

Czym zainspirowała nas Francja?



Jak Francuzi prowadzą gospodarstwa rolne i co jest dla nich ważne? To mogliśmy zaobserwować, odwiedzając 10 miejsc w regionie Owernia – Rodan – Alpy.

Nie od dziś wiadomo, że Francja słynie ze wspaniałej kuchni, może poszczycić się doskonałymi smakami i produktami, co przyciąga rzesze turystów. Ceni się tu tradycję, pochodzenie produktu, ale i innowacje. To wszystko splata się ze sobą w naturalny sposób, czyniąc ten kraj atrakcyjnym dla zwiedzających. Jacy są Francuzi, jak pracują, jak prowadzą gospodarstwa i co jest dla nich ważne – mogliśmy zaobserwować odwiedzając 10 miejsc, w tym gospodarstwa rolne i instytucje. Wyjazd dla 25 zainteresowanych osób zorganizował Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich ŚODR w ramach operacji *Wielokierunkowa dywersyfikacja działalności okołorolniczej jako innowacyjna alternatywa dla rozwoju małych gospodarstw rolnych*. Projekt w całości sfinansowany był z Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR). Pierwszym etapem operacji było szkolenie *Kreowanie turystyki kulinarnej bazującej na ofercie produktów lokalnych i regionalnych*, które odbyło się w kwietniu 2024 r., natomiast wyjazd studyjny – w lipcu. Program wyjazdu był napięty, ale długie lipcowe dni pozwoliły na jego realizację. Zapraszamy do zapoznania się z artykułem, a przez to z miejscami, do których zawitaliśmy.

Izba Rolnicza w Lyon

O tym skąd się bierze siła izb rolniczych we Francji i jaka jest zasada ich funkcjonowania, opowiedzieli uczestnikom wyjazdu Gilbert Guignand – prezes Izby Rolniczej w Lyonie, oraz Valerie Morier – ekonomistka rolnictwa i kierownik współpracy międzynarodowej i rozwoju lokalnego. Izby rolnicze we Francji mają bardzo duży wpływ na kreowanie polityki rolnej, a to za sprawą tego, że w ich skład wchodzi właściciele gospodarstw rolnych, członkowie ich rodzin oraz przedstawiciele różnych instytucji czy firm z otoczenia rolnictwa. Francuskie izby działają na trzech poziomach: kraju, regionu i departamentu. Najważniejszym zadaniem izb jest fachowe doradztwo m.in. w odniesieniu do technologii roślinnej czy zwierzęcej, przedsiębiorczości, ochrony środowiska oraz rozwoju lokalnego i krótkich łańcuchów dostaw. Ostatnie lata pokazały, że izby mocno stawiają na współpracę i rozwój młodego rolnika, co w swoim wystąpieniu podkreślił prezes izby Gilbert Guignand. Okazuje się, że tylko w regionie Owernia – Rodan – Alpy istnieje 118 szkół rolniczych, w których kształcą się ok. 24 tysiące uczniów. Większość tamtejszych izb prowadzi własne szkoły rolnicze, organizuje szkolenia i staże, podczas których przygotowuje młodzież do przejęcia gospodarstw. Kolejnym ważnym elementem, na który prelegenci zwrócili uwagę była szeroko rozumiana współpraca pomiędzy rolnikami i organizowana przez nich wspólna sprzedaż. Jest to temat trudny, ale – jak się dowiedzieliśmy – większość francuskich rolników decyduje się na takie rozwiązanie, gdyż przynosi ono efekty, podobnie z resztą jak produkcja żywności opatrzonej znakami jakości (krajowymi i unijnymi). Wykładowcy przedstawili także ogólny zarys rolnictwa Francji, a następnie pozostali do dyspozycji uczestników, którzy zadawali mnóstwo pytań. Wnioski ze spotkania były takie, że rolnictwo francuskie i polskie tak właściwie niewiele się różni i śmiało można stwierdzić, że jedni od drugich mogliby się wiele nauczyć.

