

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΑΝΑΚΑΛΥΨΗ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΑΞΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ
ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ

Construction de Cluster en Thessalie

Goussios Dimitris
Université de Thessalie

Komotini 29-30 Janvier 2015

Construire un “Cluster”: une approche territoriale

1. La construction d'un « Cluster » durable doit s'adapter aux besoins et aux particularités socio-économiques des acteurs et des entreprises de la filière et des territoires
2. L'objectif du projet de coopération en Thessalie ne se limite pas aux simples bénéfices apportés par la nouvelle forme de coordination en tant que telle dans un système productif donné
- 3. Il couvre surtout l'objectif de l'adoption d'un nouveau mode dit de développement territorial capable de répondre aux questions de la compétitivité et de la cohésion sociale.**

Qu'est-ce que le Développement Territorial

- Lorsque les entreprises et la filière ne peuvent pas assurer une compétitivité à base de la diminution des coûts de production dans une économie standard,
- Elles peuvent tenter d'adopter une compétitivité à base de la distinction de leurs produits grâce à leur spécificité
- **Ressource spécifiée**: une construction appuyée sur la capacité de combiner la double nature matérielle et idéale d'une ressource générique ou cachée,
- Dans l'agro-alimentaire la spécification est liée le plus souvent à la puissance des terroirs et de leur histoires. L'exemple de la ville antique de Skotoussa.

Comment l'adoption du développement territorial se traduit dans l'action

- **Objectif:** un effort local et régional de réintégrer (ancrer) les forces productives au territoire,
- Cet effort passe par
 - l'institutionnalisation de la participation démocratique,
 - L'invention des formes de coordination
 - la mise en place des structures d'appui flexibles

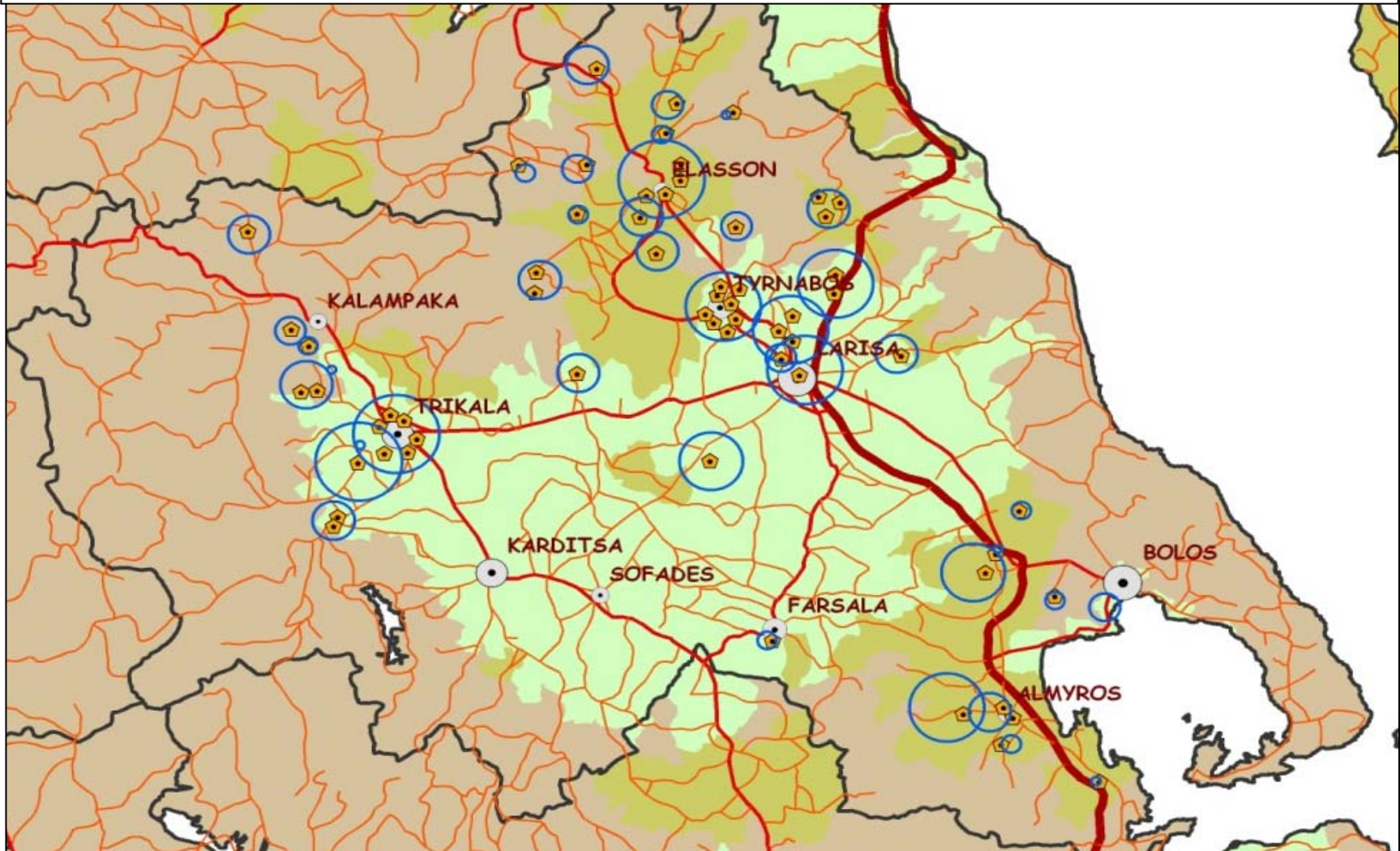
La mise en œuvre du programme LACTIMED

Le Diagnostic

- En Thessalie, on recense **75** fromageries/laiteries (13% du pays), dont 66 unités produisent des fromages A.O.P., (18% du potentiel relatif de la Grèce)
- Leur production s'élève à **30.300** t de feta AOP, soit le tiers (33%) de la production nationale
- On recense aussi environ **10.000** exploitations ovin-caprin dont la grande majorité s'organise dans des systèmes semi-extensifs

Localisation des fromageries (Feta) en Thessalie

Carte : Localisation des fromageries (Feta) en Thessalie



Le diagnostic du secteur laitier en Thessalie: Les points faibles

- **Coût élevé de production laitière, mal géré le rapport entre le potentiel génétique animale, ration alimentaire et les parcours,**
- **La dimension nationale de l'AOP FETA**
 - Pas d'organisation interprofessionnelle a l'échelle nationale
 - Collecte du lait extraterritoriale
 - Cahier de charge qui se limite aux exigences générales et "territorialisantes" de l'AOP Feta.
- **Tendances de déterritorialisation, peu des Labels qualité-IG**
- **Manque de coopérations (et de culture de coopération) professionnelle et interprofessionnelle ; entre Centres RTD et acteurs dans la filière,**

