όχι. Αποτέλεσμα το 1/3 σχεδόν των ελαιοκτημάτων της Λέσβου να είναι Βιολογικά αλλά οι ποσότητες Βιολογικού Ελαιόλαδου που παράγεται και τυποποιείται είναι ελάχιστες. Η εξήγηση είναι απλή: το Πρόγραμμα της Βιολογικής Γεωργίας με τη συγκεκριμένη μορφή πληρώνει εκτάσεις (72 ευρώ το στρέμμα) και όχι την παραγωγή Βιολογικού Ελαιόλαδου. Χρήματα που το Πρόγραμμα τα πληρώνει σε όλους! Είναι το πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα εικονικής ανάπτυξης !!! Ανάπτυξη στα χαρτιά και στους αριθμούς και όχι στην πράξη.

Τα παραγόμενα προϊόντα αντιμετωπίζουν και πρόβλημα διάθεσης και πρόβλημα τιμών. Οι τιμές τους έχουν καθοδική πορεία και σε συνδυασμό με τα προβλήματα διακίνησή τους λόγω της νησιωτικότητας δημιουργούν πλήρη αδιέξοδο για τους παραγωγούς.

Οι εξαιρέσεις των παραγωγών που μπόρεσαν και δημιούργησαν μικρές μεταποιητικές μονάδες αν και ευχάριστες και ελπιδοφόρες είναι ελάχιστες. Αυτοί οι παραγωγοί μπόρεσαν να αξιοποιήσουν τα εξαιρετικής ποιότητας αγροτικά προϊόντα που

παράγουν. Να δώσουν την πρόσθετη αξία στην παραγωγή τους και να εξασφαλίσουν τη διάθεσή τους σε ποιοτικές αγορές. Χρειάζεται η Πολιτεία να δώσει έμφαση στην μεταποίηση μέσα από το «Αλέξανδρος Μπαλτατζής» . Στα πλαίσια του Συνεδρίου θα παρουσιαστούν μερικά από τα πετυχημένα παραδείγματα.

Ασφαλώς και δεν υποστηρίζουμε ότι ο δρόμος της μεταποίησης είναι εύκολος για το παραγωγό μικρής εμβέλειας. Στο σημείο αυτό έχουμε ευθύνη και εμείς οι Γεωτεχνικοί. Δεν έχουμε καταφέρει να εμψυχήσουμε το Συνεργατισμό στον Αγροτικό Κόσμο. Να προωθήσουμε τη δημιουργία «Ομάδων Παραγωγών» που θα αξιοποιούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε περιοχής και θα παράγουν προϊόντα ταυτότητας. Η απουσία ενημέρωσης από την μια και η απουσία κινήτρων από την άλλη έχει ως αποτέλεσμα οι παραγωγοί να είναι μόνοι τους απέναντι σε μια «αγορά» που λειτουργεί με όρους που δεν ανταμείβουν το μόχθο του αγρότη.

Αξίζει να κάνουμε μια ιδιαίτερη αναφορά στους Γυναικείους Συνεταιρισμούς. Την προηγούμενη δεκαετία γνώρισαν μεγάλη ανάπτυξη. Αρνητικό είναι ότι δεν κατάφεραν να διαφοροποιηθούν. Σχεδόν όλοι οι Συνεταιρισμοί παράγουν τα ίδια προϊόντα και δεν καταφέρνουν να αναδείξουν τα ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά της περιοχής τους. Η εξειδίκευσή τους στην παραγωγή , η διεύρυνση της γκάμας των προϊόντων τους και η συνεργασία τους μέσα από τα δίκτυα πωλήσεων είναι το μέλλον τους.

Τα προϊόντα των Νησιών του Αιγαίου στη σημερινή εποχή της παγκοσμιοποίησης ασφαλώς και έχουν θέση. Η τάση αναζήτησης παραδοσιακών ποιοτικών προϊόντων ,η απουσία ποικιλότητας του διατροφικού μας πολιτισμού μπορούν να αποτελέσουν τη βάση ανάπτυξης των τοπικών προϊόντων. Ο γευστικός πλούτος λόγω του μικροκλίματος, της παράδοσης , της μικροϊδιοκτησίας και του ανάγλυφου είναι το μεγάλο προτέρημα των προϊόντων του Αιγαίου. Γεγονός που αναγνωρίστηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή μετά από παρέμβαση του Ευρωβουλευτή μας Σπύρου Δανέλλη που έχουμε την τιμή να φιλοξενούμε στο Συνέδριό μας.

