



SIEĆ NA RZECZ  
INNOWACJI W ROLNICTWIE  
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Materiał opracowany przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Warszawie

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

## Zrealizowane projekty w ramach Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich

**Październik 2019 r.**



**Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Warszawie**  
Zespół Innowacji w Rolnictwie ds. obsługi SIR

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, tel. 22 623 28 49

<https://sir.cdr.gov.pl>

e-mail: [warszawa@cdr.gov.pl](mailto:warszawa@cdr.gov.pl)

[www.facebook.com/SiecSIR](http://www.facebook.com/SiecSIR)

[www.twitter.com/SIR\\_siec](https://twitter.com/SIR_siec)



Projekty zrealizowane przez Centrum Doradztwa Rolniczego i Wojewódzkie Ośrodki Doradztwa Rolniczego w ramach Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2018-2019 w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich w październiku 2019 r.

Opracowano na podstawie informacji udostępnionych na stronach internetowych Wojewódzkich Ośrodków Doradztwa Rolniczego oraz informacji przekazanych pocztą elektroniczną do CDR w Brwinowie Oddział w Warszawie Dział Innowacji w Rolnictwie.

## SPIS TREŚCI

1. Cykl szkoleń - Partnerstwo dla rozwoju III .....	2
2. Innowacje w uprawie, technice i pielęgnacji winorośli. Aspekty prawno-ekonomiczne działalności prowadzenia winnicy .....	3
3. Współpraca w sektorze rolnym szansą na rozwój obszarów wiejskich .....	6
4. Dobre przykłady współpracy wytwórców lokalnej żywności na przykładzie doświadczeń zagranicznych i polskich .....	9
5. Urynkowienie żywności tradycyjnej szansą na rozwój małych gospodarstw, na przykładzie woj. podkarpackiego i świętokrzyskiego.....	13
6. Innowacyjne formy przedsiębiorczości w małym przetwórstwie, krótkie łańcuchy dostaw .....	14
7. Ochrona środowiska naturalnego na obszarach wiejskich .....	16
8. Współpraca i tworzenie partnerstw w branży pszczelarskiej .....	18
9. Gospodarstwa demonstracyjne efektywnym instrumentem transferu wiedzy i innowacji w rolnictwie .....	20
10. Śladami innowacji w rolnictwie północnych Włoch .....	23
11. Innowacyjne formy przedsiębiorczości pozarolniczej .....	30
12. Austria – innowacje w małym przetwórstwie .....	32
13. Z NATURY innowacyjne... - Innowacyjne formy działalności na terenach wiejskich .....	35
14. Wdrażanie innowacji w celu zachowania bioróżnorodności w obliczu zmian klimatu .....	40
15. Program azotanowy w Polsce – nowe obowiązki dla rolników z województwa kujawsko-pomorskiego .....	40
16. Farmy wertykalne przyszłością zrównoważonej produkcji żywności.....	42
17. Efektywne rolnictwo ekologiczne i innowacje w produkcji zwierzęcej od idei do praktyki na przykładzie gospodarstw w województwie podkarpackim i świętokrzyskim w ramach tworzenia potencjalnych Grup Operacyjnych w zakresie działania „Współpraca” .....	46
18. Zagospodarowanie odpadów rolnych – stan obecny i perspektywy .....	46
19. Innowacyjna oferta dźwignią wizerunku obszarów wiejskich województwa opolskiego.....	47

### 1 . CYKL SZKOLEŃ - PARTNERSTWO DLA ROZWOJU III

**Organizator:** Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Warszawie

**Data:** 11-12 września 2019 r., 25-26 września 2019 r., 1-2 października 2019 r.

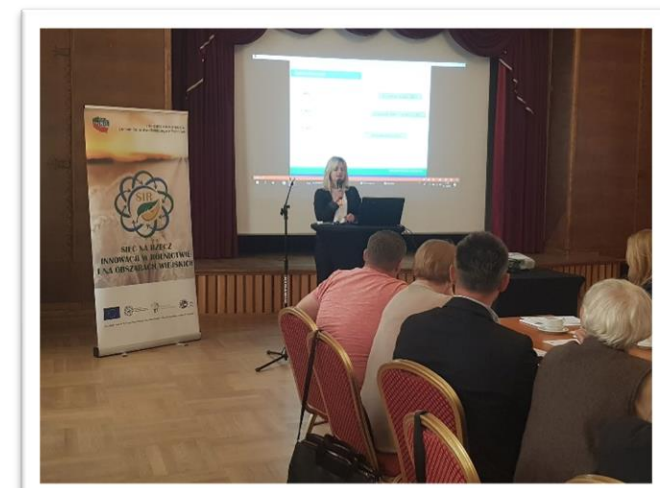
**Miejsce:** Kielce, Mikołajki, Bydgoszcz

**Forma:** szkolenie

**Grupa docelowa:** 150 osób - rolnicy, pracownicy jednostek doradztwa rolniczego, naukowcy, przedsiębiorcy oraz inne osoby i podmioty zainteresowane tworzeniem Grup Operacyjnych EPI.

**Cel:** przekazanie informacji dotyczących działania „Współpraca” w ramach PROW 2014-2020 oraz tworzenia Grup Operacyjnych EPI i realizacji projektów przez te Grupy. Przekazanie w ramach szkoleń wiedzy i umiejętności zawiązywania Grup Operacyjnych na rzecz innowacji pozwoli na ściślejszą współpracę między różnymi instytucjami oraz na promocję wielopodmiotowych projektów na rzecz wdrażania innowacji w sektorze rolno-spożywczym.

**Zdjęcia:**



## 2. INNOWACJE W UPRAWIE, TECHNICIE I PIELĘGNACJI WINOROŚLI. ASPEKTY PRAWNO-EKONOMICZNE DZIAŁALNOŚCI PROWADZENIA WINNICY

**Organizator:** Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku

**Data:** 2 października 2019 r.

**Miejsce:** Winnica Turnau w Baniewicach (woj. zachodniopomorskie)

**Forma:** wyjazd studyjny

**Grupa docelowa:** 40 osób - przedsiębiorców, rolników, osób z branży rolniczej – winiarzy, doradców rolniczych, przedstawicieli świata nauki. Grupę docelową stanowili ww. przedstawiciele prowadzący działalność na terenie województwa lubuskiego,

znający specyfikę oraz problemy terenu, producenci zainteresowani innowacjami rolniczymi i obszarów wiejskich oraz tworzeniem sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich na terenie województwa.

**Cel:** poszerzenie wiedzy ze wskazaniem nowych rozwiązań w uprawie winorośli w polskich warunkach klimatycznych.

### **Opis:**

Skąd wybór Winnicy Turnau, skoro w Lubuskim winnic, piwniczek i wytwórni wina mamy na wyciągnięcie ręki?

Odpowiedzią na to pytanie jest chęć zaprezentowania unikalnego innowacyjnego procesu technologicznego produkcji wina zastosowanego przez rodzinę Turnau. Niewątpliwym sukcesem winnicy to rezultat połączenia przyjaźni, pasji, ciężkiej pracy i ... otwarcia na innowacje. Powstanie winnicy to próba powrotu do rodzinnej tradycji, którą zapoczątkował pradziadek obecnych właścicieli Winnicy, Jerzy Turnau – właściciel ziemski, rolnik pasjonata, autor kursów rolniczych we Lwowie. Wprawdzie historia nie pozwoliła na bezpośrednią kontynuację jego dzieła, ale zataczając koło sprawiła, że pasja ta odżyła w jego potomkach Zbigniewie i Grzegorz, do których dołączyli syn Zbigniewa Jacek i przyjaciel rodziny Tomasz Kasiński – enolog.

Rozpoczęte w 2010 roku nasadzenia w ilości 500 sadzonek, kontynuowane w kolejnych latach, obecnie zajmują ponad 30 hektarów. Właściciele największej winnicy w Zachodniopomorskiem stawiają przede wszystkim na wina białe i różowe. Ponadto rozszerzają swoją ofertę o wina lodowe i musujące. Opierają swoją działalność przede wszystkim na uprawie winorośli na wina białe, co poniekąd jest podyktowane specyficznym chłodnym klimatem Polski. Obok sztandarowej odmiany Solaris uprawiane są szczepy Seyval Blanc, Riesling, Hibernial i Johanniter, natomiast z czerwonych odmian Rondo, Regent i Cabernet

Aby stworzyć najwyższej jakości wino, na długo zapadające w pamięć klientów, właściciele Winnicy postawili na staranność i dbałość o szczegóły. Nie mając potrzebnego doświadczenia w uprawie winorośli szukali wsparcia wśród bardziej doświadczonych winiarzy. Zaproszenie do współpracy przyjął Frank Faust. Wywodzący się z nadreńskiej rodziny z ponad 100-letnią tradycją winiarską jest uznanym twórcą wina z Nadrenii. To On jest protoplastą sukcesu Winnicy Turnau. Wprowadził zmiany w uprawie winorośli, w sposobie ich pielęgnacji i ochron. Następnie zaproponował innowacyjne rozwiązania w samej winiarni, która wyposażona została m.in. w wykonane na specjalne zamówienie trzypoziomowe tanki jego projektu (Winiarnia może pomieścić około 180 tys. litrów wina). Dziś winnica wyróżnia się pod względem zastosowania opatentowanych na skalę światową rozwiązań technologicznych - dysponuje odszypułkowarką bębnową, która przy odrywaniu szypułek nie uszkadza i nie miazdzy owoców. Najwyższej klasy jakość win zapewnia innowacyjny filtr przepływowo-krzyżowy „clow”, który wychwytuje najdrobniejsze zanieczyszczenia i niweluje wszystkie niepożądane zapachy technologiczne (drożdże), dzięki czemu produkt finalny jest bardzo klarowny i zachwyca swoim bukietem.

Najnowszy nabytek Winiarni Turnau stanowi „szyta na miarę” linia technologiczna do rozlewania i korkowania butelek.

Zastosowanie tak nowoczesnej technologii pozwala na kontrolę procesów na każdym etapie powstawania wina, co wpływa na jego bardzo wysoką jakość.

