

Ekologia po francusku – część 1 (z 2), czyli o francuskich gospodarstwach

W trzecim tygodniu września grupa polskich rolników ekologicznych, doradców i pracowników naukowych przemierzała Dolinę Rodanu i zbocza Alp Zachodnich zapoznając się z różnymi typami gospodarstw, produkcji rolnej i pozarolniczej działalności prowadzonej w gospodarstwach we francuskim regionie administracyjnym Owernia-Rodan-Alpy.



Pierwszy przystanek naszego autokaru to gospodarstwo w Rochechinard.



Przedsiębiorcza Valerie (na środku) i jej mąż Bruno Cottin (z prawej) witają naszą grupę we Francji



Valerie i Bruno Cottin prowadzą 60 ha gospodarstwo specjalizujące się w hodowli bydła rasy Aubrac oraz uprawie orzechów włoskich AOC z Grenoble. Francuska certyfikacja AOC (chroniona nazwa pochodzenia) oznacza, że określone produkty rolne wytwarzane w spójny i tradycyjny sposób ze składników od specjalnie sklasyfikowanych producentów na wyznaczonych obszarach geograficznych.



Nasz pierwszy we Francji posiłek jest okazją do zapoznania się historią restauracji La Cottinette, którą Valerie Cottin uruchomiła w gospodarstwie swojego męża, korzystając z niskoprocentowanej pożyczki dedykowanej młodym rolnikom. Ich restauracja specjalizuje się w regionalnych specjach. Przyjmuje grupy do 50 osób, których przyjazd poprzedzony jest rezerwacją, ponieważ Valerie i Bruno Cottin gotują i obsługują swoich gości tylko we dwoje.



W menu, które Valerie i Bruno Cottin zaserwowali dla naszej grupy znalazło się wytrawne ciasto orzechowe oprószone solą oraz wołowina Aubrac w towarzystwie Gratin - zapiekanki z ziemniaków - typowej dla francuskiej kuchni.

Kontakt z gospodarstwem Valerie i Bruno Cottin:

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/auvergnerhonealpes/drome/rochechinard/ferme/la-cottinette/245345>

We Francji obszary uprawiane lawendą szacuje się na 16 000 hektarów. W maleńkiej miejscowości Chemaloc położonej na wysokości ok. 500 mnpm na zboczu Alp Zachodnich zapoznaliśmy się z działalnością jednego z gospodarstw specjalizujących się w uprawie lawendy: GAEC 4 VALLÉES (SPÓŁKA 4 DOLIN). GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) to spółka niehandlowa oznaczająca typ statusu prawnego umożliwiający francuskim rolnikom na współpracę na warunkach porównywalnych z warunkami panującymi w gospodarstwach rodzinnych. GAEC 4 VALLÉES współtworzą Alain Aubanel, jego żona Cécile i ich partner Maxime Méjean. Historia gospodarstwa sięga lat 30-tych XX wieku, kiedy rodzina Aubanel rozpoczęła uprawę i destylację lawendy. Obecnie gospodarstwo produkuje olejki eteryczne zgodnie z podejściem zrównoważonego rozwoju, co potwierdzone jest certyfikatem CENSO.



Oprócz działalności edukacyjnej i sprzedaży lawendowych produktów, dodatkowymi źródłami dochodów są hodowla domowych królików i świnek morskich oraz hotel dla osłów.



Odwiedzając Distillerie des 4 Vallees (Destylarnię 4 Dolin) w Chemaloc można dowiedzieć się wszystkiego na temat różnic pomiędzy gatunkami lawendy, metod jej uprawy, zbioru i destylacji.



Niewielki sklepik oferuje szerokie możliwości zaopatrzenia w olejki eteryczne trzech gatunków lawendy, suszone kwiaty oraz kosmetyki z dodatkiem lawendy.

Strona internetowa Distillerie des 4 Vallees: <https://www.lavandes.fr/>

Délices au Miel to rodzinne gospodarstwo założone w 1999 r. przez Serge Bompard. Serge od najmłodszych lat pasjonował się pszczołami i marzył o zostaniu pszczelarzem. Swoją pasję przekazał żonie Nadii i dzieciom: Mélanie i Florianowi.

Ich pasieka złożona z 400 uli przewożona jest w różne miejsca w okresie od marca do września, w zależności od terminów kwitnienia roślin, co pozwala zaoferować szeroką gamę miodów. Ze względu na suszę i upały pasieka wywożona jest daleko na północ, a ze względu na problem wymierania pszczoł wymaga codziennego monitoringu.