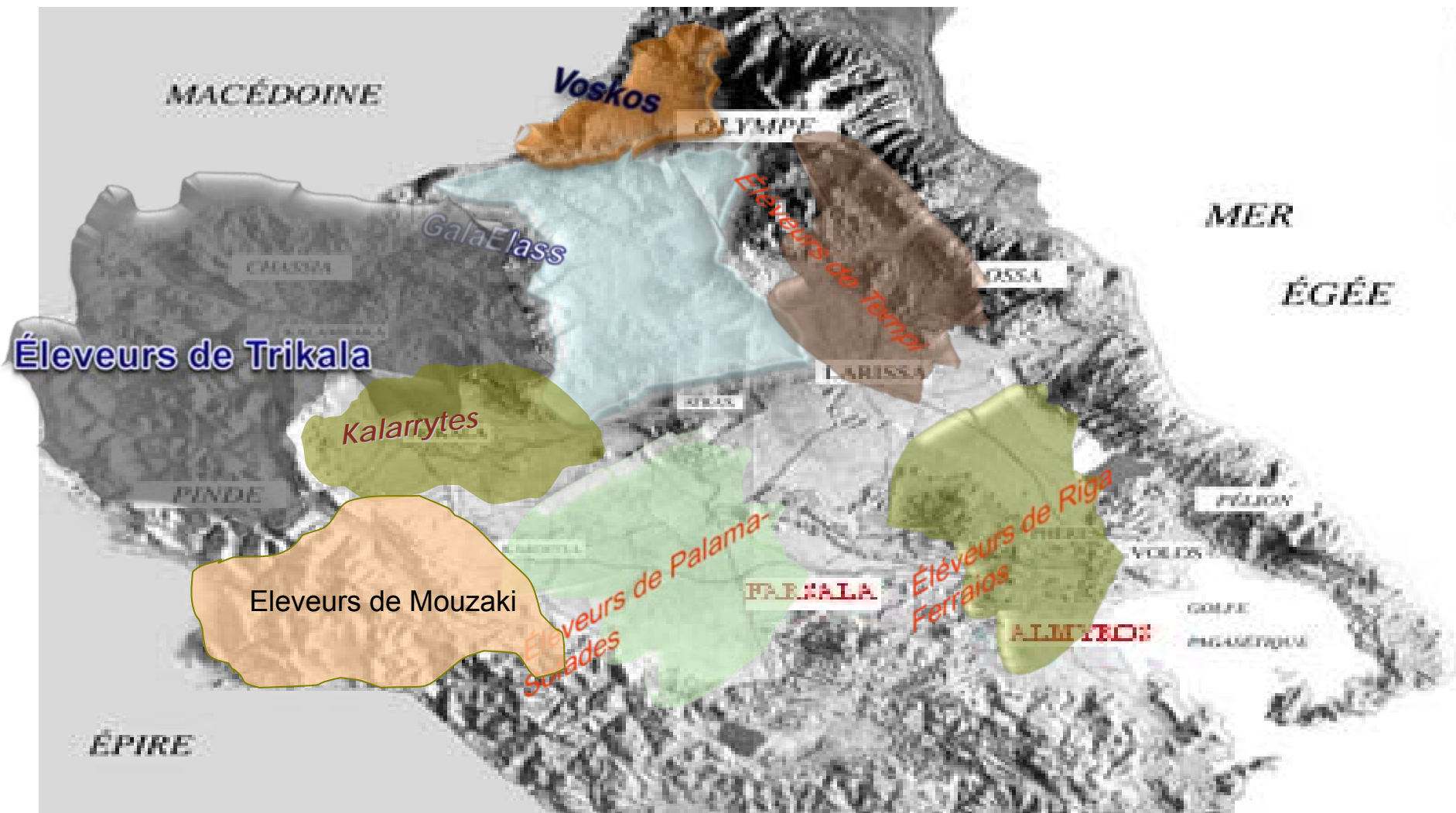
Perspectives de marché et blocages identifiés par l'enquête

- ❑ **Demande croissante des marchés extérieurs (Feta, Yaourt), faible valeur ajoutée (prix de vente à 5,5 €/kg)**
- ❑ **Contraintes et blocages :**
 - **En amont :** faible coordination dans le chaînon 'amélioration génétique des races locales – fourrages de proximité – ration équilibrée', en combinaison avec gestion de pâturages (*agir sur coût-qualité spécifique*)
 - **En aval :** difficulté à mettre en évidence l'identité et l'image pastorale de la région Thessalienne, manque de stratégie de marketing au niveau à la fois individuel (fromageries) que collectif (agents régionaux)

Dichotomie entre les petites entreprises ancrées territorialement et les grandes « territorialisantes »

Les particularités de la filière et de la région

- Entreprises familiales insérées dans des réseaux hyperlocaux
 - Espaces en réseau intégrant les aires et les lieux des anciens hivernages et estives
- Proximités plus sociales que spatiales
 - Peu de rapports et de liens horizontaux relevant de la proximité spatiale
- Unités de transformation modernisées/ unités d'élevage traditionnelles
 - Comment mettre en valeur ces systèmes d'élevage semi-extensif