Pierwsze wina z Winnicy Turnau pojawiły się na rynku w 2015 roku. Wina cieszą się niespodziewanie dużym zainteresowaniem i zyskują uznanie polskich klientów. Są też już pierwsze międzynarodowe sukcesy na konkursach winiarskich: PIWI w czeskich Sardicach, PIWI International w niemieckim Oppenheim oraz na międzynarodowym konkursie win w Monako.

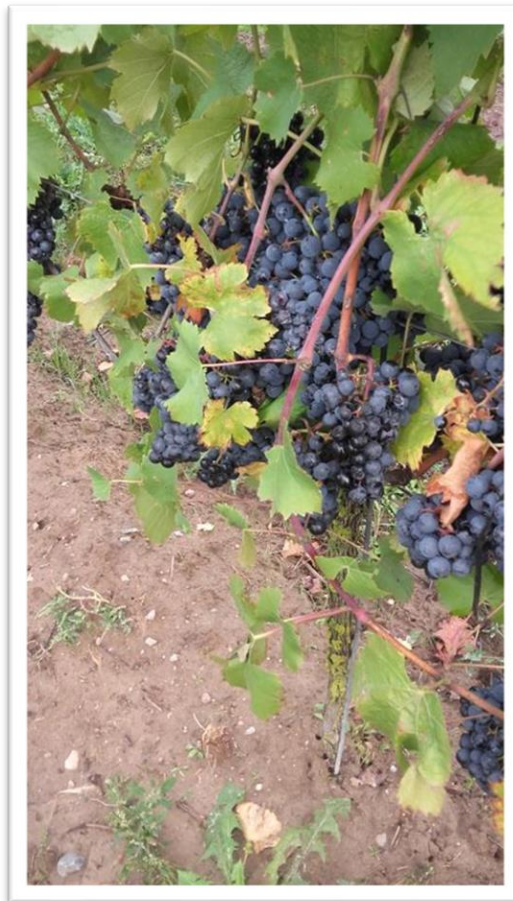
Zaangażowanie wszystkich udziałowców i ich rodzin powoduje, że atmosfera miejsca udziela się gościom tłumnie odwiedzającym Winnicę.

Właściciele zapraszają przez cały rok do tego wyjątkowego miejsca, w którym oprócz możliwości zwiedzenia winnicy i winiarni, za niewielką opłatą zapewniają degustację miejscowych win.

Podczas wyjazdu uczestnicy mieli możliwość nawiązania kontaktów, zapoczątkować współpracę, pozyskania nowych partnerów EPI oraz zapoznać się z ideami i korzyściami płynącymi z partnerstwa.

#### Zdjęcia:





Źródło: <https://lodr.pl/innowacje/687-przyjazn-pasja-innowacja-przepis-na-sukces-winnicy-turnau-w-baniewicach-relacja-z-wyjazdu-studyjnego-pn-innowacje-w-uprawie-technice-i-pielegnacji-winorosli-aspekty-prawno-ekonomiczne-dzialalnosci-prowadzenia-winnicy-02-10-2019r>

### 3. WSPÓŁPRACA W SEKTORZE ROLNYM SZANSĄ NA ROZWÓJ OBSZARÓW WIEJSKICH

**Organizator:** Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli

**Data:** 2-4 października 2019 r.

**Miejsce:** woj. małopolskie

**Forma:** wyjazd studyjny

**Grupa docelowa:** 20 osób - rolnicy, przedstawiciele jednostek doradczych, przedsiębiorcy, przedstawiciele instytucji rolniczych, około rolniczych i naukowych, przedstawiciele stowarzyszeń

**Cel:** Wzrost znaczenia i upowszechnienie współpracy między rolnikami jako narzędzie poprawy konkurencyjności na obszarach wiejskich, tworzenie sieci kontaktów oraz promocja działania "Współpraca".

**Opis:**

Wyjazd rozpoczął się od wizyty w Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej, gdzie uczestników powitali pomysłodawcy inicjatywy i stowarzyszenia Paczka od rolnika p. Barbara Zych i p. Jan Czaja. Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej (CPL) należy do stowarzyszenia GRUPA ODROLNIKA dzięki to któremu stowarzyszeniu powstało. Jest miejscem do szeroko

rozumianej promocji produktów lokalnych, tradycji ludowych, rzemiosła i rękodzielnictwa. Tu w sklepiu w jednym miejscu zgromadzono szeroki wybór lokalnych produktów z Małopolski – soki, makarony, oleje, kasze, miody.

Podczas seminarium p. Jan Czaja przekazał różne rozwiązania w zakresie sprzedaży bezpośredniej, współpracy między rolnikami i tworzenia łańcucha dostaw, a także doświadczenia z realizacji projektu Paczka od rolnika. Projekt realizowany jest wyłącznie przez rolników i jest to jedna z pierwszych inicjatyw w Polsce promujących lokalną sprzedaż zdrowej żywności. Rolnicy z kilku gmin z Małopolski sprzedają tak swoje ekologiczne warzywa i owoce od 2010 roku i zachęcają do tego innych. Rolnicy realizują sprzedaż swoich własnych produktów pod marką „Odrolnika” i w formie tzw. „Paczki od rolnika”, która polega na tym, że wszyscy producenci prowadzą sprzedaż bezpośrednią, a stowarzyszenie GRUPA ODROLNIKA pełni funkcję koordynatora zajmując się równocześnie rozwojem projektu i promocją idei sprzedaży bezpośredniej. Dzięki temu rolnicy uzyskują zdecydowanie lepszą cenę za swoje produkty zaś konsumenci mają dostęp do świeżej, wysokiej jakości żywności wiadomego pochodzenia w znacznie niższej cenie. Zdrowa żywność kupowana bezpośrednio od rolnika może być tańsza, a ekologiczne produkty przyciągają do gospodarstw turystów, co służy rozwojowi regionu.

Paczki z produktami - na konkretne zamówienia - rolnicy sami dostarczają konsumentom; nie ma żadnych pośredników. Produkty mają udokumentowane pochodzenie - klient może sam przyjechać do gospodarstwa i zobaczyć, jak są uprawiane, a pod kontrolą rolnika nawet je zerwać. Dzięki temu droga zazwyczaj ekologiczna żywność może być tańsza.

Pan Marcin Pałach z Tarnowskiej Organizacji Turystycznej opowiedział o działaniach prowadzonych w zakresie promocji inicjatyw opartych na lokalnym przetwórstwie oraz produktach regionalnych.

Drugi dzień wyjazdu to wizyty w gospodarstwach należących do inicjatywy Paczka od rolnika oraz winnicach.

Pierwsze gospodarstwo p. Jana Czai ma powierzchnię około 20 hektarów i leży na obszarze Pogórza Ciężkowicko-Rożnowskiego na terenie zespołu dworsko-parkowego w Rzuchovej (Gmina Pleśna). Produkcja odbywa się metodami ekologicznymi nieprzerwanie od samego początku pod nadzorem jednostki certyfikującej COBICO sp zoo. W gospodarstwie chowane są krowy mleczne rasy polskiej czerwono – białej na potrzeby obornika do nawożenia gleby, zaś na powierzchni około 1 hektara uprawiane są różne warzywa wśród których dominuje fasola Piękny Jaś, buraki ćwikłowe, ziemniaki, ogórki oraz maliny. Gospodarstwo realizuje zamówienia indywidualne, dostarcza produkty bezpośrednio do klienta, jak również prowadzi sprzedaż na miejscu w sklepie firmowym pod egidą stowarzyszenia GRUPA ODROLNIKA. Gospodarstwo jest laureatem konkursu na Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne w roku 2015 w województwie małopolskim w kategorii „ekologiczne gospodarstwo towarowe”.

Drugie odwiedzane gospodarstwo ekologiczne pani Renaty Sowy specjalizuje się w uprawie malin oraz ziół. Obecnie posiada certyfikat okresu przejściowego tzw. konwersji. Produkowane w gospodarstwie warzywa i zioła uprawiane są w gruncie oraz nieogrzewanych tunelach foliowych. Rośliny są zdrowe i doskonale się rozwijają dzięki zastosowaniu ekologicznej technologii efektywnych mikroorganizmów.

Winnica Rodziny Steców została założona w 2007 roku przez Agnieszkę i Rafała Steców i po kilkukrotnych dosadzeniach uzyskała obecny obszar 3 hektarów. Jest ona położona w przysiółku Wołowa, na wysokim, południowo-zachodni zboczu o dość dużym spadku. Najważniejsze uprawiane dziś odmiany, to Seyval Blanc, Aurora, Bianca, Hiberna, Jutrzenka, Muskat Odesskiej, Sibera, Solaris, Swenson Red, Rondo, Regent, Marechal Foch, Leon Millot, oraz deserowe. Winnica Rodziny Steców to gospodarstwo rodzinne. Pasją do winiarstwa Rafał Stec zaraził syna Michała, któremu przekazał część gospodarstwa i winnicy. Marzeniem Rafała i Agnieszki Steców jest założenie grupy producenckiej pod nazwą „Winnice Rodziny Steców” w

skład, której wchodziłyby winnice, Rafała i Agnieszki, oraz ich synów Michała, Kacpra i Bartosza. Rafał i Michał Stecowie są członkami Małopolskiego Stowarzyszenia Winiarzy.

Druga odwiedzana Winnica Manru należy do pana Marka Zwolenika i została założona w 2010 roku na południowym stoku Zagórza w Kąsnej Dolnej. Właściciel uprawia się w winorośl na wina białe – Seyval Blanc, Muskat, Solaris, czerwone – Rondo, Regent, Salome, Marechal Foch i Leon Millot oraz kilkanaście odmian deserowych. W trakcie spotkania przekazano szereg praktycznych informacji nt. procedury zakładania winnicy oraz produkcji wina, prowadzenia winorośli, chorób i szkodników oraz wielu czynników wpływających na jakość finalnego produktu.