Salka dydaktyczna nazwana przez gospodarzy „Happy Culture” jest miejscem w którym Melanie dzieli się swoją wiedzą o świecie pszczoł. Przeszklona ściana umożliwia obserwację pracy przy pozyskiwaniu miodu; druga - ozdobiona komiksową grafiką, obrazującą życie pszczoły Melimelo w ciągu całego roku, ułatwia edukację najmłodszych; szklany ul zajmujący centralną część Sali pozwala obserwować prawdziwe życie w ulu i spędzić trochę czasu na szukaniu królowej.





Degustacja miodów: akacjowego, rozmarynowego, lawendowego, wielokwiatowego i sosnowego, po której Melanie zaprasza do sklepu, w którym oprócz miodów oferowane są inne produkty miodowego gospodarstwa: czarny nugat z Prowansji, biały nugat z lawendowym miodem, piernik, makaron pasty do smarowania, słodycze miodowe. Oprócz własnego sklepu, Délices au Miel prowadzi sprzedaż na różnych rynkach, targach i delikatesach w swoim regionie.

Ze strony internetowej dowiadujemy się, że Délices au Miel to nie tylko dydaktyka i możliwość zakupów w gospodarstwie. Gospodarze oferują wynajmem domków, apartamentów i miejsca na polu kempingowym.

Strona internetowa Délices au Miel: <http://www.delicesaumiel.com/>

Clos Fougères to gospodarstwo z historią rozpoczynającą się w roku 1882, pozostające w rękach jednej rodziny od 7 pokoleń. Naszą grupę oprowadza Mélusine, której tata Gérard w latach 80 tych ubiegłego wieku sadził towarowe sady owocowe a jeszcze wcześniej dziadek Albert prowadził szkółkę drzew owocowych. Poprzez historię rodzinną, gospodarstwo zaangażowane jest w różnorodność odmianową, jej ochronę i rozpowszechnianie. W uprawie pozostaje wiele rzadkich i / lub starych odmian, szczególnie w brzoskwiniach.

Ekologiczne metody uprawy wprowadzono w gospodarstwie w 1998 r., jednak w obliczu pojawienia się nowych gatunków szkodników na owocach pestkowych, w uprawie niektórych odmian brzoskwiń, moreli, nektarynek i wiśni stosowana jest ochrona chemiczna. Pozostałe odmiany i uprawiane gatunki: śliwy, Jabłka, gruszki, winogrona, pigwy, figi, granaty, liczi, truskawki, maliny, porzeczki, agrest, egzotyczne: kaki, kiwi, jagody goi, Kasztany, orzechy, migdały, kabaczek, pory, rzepa, marchew, ziemniaki, kalafior, szpinak, boćwina, groszek, fasola, sałata, pomidory, papryka, ogórki, cukinia, bakłażan, cebula, lawenda, werbena, mięta, lipa – posiadają certyfikat upraw ekologicznych.



Na zdjęciu w sortowni-przetwórni od lewej: nasza tłumaczka Agnieszka, Mélusine i jej tata Gérard. Mélusine, która pragnie aby jak najwięcej ludzi odkryło pracę Clos Fougères, metody uprawy, zaangażowanie w różnorodność biologiczną oraz produkty ekologiczne, z wielkim zaangażowaniem opowiada o swojej pracy. Od ukończenia w 2010 r. studiów w sektorze turystyki i dziedzictwa kulturowego zajmuje się organizacją w gospodarstwie dni otwartych; realizacją zajęć dla dorosłych i warsztatów dla dzieci, oprowadzaniem

wycieczek rolniczych. W gospodarstwie można zamówić organizację imprezy okolicznościowej, wynajmając stylowo urządzone dom/pokój lub skorzystać z pola kempingowego. Mélusine szacuje, że Clos Fougères odwiedza 5000 osób rocznie.



Kamieniste pola w Clos Fougères są nawadniane. Nie tylko w tym gospodarstwie, rolnikom często doskwiera susza, więc w uprawach polowych warzyw i owoców miękkich, popularnym systemem jest uprawa na podwyższonych, nawadnianych zagonach wyściółkowanych folią.