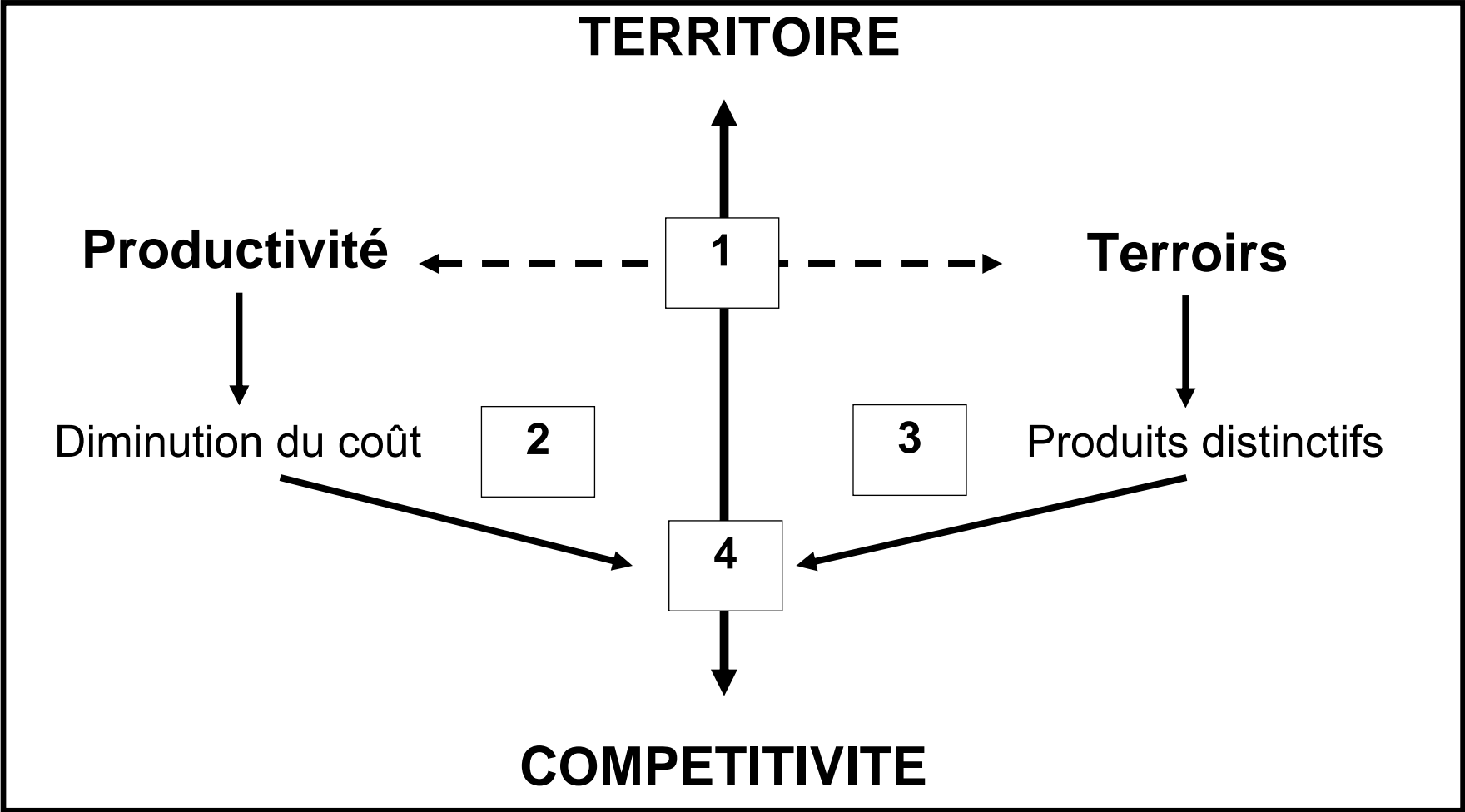


La filière laitière en Thessalie s'appuie sur des petites filières organisées à l'échelle des petits territoires laitiers

Conclusions à retenir

- Les petits fromagers, très ancrés dans leurs petits territoires laitiers, peuvent révéler et certifier plus facilement les caractéristiques spécifiques de leurs produits
- Il y a en Thessalie les organisation et services publics, privés et sociaux très compétents (conseils, contrôle, recherche et accompagnement) mais leurs actions ne sont pas coordonnées,
- La révélation des produits spécifiques ne demande pas d'investissement, puisque il s'agit plutôt d'une construction immatérielle et virtuelle des ressources
- L'obstacle à dépasser concerne plutôt le manque d'un dispositif de soutien et d'accompagnement et d'une structure de coordination

Une stratégie plus territoriale



1. Un objectif plus territorial

Adoption d'un mode de développement territorial

- Il doit fonctionner en parallèle avec le modèle existant
 - Maintien des marchés existants
 - Construction progressive d'un marché des produits spécifiques
- **Recherche d'une compétitivité appuyée plus sur la distinction des produits et moins sur la diminution du coût de production**
 - Renforcer et garantir l'ancrage territorial des produits et de la filière
 - Chercher des marchés et des consommateurs qui reconnaissent la qualité et l'identité de ces produits
 - **Accroissement de la valeur ajoutée des produits laitiers et sa distribution plus équitable entre les partenaires**
 - Fromagers, éleveurs
 - Gestion des pâturages (Collectivités Territoriales)
 - Structure d'appuie

2. Comment adopter le mode de développement territorial

- Une structure de coordination (Cluster)
 - Territorial par ses objectifs et sa composition
- Une structure d'appui
 - Un système de garantie et de certification conçu et mise en place pour faciliter l'insertion des différents chainons de la filière au nouveau mode de développement
- Une société de promotion

Structuration de la coopération 'multi-acteur'

Terra Thessalia Lactis

Coopération des petits Territoires Laitiers de Thessalie

A: Collectifs d'acteurs

Partenaires:

> 10 Fromagers (exploitations d'élevage liées aux fromagers),

4 Coopératives d'éleveurs,

3 Organisations professionnelles et d'appui (Union des Industriels de Thessalie, Institut d'Entrepreneuriat, Agence de Développement Régionale),

2 Banques coopératives, et

12 Centres de Recherche et de Formation,

Partenaires associés: 15 Demes (Collectivités territoriales correspondant aux petits territoires laitiers)

Les 15 territoires laitiers: liens avec le Cluster

- Kalabaka, Trikala, Mouzaki, Sofades, Palama, Ellassona-Livadi, Tempi, Velestino, Almyros, Tyrnavo, Larissa, Farsala, Skopelos, Agia, Farkadona.
- Les Dèmes doivent prendre des initiatives pour la mise en œuvre d'un plan d'action portant sur :
 - l'amélioration et la gestion des pâturages communaux et
 - la révélation des ressources territoriales spécifiques liées à l'activité laitière

B: Gouvernance stratégique

❑ Le mode de gouvernance choisi dépend des conditions imposées par le PRD (il faut constituer le Cluster après l'approbation du dossier de financement par le PRD)

❑ **1e Phase de constitution du Cluster: organisation légère et flexible en s'appuyant sur des documents officiels tels que :**

- *Charte pour le Cluster*
- *Mémoire de coopération pour la Structure d'appui*
- *Projet commun et Plan d'actions*

❑ **2e phase: procéder à la constitution d'une structure formelle de type Association à but non lucratif ou Société Anonyme après l'approbation du dossier de financement par le PRD**