Οι φίλοι αγρότες και κτηνοτρόφοι που μας παρακολουθούν ενδεχομένως να ακούν όλο αυτά ως θεωρίες είναι δύσκολο να υλοποιηθούν. Νοοτροπίες δεκαετιών και αντιλήψεις που έχουν γίνει καθεστώς δεν αλλάζουν μέσα σε μια στιγμή.

Ως Γεωτεχνικοί γνωρίζουμε το μόχθο του γεωργού και του κτηνοτρόφου. Γνωρίζουμε την αγανάκτησή του όταν έρχεται αντιμέτωπος με γραφειοκρατικές νοοτροπίες υπάλληλων διαφόρων υπηρεσιών . Κάτι για το οποίο η ευθύνη δεν είναι μόνο της Πολιτείας αλλά και δική μας. Σε αυτό το τομέα ως ΓΕΩΤΕΕ έχουμε ευθύνη να κάνουμε συγκεκριμένες προτάσεις για την καλύτερη εξυπηρέτηση του αγρότη και τον περιορισμό τέτοιων αντιλήψεων.

Είναι και για εμάς ζητούμενο η ανταμοιβή του μόχθου του αγρότη, Μια ανταμοιβή που ασφαλώς θα συμβάλει στην ανάπτυξη των νησιών του Αιγαίου. Ο αγροτικός κόσμος μπορεί και πάλι να προσφέρει πραγματικό πλούτο. Ιδίως τώρα

που λόγω της κρίσης έχουμε ανάγκη από κάθε αναπτυξιακή δυνατότητα. Και αν συνδυασθεί με τον τουρισμό μπορεί να πολλαπλασιάσει τα αποτελέσματα.

Φίλοι και Φίλες ,

Ο τουρισμός με το μοντέλο ήλιος και θάλασσα βοήθησε την ανάπτυξη της χώρας μας σε μεγάλο βαθμό. Ανήκει όμως στο παρελθόν.

Μέχρι τώρα μιλούσαμε για τα Νησιά του Αιγαίου και λέγαμε ότι ο πλούτος μας είναι η θάλασσα , ο ήλιος , οι παραλίες μας. Ασφαλώς και όλα αυτά είναι πλούτος. Όμως ήρθε ο καιρός να καταλάβουμε ότι δεν είναι μόνο αυτά....

Να πούμε μερικές αλήθειες που γνωρίζουν από πρώτο χέρι οι Ξενοδόχοι. Οι μεγάλοι Tour Operators κατόρθωσαν να πουλήσουν μαζικά «ήλιο και θάλασσα» χωρίς να δίνουν στον επισκέπτη τίποτα άλλο. Η τελευταία « εφεύρεση» το all inclusive είναι η ολοκλήρωση αυτού του μοντέλου. Τα μεγάλα συγκροτήματα για να συμπίεσουν το κόστος φαγητού και ποτού στα 2,00 ευρώ ανά άτομο την ημέρα, χρησιμοποιούν πρώτες ύλες που τις περισσότερες φορές δεν διαφέρουν από σκουπίδια. Δεν αγοράζουν τίποτα από τον Έλληνα παραγωγό και δεν « επιτρέπουν» και στον πελάτη τους να το κάνει, αφού ελάχιστα βγαίνει από το συγκρότημα.

Ας θέσουμε επιτέλους το ερώτημα αν επιθυμούμε αυτό το τουρισμό ; Θέλουμε το μαζικό τουρισμό; Η απάντηση είναι ασφαλώς «όχι».

Γιατί αν δεν συνδέσουμε το τουριστικό προϊόν με το τόπο δίνοντας του ταυτότητα και ποιότητα θα καταλήξει ένα παγκοσμιοποιημένο προϊόν με μόνο ανταγωνιστικό χαρακτηριστικό την τιμή που σίγουρα δεν μας ευνοεί σαν χώρα αφού οι ανταγωνιστές μας μπορούν και πουλούν φθηνότερο το ίδιο παγκοσμιοποιημένο προϊόν.