Dużym plusem produktów wytwarzanych przez rolników jest zarówno jakość jak i cena warzyw i owoców, które nie są uprawiane z użyciem dużej ilości chemicznych nawozów i środków ochrony roślin. Rolnicy często sprzedają produkty rolne, które uprawiają w sposób tradycyjny na własne potrzeby. Nadmiar płodów z powodzeniem mogą rozdysponować w paczkach dla klientów stawiających na jakość. Cena takich produktów nie jest wysoka. Eliminujemy w tym przypadku marżę pośredników i koszty magazynowania i uzyskujemy cenę zadowalającą zarówno rolnika jak i konsumenta. Dochodzimy więc do momentu, w którym paczka od rolnika staje się też opłacalną alternatywą do zakupów w hipermarketach również ze względu na niską cenę. Taka współpraca rolników w formie "paczki od rolnika" jest szansą na poprawę konkurencyjności gospodarstwa, uzyskanie zadowalających dochodów oraz skrócenia łańcucha dostaw - bezpośrednio od producenta do konsumenta.

#### Zdjęcia:







Źródło: [http://lodr.konskowola.pl/www\\_m/index.php/1148-wspolpraca-w-sektorze-rolnym-szansa-na-rozwoj-obszarow-wiejskich](http://lodr.konskowola.pl/www_m/index.php/1148-wspolpraca-w-sektorze-rolnym-szansa-na-rozwoj-obszarow-wiejskich)

#### 4. DOBRE PRZYKŁADY WSPÓŁPRACY WYTWÓRCÓW LOKALNEJ ŻYWNOCI NA PRZYKŁADZIE DOŚWIADCZEŃ ZAGRANICZNYCH I POLSKICH

**Organizator:** Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie we współpracy z Wielkopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Poznaniu, Dolnośląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Wrocławiu oraz Zachodniopomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach.

**Data:** 29 września-5 października 2019 r.

**Miejsce:** Niemcy, Austria, Czechy, Polska

**Forma:** wyjazd studyjny

**Grupa docelowa:** 26 osób - rolnicy i mieszkańcy obszarów wiejskich, przedstawiciele lokalnych producentów rolnych już działających na rynku w ramach rolniczego handlu detalicznego, dostaw bezpośrednich, sprzedaży bezpośredniej lub MLO) oraz rolnicy zamierzający podjąć taką działalność, a także doradcy rolnicy i przedstawiciele wyższych uczelni.

**Cel:** podniesienie poziomu wiedzy i kompetencji uczestników wyjazdu studyjnego w zakresie dystrybucji, promocji i produkcji produktów lokalnych poprzez prezentację dobrych praktyk. Szczególnie ważna była współpraca w rozwoju krótkich łańcuchów dostaw żywności, a także stworzenie warunków do nawiązywania i poszukiwania partnerów wśród podmiotów rynkowych.

## **Opis:**

W odwiedzanych miejscach można było poznać ich historię, drogę do poszerzania oferty produktów i usług oraz sposoby ich dystrybucji i promocji. Wspólną cechą odwiedzanych rolniczych przedsiębiorstw było bazowanie na najbliższym kręgu odbiorców, czyli na rodzinie i znajomych w fazie wprowadzania produktów na rynek.

Jedni zaczynali od kilkorga bliskich, jak Michal Bernet prowadzący hodowlę bydła mięsnego i sklepik z własnymi wyrobami, drudzy od kilkudziesięciu, jak w przypadku spółki Okodorf Brodowin GmbH & Co z Weißensee. Do osiągnięcia sukcesu ekonomicznego konieczne było współdziałanie z lokalnymi przetwórcami i producentami, którzy nie patrzyli na siebie jak na konkurencję, lecz jako na partnerów sprzyjających rozwojowi regionu, w którym wspólnie żyją i pracują.

### **Skrzynka z ziemniakami, skrzynka z kosmetykami**

Doskonale pokazuje to sytuacja w miejscowości Dörferst w austriackim Tyrolu, gdzie producenci warzyw i owoców sprzedają swoje produkty w ramach tzw. skrzynek od rolnika. Uczestnicy wyjazdu mieli okazję podpatrzeć, jak wygląda pakowanie dostarczonych produktów do tekturowych skrzynek, które kurierzy rozwożą do sześciu punktów dystrybucyjnych lub bezpośrednio do domów konsumentów. W działalność zaangażowani są także lokalni specjaliści w dziedzinie marketingu czy efektywnego zarządzania.

Owocem pracy jest sklep internetowy, w którym niemal 300 klientów tygodniowo zamawia świeże produkty prosto od rolników. W skrzynkach dostają oni różnorodne artykuły od lokalnych rolników – od ziemniaków, warzyw korzeniowych, zielonych i grzybów, po sery, napoje, na kosmetykach naturalnych kończąc.

### **Na targu w Salzburgu**

Austriaccy rolnicy przywiązują dużą wagę do sprzedaży na rolniczych targach. Jednym z nich jest targ chłopski w Salzburgu, gdzie od ponad 100 lat rolnicy z Tyrolu spotykają się ze swoimi zaprzyjaźnionymi i nowymi klientami i sprzedają co tydzień znaczną część swojej produkcji. Jak mówią zaopatrujący się tam klienci, na targu można znaleźć niemal wszystkie produkty spożywcze i są one najwyższej jakości.

Podczas wizyty na targowisku grupa spotkała rolnika, którego odwiedziła dzień wcześniej w miejscowości Bad Vigaun, wytwarzającego sery w przydomowej serowni. Mleko pochodzi od 15 krów, które hoduje w swoim gospodarstwie wraz z żoną. Przy gospodarstwie funkcjonuje też sklepik z regionalnymi smakołykami.

### **Maliny – zbierz to sam**

W Niemczech uczestnicy odwiedzili również gospodarstwo Dida Offenbeck Wolfgang, w którym między innymi uprawia się owoce miękkie. Klienci mogą sami nazbierać sobie malin i zapłacić mniej. Taka formuła sprawdziła się i cieszy się dużym zainteresowaniem kupujących. Gospodarze nie stawiają na szeroką kampanię promocyjną, ponieważ mają swoich klientów, którzy doceniają jakość tutejszych produktów. Ponadto w pobliskim mieście – Kersfeld gospodarze prowadzą sklep chłopski, który pomimo bliskiego sąsiedztwa supermarketów z powodzeniem działa od kilku lat.

### **Sklep bez torebki**

W Czechach uczestnicy dowiedzieli się, że również w tym kraju jest wielu świadomych klientów, którzy pragną się zdrowo odżywać. Jednym z wielu miejsc, które im to umożliwiają jest sklep z artykułami od rolników, mieszczący się w Pradze. Sklep prowadzony jest przez organizację AMPI Asociace, która skupia i kojarzy producentów z klientami oraz broni ich interesów. Co

ciekawe, w sklepie nie ma żadnych opakowań, bowiem klienci kupują większość produktów na wagę i przychodzą z własnymi opakowaniami.

Z Pragi grupa docelowa dotarła do polskiego Krzeszowa i znanego serowara Sylwestra Wańczyka, który wraz z żoną Lucyną sprzedaje swoje sery m.in. w przygodarskim sklepiku, na Targach Ziemi czy festynach i imprezach organizowanych przez Stowarzyszenie Serowarów Farmerskich i Zagrodowych, którego pan Sylwester jest wiceprezesem.

### **Ser na warsztacie i Targi Ziemi**

W Krzeszowie czekały na uczestników warsztaty serowarskie, w trakcie których poznali technologię produkcji serów różnego typu, m.in. fety czy goudy, którą samą uwarzyli. Dowiedzieli się, jak ważne są niuanse, takie jak temperatura czy jakość dodatków. Na koniec grupa uczestników dotarła do Bzowej Ostoi w Kraskowie, gdzie mieści się ekologiczne gospodarstwo Kozłonoga oraz siedziba kooperatywy 124. Inicjatorkami jej powstania była Izabela Gamperl oraz Joanna Maślukiewicz, która prowadzi w Klecinie gospodarstwo kozie Kozłonoga. Obie Panie zdrowo się odżywiają i promują ekologię, żyjąc w zgodzie z naturą. Stąd zrodził się pomysł na Targi Ziemi. W każdą pierwszą niedzielę miesiąca na targach w Kraskowie wystawiają się producenci zdrowej żywności i rękodzieła, sprzedający swoje produkty klientom przyjeżdżającym z całego Dolnego Śląska.

Wyjazd okazał się źródłem teoretycznej i praktycznej wiedzy. Umożliwił też nawiązanie kontaktów, które w przyszłości pomogą w tworzeniu Grup Operacyjnych w ramach Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR).

### **Zdjęcia:**





Źródło: [http://www.dodr.pl/sir/operacja-dobre-przyklady-wspolpracy-wytworcow-lokalnej-zywnosci-na-przykladzie-doswiadczen-zagranicznych-i-polskich-2909-05102019-r?fbclid=IwAR3eLouo\\_Y1-tRz9qlczcmrIEltl6l6Jo9rfHhz3OSsPLXbofVoPDN2UOIJU](http://www.dodr.pl/sir/operacja-dobre-przyklady-wspolpracy-wytworcow-lokalnej-zywnosci-na-przykladzie-doswiadczen-zagranicznych-i-polskich-2909-05102019-r?fbclid=IwAR3eLouo_Y1-tRz9qlczcmrIEltl6l6Jo9rfHhz3OSsPLXbofVoPDN2UOIJU)

## 5. URYNKOWIENIE ŻYWNOŚCI TRADYCYJNEJ SZANSĄ NA ROZWÓJ MAŁYCH GOSPODARSTW, NA PRZYKŁADZIE WOJ. PODKARPACKIEGO I ŚWIĘTOKRZYSKIEGO

**Organizator:** Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie

**Data:** 2-3 października 2019 r.

**Miejsce:** woj. podkarpackie i świętokrzyskie

**Forma:** konferencja

**Grupa docelowa:** 25 osób - rolnicy, doradcy rolni oraz mieszkańcy obszarów wiejskich.

**Cel:** podniesienie wiedzy uczestników i zapoznanie ich z innowacyjnymi metodami wprowadzania żywności tradycyjnej na rynek w oparciu o dobre przykłady z województwa podkarpackiego i świętokrzyskiego. Wyprodukowanie żywności opartej o tradycyjne procedury wymaga innowacyjnego (nowoczesnego) podejścia wprowadzania na rynek (np. reklama, konfekcjonowanie, formy sprzedaży - internet).