C. Modèle Economique du Cluster

A. Cotisation progressive

- Entreprises
- Coopératives / exploitations d'élevage

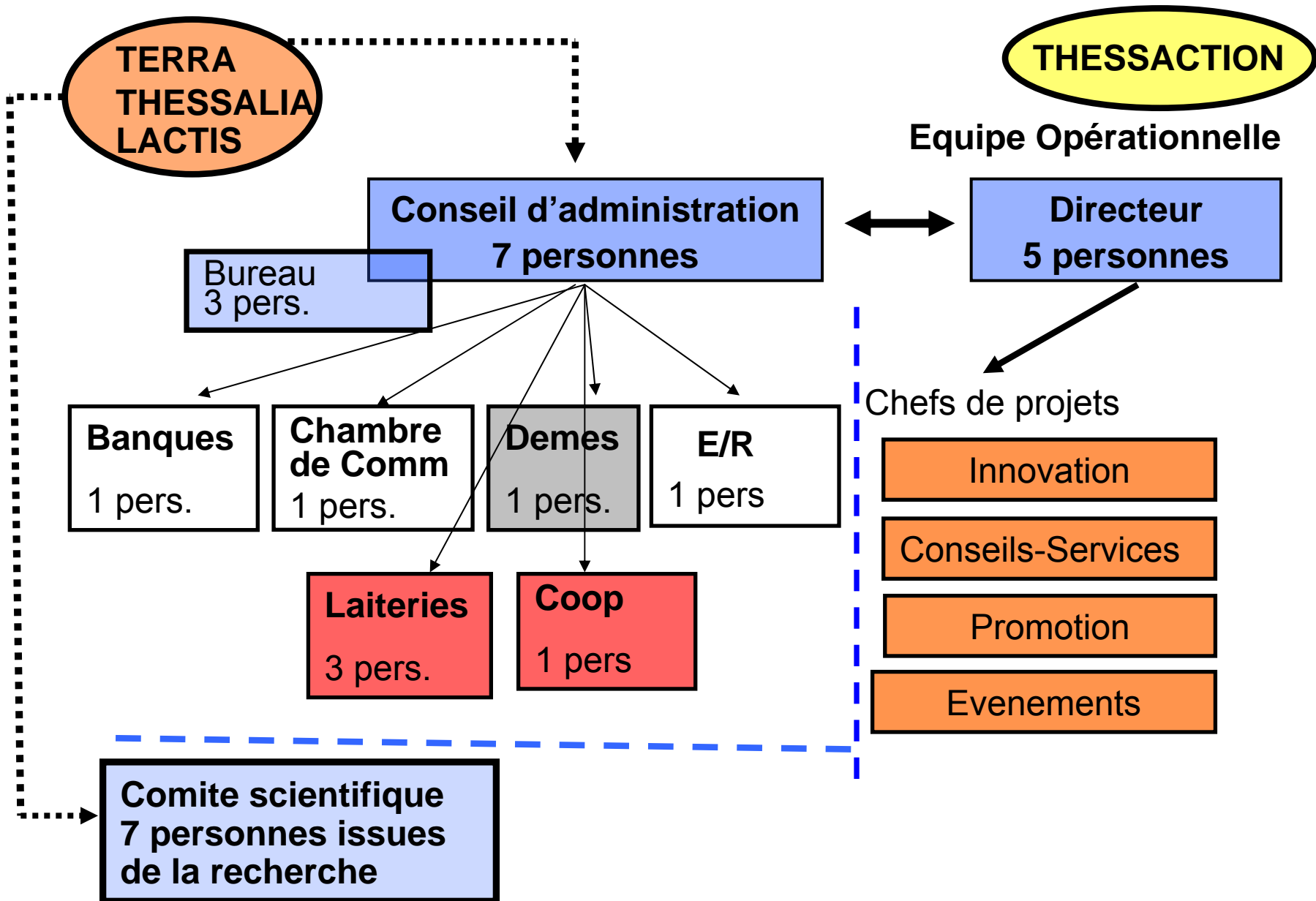
B. Services rendus

- Système d'alimentation/ ration,
- système de certification
- ventes de produits du Cluster (% des ventes (régressif, de 10 à 5%))

C. Financements par les politiques et les programmes relatifs (PDR, CLLD, ITI etc)

- Financement de cluster, système de qualité, nouveaux produits

Structure de Gouvernance



Reconstitution d'un environnement d'appui et d'innovation

Reconstitution d'un environnement d'appui et d'innovation

- Mobiliser les services publiques
 - Les structures d'appui existantes
 - Les laboratoires de recherche
-
- Créer une structure d'appuie en s'appuyant sur des organisations et institutions compétentes et complémentaires avec la coordination de l'Université (dans une 1ere phase)

Projet pilote:

- ❏ assurance de la création et du fonctionnement d'un mécanisme d'appui –accompagnement

- ❏ création des outils spécialisés qui vont servir à la fois
 - a/ rendre de services aux membres du cluster et*
 - b/ contribuer à la spécificités de produits du cluster*

- ❏ mise en jour des actions qui favorisent le cluster et qui le renforcent en attirant des nouveaux acteurs (fromagers, éleveurs, acteurs publiques, etc)

Création des outils spécialisés

□ Système de garantie-qualité-certification-traçabilité

- Principes et thématiques du système
- Cahiers de charges
- Mécanisme de contrôle
- Outil digital (Platform électronique)
- Travail exemplaire sur un territoire laitier

□ Système d'alimentation - ration

- *Suivi des exploitations*
- *Mise en relation les exploitations et les laboratoires de recherche appropriés*

□ Guide de présentation des petits territoires laitiers

pour être utilisé pour la production d'un video-présentation monté au site de cluster thessalien



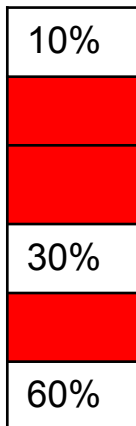
aide à la pérennité du *cluster*

Systeme de garantie et de certification

- Il ne s'agit pas seulement d'un systeme de certification d'un cahier de charge "a posteriori",
- Il est surtout un moyen d'integration des differents chainons situes en amont de la filiere dans la construction des produits laitiers specifiques par le renforcement de l'ancrage territorial
- Il vise a reveler en les garantissant les **principaux elements de qualite et d'identite** auxquels sont attaches les consommateurs conscients

Les principaux éléments de qualité et d'identité des produits laitiers du cluster

- La qualité du territoire laitier comme substrat naturel des activités d'élevage et espace socio-culturel (gestion du patrimoine naturel et culturel, plan d'aménagement etc,)
- Les caractéristiques des terroirs liés à l'activité d'élevage
- Éléments importants pour les consommateurs
 - Charge environnementale (provenance des aliments de bétail)
 - L'existence des systèmes d'élevage extensifs/pâturages
 - Le maintien des races autochtones
 - Le lait et le fromage de printemps
 - Maintien des techniques traditionnelles
 - Qualités intrinsèques au produit



