


ΛΑΚΩΝΙΑ | ΠΑΡΑΓΩΓΗ
Εκτρέφοντας βιολογικά κοτόπουλα

12/12/2011 2:05:02 μμ

Τρεις φίλοι, οι Μπάμπης Λύρας, Σταύρος Αργυρόπουλος και Μελέτης Γιαννάκος, από τα ορεινά χωριά στις πλαγιές του Ταΰγετου και του Πάρνωνα, ενώθηκαν σε ένα παράτολμο εγχείρημα. Να οργανώσουν την πρώτη μονάδα πιστοποιημένων βιολογικών κοτόπουλων αναζητώντας την αυθεντική γεύση του χωριάτικου κοτόπουλου. Δέκα χρόνια μετά αισθάνονται δικαιωμένοι από την ανταπόκριση και τα αποτελέσματα.

Και να μας το έλεγαν δεν θα το πιστεύαμε. Η μόνη σχέση που είχαμε με τις κόττες ήταν με αυτές που μεγάλωναν οι μητέρες μας στις αυλές. Και να, που τώρα μεγαλώνουμε εμείς 200.000 κοτόπουλα», εξηγεί ο κ. Λύρας. Γεννημένος στη Δαιμονιά του Δήμου Ασωπού, 80 χλμ. από τη Σπάρτη, έφυγε νωρίς για σπουδές στην Αθήνα.

«Και το πιο πιθανό να έμενα εκεί αν δεν συναντιόμασταν τυχαία. Ο Μελέτης Γιαννάκος ήταν ένας από τους βιοκαλλιεργητές που είχα αναλάβει σαν ελεγκτής στον Οργανισμό Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ και με τον Σταύρο Αργυρόπουλο είχαμε συνεργαστεί στο παρελθόν σε μία εταιρεία. Αν και είχαμε μεγαλώσει σε διπλανά χωριά, έπρεπε να συνδυαστούν οι δουλειές μας για να ανακαλύψουμε ο ένας τον άλλο. Από αυτές, όμως, τις τυχαίες συναντήσεις γίνονται τα ωραιότερα πράγματα».

Το χειμώνα του 2001, λοιπόν, σκέφτηκαν ότι θα μπορούσαν να αξιοποιήσουν την περιουσία που ο καθένας είχε στον τόπο του, στις πλαγιές του Ταΰγετου και του Πάρνωνα, οργανώνοντας μια συμμαχία βιολογικών κοτόπουλων. Παρότι ήταν η δεκαετία που όλο και περισσότεροι πίστευαν στα βιολογικά το ρίσκο ήταν μεγάλο. «Όχι μόνο γιατί βγαίναμε σε μια ανταγωνιστική αγορά, αλλά γιατί δεν ξέραμε τίποτα για το αντικείμενο».

Αγοράζουν τις πρώτες κόττες και αρχίζουν τις δοκιμές για να καταλήξουν στο είδος με τη μεγαλύτερη ανθεκτικότητα και τον καλύτερο χαρακτήρα. «Πώς περπατά, πώς τρέφεται, πόσο γρήγορα μεγαλώνει. Δύσκολο το πείραμα. Την πρώτη χρονιά φάγαμε πολύ κοτόπουλο!» Σιγά σιγά, έμαθαν να πορεύονται και κάνουν την κίνηση ματ, επενδύοντας στους πρώτους «επαγγελματίες» νεοσσούς.

«Το πλεονέκτημα της βιολογικής πτηνοτροφίας είναι ότι τα ζώα ακολουθούν τον φυσικό ρυθμό τους. Ανοίγουμε τις πόρτες στα κοτέτσια το πρωί και τις κλείνουμε το βράδυ εκτός εκτάκτων συνθηκών -σε μια βαρχειμωνιά, παράδειγμα, όπου και οι ίδιες οι κόττες δεν έχουν διάθεση για βόλτες. Γιατί δεν αρκεί να τρέφονται βιολογικά πρέπει να ζουν και βιολογικά σε πιστοποιημένα βιολογικά αγροκτήματα».

Σε ιδανικές συνθήκες

Στο εξωτερικό, άλλωστε, υπάρχει ένα πολύ ισχυρό λόμπι καταναλωτών που υπερασπίζονται τις συνθήκες διαβίωσης των οικόσιτων ζώων και ιδιαίτερα, των κοτόπουλων που στοιβάζονται σε ελάχιστα τετραγωνικά. Αυτή η πίεση, μάλιστα, έχει οδηγήσει σουπέρ μάρκετ κολοσούς όπως τα αγγλικά Waitrose να δεσμευτούν ότι τα αυγά προέρχονται από κόττες ελεύθερας βοσκής που μεγαλώνουν σε συνθήκες αξιοπρέπειας. «Και μπορεί ο όρος να ακούγεται παράδοξος αλλά ο τρόπος που ζει ένα ζώο δεν είναι μόνο δείγμα πολιτισμού αλλά και υγιεινής. Όταν ξεκινήσαμε το πρώτο που μας έλεγαν όλοι είναι ότι δεν θα τα καταφέρουμε χωρίς να βομβαρδίσουμε τις κόττες μας με φάρμακα. Εμείς, όμως, θέλαμε να κινούνται ελεύθερα για να είναι πιο υγιείς».