### Opis:

Zaangażowanie w konferencję doświadczonych w zakresie produktu regionalnego i tradycyjnego prelegentów i praktyków, jak Hubert Gonera, Małgorzata Dąbrowska, Marcin Muszyc i Mariusz Cylwik było gwarantem pogłębienia przedmiotowej wiedzy wśród słuchaczy konferencji. Podczas tego wydarzenia edukacyjnego poruszono wiele istotnych tematów i zagadnień, takich jak:

- Znaczenie turystyki kulinarnej dla poszczególnych wytwórców i gospodarki lokalnej i regionalnej
- Szlak regionalny jako model biznesowy oparty na standardach jakości i metoda poprawy konkurencyjności podmiotów regionu
- Zwiększenie efektywności kanałów sprzedaży produktu regionalnego, podnoszenie wyników sprzedaży produktu regionalnego, techniki sprzedaży produktu regionalnego, sposoby dzielenia się i ograniczania kosztów w strukturze szlaku, optymalizacja zysków
- Metody i narzędzia marketingowe wykorzystywane przy promocji szlaku
- Efektywne formy sprzedaży produktów lokalnych/ tradycyjnych
- Metody wykorzystania lokalnego potencjału w urynkowaniu żywności tradycyjnej.

Każdy z podnoszonych aspektów wzbudzał dyskusje i wymianę poglądów, co pozwoliło szerzej spojrzeć na całokształt urynkowania produktów tradycyjnych. Zawiązano kontakty zawodowe. Wartością dodaną konferencji było przedyskutowanie przez uczestników możliwości opracowania dla nich kolejnej formy edukacyjnej, skupiającej się w żywotnych kwestiach związanych z urynkowaniem produktów tradycyjnych i regionalnych.



Źródło: <http://odr.pl/sir-2/podlascy-przetworcy-i-przedsiębiorcy-poznaja-najlepsze-praktyki-innowacyjne-i-podnoszą-swoją-wiedzę/>

## 6. INNOWACYJNE FORMY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W MAŁYM PRZETWÓRSTWIE, KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW

**Organizator:** Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Karniowicach

**Data:** 3 października 2019 r.

**Forma:** konferencja

**Grupa docelowa:** 100 osób - rolnicy, doradcy, mieszkańcy obszarów wiejskich, przedstawiciele instytucji działających na rzecz rolnictwa.

**Cel:** zaprezentowanie innowacyjnych rozwiązań w małym przetwórstwie rolno-spożywczym o zróżnicowanych kierunkach produkcji (owocowo-warzywnej, zbożowej z uwzględnieniem tłoczenia oleju, mięsnej) oraz zapoznanie uczestników z przykładami dobrych praktyk w ramach krótkich łańcuchów dostaw. Ponadto operacja ma być inspiracją grupy docelowej do aktywności w podejmowaniu wspólnych działań wspierających rozwój lokalnej przedsiębiorczości oraz wykorzystania surowców rolno-spożywczych oraz ułatwić tworzenie sieci kontaktów pomiędzy podmiotami działającymi na rzecz rolnictwa.

**Opis:**

Otwierając konferencję Dominik Pasek p.o. Dyrektora MODR podkreślił, jak ważnym priorytetem Wspólnej Polityki Rolnej jest rozwój krótkich łańcuchów dostaw żywności poprzez rozbudowę rynku małego przetwórstwa lokalnego. Zakładamy, że poprzez wdrażanie innowacyjnych rozwiązań w rolnictwie i produkcji żywności zwiększy się udział rolników w tworzeniu łańcucha dostaw oraz wyeliminowane zostaną pojawiające się bariery, takie jak np. znaczne ograniczenie rynków zbytu czy rosnąca konkurencja, z którymi często mali producenci rolni nie mogą sobie poradzić.

W trakcie spotkania zaprezentowane zostały zagadnienia nt. prozdrowotnych właściwości żywności, krótkich łańcuchów dostaw, możliwości wsparcia finansowego na rozwój małego przetwórstwa, w tym rolniczy handel detaliczny, tworzenia i rozwoju kanałów dystrybucji w ramach krótkich łańcuchów dostaw na przykładzie krajów europejskich oraz przedstawione zostały przykłady dobrych praktyk przedsiębiorczości lokalnej na przykładzie spółdzielni socjalnej.

W wykładzie wprowadzającym prof. dr hab. inż. Zbigniew Dolatowski z Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Warszawie omówił prozdrowotne właściwości żywności produkowanej w gospodarstwach rolnych. Wpływ diety na zdrowie człowieka jest kluczowym problemem nie tylko w gospodarkach rozwijających się, ale także w krajach wysoko uprzemysłowionych z praktycznie nieograniczonym dostępem do żywności, w których wyedukowani konsumenci mają coraz wyższe wymagania w stosunku do produktów spożywczych. Żywność powinna zaspakajać nie tylko podstawowe potrzeby fizjologiczne, ale głównie dostarczać składników korzystnie wpływających na prawidłowe funkcjonowanie organizmu. Podkreślono znaczenie żywności wyprodukowanej w gospodarstwie rolnym i jej sprzedaży. Poprzez możliwość w takiej formie rolnik - producent może poznać potrzeby i oczekiwania klienta, zareagować na zmianę jego wymagań, a przede wszystkim poprawić stan ekonomiczny gospodarstwa. Konsumenci mają możliwość nabycia świeżego produktu pochodzącego od znanych i sprawdzonych producentów, jak również uzyskać informację na temat towaru oraz sposobu pozyskiwania i przetwarzania. W kolejnym wykładzie Sławomir Więclawek z Małopolskiego Oddziału Regionalnego ARiMR przedstawił możliwości pozyskiwania wsparcia finansowego w ramach PROW 2014-2020 na rozwój małego przetwórstwa, z uwzględnieniem rolniczego handlu detalicznego. Jak podkreślił prof. dr hab. inż. Władysław Migdał z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, tradycje kulinarne przekazywane z pokolenia na pokolenie są istotnym czynnikiem rozwoju regionalnego. W odpowiednio zorganizowanym działaniu lokalnym, na przykładzie krajów europejskich, poprzez skrócenie łańcucha dostaw producent - konsument, jak również rozwoju rolniczego handlu detalicznego, tworzą wzrost kanałów dystrybucji. Ważne znaczenie dla konsumenta ma produkt wysokiej jakości produkowany z wykorzystaniem własnych surowców.

Wykład Renaty Bukowskiej, prezesa spółdzielni socjalnej, dotyczył praktycznych aspektów przedsiębiorczości lokalnej. Spółdzielnia jest przedsiębiorstwem społecznym, prowadzącym działalność gospodarczą w oparciu o osobistą pracę jej członków (rolników), których produkty pierwotne są przetwarzane. Funkcjonująca forma spółdzielni pozwala producentom na sprzedaż swoich produktów po najwyższej cenie, z pominięciem pośrednika. Poprzez alternatywne rozwiązania spółdzielnia daje możliwość stworzenia dodatkowych miejsc pracy dla właścicieli gospodarstw rolnych o małym areale, co przyczynia się do wzrostu wartości dodanej gospodarstw rolnych oraz rozwoju obszarów wiejskich.

Podsumowaniem konferencji była wymiana wiedzy i doświadczeń pomiędzy wykładowcami, specjalistami branży przetwórczej a lokalnymi producentami, zarówno prowadzącymi małe przetwórstwo, jak i zamierzającymi je uruchomić. Jednym celem wszystkich uczestników był rozwój przedsiębiorczości w obrębie gospodarstwa rolnego, pozyskanie nowych rynków zbytu oraz wzmocnienie promocji regionu.

#### Zdjęcia:





Źródło: <http://www.modr.pl/wydarzenie/relacja-z-konferencji-innowacyjne-formy-przedsiębiorczosci-w-malym-przetworstwie-krotkie>

## 7. OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO NA OBSZARACH WIEJSKICH

**Organizator:** Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie

**Data:** 3 października 2019 r.

**Forma:** konferencja

**Grupa docelowa:** 60 osób - rolnicy i producenci rolni, doradcy rolni, przedstawiciele samorządów i nauki.

**Cel:** Ochrona środowiska to podjęcie lub zaniechanie działań umożliwiających zachowanie lub przywracanie równowagi przyrodniczej i polega na racjonalnym kształtowaniu środowiska zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju, przeciwdziałaniu zanieczyszczeniom, przywracaniu elementów przyrodniczych do stanu właściwego. Wdrażanie innowacyjnych działań związanych z ochroną środowiska: (wykorzystanie źródeł odnawialnych do produkcji energii w kierunku ochrony powietrza, gleb i wód, kształtowania krajobrazu, zapobiegania zmianom klimatu oraz ochrony zdrowia ludzi i zwierząt).