Targ w Annecy i Wioska Perouges

Miasteczko Annecy jest położone bardzo urokliwie – nad malowniczym jeziorem i w otoczeniu gór, co przyciąga turystów krajowych i zagranicznych. Niekwestionowaną atrakcją tego miejsca jest targ z całą gamą produktów od lokalnych rolników. Położony w centrum miejscowości niezwykle barwny i żywy targ przyciąga klientów miejscowych, a także turystów. Z relacji przewodnika wynikało, że targ jest częścią francuskiego życia i kuchni. To tutaj rodziny mają swoje stoiska i swoich rolników, u których się zaopatrują – jest to dla nich po prostu gwarancja jakości

produktu. Dla Francuzów ważne jest nie tylko miejsce zakupów, ale również miejsce spotkań czy spacerów. Natomiast dla turystów z różnych części świata jest to nietuzinkowa atrakcja, gdyż miejsce to dysponuje szeroką paletą produktów, począwszy od pieczywa, przez wędliny, kiełbasy, sery, owoce i warzywa, po lokalne rękodzieło. Ważnym aspektem, na który uczestnicy zwrócili uwagę jest fakt wykorzystania potencjału turystycznego regionu dla rolniczej sprzedaży bezpośredniej. Miasteczko Annecy jest przykładem obiektu, w którym aspekt turystyczny jest elementem wspomagającym rozwój sprzedaży bezpośredniej produktów lokalnych i regionalnych oraz gotowym przepisem na sukces. Podobnie jest w średniowiecznej, zbudowanej z kamieni wiosce Perouges, którą mieliśmy okazję zobaczyć następnego dnia. Tu lokalni rzemieślnicy oraz manufakturzyści mają swoje miejsce w samym sercu miejscowości. Mieszkańcy Perouges mają świadomość lokalnych zasobów i ich wpływu na rozwój turystyczny regionu. Wszystko to sprawia, że wioska jest bardzo chętnie odwiedzanym miejscem, zarówno przez Francuzów, jak i turystów zagranicznych.

Rodzinny majątek Georges Blanc

Georges Blanc to rodzinna restauracja położona w niewielkiej miejscowości Vonnas. Jej historia sięga roku 1872, kiedy to po raz pierwszy rodzina Blanc otworzyła swe progi dla gości poszukujących wypoczynku i smacznego posiłku. Przez lata restauracja przechodziła z pokolenia na pokolenie, a „kulinarna pałeczka” przekazywana była na zasadzie matka – córce. Historia opisuje trzy pokolenia kobiet, które – wykorzystując lokalne zasoby i czerpiąc z doświadczeń swoich poprzedniczek – zdobyły dla restauracji dwie gwiazdki przewodnika Michelin. W 1968 roku władzę w kuchni przejął Georges Blanc – syn, wnuk i prawnuk poprzednich szefowych kuchni. To właśnie on doprowadził do zdobycia przez restaurację trzeciej gwiazdki Michelin. Na czym polega jego sukces i w jaki sposób restauracja stała się filarem francuskiej kuchni wysokiej jakości? Ponieważ opiera się ona na klasycznych standardach i rodzinnych przepisach sprzed 145 lat. Przedstawia wszystko to, czego można spodziewać się po wspaniałej, tradycyjnej restauracji, położonej na typowej francuskiej wsi: najlepsze możliwe produkty z lokalnych (często także własnych) upraw i hodowli podane w odpowiedniej oprawie. Specjalnym daniem w kuchni pana Blanc jest kurczak z Bresse, który stał się symbolem restauracji. W trakcie pobytu we Francji uczestnicy mieli okazję odwiedzić gospodarstwo z hodowlą kurczaków Bresse oraz spotkać się

z innymi rolnikami, którzy swoje produkty sprzedają do restauracji, m.in. właśnie do restauracji Georges Blanc.

Kurczaki z regionu Bresse

25 lat temu kurczaków tej rodzimej rasy hodowano ok. 2 mln, a obecnie tylko 700 tys., dlatego producenci stworzyli spółdzielnię, aby uratować tę rasę. Farma Earl du Lavoir to jedno z gospodarstw, które hoduje kurczaki tej rasy. Istnieje od 1998 roku. Obecnie gospodarstwo ma ok. 50 hektarów, w tym 15 hektarów pastwiska i wybiegu dla kur oraz 35 hektarów z uprawami kukurydzy (20 ha) i zbóż (15 ha) niezbędnych do wykarmienia drobiu. Ich specyfiką jest to, że należą do spółdzielni i korzystają wspólnie z maszyn do uprawy pól. Na farmie hodowane są kurczaki z regionu Bresse (13 tys.) oraz 2 tys. innych ras. Hodowla drobiu prowadzona jest zgodnie ze specyfikacjami AOP (Chroniona Nazwa Pochodzenia). Małe jednodniowe kurczęta przywożone są z wylęgarni położonej w tym regionie (ok. 40 km) i do końca są utrzymywane już w tym gospodarstwie. Jest to rodzima rasa kurczaków. Są białe i z wiekiem robią się im niebieskie nogi. Kury trzymane są na pastwiskach. Okres tuczu trwa 150 dni. Pozostałe rasy ok. 280 dni. Kurczaki z Bresse sprzedawane są głównie na Boże Narodzenie. Drób żywy z gospodarstwa (ok. 9 tys.) trafia do hurtowni. Jednak nie jest to opłacalne i obecnie gospodarze mają swoją małą ubojnię. Ubijają ok. 4 tys. kurczaków rocznie i sprzedają je w swoim sklepie (wspólny dla producentów) oraz oddają do lokalnych supermarketów. Wytwarzają również w słoiczkach pasztet i żołądki w sosie śmietanowym, a produkty te kierowane są do sprzedaży bezpośrednio.