Cahier de charge AOP

Utilisation des nouvelles technologies

- Satellite et GPS pour suivre les troupeaux en pâture
- Utilisation du SIG et des documents administratifs pour certifier la distance des provenances des aliments de bétails
- Possibilités d'accès des consommateurs sur ces données. Construction du site du Cluster et accès avec un password figuré sur l'emballage du produit

Le Cluster: ***TERRA THESSALIA LACTIS***

- Le Cluster a choisi le nom **TERRA THESSALIA LACTIS**
- La structure d'appui a déposé son nom: **THESSACTION** et elle a construit son site.
- Les dépliants et les étiquettes sont prêts
- La structure a déjà soutenu la participation des fromagers dans 5 expositions internationales avec succès
- Elle dispose déjà d'une liste des clients intéressés pour ces produits

Exportations de ***TERRA THESSALIA LACTIS***

- Les premières commandes d'exportation avec un prix d'environ 9 €/kg pour la feta en tonneau (France, Suisse, Belgique)
- Des négociations sont en cours avec la Suede, le Danemark, l'Hollande.....
- Lorsque le système de garantie sera achevé, ce prix atteindra les 12,5-13 €/kg pour la Feta
- **La réussite: doubler le prix de la Feta AOP des petits territoires laitiers de Thessalie**

Contact

Pour toute information supplémentaire,
vous pouvez nous contacter:

telephone : +30 6940291530

fax : +30 2421074383

email : info@thessaction.gr



www.thessaction.gr



*La création de Terra Thessalia LACTIS est soutenue par
le Programme Européen LACTIMED, qui est appliqué en
Thessalie pour la période 2013 - 2015.*



Cette publication a été produite avec l'aide financière de l'Union européenne dans le cadre du Programme IEVP CT Bassin Méditerranéen. Le contenu de ce document est de la seule responsabilité d'ANIMA et de l'Université de Thessalie et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne ou celles des structures de gestion du Programme.

L'Union européenne est constituée de 28 États membres qui ont décidé de mettre graduellement en commun leur savoir-faire, leurs ressources et leur destin. Ensemble, durant une période d'élargissement de plus de 50 ans, ils ont construit une zone de stabilité, de démocratie et de développement durable tout en maintenant leur diversité culturelle, la tolérance et les libertés individuelles. L'Union européenne est déterminée à partager ses réalisations et ses valeurs avec les pays et les peuples au-delà de ses frontières.

Le Programme IEVP CT Bassin Méditerranéen 2007-2013 est une initiative de coopération transfrontalière multilatérale financée par l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat (IEVP). L'objectif du Programme est de promouvoir un processus de coopération durable et harmonieuse au niveau du bassin méditerranéen en traitant les défis communs et en valorisant ses potentialités endogènes. Il finance des projets de coopération en tant que contribution au développement économique, social, environnemental et culturel de la région méditerranéenne. Les 14 pays suivants participent au Programme: Chypre, Egypte, France, Grèce, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Malte, Autorité palestinienne, le Portugal, l'Espagne, la Syrie, la Tunisie. L'Autorité de Gestion Commune (AGC) est la Région Autonome de Sardaigne (Italie). Les langues officielles du Programme sont l'arabe, l'anglais et le français.

Le projet LACTIMED est mis en œuvre dans le cadre du Programme IEVP CT Bassin Méditerranéen (www.enpi-cbmed.eu) et est financé, pour un montant de 4,35 millions d'euros, par l'Union européenne à travers l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat. Le Programme IEVP CT MED vise à renforcer la coopération entre l'Union européenne et les pays partenaires des régions placées le long des rives de la Méditerranée.

Produits laitiers



de la Coopération des
petits territoires laitiers

Les produits Terra thessalia LACTIS sont élaboré :

à partir de lait de brebis et de chèvres provenant d'exploitations semi-extensives:

- les pâturages se situent dans des prairies naturelles assurant le bien-être des animaux et la qualité du lait
- durant la période hivernale, les troupeaux bénéficient de compléments alimentaires, ceux-ci sont principalement composés de fourrages cultivés et d'aliments produits à proximité des exploitations, n'ayant ainsi qu'une faible empreinte environnementale.
- La transhumance d'une grande partie du bétail entre la plaine et la montagne de Thessalie s'effectue durant l'année

avec du lait printanier:

- renfermant les arômes de la flore autochtone variée de la campagne grecque, plus riche d'avril à juin. Le fleurissement abondant durant cette période assure des saveurs et plus de teneur en protéines au lait.

avec un processus qui respecte la fabrication traditionnelle des fromages:

- assurant le temps nécessaire à l'affinage du fromage et à l'acquisition de caractéristiques organoleptiques et de saveurs typiques de ces territoires fromagers



dans de petites entreprises laitières familiales innovantes qui:

- appliquent à la fois les normes des produits AOP et les systèmes appropriés de gestion de la sécurité sanitaire des aliments fabriqués (HACCP et ISO), donc garantissant la sécurité des fromages
- relèvent de l'expertise familiale de seconde et de troisième génération pour la fabrication du fromage
- maintiennent des relations fortes et durables avec les éleveurs avec qui coopèrent sur la base de la solidarité et de l'entente
- suivent des techniques traditionnelles dans une partie importante du processus de fabrication fromagère par l'intervention du facteur humain.

dans de petits territoires laitiers (Mouzaki, Kalambaka, Ellassona, Tempi, Velestino, ...)

sous la supervision et la garantie d'une gouvernance territoriale, avec la participation des collectivités locales, des fromagers, des groupes d'éleveurs et des coopératives agricoles, des laboratoires de recherche universitaire et des acteurs sociaux impliqués dans la filière.



Relations équitables entre l'ensemble des partenaires de la filière laitière:

- La valeur ajoutée est redistribuée équitablement entre tous les participants dans la gestion des ressources naturelles utilisées par les troupeaux (pâturages, eau, etc.), la production du lait et la fabrication des produits laitiers finis à condition que soit respecté le système de garantie défini par l'Assemblée générale et les techniciens de la coopération territoriale.



Terra Thessalia LACTIS (Coopération de petits territoires laitiers de Thessalie) attache un intérêt particulier au maintien de la tradition, venant en aide aux petites entreprises fromagères de Thessalie afin que celles-ci et leur région sauvegardent les techniques ancestrales de production, d'affinage et de conservation des fromages traditionnels dans des tonneaux en bois tout en contribuant à la valorisation du patrimoine culturel des populations pastorales.

Contact

Pour toute information supplémentaire, vous pouvez nous contacter:

telephone : +30 6940291530

fax : +30 2421074383

email : info@thessaction.gr



www.thessaction.gr



La création de Terra Thessalia LACTIS est soutenue par le Programme Européen LACTIMED, qui est appliqué en Thessalie pour la période 2013-2015.