## Opis:

W dniu 03. 10. 2019 r. w ramach realizacji operacji odbyła się konferencja pn. "Ochrona środowiska naturalnego na obszarach wiejskich", oraz podsumowanie konkursów pn. "Opolska OZE" i "Gospodarstwo rolne przyjazne środowisku". Grupą docelową byli mieszkańcy województwa opolskiego – rolnicy i producenci rolni, doradcy rolni, przedstawiciele samorządów i nauki. Celem przedsięwzięcia było pokazanie dobrych przykładów z województwa opolskiego w dziedzinie ochrony środowiska naturalnego i oszczędzania energii oraz podniesienie poziomu wiedzy w zakresie zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich i ochrony zasobów naturalnych wsi. Podczas konferencji zostały przeprowadzone wykłady nt. „Ochrona wód i powietrza – zapobieganie skażeniu środowiska”, "Przyszłość OZE dla rolników na podstawie nowelizacji ustawy o odnawialnych źródłach energii", oraz "Dobrostan w praktyce – hamulec czy napęd koniunktury". Dbałość o glebę, wodę, powietrze, dobrostan zwierząt gospodarskich, ale także o zdrowie konsumentów poprzez produkcję żywności wysokiej jakości, wolnej od zanieczyszczeń chemii rolnej, winny być podstawą działań każdego gospodarstwa rolnego. Uwarunkowania prawne w zakresie ochrony środowiska określają kierunek rozwoju obszarów wiejskich w tym gospodarstw rolnych, które w dużym stopniu mają wpływ na kształtowanie środowiska naturalnego, wykorzystując w sposób racjonalny jego zasoby do produkcji rolnej. Jest to niezmiernie ważne wyzwanie stojące nie tylko przed współczesnym rolnikiem ale także przed całym społeczeństwem obszarów wiejskich. W dalszej części konferencji zostały przeprowadzone prezentacje gospodarstw biorących udział w konkursach oraz ogłoszono wyniki i wręczono nagrody. W konkursie pn. "Gospodarstwo rolne przyjazne środowisku" przyznano następujące miejsca;

I miejsce – Elwira i Michał Gadziński z Chróstnicy,

II miejsce – Felicja i Krzysztof Paździor z Jemielnicy,

III miejsce – Sylwia i Jan Czarny z Wojnowic,

Wyróżnienie – Romana i Mateusz Marek Z Ćwiercia, oraz Maria i Manfred Dratwy z Chróstic.

W konkursie pn. "Opolska OZE" przyznano statuetki;

– Magda i Mateusz Zimnik z Wierzcha,

– Kazimiera i Bolesław Kot z Jędrzychowic,

– Anna i Zygmunt Gatner z Kadłubca,

– Sol-Invest Sp. z o.o. z Krapkowic.

## Zdjęcia:



## 8. WSPÓŁPRACA I TWORZENIE PARTNERSTW W BRANŻY PSZCZELARSKIEJ

**Organizator:** Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Karniowicach

**Data:** 5-8 października 2019 r.

**Miejsce:** Szwecja

**Forma:** wyjazd studyjny

**Grupa docelowa:** 25 osób - rolnicy, pszczelarze, doradcy rolni, przedstawiciele instytucji działających na rzecz rolnictwa, mieszkańcy obszarów wiejskich.

**Cel:** aktywizowanie uczestników w kierunku podejmowania działań kooperacyjnych w tym w ramach grup operacyjnych finansowanych ze środków działania "Współpraca" PROW 2014-2020. Operacja zrealizowana w formie zagranicznego wyjazdu studyjnego co ułatwiło nawiązywanie międzynarodowych kontaktów pomiędzy jednostkami badawczymi, przedstawicielami doradztwa oraz rolnikami i pszczelarzami. Realizacja operacji przyczyniła się również do podniesienia wiedzy uczestników w odniesieniu do stosowanych w branży pszczelarskiej innowacyjnych rozwiązań.

### Opis:

Szwecja była nowym kierunkiem dla organizowanych przez MODR wyjazdów. Początkowo wydawało się, że trudno będzie zrealizować bogaty program w tak krótkim czasie. Okazało się jednak, że dzięki sprawnej organizacji program udało się zrealizować w całości. Już podczas przejazdu z Karniowic do Gdańska zaczęły się ciekawe rozmowy pomiędzy uczestnikami wyjazdu, dotyczące problemów i osiągnięć w prowadzonych pasiekach czy współpracy w ramach samorządów pszczelarskich.

W Gdańsku zaokrętowano na prom „Wawel”, należący do Polskiej Żeglugi Bałtyckiej S.A. W sali konferencyjnej uczestnicy otrzymali niezbędne informacje organizacyjne dotyczące programu i 3-dniowego pobytu na promie. Po przyplłynięciu do portu Nynaeshamn prom stał w porcie, będąc dla grupy wygodnym hotelem. Gdy 6 października grupa przyplłynęła do Szwecji, w porcie czekał Pan Preben Kristiansen, przedstawiciel samorządu pszczelarskiego w Szwecji, który ułożył program spotkań w gospodarstwach pszczelarskich. Tłumaczem była tłumacz zawodowy Pani Iwona Preis, z pochodzenia Polka, która przybliżyła interesujące informacje dotyczące życia w Szwecji i tłumaczyła kolejne spotkania.

Pierwszym odwiedzionym gospodarstwem pszczelarskim było Honung Fran Sodetorn w miejscowości Varsta, prowadzone przez Pana Freddiego Duwe. Uczestnicy z zainteresowaniem zapoznawali się ze sposobem prowadzenia jego niewielkiej pasieki. Pan Freddi Duwe zajmuje się także dystrybucją sprzętu pszczelarskiego marki Nessenheider.

Następnie grupa udała się do Rosersbergu, do ekologicznego gospodarstwa pszczelarskiego Sigtuna Honung, prowadzonego przez Pana Kurta Oldeskoga. Gospodarstwo zrobiło na uczestnikach duże wrażenie. Na terenie zadbanej nieruchomości znajduje się 100 rodzin pszczelich. W osobnym budynku Pan Kurt Oldeskog ma dobrze wyposażoną pracownię pszczelarską.

W Szwecji pszczelarskie gospodarstwa amatorskie liczą do 150 uli. Powyżej tej ilości są już pasieki zawodowe.

Chorobą pszczół, z którą od lat musimy się w Europie zmagać, jest warroza, tak więc uczestników wyjazdu szczególnie interesowały stosowane w Szwecji sposoby jej zwalczania. Według informacji przekazanych przez gospodarzy, w zwalczaniu

warrozy stosują oni m.in. kwas szczawiowy oraz tymol. Zwalczanie chorób jest w Szwecji zdecydowanie łatwiejsze, ze względu na niewielkie zagęszczenie pasiek, w porównaniu z Małopolską.

Ostatnim punktem pierwszego dnia była wizyta w Krajowym Laboratorium Szwedzkiego Uniwersytetu Rolniczego w Uppsali. Po laboratorium oprowadzała kierownik laboratorium Pani Eve Forsgren, opowiadając o prowadzonych badaniach. Laboratorium uniwersyteckie ma akredytację do badań nad zgnilcem amerykańskim. Uniwersytet Rolniczy w Uppsali prowadzi studia doktoranckie o specjalizacji pszczelarstwa. Szczególne zainteresowania wzbudził stosowany w Szwecji system walki ze zgnilcem amerykańskim, który nie opiera się na państwowych służbach weterynaryjnych, tak jak to ma miejsce w Polsce. Ważną rolę odgrywa tam sieć inspektorów terenowych, poszukujących ognisk choroby. Dzięki temu zagrożenie ze strony zgnilca amerykańskiego udało się znacznie zminimalizować.

7 października grupa odpłynęła ze Szwecji o godz. 18.00, dlatego zaplanowano dłuższe spotkanie w gospodarstwie pszczelarza zawodowego Pana Dana Levin, mającego 500 uli. Na spotkanie specjalnie przyjechał przedstawiciel Szwecji w Europejskim Zrzeszeniu Pszczelarzy oraz Prezes Szwedzkiego Związku Pszczelarzy Pan Staffan Tegeback. Pan Dana Levin prowadzi gospodarstwo wraz z synem. Gospodarstwo jest rozwojowe, na 2020 rok planowane jest jego powiększenie do 600 uli. Zostaliśmy gościnnie przyjęci, mieliśmy okazję prześledzić cykl pozyskiwania i konfekcjonowania miodu. Uczestnicy wyjazdu studyjnego mogli także spróbować szwedzkiego miodu. Podczas kilkugodzinnego spotkania rozmawiano o różnych aspektach pszczelarstwa w Szwecji i w Polsce, w tym o gospodarce pasiecznej, sposobach zwalczania chorób oraz wsparciu pszczelarstwa ze strony organizacji pszczelarskich i instytucji państwowych.

Czas wyjazdu studyjnego został maksymalnie wykorzystany dla realizacji założonego planu, a bardzo dobre warunki na statku pozwoliły na przeznaczenie dodatkowego czasu na barwne dyskusje przedstawicieli branży pszczelarstwa. Jeden z uczestników zaprezentował naturalne podejście do walki z chorobami rodzin pszczelich polegające między innymi na zaniechaniu stosowania leków oraz rozmnażaniu tych rodzin pszczelich, które w takiej sytuacji sobie poradzą. Większość dyskutantów miała inne zdanie co do tej metody. Natomiast wydaje się, że selekcja pszczół w kierunku większej odporności na choroby jest w obecnej sytuacji wskazana (choćby w ramach takich programów jak VSH czy AGT). Miejscami gorąca dyskusja w tym temacie trwała podczas całego wyjazdu studyjnego.

## Zdjęcia:





Źródło: <http://www.modr.pl/sir/strona/wspolpraca-i-tworzenie-partnerstw-w-branzy-pszczelarskiej-wyjazd-studyjny-do-szwecji>

## 9. GOSPODARSTWA DEMONSTRACYJNE EFEKTYWNYM INSTRUMENTEM TRANSFERU WIEDZY I INNOWACJI W ROLNICTWIE

**Organizator:** Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

**Data:** 6-7 października 2019 r.

**Miejsce:** Skrzelewo

**Forma:** 3 warsztaty, konferencja

**Grupa docelowa:** warsztaty -15 osób; konferencja – 80 osób: pracownicy CDR i WODR, przedstawiciele Instytucji Naukowych, przedstawiciele gospodarstw demonstracyjnych, eksperci IT, rolnicy.

**Cel:** opracowanie systemu rozpowszechnienia informacji o gospodarstwach demonstracyjnych, jako efektywnej formie transferu wiedzy i innowacji. W ramach warsztatów przygotowane zostaną założenia merytoryczne i IT, którego efektem będzie opracowanie projektu narzędzia internetowego sieci gospodarstw demonstracyjnych w Polsce. Konferencja, w ramach której zostanie zaprezentowane gospodarstwo demonstracyjne, ma na celu wymianę informacji na temat potrzeb prowadzenia demonstracji, sieciowania i funkcjonowania gospodarstw demonstracyjnych oraz stworzenia bazy gospodarstw demonstracyjnych.