Οπτε και εγένετο, αφού καθεμία έχει στη διάθεσή της 4 τ.μ. σε βιολογικούς ελαιώνες, αμπελώνες και πορτοκαλεώνες στη Δαιμονιά, Μαγούλα, Τρύπη, Βασιλάκι και Γούναρη, ενώ η ηλικία σφαγής ξεπερνά τις 80 μέρες, όταν η συνήθης πρακτική είναι 30 με 40 μέρες. «Με τον χρόνο, μάλιστα, ανακαστήκαμε να επιλύσουμε ένα ακόμα πρόβλημα με τις βιολογικές ζωοτροφές. Στην αρχή έρχονταν σχεδόν αποκλειστικά από το εξωτερικό με αποτέλεσμα οι τιμές να είναι υψηλές. Αναζητήσαμε, λοιπόν, Έλληνες παραγωγούς και φτιάξαμε το δικό μας εργοστάσιο όπου επεξεργαζόμαστε καλαμπόκι, σιτάρι και πίτουρα».

Και όσο και αν φαίνεται εύκολο στην πραγματικότητα αποδείχτηκε άθλος. «Την πρώτη χρονιά η παραγωγή άγγιζε μετά βίας 150 κοτόπουλα την εβδομάδα και όταν έφτασε η ώρα να βγάλουμε το προϊόν στην αγορά δεν ξέραμε σε ποιους θα το πουλήσουμε και το πουλήσαμε με είχαμε. Θυμάμαι σαν σήμερα το πρώτο τηλεφώνημα μιας κυρίας που με πήρε στις δέκα το βράδυ στο σπίτι -εκείνη την εποχή το σαλόνι λειτουργούσε και σαν γραφείο- για να μου πει πόσο ενθουσιάστηκε που δοκίμασε ένα κοτόπουλο σε ένα τραπέζι που οργάνωσε σπίτι της και όλοι της ζητούσαν να τους πει από ποιο χωριό το έφερε».

Διότι για τους Μπάμπη Λύρα, Σταύρο Αργυρόπουλο, Μελέτη Γιαννάκο και τον Θύμιο Παινήση και Θανάση Μπαγιώκο που προστέθηκαν στην συνέχεια με τις φάρμες τους αυτό ήταν το στοίχημα: «Να φτιάξουμε το χωριάτικο κοτόπουλο των παιδικών μας χρόνων με επαγγελματικό τρόπο. Χωρίς αντιβιοτικά, μεταλλαγμένα, οστεάλευρα». Και σήμερα αυτές οι προσπάθειες έχουν βρει ανταπόκριση: Παρά το γεγονός ότι είναι δύσκολος οι εξαγωγές αφού πρόκειται για νωπό προϊόν, τα κοτόπουλα bioGReco (από τα αρχικά bio-βιολογικό, GR-ελληνικό και eco-οικολογικό) βρίσκονται σε κάθε περιοχή της χώρας με τα βραβεία να διαδέχονται το ένα το άλλο και την





αναγνώριση να μεγαλώνει.

Τα κτήματα είναι ανοιχτά στο κοινό ενώ στο εργοστάσιο επεξεργασίας στα Καμίνια εργάζονται πάνω από 30 πτηνοτρόφοι, συντηρώντας μεγάλο τμήμα της τοπικής οικονομίας. Οι ίδιοι, άλλωστε, δεν έχουν εγκαταλείψει στιγμή τα χωριά τους. «Οι περισσότεροι είχαμε ζήσει έξω και για να είμαστε ειλικρινείς, δεν μας λείπει η Αθήνα. Πολλές φορές πηγαίνουμε αναγκαστικά για δουλειές. Η ζωή εδώ είναι σκληρή αλλά έχει μια ηρεμία που δεν την ανταλλάσσουμε με τίποτα».

Ολοι έχουν φτιάξει οικογένειες -δεκαπέντε παιδιά έχουν προστεθεί στην ομάδα- ενώ κάθε χρονιά ετοιμάζουν νέα σχέδια όπως τη δημιουργία έτοιμων γευμάτων με βιολογικό κοτόπουλο που θα τους επέτρεπε να μπουν στην διεθνή αγορά. «Ακούγεται παράδοξο αλλά για μας ήταν καλή χρονιά δεδομένων των συνθηκών. Οι Έλληνες ανακαλύπτουν το value for money, προτιμούν να επιλέγουν κάτι που μπορεί να είναι πιο ακριβό αλλά μπορούν να το εμπιστευτούν και διακρίνεται για ποιότητα. Ειδικά όταν πρόκειται για την υγεία τους. Και αυτό μας δίνει δύναμη να κάνουμε και άλλα βήματα...».

ΡΟΖΑ ΚΡΑΜΕΡΗ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΜΕΡΑΚΟΣ

<http://www.periklesmerakos.com/>