Gospodarstwo ekologiczne

Ingrid Ruillat (właścicielka) prowadzi gospodarstwo z pasją do natury i zrównoważonego rolnictwa. Posiada 5 osłów, które są traktowane z dużą troską i szacunkiem. Wykorzystuje je do uprawy warzyw ekologicznych (posiada do tego dostosowany sprzęt rolniczy) oraz w celach edukacyjno-terapeutycznych. Ingrid organizuje różnorodne warsztaty i wycieczki edukacyjne dla dzieci i dorosłych. Gospodarstwo jest członkiem stowarzyszenia ASTRA (rolnictwo społeczne i terapeutyczne w regionie Rodan – Alpy). Swoje warzywa i owoce sprzedaje bezpośrednio do pobliskiej restauracji, która zajmuje się kształceniem kucharzy pracujących w restauracjach z gwiazdkami Michelin oraz do renomowanej restauracji Georges Blanca.

Spółdzielnia Serowarnia w Aillon le Jeune

Spółdzielnia powstała w 1889 r. Jej celem od samego początku była wspólna produkcja masła i sera (wcześniej produkowanych w każdym gospodarstwie osobno) i zapewnienie sprzedaży na najkorzystniejszych warunkach. Obecnie spółdzielnia ma swoją siedzibę w wybudowanym i wyposażonym do tego celu budynku. Jest doskonałym przykładem współpracy i zrzeszania się rolników. Produkowanych jest kilka rodzajów serów, ale głównie ten z oznaczeniem AOP Tome Bouges, który jest ambasadorem regionu. Do jego wytwarzania nadaje się tylko mleko od krów 3 ras rodzimych. Sery te w większości dojrzewają w piwnicy o odpowiedniej stałej wilgotności i temperaturze 12°C, gdzie pokrywają się pleśnią, której zarodniki naturalnie krążą w powietrzu. Serowarnia dysponuje salą edukacyjną z przeszklonym daszkiem nad halą produkcyjną, skąd można obserwować proces powstawania sera. W tej sali prowadzone są warsztaty. Można tu dowiedzieć się dużo o historii tego sera, między innymi z umieszczonych tablic informacyjnych. W budynku spółdzielni jest również sklep z serami oraz produktami od okolicznych producentów – rolników.

Wielopokoleniowa, biodynamiczna winnica La Gerbelle

Usytuowana jest w regionie Sabaudia. Jej powierzchnia to 15 ha. Od 25 lat jest ekologiczna, a od 10 lat biodynamiczna. Produkcja biodynamiczna choć ma bardzo dużo wspólnego z ekologiczną, to wynosi uprawę na jakby wyższy poziom. Na przykład w ekologii można używać max 4,5 kg miedzi do ochrony winorośli, a przy produkcji biodynamicznej max 3 kg. Ponadto winorośl można podlewać wodą, ale maksymalnie 30 l i tylko deszczówką. Można też do użyźniania wykorzystywać kompost ze zmielonych krowich rogów wymieszanych z ziemią kompostową i jeszcze stosować specjalne odżywki i wyciągi z 7–10 szt. ziół, aby rośliny były zdrowe i nie chorowały. Wszystkie te zabiegi są po to, aby gleba była zdrowa. We Francji jest ok. 1000 winnic biodynamicznych, a w Sabaudii 150. W winnicy La Gerbelle uprawianych jest 8 szczepów winorośli – połowa białych i połowa czerwonych. Część jest tradycyjnych z regionu, a część nowych. Do wina jest dodawany jedynie dwutlenek siarki, który ma działanie antyoksydacyjne i antyseptyczne. Wino sprzedawane jest wszystkimi kanałami. Gospodarstwo od niedawna produkuje również własne piwo.