### **Opis:**

Pierwszego dnia uczestnicy konferencji wzięli udział w demonstracjach organizowanych w ramach XXI Dniach Kukurydzy województwa mazowieckiego i łódzkiego w miejscowości Skrzelewo. Demonstracje odbyły się na polach doświadczalnych gospodarza XXI Dni Kukurydza Pana Tadeusza Szymańczaka. Rolnicy, producenci, doradcy obecni na XXI Dniach kukurydzy mieli możliwość zapoznania się z szeroką gamą odmian kukurydzy oraz nowoczesnymi technologiami dotyczącymi uprawy kukurydzy w tym z uprawą i zbiorem kukurydzy z wykorzystaniem rolnictwa precyzyjnego. Głównym celem organizowanych od lat Dni Kukurydzy jest prezentowanie nowych osiągnięć nauki i techniki, zapewnienie możliwości wymiany poglądów pomiędzy naukowcami a rolnikami. Wszystko po to, aby zdobyta wiedza mogła być wykorzystana w gospodarstwach rolnych. W ramach pokazów na poletkach doświadczalnych wyeksponowano prawie 80 odmian kukurydzy różnych hodowców. Odbyły się też

pokazy zbioru kukurydzy i pracy nowoczesnych maszyn rolniczych. Wyniki plonowania różnych odmian można było obserwować na telebimie. Od godziny 12:00 w specjalnie przygotowanym namiocie rozpoczęła się konferencja „*Gospodarstwa demonstracyjne efektywnym instrumentem transferu wiedzy i innowacji w rolnictwie*”. Gości powitała Ireneusz Drozdowski – Dyrektor Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oraz Tadeusz Szymańczak – gospodarz XXI Dni Kukurydzy . Tego dnia swoimi doświadczeniami z funkcjonowania gospodarstw demonstracyjnych na Węgrzech podzieliła się Viktoria Dorka Vona ze Stowarzyszenia Csernozjom. Jest ona doradcą na Węgrzech i w swoim wystąpieniu podkreśliła jak dużą rolę we wdrażaniu innowacji do rolnictwa odgrywają demonstracje. Następnie Marek Krysztoforski z CDR oddział Radom odniósł się do roli gospodarstw demonstracyjnych w realizowanych projektach międzynarodowych. Po krótko przedstawił systemy doradztwa w różnych krajach w Europie, w tym podkreślił rolę demonstracji. Dr Roman Warzecha z Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin w Radzikowie w swoim wystąpieniu zwrócił uwagę na aktualne zagadnienia i technologiczne aspekty w uprawie kukurydzy. W części wykładowej uczestniczyli zarówno osoby, które zgłosiły się na konferencje jak również inne zainteresowane osoby biorące udział w XXI Dniach Kukurydzy. W tym dniu specjalnie dla uczestników konferencji firmy wystawiające się na XXI Dniach Kukurydzy takie jak: CLASS, ROLMECH, FMC AGRO, BAYR, zaprezentowały swoje najnowsze osiągnięcia techniczne. Na zakończenie pierwszego dnia konferencji Kamil Szymańczak opowiedział o funkcjonowaniu gospodarstwa demonstracyjnego w Skrzelewie jak również o wykorzystaniu elementów rolnictwa precyzyjnego w uprawie i zbiorze kukurydzy.

Drugi dzień konferencji, po przywitaniu gości przez Ireneusza Drozdowskiego – Dyrektora CDR w Brwinowie, rozpoczęła Pani Katarzyna Boczek – Z-ca Dyrektora CDR w Brwinowie wystąpieniem – Idea gospodarstw demonstracyjnych. Pani Dyrektor Boczek była też prowadzącą konferencję. Następnie Pani Agnieszka Leszczyńska z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, z Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich przedstawiła założenia działania “Transfer wiedzy i działalność informacyjna, Poddziałanie 1.2 wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych”. Temat wzbudził duże zainteresowanie osób uczestniczących w konferencji. Maciej Szykowiec – Z-ca Dyrektora Wielkopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Poznaniu podzielił się doświadczeniami z funkcjonującej Wielkopolskiej sieci gospodarstw demonstracyjnych, która w obecnej formie funkcjonuje od 2012 roku i należy do niej 96 gospodarstw o różnym profilach produkcji. Następnie w trzech blokach tematycznych wystąpili przedstawiciele Instytutów Naukowych, Uczelni Rolniczych i rolnicy prowadzący demonstracje. W bloku tematycznym „Rola gospodarstw demonstracyjnych w działaniach Instytutów Naukowych” głos zabrali: Józef Zych przedstawiciel Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych ze Słupi Wielkiej, dr Katarzyna Wielgusz z Instytutu Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich z Poznania oraz dr Wojciech Nowicki z Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin w Radzikowie. W swoich wystąpieniach zwrócili uwagę na rolę Rolniczych Zakładów Doświadczalnych oraz współpracę z gospodarstwami funkcjonującymi przy Ośrodkach Doradztwa Rolniczego i gospodarstwami indywidualnymi. Podkreślili, że skuteczne wdrażanie innowacji w rolnictwie powinno opierać się na demonstracjach i ważne jest aby sieć gospodarstw demonstracyjnych powstała jak najszybciej. W bloku tematycznym: Transfer wiedzy przez demonstracje – uczelnie rolnicze, wypowiedzieli się: Paweł Wołoszyn – Dyrektor Rolniczego Zakładu Doświadczalnego SGGW w Żelaznej oraz Jacek Wawrzynowicz – Dyrektor Centrum Innowacji i Transferu Technologii, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Obydwaj Panowie podkreślili, że istotną rzeczą transferu wiedzy są szkolenia przez demonstracje zarówno w gospodarstwach przynależących do uczelni jak w gospodarstwach indywidualnych. W trzecim bloku tematycznym: Przykłady funkcjonujących gospodarstw demonstracyjnych w kraju, zaprezentowali się rolnicy. Gospodarstwo Grzegorza Łuczaka należy do Wielkopolskiej sieci gospodarstw demonstracyjnych. Innowacją w gospodarstwie jest uprawa kukurydzy pod folią. Pan Łuczak podzielił się z uczestnikami konferencji wynikami produkcji w tym systemie uprawy jak również opowiedział o demonstracjach jakie prowadzi w swoim gospodarstwie zarówno dla doradców jak i rolników ze swojego regionu. Natomiast pan Henryk Pawelec prowadzi gospodarstwo rolne w województwie lubelskim i jako jeden z nielicznych rolników w Polsce posiada cały system rolnictwa

precyzyjnego począwszy od poboru prób gleby poprzez uprawę, nawożenie, ochronę a zakończywszy na zbiorach czyli monitoringu plonu. Pan Pawelec pomaga gospodarstwom w zaopatrzeniu się w odpowiedni sprzęt pozwalający na bardzo dokładne zastosowanie nawozów, środków ochrony roślin, precyzyjnego siewu. Prowadzi szkolenia dla rolników i doradców. Jest zainteresowany przystąpieniem do sieci gospodarstw demonstracyjnych w Polsce. Na zakończenie Katarzyna Ambryszewska z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie przedstawiła wyniki z grup warsztatowych, powołanych w ramach operacji „Gospodarstwa demonstracyjne efektywnym instrumentem transferu wiedzy i innowacji w rolnictwie” (konferencja była jednym z elementów operacji). Do tej pory odbyło się jedno spotkanie w ramach warsztatów, gdzie m.in. zwrócono uwagę na priorytetowe zagadnienia w rolnictwie związane z potrzebą demonstracji jak również na kryteria doboru gospodarstwa do przeprowadzenia efektywnej demonstracji z uwzględnieniem specyfiki gospodarstwa. Warsztaty mają na celu wypracowane założeń i opracowanie narzędzia informatycznego umożliwiającego efektywne upowszechnianie wiedzy i doświadczeń we wdrażaniu innowacji w rolnictwie oraz ułatwić dostęp do sieci gospodarstw demonstracyjnych rolnikom, podmiotom doradczym, jednostkom naukowym, przedsiębiorstwom sektora rolno-spożywczego oraz innym podmiotom zainteresowanym wdrażaniem innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich. Operacja „Gospodarstwa demonstracyjne efektywnym instrumentem transferu wiedzy i innowacji w rolnictwie” ma na celu wzmocnienie tworzenie się sieci kontaktów pomiędzy podmiotami zaangażowanymi w proces transferu wiedzy poprzez wspieranie i promowanie współpracy wielopodmiotowej i taka współpraca została nawiązana m.in. poprzez zrealizowaną konferencję.

#### Zdjęcia:





Źródło: <https://sir.cdr.gov.pl/2019/10/28/gospodarstwa-demonstracyjne-efektywnym-instrumentem-wymiany-wiedzy-i-innowacji-w-rolnictwie-relacja-z-konferencji/>

## 10. ŚLADAMI INNOWACJI W ROLNICTWIE PÓŁNOCNYCH WŁOCH

**Organizator:** Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Warszawie

**Data:** 7-11 października 2019 r.

**Miejsce:** Włochy

**Forma:** wyjazd studyjny

**Grupa docelowa:** 37 osób - pracownicy CDR i WODR realizujący zadania na rzecz SIR, przedstawiciele MRiRW i ARiMR.

**Cel:** zapoznanie jej uczestników z innowacjami wdrażanymi w rolnictwie na terenie północnych Włoch przez działające tam Grupy Operacyjne EPI oraz zapoznanie z włoskim systemem wspierania innowacji w rolnictwie w ramach EIP-AGRI. Operacja przyczyni się również do nawiązania międzynarodowych kontaktów.

**Opis:**

Pierwszy dzień wyjazdu studyjnego obejmował przelot 37 uczestników na trasie Warszawa Lotnisko Chopina – Wenecja Lotnisko Marco Polo. Transfer z lotniska do Hotelu w Mirano (Wenecja) oraz spotkanie organizacyjne obejmujące zaprezentowanie się uczestników oraz omówienie programu spotkań zaplanowanych podczas wyjazdu studyjnego.