Cette publication a été produite avec l'aide financière de l'Union européenne dans le cadre du Programme IEVP CT Bassin Méditerranée. Le contenu de ce document est de la seule responsabilité d'ANIMA et de l'Université de Thessalie et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne ou celles des structures de gestion du Programme.

L'Union européenne est constituée de 28 États membres qui ont décidé de mettre graduellement en commun leur savoir-faire, leurs ressources et leur destin. Ensemble, durant une période d'élargissement de plus de 50 ans, ils ont construit une zone de stabilité, de démocratie et de développement durable tout en maintenant leur diversité culturelle, la tolérance et les libertés individuelles. L'Union européenne est déterminée à partager ses réalisations et ses valeurs avec les pays et les peuples au-delà de ses frontières.

Le Programme IEVP CT Bassin Méditerranée 2007-2013 est une initiative de coopération transfrontalière multilatérale financée par l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat (IEVP). L'objectif du Programme est de promouvoir un processus de coopération durable et harmonieuse au niveau du bassin méditerranéen en traitant des défis communs et en valorisant ses potentialités endogènes. Il finance des projets de coopération en tant que contribution au développement économique, social, environnemental et culturel de la région méditerranéenne. Les 14 pays suivants participent au Programme: Chypre, Égypte, France, Grèce, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Malte, Autorité palestinienne, le Portugal, l'Espagne, la Syrie, la Tunisie. L'Autorité de Gestion Commune (AGC) est la Région Autonome de Sardaigne (Italie). Les langues officielles du Programme sont l'arabe, l'anglais et le français.

Le projet LACTIMED est mis en oeuvre dans le cadre du Programme IEVP CT Bassin Méditerranée (www.enpicbcmmed.eu) et est financé, pour un montant de 4,35 millions d'euros, par l'Union européenne à travers l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat. Le Programme IEVP CT MED vise à renforcer la coopération entre l'Union européenne et les pays partenaires des régions placées le long des rives de la Méditerranée.

La feta en tonneau de bois



Produit traditionnel
de l'élevage pastoral

La feta en tonneau

Produit traditionnel de l'élevage pastoral qui valorise la riche flore méditerranéenne des pâturages en association avec des fourrages cultivées dans la plaine de Thessalie. Aujourd'hui, les petites fromageries innovantes de Thessalie fabriquant de la feta en tonneau sont gérées par des producteurs poursuivant la tradition familiale avec des connaissances techniques modernes. La solidarité et l'entente renforcent les relations proches et pérennes entre ces producteurs.

Malgré la tendance actuelle de consommation d'autres conditionnements standardisés, des producteurs dévoués continuent à fabriquer de la feta affinée et conditionnée en tonneau tout en répondant à la demande des consommateurs avertis en quête de saveurs particulières reflétant la qualité spécifique des petits territoires fromagers..

La feta en tonneau Terra Thessalia LACTIS est produite conformément aux conditions de production relative à toute 'FETA AOP' :

- à partir de lait frais de brebis et de chèvres respectant des proportions très strictes (le lait de chèvres doit représenter moins de 30%)
- en appliquant des techniques traditionnelles pour l'affinage et la conservation de la feta en tonneau de bois, comme :
 - la mise en place du fromage à l'intérieur du tonneau de bois,
 - la préparation de la saumure appelée "garos" dans laquelle la feta est immergée acquérant des caractéristiques organoleptiques et du goût à caractère spécifique.



Les tonneaux sont fabriqués à partir du bois provenant d'arbres plantés à une certaine altitude de façon à assurer –grâce à sa texture -l'oxygénation nécessaire au processus d'affinage de la feta qui en combinaison avec "garos", donnera des saveurs de plus au produit final.



La feta en tonneau Terra Thessalia LACTIS est un produit artisanal authentique puisque:

- des artisans interviennent sur une part importante de sa production
- un temps nécessaire (de trois mois minimum) est garanti pour son affinage lent en lui permettant d'acquérir la pleine saveur de beurre de lait et les arômes de la flore variée des prairies thessaliennes

La feta en tonneau Terra Thessalia LACTIS bénéficie d'une variété de saveurs riches et agréables, sa couleur est purement blanche et sa texture est solide. Il s'agit d'un fromage de table accompagnant la viande, les pâtes, les salades ou même les fruits, mais la feta est également utilisée comme un ingrédient améliorant l'arôme et le goût de nombreux aliments cuisinés. La Feta se sert aussi bien avec du vin blanc que rouge. Elle est disponible en fûts de bois de 20Kgr et 60Kgr



Πληροφορίες

Για οποιαδήποτε πληροφορία/ ενημέρωση
μπορείτε να επικοινωνείτε:

τηλ : +30 6940291530

fax : +30 2421074383

email : info@thessaction.gr



www.thessaction.gr



*Η δημιουργία της Terra Thessalia LACTIS υποστηρίχθηκε
από το Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα LACTIMED το οποίο
εφαρμόζεται στη Θεσσαλία για την περίοδο 2013-2015.*

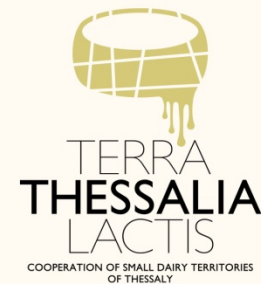


Το παρόν έγγραφο έχει εκδοθεί με τη χρηματική συνεισφορά της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο πλαίσιο του Προγράμματος Διασυνοριακής Συνεργασίας Μεσογειακής Λεκάνης ENPI Med. Το περιεχόμενο αυτού του εγγράφου είναι αποκλειστικά ευθύνη του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να θεωρηθεί ότι αντικατοπτρίζει τη θέση της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή των δομών διαχείρισης του Προγράμματος. Η Ευρωπαϊκή Ένωση αποτελείται από 28 Κράτη Μέλη που έχουν αποφασίσει να συνδέσουν σταδιακά την τεχνολογία, τους πόρους και το μέλλον τους. Κατά τη διάρκεια μιας περιόδου διάρκειας 50 ετών, έχουν δημιουργήσει από κοινού μια ζώνη σταθερότητας, δημοκρατίας και αειφόρου ανάπτυξης διατηρώντας παράλληλα την πολιτιστική ποικιλομορφία, τη διαφορετικότητα και τις ατομικές τους ελευθερίες. Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει δεσμευθεί να μοιράζεται τα επιτεύγματα και τις αξίες της με χώρες και λαούς που βρίσκονται εκτός των συνόρων της.