Γιατί αν θέλουμε να δούμε το Τουρισμό στις αληθινές τους διαστάσεις θα καταλάβουμε ότι ο Τουρισμός δεν είναι μόνο ο τόπος που θα κάνεις το πέρασμά σου ως επισκέπτης. Τουρισμός είναι όλα: το τοπίο , ο πολιτισμός και η παράδοση ενός τόπου , τα τοπικά προϊόντα και οι ιδιαίτερες γεύσεις , οι άνθρωποι. Αυτά τα στοιχεία δίνουν ταυτότητα στον Τουρισμό.

Ένας φίλος μιλούσε για την «Ιερή Γεωγραφία» . Προσέξτε σας παρακαλώ τον όρο. «Ιερή Γεωγραφία» είναι αυτό που αφήνουν οι άνθρωποι στο πέρασμά τους από κάποιο τόπο, η αύρα τους , η αμφίδρομη σχέση με τα ντόπια στοιχεία. Αυτά που θα κουβαλά ο επισκέπτης μέσα του και θα τον συνδέουν για πάντα με το τουριστικό του προορισμό.

Αλλά αγαπητοί Φίλοι και Φιλέες ας μην μπούμε σε τέτοια φιλοσοφικά μονοπάτια

Ας ξεκινήσουμε από μια γενική παραδοχή: Αν δεν συνδέσουμε τον τουρίστα και με τις άλλες παραγωγικές τάξεις, θα έχουμε επισκέπτες αλλά όφελος δεν θα έχουμε. Θα έχουμε μαζικό τουρισμό αλλά όχι τουρισμό με ταυτότητα.

«Ο Τουρίστας στο χωράφι – στο μαντρί – στο λιοτρίβι - στο οινοποιείο – στο τυροκομείο», θα μπορούσε να είναι το σύνθημα της προσπάθειας ώστε ο τουρισμός να έχει ταυτότητα. Ασφαλώς δεν εννοούμε μόνο τη φυσική παρουσία του Τουρίστα-Επισκέπτη στους χώρους παραγωγής. Αναφερόμαστε στην άμεση σύνδεση αγροτικής παραγωγής – μεταποίησης – τουρισμού.

Μέσα από τις σωστές επιλογές στην αγροτική-τουριστική περιοχή μπορούμε να συνδυάσουμε την πρωτογενή αγροτική παραγωγή με την κατοχύρωση της ταυτότητας του τουρισμού.

Κοινή διαπίστωση είναι ότι η αλυσίδα παραγωγός – μεταποιητής – πάροχος τουριστικών υπηρεσιών – δίκτυα πωλήσεων δεν λειτουργεί ικανοποιητικά στα Νησιά του Αιγαίου .

Προσπάθειες γίνονται αλλά δεν είναι ολοκληρωμένες. Παράδειγμα η προσπάθεια που έγινε από τη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λέσβου να καθιερώσει ένα ειδικό σήμα για το εστιατόρια –ξενοδοχεία που χρησιμοποιούν αποκλειστικά λεσβιακό ελαιόλαδο . Σίγουρα ήταν μια αξιόλογη προσπάθεια που όμως είχε αποτέλεσμα την συμμετοχή μόνο 1 ή 2 ενδιαφερομένων. Κυρίως λόγος αποτυχίας είναι κατά την εκτίμησή μας η απουσία άμεσης ενημέρωσης και η απουσία κίνητρων. Η προσπάθεια έχει αποτέλεσμα όταν δεν είναι αποσπασματική και είναι διαρκής.

Σ' αυτό ακριβώς έγκειται και ο σκοπός του Συνεδρίου μας: να αποτελέσει αφετηρία για μια συνεχή και ολοκληρωμένη προσπάθεια όπου τα τοπικά αγροτικά προϊόντα θα δίδουν ταυτότητα στο Τουρισμό των Νησιών μας στα πλαίσια μια βιώσιμης συνεργασίας όλων των φορέων. Από το χωράφι μέχρι το ξενοδοχείο , από τις περιπατικές διαδρομές μέχρι τις προθήκες των αεροδρομίων.