8.10.2019 –

Pierwsza część dnia obejmowała spotkanie w Veneto Agricoltura – Centrum Nauk Rolniczych Uniwersytetu w Padwie położonym w Legnaro pod Padwą. Spotkanie rozpoczęło się od prezentacji zasad wdrażania Działania 16 w regionie Wenecji

Giorgio Trentin oraz Monica Vianello - przedstawiciele Regionalnej Instytucji Zarządzającej. W regionie Wenecji Euganejskiej jest około 800 tys. Hektarów gruntów ornych i 40 tys. Gospodarstw rolnych. Prelegenci stwierdzili że Działanie 16 okazało się sukcesem i przyczyniło się do powstania wielu Grup Operacyjnych, które spowodowały znaczny rozwój rolnictwa w regionie i zacieśnienie współpracy. Monica Vianello zaznaczyła że każdy region we Włoszech ma oddzielny Program Rozwoju Obszarów Wiejskich dostosowany do potrzeb danego regionu z oddzielnym budżetem a współpraca między regionami opiera się na wymianie doświadczeń. Ponadto zaznaczyli iż w swoim regionie za innowacje uznają „doświadczenie przetestowane i wdrożone do praktyki” oraz działania które niekoniecznie są nowe ale nie zostały do tej pory wdrożone lub innowacje które przyjęły się w innym regionie Włoch i będą wdrażane w innej części kraju. Projekty są realizowane najczęściej przez okres 2-3 lat jednakże istnieje możliwość realizacji projektu 5 letniego. Pierwszy pilotażowy nabór wniosków w ramach Działania M16 Współpraca obejmował możliwość refundacji kosztów m.in. związanych z tworzeniem Grupy Operacyjnej, działaniami brokerskimi, poszukiwaniem partnerów, weryfikacji pomysłu i budżetu na które można było uzyskać 50 tys. Euro refundacji. Kolejne nabory przeprowadzone w latach 2016-2018 były skierowane do utworzonych Grup Operacyjnych EPI które mogły wnioskować maksymalnie o 977 tys. Euro refundacji kosztów. W trakcie prezentacji zadawano pytania o przebieg oceny wniosków, który w regionie Wenecji przebiega w 2 etapach. Pierwszy etap obejmuje ocenę administracyjną projektu, racjonalność budżetu i spodziewane rezultaty, jest on prowadzony przez Agencję Płatniczą AVEPA. Drugi etap obejmuje ocenę merytoryczną wniosków gdzie z wybranych specjalistów z regionu Wenecji oraz z innych części Włoch dokonuje oceny punktowej przy asyście przedstawiciela regionalnej Instytucji Zarządzającej. Na koniec Agencja Płatnicza ogłasza listę rankingową wniosków rekomendowanych do refundacji kosztów. Eksperti oceniający wnioski biorą pod uwagę następujące kryteria: racjonalność kosztów i termin realizacji, poziom innowacyjności, typ projektu, zróżnicowany skład Grupy Operacyjnej, nazewnictwo działań przewidzianych w projekcie, działania marketingowe oraz ocenę proporcji dofinansowania między poszczególnymi partnerami. W regionie Wenecji Euganejskiej funkcjonuje 56 Grup Operacyjnych.

Davide Longhitano – przedstawiciel Regionalnej Sieci Obszarów Wiejskich. Przedstawił zadania realizowane przez Sieć Obszarów Wiejskich (NRN) w Wenecji, które obejmują szkolenia i kursy dla potencjalnych beneficjentów działania 16, pomoc w tworzeniu Grup Operacyjnych, promocja i upowszechnianie wyników działań Grup Operacyjnych oraz organizacja grup tematycznych. Łącznie we Włoszech funkcjonują 322 Grupy Operacyjne, które zrealizowały lub realizują projekty o wartości ponad 100 mln Euro.

AVEPA – Regionalna Agencja Płatnicza regionu Wenecji Euganejskiej. Powołana w 2001 roku. Instytucja płatnicza odpowiedzialna za konsultacje pomysłów projektowych, ocenę możliwości wsparcia finansowego, ocenę wniosku i wypłatę refundacji. AVEPA ma siedzibę w Padwie oraz 7 biur w gminach. Grupy Operacyjne, które otrzymały rekomendację do dofinansowania mają 30 dni na podpisanie umowy. Przedstawiciele Agencji Płatniczej zwrócili uwagę na częstotliwość wypłacanych refundacji, które w przypadku regionu Wenecji dokonywane są na koniec realizacji operacji lub po roku. Wypłata środków następuje po 2 miesiącach od momentu złożenia wniosku o płatność.

Agencja Płatnicza wskazała na następujące trudności związane z wdrażaniem działania 16: problemy ze współpracą partnerów wewnątrz Grup Operacyjnych, zagrożenie wycofania się partnerów z Grup Operacyjnych i zastępowanie podmiotów, które zrezygnowały nowymi członkami. Wysokie stawki wynagrodzenia dla ekspertów. Skomplikowana weryfikacja dokumentów oraz składanie wniosku o refundację przez każdego partnera grupy operacyjnej indywidualnie.

Grupa Operacyjna Biosocial – Przedstawiciel Grupy Operacyjnej przedstawił główne założenia realizowanego projektu, które są oparte na zrównoważeniu ekonomicznym, krótkim łańcuchu dostaw oraz pomocy osobom niepełnosprawnym. Projekt opiera się na małych gospodarstwach opiekuńczych świadczących usługi opieki nad osobami starszymi i niepełnosprawnymi. Gospodarstwa rolne w ramach projektu uprawiają lokalne odmiany warzyw, których uprawą zajmują się osoby niepełnosprawne.



Alberto Negro – Dyrektor Veneto Agricultura zaprezentował świadczone usługi doradcze instytutu obejmujące następujące zagadnienia: doradztwo w zakresie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich, ocena innowacji, analizy ekonomiczne, procesy i technologia produkcji, przeprowadzanie szkoleń i kursów a także akredytacja produkcji rolnej i zarządzanie terenami zielonymi.

Wizyta w siedzibie Grupy Operacyjnej ROVITIS 4.0 w Treviso – Grupa Operacyjna opracowała prototyp autonomicznego robota, który samodzielnie prowadzi oprysk winorośli. Na miejscu odbyła się prezentacja działania prototypu oraz przeprowadzono wykład opisujący najważniejsze założenia projektu. Spodziewane rezultaty operacji obejmują: korzyści ekonomiczne polegające na użyciu autonomicznych maszyn precyzyjnie oceniających potrzeby wykonania zabiegów na plantacjach z wykorzystaniem czujników i sensorów. Ponadto zastosowanie sensorów oraz Systemu Wspomagania Podejmowania Decyzji zapewni zmniejszenie zużycia pestycydów. Przedstawiciele Grupy Operacyjnej zwrócili uwagę na fakt iż zastosowanie autonomicznego robota zmniejsza zapotrzebowanie na pracę ludzką w niesprzyjających warunkach stosowania środków chemicznych. Prelegenci zaznaczyli ponadto iż mocną stroną Grupy Operacyjnej ROVITIS jest zróżnicowany skład tworzony przez rolników, producentów wina, jednostkę naukową ze Słowenii (Uniwersytet w Mariborze), firmy zajmujące się projektowaniem i tworzeniem maszyn, firmy informatyczne oraz prywatne podmioty doradcze. Współdziałanie wszystkich podmiotów gwarantuje skuteczną weryfikację i wdrożenie testowanych metod. Na koniec spotkania odbyła się degustacja wina produkowanego przez lokalną winnicę oraz produktów od lokalnych producentów.

9.10.2019 –

Trzeci dzień wyjazdu studyjnego obejmował spotkanie z przedstawicielami 3 Grup Operacyjnych działających w okolicach Treviso. Pierwsze dwa spotkania odbyły się w winnicy Nadal in via Grave.

Grupa Operacyjna Antibioticfreebeef - Pierwszym prelegentem był przedstawiciel Grupy Operacyjnej Antibioticfreebeef poświęconej produkcji mięsa wołowego wyższej jakości. Grupa Operacyjna powstała w celu uzyskania jak najwyższej jakości mięsa przy jednoczesnym zminimalizowaniu użycia antybiotyków i leków oraz zachowaniu jak najwyższego dobrostanu zwierząt. Grupa uzyskała dofinansowanie w ramach I i II etapu naboru wniosków obejmujących 50 tys zł dla utworzenia Grupy i działań brokerskich a następnie w ramach II etapu 700 tys euro na realizację projektu. Prelegenci zwrócili uwagę na fakt że Włosi nie posiadają własnej wydajnej rasy bydła i są zmuszeni kupować młode osobniki z Francji. Prof. Massimo de Marchi z Uniwersytetu w Padwie odpowiedzialny za część badawczą projektu przedstawił kilka najważniejszych zagadnień. Problem ogólnoeuropejski polegający na coraz mniejszej skuteczności antybiotyków na zdrowie zwierząt powoduje znaczne problemy z dobrostanem zwierząt i zdrowiem konsumentów. Projekt powstał w efekcie próby znalezienia rozwiązania minimalizującego użycie antybiotyków w mięsie, zmniejszenie kosztów i spełnienie norm UE obejmującej 3 sektory: zdrowe zwierzę, zdrowy konsument i mniej chorób. Projekt trwa 30 miesięcy na kwotę refundacji 700 tys. Euro. Silnym punktem Grupy są wiarygodni partnerzy w postaci Uniwersytetu w Padwie odpowiedzialnego za badania, Grupy Producentów Bydła AZOVE zrzeszających ponad 100 producentów bydła i generujących 150 mln euro przychodów, instytutów zooprofilaktyki i instytutów szkoleniowych. Projekt obejmował również analizę 700 tys. informacji pochodzących z 1300 gospodarstw. Prof. zaznaczył że większość byków we Włoszech pochodzi z Francji i najbardziej newralgicznym momentem jest pierwszy miesiąc aklimatyzacji osobnika po przyjeździe do Włoch. Z tego względu jednym z głównych celów projektu jest zapewnienie odpowiedniego dobrostanu, bezpieczeństwa biologicznego, wysokiej jakości paszy i przestrzeni bytowej dla zwierząt przywiezionych. Efektem końcowym projektu jest opracowanie podręcznika dobrej praktyki hodowcy bydła prezentującego metody bezpiecznej hodowli bezstresowej i bezantybiotykowej.