Το Πρόγραμμα Διασυνοριακής Συνεργασίας Μεσογειακής Λεκάνης (ENPI CBC Mediterranean Sea Basin) 2007-2013 είναι μια πολυμερής πρωτοβουλία Διασυνοριακής Συνεργασίας η οποία χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Μέσο Γεωτονίας και Εταιρικής Σχέσης (ENPI). Το Πρόγραμμα έχει σαν στόχο να συμβάλει στην προώθηση της βιώσιμης και αρμονικής συνεργασίας στην περιοχή της Μεσογειακής Λεκάνης αξιοποιώντας πλήρως τις ενδογενείς δυνατότητες της περιοχής και αντιμετωπίζοντας τις κοινές προκλήσεις. Χρηματοδοτεί έργα συνεργασίας τα οποία συμβάλλουν στην οικονομική, κοινωνική, περιβαλλοντική και πολιτιστική ανάπτυξη της Μεσογείου. Στο Πρόγραμμα συμμετέχουν οι ακόλουθοι 14 χώρες: Κύπρος, Αίγυπτος, Γαλλία, Ελλάδα, Ισραήλ, Ιταλία, Ισπανία, Αλβανία, Μάλτα, Παλαιστινιακή Αρχή, Πορτογαλία, Ισπανία, Συρία, Τυνησία. Η Κοινή Διαχειριστική Αρχή (ΚΔΑ) του Προγράμματος είναι η Αυτόνομη Περιφέρεια της Σαρδηνίας (Ιταλία). Επίσης μέλη του Προγράμματος είναι τα Αραβικά, Αγγλικά και Γαλλικά.

Το σχέδιο LACTIMED εφαρμόζεται στο πλαίσιο του προγράμματος IEPV CT MED (www.enpicbcmec.eu) χρηματοδοτείται για το συνολικό ποσό των 4,35 εκατομμυρίων ευρώ, από την Ευρωπαϊκή Ένωση διαμέσου της Ευρωπαϊκής Παικτικής της Γεωτονίας και Εταιρικής Σχέσης. Το πρόγραμμα ENPI CBC MED στοχεύει στην ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των συνεργαζόμενων Μεσογειακών χωρών.

Γαλακτοκομικά Προϊόντα



Συνεργασίας μικρών γαλακτοκομικών
περιοχών της Θεσσαλίας

Τα προϊόντα της Terra Thessalia LACTIS παράγονται :

από εκμεταλλεύσεις των οποίων:

- τα κοπάδια βόσκουν σε φυσικούς βοσκοτόπους και σε λειμώνες εξασφαλίζοντας την ευζωία των ζώων και την ποιότητα του γάλακτος,
- τα κοπάδια εξασφαλίζουν τη συμπληρωματική διατροφή τους ειδικά την χειμερινή περίοδο, από ζωτροφές οι οποίες παράγονται σε μικρή απόσταση από την εκμετάλλευση εξασφαλίζοντας χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα
- ένα μέρος μετακινείται στη διάρκεια του έτους μεταξύ πεδινών και ορεινών περιοχών της Θεσσαλίας



από ανοιξιόγαλα:

- η πλούσια ανθοφορία της χλωρίδας της ελληνικής υπαίθρου την περίοδο Απριλίου Ιουνίου προσδίδει αρώματα στο γάλα και το καθιστά πιο πλούσιο σε πρωτεΐνες

με διαδικασίες που:

- σέβονται την παραδοσιακή παρασκευή των τυριών
- διασφαλίζουν τον απαραίτητο χρόνο που απαιτείται για να ωριμάσει το τυρί και να αποκτήσει τα οργανοληπτικά και γευστικά του χαρακτηριστικά

από μικρές οικογενειακές και σύγχρονες γαλακτοκομικές επιχειρήσεις οι οποίες:

- εφαρμόζουν προδιαγραφές παραγωγής τυροκομικών προϊόντων ΠΟΠ, καλές πρακτικές της ποιότητας « κατά παράδοση » καθώς και συστήματα διασφάλισης της υγιεινής και της διατροφικής ασφάλειας κατά την παραγωγή και διάθεση (HACCP και ISO),
- ανήκουν σε 2ης - 3ης γενιάς τυροκόμους, απόγονοι κτηνοτροφικών οικογενειών με εξειδικευμένη εκπαίδευση στην τυροκόμηση,
- διατηρούν στενές και μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας με τους κτηνοτρόφους οι οποίες βασίζονται σε αξίες αλληλεγγύης και αμοιβαιότητας,
- παραμένουν βιοτεχνικές επιχειρήσεις διατηρώντας την παρέμβαση του ανθρώπινου παράγοντα και τις παραδοσιακές τεχνικές στην διαδικασία παραγωγής τυριού

στο εσωτερικό μικρών γαλακτοκομικών περιοχών, φορείς μιας πλούσιας και ζωντανής κτηνοτροφικής παράδοσης (Μουζάκι, Καλαμπάκα, Ελασσόνα, Τέμπη, Βελεστίνο, ...)

με την επίβλεψη και την εγγύηση μιας διακυβέρνησης στην οποία συμμετέχουν η τοπική αυτοδιοίκηση, οι τυροκόμοι, οι συνεταιρισμοί κτηνοτρόφων, ερευνητικά πανεπιστημιακά εργαστήρια και κοινωνικοί φορείς,



στο πλαίσιο μιας αλληλέγγυας αγοράς

- Η προστιθέμενη αξία διανέμεται αναλογικά σε όλους τους συμμετέχοντες στη διαχείριση των φυσικών πόρων που χρησιμοποιούν τα κοπάδια (βοσκότοποι, νερό κτλ) καθώς και στην παραγωγή του γάλακτος και του τελικού γαλακτοκομικού προϊόντος με την προϋπόθεση να υιοθετούν το σύστημα εγγύησης που ορίζει η συνέλευση και οι τεχνικοί της Terra Thessalia LACTIS.



Πληροφορίες

Για οποιαδήποτε πληροφορία/ ενημέρωση μπορείτε να επικοινωνείτε:

τηλ : +30 6940291530

fax : +30 2421074383

email : info@thessaction.gr



www.thessaction.gr



Η δημιουργία της Terra Thessalia LACTIS υποστηρίχθηκε από το Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα LACTIMED το οποίο εφαρμόζεται στη Θεσσαλία για την περίοδο 2013-2015.