- Το λάδι μας είναι εξαιρετικό παρόλα αυτά ο επισκέπτης δεν θα το γνωρίσει με τον τρόπο που πρέπει ώστε να γίνει εν δυνάμει καταναλωτής του.
- Έχουμε επώνυμα κρασιά που όμως δεν τα σερβίρουμε στο Τουρίστα
- Έχουμε τυροκομικά προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αλλά στον επισκέπτη θα σερβίρουμε τυριά εισαγωγής.
- Το νησί αυτό το προηγούμενο αιώνα μεγαλούργησε με την παραγωγή σαπουνιού από ελαιόλαδο ενώ σήμερα στα ξενοδοχεία έχουμε σαπούνι εισαγωγής από λίπη.

Αν θέλουμε ο Τουρισμός μας να έχει ταυτότητα τότε ας φύγουμε από το εύκολο επιχείρημα του κόστους των Τοπικών Προϊόντων και ας αναζητήσουμε τα μακροχρόνια οφέλη. Μπορούμε να παλέψουμε το κόστος και μέσα από τη

συνεργασία των νησιών του Αιγαίου μια και δεν παράγουν ομοειδή προϊόντα. Αυτό είναι μια παράμετρο που πρέπει να έχουμε στο μυαλό μας. Στην εποχή της κρίσης η αλληλεγγύη των Νησιών είναι ζητούμενο και μπορεί να δώσει λύσεις.

Ο Τουρίστας των Νησιών μας μπορεί και πρέπει να αποκτήσει την ιδιότητα του πρεσβευτή των προϊόντων μας. Ο Τουρισμός μας μπορεί να έχει ταυτότητα και να περιλαμβάνει τον αγροτουρισμό ,το γαστρονομικό τουρισμό , το περιηγητικό τουρισμό.

Φίλοι και Φίλες ,

Ας πούμε :

- ΝΑΙ στο τουρισμό με ταυτότητα που θα φέρει μόνιμους φίλους και όχι μόνο πελάτες στον τόπο μας
- ΝΑΙ στην Αγροτική Παραγωγή και στη μεταποίηση με στόχο ποιοτικά προϊόντα
- ΝΑΙ στον μακροχρόνιο σχεδιασμό, στην εκπαίδευση αγροτών και παροχών τουριστικών υπηρεσιών
- ΝΑΙ στην συνεργασία – τοπικά σύμφωνα , δίκτυα

Συνεργασία!!! Αυτή είναι η λέξη κλειδί.

Συνεργασία μέσα από Τοπικά Σύμφωνα Ποιότητας ή άλλες μορφές που θα συζητηθούν αναλυτικά αύριο στη Στρογγυλή Τράπεζα.

Δεν θα θελα να κλείσω την εισήγησή μου με ευχολόγια. Είναι πολλά αυτά που πρέπει να γίνουν. Και δεν μπορεί να γίνουν χωρίς τη συνεργασία όλων μας . Εμείς φιλοδοξούμε να βάλουμε ένα λιθαράκι. Η συνεργασία όλων των φορέων κρατικών υπηρεσιών , οργανισμών και του καθένα από εμάς. Συνεργασία που εκδηλώθηκε με την στήριξη όλων στη σημερινή μας εκδήλωση μπορεί και πρέπει να συνεχιστεί. Το θέμα είναι να καταλάβουμε τα πολλαπλά οφέλη για όλους από την παγίωση στενών σχέσεων τουρισμού με την τοπική αγροτική παραγωγή-μεταποίηση.

Αν αυτό γίνει κατανοητό τότε πιστεύω ο Συνάδελφος που θα επισκεφτεί ξανά το νησί μας να έχει όχι μόνο ένα πρωινό με τοπικά προϊόντα αλλά να αναζητεί τα προϊόντα και στο μέρος που μένει....

Αν αυτό γίνει κατανοητό πιστεύω ότι ο φίλος κτηνοτρόφος θα παράγει τυρί με όλους τους δείκτες ασφαλείας και θα είναι σε θέση να το διακινεί

Σας ευχαριστώ για την προσοχή μας.