W przestronnym sklepie, z gustownie zaaranżowaną przestrzenią, dostępna jest szeroka gama produktów: świeże owoce, ekologiczne warzywa i zioła, soki, syropy, nektary, kompoty, dżemy, w tym oryginalne kompozycje brzoskwiново-ziołowe, makaron owocowy, mąka kasztanowa, zupy warzywne a także białe, czerwone i różowe wina ekologiczne wyprodukowane w Clos Fougères.



Strona internetowa Clos Fougères: <http://www.closfougeres.com/>

Centrum agroecologiczne „Les Amanins” to projekt „ekologii w praktyce”, który narodził się w 2003 roku ze spotkania dwóch mężczyzn: Michela Valentina – przedsiębiorcy i rolnika oraz Pierre'a Rabhi – agronoma i filozofa. Centrum codziennie przekazuje swoje doświadczenia ekologiczne: pedagogikę, współpracę, żywność, rolnictwo, odnawialne źródła energii, eko-budownictwo, eko-przedsiębiorczość w ramach 3 struktur:

- szkoły podstawowej Colibri, która co roku przyjmuje 35 uczniów i szkoli ich do współpracy i wspólnego życia.
- gospodarstwa agroekologicznego o powierzchni 55 ha, uwzględniającego zasady permakultury
- centrum recepcyjnego i szkoleniowego przyjmującego grupy młodzieży z całej Francji na praktyki, wykłady i staże.



Do zasad obowiązujących w Centrum należy stosowanie wyłącznie odnawialnych źródeł energii, ograniczanie zużycia energii; ograniczenie, recykling i kompostowanie odpadów.



Ścieki z toalet zbierane są w niecodzienny sposób a ich oczyszczanie odbywa się w oczyszczalni biologicznej.



1,5 hektara upraw ogrodniczych chronionych jest przed wiatrem, erozją nasadzeniami żywoplotów i zadrzewień śródpolnych. Część upraw jest nawadniana, część musi sobie dać radę bez wody, której często w tym miejscu brakuje.



Oprócz owiec produkcja zwierzęca w Centrum obejmuje krowy, pięć świń karmionych wyłącznie serwatką (z przetwórstwa mleczarskiego) i otrębów pszennych (z przetwórstwa pszenicy na mąkę w młynie gospodarstwa). Te świnie są spożywane zimą. Około czterdziestu kur wykorzystujących odpadki kuchenne, a także pozostałości z sortowania zbóż. Podczas zwiedzania Centrum towarzyszy nam młodego koziołek.



90% produktów serwowanych przez kuchnię Centrum pochodzi z własnego gospodarstwa: mięso, sery, mleko, jogurty, warzywa i chleb.



Strona internetowa Les Amanins: <http://www.lesamanins.com/>

Wizytę we Francji kończymy odwiedzinami w gospodarstwie położonym na wysokości 1000 m n.p.m., które w 2012 r. dwoje młodych ludzi: Adrien i Lucy nabyło od przechodzącego na emeryturę rolnika. Adrien – przewodnik górski i Lucy – instruktorka narciarstwa zdecydowali się zmienić swoje życie i rozpocząć projekt „życia w zgodzie z naturą w alpejskich górach”.



W 2014 r. do gospodarstwa przybyło 35 kóz. Aktualnie utrzymywanych jest ok. 40 kóz mlecznych. Co roku wymieniane jest 30% stada podstawowego.



Produkty z mleka oraz kozie mięso sprzedawane są w sklepiku na terenie gospodarstwa oraz na okolicznych jarmarkach. Możliwość zakupu kozich specjałów należy ustalić z właścicielami wcześniej. Niestety przekonana się nasza grupa przekonana się, że zakupy w gospodarstwie nie zawsze są możliwe...



Adrien opowiada o pozyskanych dotacjach, przebudowie stodoły, oszczędność energii dzięki izolacji typu wapno / konopie i instalacji słonecznej.

Strona internetowa: http://www.lafermedelucievercors.sitew.fr/#La_ferme_de_Lucie.A

Ciąg dalszy nastąpi: w kolejnej części znajdują się informacje o targach Tech&Bio, które odbyły się 18-19 września 2019 w Bourg-lès-Valence.

Wyjazd studyjny pn. „Upowszechnianie wiedzy w zakresie rolnictwa ekologicznego i osiągnięć nauki w wybranych krajach UE” do Francji zorganizowany został w ramach operacji Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich pn. „Rolnictwo ekologiczne – upowszechnianie wiedzy i promocja gospodarowania metodami ekologicznymi” przez Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Radomiu.

Tekst i zdjęcia: Katarzyna Radtke, PODR w Lubaniu