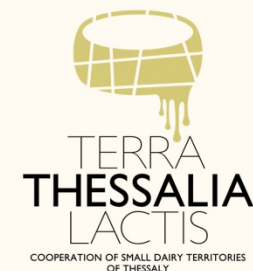


Το παρόν έγγραφο έχει εκδοθεί με τη χρηματική συνεισφορά της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο πλαίσιο του Προγράμματος Διασυνοριακής Συνεργασίας Μεσογειακής Ακτής ENPI Med. Το περιεχόμενο αυτού του εγγράφου είναι αποκλειστικά ευθύνη του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να θεωρηθεί ότι αντικατοπτρίζει τη θέση της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή των δομών διαχείρισης του Προγράμματος. Η Ευρωπαϊκή Ένωση αποτελείται από 28 Κράτη Μέλη που έχουν αποφασίσει να συνδέονται σταδιακά την τεχνολογία, τους πόρους και το μέλλον τους. Κατά τη διάρκεια μιας περιόδου διάρκειας 50 ετών, έχουν δημιουργήσει από κοινού μια ζωή σταθερότητας, δημοκρατίας και αεθφού ανάπτυξης διατηρώντας παράλληλα την πολιτιστική ποικιλομορφία, τη διαφορετικότητά και τις ατομικές τους ελευθερίες. Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει δεσμευθεί να μοιράζεται τα επιτεύγματα και τις αξίες της με χώρες και λαούς που βρίσκονται εκτός των συνόρων της.

Το Πρόγραμμα Διασυνοριακής Συνεργασίας Μεσογειακής Ακτής (ENPI CBC Mediterranean Sea Basin) 2007-2013 είναι μια πολυμερής πρωτοβουλία Διασυνοριακής Συνεργασίας η οποία χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Μέσο Γεωτονίας και Εταιρικής Σχέσης (ENPI). Το Πρόγραμμα έχει σαν στόχο να συμβάλει στην προώθηση της βιώσιμης και αρμονικής συνεργασίας στην περιοχή της Μεσογειακής Ακτής ενισχύοντας πλήρως τις ενδογενείς δυναμότητες της περιοχής και αντιμετωπίζοντας τις κοινές προκλήσεις. Χρηματοδοτεί έργα συνεργασίας τα οποία συμβάλλουν στην οικονομική, κοινωνική, περιβαλλοντική και πολιτιστική ανάπτυξη της Μεσογείου. Στο Πρόγραμμα συμμετέχουν οι ακόλουθοι 14 χώρες: Κύπρος, Αίγυπτος, Γαλλία, Ελλάδα, Ισραήλ, Ιταλία, Ισπανία, Αλβανία, Παλαιστινιακή Αρχή, Πορτογαλία, Ισπανία, Σερβία, Τουρκία. Η Κοινή Διαχειριστική Αρχή (ΚΔΑ) του Προγράμματος είναι η Αντινομία Περιφέρεια της Ταρδονίας (Ιταλία). Επίσης μέλος του Προγράμματος είναι τα Αρσβαλ, Αρβελά και Γαλλιά.

Το σχέδιο LACTIMED εφαρμόζεται στο πλαίσιο του προγράμματος ENP CT MED (www.enpctmed.eu) χρηματοδοτείται, για το συνολικό ποσό των 4,35 εκατομμυρίων ευρώ, από την Ευρωπαϊκή Ένωση διαμέσου της Ευρωπαϊκής Πολιτικής της Γεωτονίας και Εταιρικής Σχέσης. Το πρόγραμμα ENPI CBC MED στοχεύει στην ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των συνεργαζόμενων Μεσογειακών χωρών.

Βαρελίσια Θεσσαλική Φέτα



παραδοσιακό προϊόν
ποιμενικής κτηνοτροφίας

Βαρελίσια φέτα

Η Βαρελίσια Θεσσαλική φέτα Terra Thessalia LACTIS είναι παραδοσιακό προϊόν της ποιμενικής κτηνοτροφίας που αξιοποιεί την πλούσια μεσογειακή χλωρίδα των βοσκοτόπων σε συνδυασμό με τις φρέσκες ζωτροφές της Θεσσαλικής πεδιάδας.



Οι τυροκόμοι της Terra Thessalia LACTIS, απόγονοι κτηνοτροφικών οικογενειών, με αφοσίωση και αγάπη παράγουν την βαρελίσια φέτα συνδυάζοντας την παραδοσιακή τεχνογνωσία με τη σύγχρονη επαγγελματική εκπαίδευση, διατηρώντας με τους κτηνοτρόφους στενές και μακροχρόνιες σχέσεις που βασίζονται σε αξίες αλληλεγγύης και αμοιβαιότητας.

Η Βαρελίσια φέτα Terra Thessalia LACTIS παράγεται σύμφωνα με τις προδιαγραφές παραγωγής της ΦΕΤΑΣ ΠΟΠ:

- από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα σε αυστηρά ορισμένες αναλογίες (έως 30% κατσικίσιο γάλα)
- εφαρμόζοντας ιδιαίτερες τεχνικές ωρίμανσης και συντήρησή της σε ξύλινο βαρέλι, όπως οι τεχνικές :
 - της τοποθέτησης του τυριού στο εσωτερικό του βαρελιού και
 - της παρασκευής του υγρού «γάρου» μέσα στον οποίο εμβαπτίζεται η φέτα προσλαμβάνοντας μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και γεύση.



Το βαρέλι παρασκευάζεται από ξύλο δένδρων ορισμένου υψομέτρου, ώστε χάρη στην υφή του να εξασφαλίζεται η απαραίτητη οξυγόνωση κατά τη διαδικασία της ωρίμανσης της φέτας προσδίδοντάς της επιπλέον γευστικά χαρακτηριστικά.

Η Βαρελίσια φέτα Terra Thessalia LACTIS είναι αυθεντικό βιοτεχνικό προϊόν γιατί:

- έμπειροι τεχνίτες παρεμβαίνουν στην παραγωγική διαδικασία
- διασφαλίζεται ο απαραίτητος χρόνος (τρεις μήνες τουλάχιστον) για να ωριμάσει και ν' αποκτήσει η φέτα την ολοκληρωμένη γεύση και τα αρώματα της φυσικής βλάστησης των θεσσαλικών βοσκοτόπων.

Η Βαρελίσια φέτα Terra Thessalia LACTIS έχει ευχάριστη, πλούσια γεύση με ποικίλα αρώματα, καθαρό λευκό χρώμα και συμπαγή υφή.

Καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί συνοδεύοντας κρέας, ζυμαρικά, σαλάτες, φρούτα, αλλά χρησιμοποιείται και ως συστατικό ενισχύοντας με το άρωμα και τη γεύση της πολλά μαγειρεμένα φαγητά. Συνοδεύεται με λευκό ή κόκκινο κρασί.

Διατίθεται: σε ξύλινα βαρέλια των 20Kgr και 60Kgr

La double nature du produit spécifié