Ferme des trois oies – Farma trzech gęsi

Jest to gospodarstwo ekologiczne 50-hektarowe z hodowlą owiec i drobiu (gęsi, kaczki, kurczaki rzeźne, kury nioski), z uprawą czereśni, winnicą (3,5 ha) oraz uprawą

zbóż. Ferma pedagogiczna ze sprzedażą produktów własnych. Gospodarstwo posiada 249 szt. kur niosek. Wyższa liczba zobowiązywałaby do rejestracji i badań na salmonellę co 6 tygodni. Hodowany w gospodarstwie drób rzeźny ubijany jest w ubojni, która jest wspólna z innymi producentami (60 sztuk tygodniowo w wadze ok. 2–3,5 kg). Z owiec sprzedają mięso jagnięce i kielbasę baranią Merguez. Z jednego barana wytwarzane jest ok. 30–40 kg kielbasy. Do rozbiórki i wytwarzania kielbasy zatrudniają dwóch rzeźników. Jako grupa z innymi rolnikami skorzystali z 50% dofinansowania na innowacje i zakupili samoobsługowe szafki sprzedażowe – chłodnicze, których koszt to 100 tys. euro. Początkowo swoje produkty z gospodarstwa sprzedawali w mieście, ale ze względu na kradzieże i niszczenie szafek zdecydowali się umieścić je w gospodarstwie przy drodze. Pięciu rolników przywozi tu swoje zapakowane produkty do sprzedaży dla klientów. Są to jaja, owoce, warzywa, soki, produkty mięsne i mleczne, pieczywo. Gospodarze ze swojego gospodarstwa poprzez szafę sprzedażową sprzedają jaja, mięso drobiowe i jagnięcinę, pasztety z gęsi, baranią kielbasę Merguez, owoce i warzywa oraz przetwory. Lokalizacja szafy sprzedażowej na farmie spowodowała o 30% mniej klientów, ale nie ma kradzieży. Produkty ze swojej farmy sprzedają również on-line oraz dostarczają do lokalnych restauracji. Gospodarze organizują warsztaty i wycieczki edukacyjne, które mają na celu promowanie ekologicznego rolnictwa i zrównoważonego rozwoju. W ramach tych wydarzeń odwiedzający mogą nauczyć się o ekologicznych praktykach i uczestniczyć w różnych zajęciach związanych z rolnictwem.

La Grange Pradel

Gospodarstwo prowadzone przez Angélique i Laurenta Meunier zajmuje się uprawą różnorodnych warzyw, owoców i zbóż metodami ekologicznymi. Stosowanie naturalnych nawozów i brak chemicznych pestycydów jest tutaj standardem gwarantującym wysoką jakość i bezpieczeństwo żywności. Gospodarstwo zajmuje się także hodowlą bydła, świń i kur niosek. Zwierzęta są hodowane w sposób zrównoważony, z dbałością o ich dobrostan i naturalne warunki życia. Gospodarze specjalizują się w produkcji wędlin długodojrzewających. Powstają one w specjalnych warunkach, jakie stworzone są w komorze – dojrzewalni, na którą gospodarze pozyskali fundusze unijne. Gospodarze oferują swoje produkty na lokalnych targach oraz poprzez sprzedaż bezpośrednią – w sklepie przyzagrodowym. Chętnie także zrzeszają się i prowadzą wspólną sprzedaż z innymi gospodarstwami. Gospodarstwo

jest doskonałym przykładem dywersyfikacji, oferując do wynajęcia pokoje i salę konferencyjną. Uczestnicy wyjazdu byli pod wrażeniem gospodarzy, którzy z pasją pracują w swoim gospodarstwie, łącząc tradycyjne metody produkcji z nowoczesnymi praktykami.

Zakończyliśmy nasz wyjazd studyjny z przeświadczeniem, że był to bardzo inspirujący czas. Właściwie każdy z uczestników wrócił do Polski z nowym doświadczeniem lub nowym pomysłem na swoje gospodarstwo. Czy wszystkie stosowane we Francji praktyki uda się przenieść na nasz grunt? Pewnie nie, ale chyba też nie ma takiej potrzeby. Wyjazd studyjny przyniósł jeszcze jedną ważną korzyść dla uczestników – wiarę w swój potencjał i jakość usług czy produktów jaką gwarantują. Niemniej jednak jesteśmy przekonani, że te bezpośrednie spotkania z kreatorami różnych działalności okołorolniczych we Francji będą inspiracją dla rolników naszego województwa i przyczynią się do dalszego rozwoju poszczególnych gospodarstw, a tym samym rozwoju obszarów wiejskich w województwie świętokrzyskim.

Jolanta Krupa, Izabela Milcarz, ŚODR Modliszewice