Grupa Operacyjna BoDi – Druga Prelekcja dotyczyła projektu realizowanego przez Grupę Operacyjną, która była gospodarzem miejsca spotkania. Grupa BoDi powstała z inicjatywy producentów wina w celu opracowania metod uodparniających winorośle na choroby. Projekt zakłada stworzenie zintegrowanego systemu wspomagania podejmowania decyzji dedykowanego dla właścicieli winnic, którzy otrzymują kilkakrotnie w ciągu dnia informacje o zmianach lokalnych warunków atmosferycznych, pojawieniu się chorób lub szkodników. Wprowadzenie tego systemu umożliwi zapobieganie stratom produkcyjnym oraz racjonalizację produkcji zmniejszając koszty środków ochrony i nawadniania.

Grupa Operacyjna FlorOrto - Druga część dnia obejmowała spotkanie w Grupie Operacyjnej FlorOrto poświęconej wprowadzaniu precyzyjnych technologii w rozpoznawaniu, zapobieganiu i kontroli zagrożeń fitosanitarnych dla roślin rosnących w szklarniach. Grupa uzyskała dofinansowanie w ramach I i II etapu naboru wniosków obejmujących 50 tys euro dla utworzenia Grupy i działania brokerskie oraz 400 tys euro na realizację projektu. Członkami Grupy Operacyjnej są producenci kwiatów ozdobnych, Uniwersytet w Padwie, dwa prywatne podmioty doradcze oraz przedsiębiorstwo dostarczające technologię skanowania liści. Przedstawiciel Grupy Operacyjnej omówił korzyści wynikające z zastosowania innowacyjnego systemu w praktyce opartego na detekcji stanu zdrowotnego liścia przez sensory odbierające różne długości fal świetlnych. Zastosowanie skanowania stanu zdrowia liści gwarantuje redukcję stosowania środków ochrony, podniesienie jakości produkowanych roślin i obniżenie kosztów pracy fizycznej. Na koniec uczestnicy wyjazdu studyjnego zwiedzili szklarnie i innowacyjne rozwiązania wprowadzone przez gospodarzy spotkania z firmy Padana Ortofloricultura na obszarze 25 tys. metrów kwadratowych zautomatyzowanej szklarni.

10.10.2019 –

Czwarty dzień Wyjazdu studyjnego obejmował wizytę w regionie Emilia-Romania w okolicach Bolonii (Budrio).

Canale Emiliano-Romagnolo - Pierwsze spotkanie odbyło się w centrum demonstracyjnym Kanału Emiliano-Romagnolo, który został wybudowany 100 lat temu w celu nawadniania okolicznych pól uprawnych i poprawy żyzności gleb na obszarze niziny Padano. 60 lat temu utworzono w tej lokalizacji jedyne w Europie pole doświadczalne, które jest miejscem demonstracji nowych rozwiązań w zakresie nawodnień.

Gioele Chiari - Przedstawiciel centrum zwrócił uwagę na fakt iż największe firmy międzynarodowe prowadzą w tym miejscu badania i wdrażają wypracowane technologie. Aktualnie kilka Grup Operacyjnych prowadzi doświadczenia z wykorzystaniem centrum demonstracyjnego. Dzięki temu następuje szybkie wdrażanie testowanych rozwiązań do praktyki. Pierwsza z Grup Operacyjnych poświęcona jest racjonalizacji gospodarki wodnej w gospodarstwach rolnych, szczególnie w okresach letnich. Innowacją w tym przypadku jest zastosowanie różnego poziomu ciśnienia wody dostosowanego do potrzeb danej uprawy, skutkując zapobieganiem strat energii dzięki wykorzystaniu czujników. Druga Grupa Operacyjna obejmuje zastosowanie precyzyjnych wodomierzy i czujników zamontowanych w systemie nawodnieniowym, które dokładnie określają ilość zużytej wody i pomagają racjonalizować gospodarkę wodną minimalizując straty wody.

Gospodarstwo Agroturystyczne Podere Casino - Kolejne spotkanie odbyło się w Gospodarstwie Agroturystycznym Podere Casino w Budrio gdzie swoje prelekcje prowadzili przedstawiciele władz regionu Emilia-Romania odpowiedzialnych za wdrażanie innowacji na obszarach wiejskich.

Stefano Nannetti – przedstawiciel Regionalnej Instytucji Zarządzającej przedstawił założenia wdrażania innowacji w regionie Emilia-Romania. Zaznaczył iż system Wdrażania Rozwoju Obszarów Wiejskich różni się znacznie od innych regionów we Włoszech, ponieważ został opracowany wcześniej na podstawie badań społecznych i postawienia hipotezy badawczej. Zastosowanie metody badawczej przy określaniu Strategii Rozwoju Obszarów Wiejskich dla regionu Emilia-Romania spowodowało najskuteczniejsze we Włoszech wdrażanie działania 16 i tworzenia Grup Operacyjnych. Łącznie w regionie

funkcjonują 93 Grupy Operacyjne które realizują projekty o wartości ponad 20 mln Euro. W każdym roku prowadzone są nabory wniosków dla Grup Operacyjnych jednakże z podziałem na zróżnicowane grupy tematyczne np. jakość gleby, energia odnawialna, poprawa dochodów gospodarstw rolnych, nawodnienia czy ochrona gleb przed pestycydami. Zastosowanie w poszczególnych latach naborów wniosków o różnej tematyce jest spowodowane bardzo zdywersyfikowaną produkcją rolniczą w regionie Emilia-Romania co powoduje również pewne problemy administracyjne. Wnioski o płatność kierowane przez Grupy Operacyjne do Agencji Płatniczej są przyjmowane nie częściej niż raz w roku. Poziom refundacji kosztów w projektach jest uzależniony od tematyki operacji i waha się od 70-90% (gdzie 15% budżetu w formie ryczałtu jest zarezerwowane dla kosztów upowszechniania i delegacji). Uczestnicy spotkania zadawali pytania prelegentom dotyczące definicji innowacji w ich regionie. Włosi traktują innowację jako przebadanie czegoś co jeszcze nie było badane lub co jest wynikiem potrzeby oddolnej rolników. Natomiast za innowacje uznaje się również wdrożenie rozwiązania, które sprawdziło się w innej części tego samego regionu ale wymaga dostosowania. Podobnie jak w regionie Wenecji w Emilia-Romania ocena wniosków przechodzi z stopniowo: Agencja Płatnicza dokonuje oceny administracyjno-formalnej a następnie Instytucja Zarządzająca regionu Emilia-Romania wybiera i prowadzi komisję ekspertów oceniających racjonalność kosztów, poziom innowacyjności i zakres badań planowanych w projekcie.

Nicola Labartino – Przedstawiciel Grupy Operacyjnej CAVIN gdzie wykorzystuje się produkt uboczny produkcji wina. Jednym z elementów projektu jest opracowanie technologii uzyskiwania napoju alkoholowego z wyłoczyn winnych. Innowacją jest produkt o nazwie Grape Pomace powstały z wyłoczyn poprodukcyjnych wina. Jednocześnie wyłoczyny mogą być substratem do uzyskania cukru, barwników i energii z biogazowni. Jednym z rozwiązań jest również wykorzystanie wyłoczyn do produkcji biometanu (technologia rozbijania pestek i trawienia jej wnętrza przez bakterie – uwalniając w ten sposób energię).

Carla Scotti – Przedstawicielka 3 Grup Operacyjnych z Instytutu (ITER) zajmującego się poprawą jakości i żyzności gleby w regionie Emilia-Romania. Pierwsza Grupa Operacyjna poświęcona jest poprawie jakości gleby w produkcji winorośli. Druga Grupa Operacyjna zajmuje się problematyką redukcji dwutlenku węgla w glebie oraz określenia zawartości pierwiastków na obecność substancji szkodliwych. Trzecia Grupa Operacyjna obejmuje badania wśród gospodarstw produkujących brzoskwinie i gruszki. W ramach projektu prowadzi się analizę gleby pod kątem zawartości dwutlenku węgla w 3 typach gospodarstw: ekologicznym, integrowanym i biodynamicznym. Efektem działalności grupy jest opracowanie listy jakości i żyzności gleb występujących w regionie oraz przetestowanie różnych metod określania zawartości mikroelementów w glebie.

11.10.2019 –

Spotkania w Instytucie Entomologii i Muzeum Entomologicznym w Padwie - region Wenecji Euganejskiej.

Przedstawiciele Instytutu Entomologii zaprezentowali zakres badań przeprowadzany w instytucji powołanej w 1873 roku początkowo zajmującej się badaniami nad jedwabnikiem i produkcją jedwabiu. Jest to największe muzeum entomologiczne w Europie, gromadzące bazę danych genetycznych ponad 200 odmian jedwabnika.

Grupa Operacyjna Serrinnovation – Grupa Operacyjna Serinnovation została utworzona w celu realizacji projektu poświęconego innowacjom w zakresie kontroli jakości stadiów rozwoju jedwabnika. Głównym celem Grupy Operacyjnej jest odtworzenie rentownej produkcji jedwabnika poprzez zintegrowany łańcuch produkcji zrealizowany w 100% we Włoszech. Celami szczegółowymi projektu jest wprowadzenie innowacji zwiększających dochodowość producentów jedwabiu, obniżenie kosztów produkcji aby były konkurencyjne z produktami chińskimi. Innowacje w projekcie obejmują przetestowanie i wdrożenie uprawy mechanicznej obejmującej opracowanie maszyny do cięcia liści morwy będącej naturalnym środowiskiem jedwabników. Ponadto prelegenci zwrócili uwagę na konieczność podniesienia jakości produkcji i zdrowotności jajeczek jedwabnika w skali produkcyjnej

oraz wdrożenie testowanych metod do produkcji. Oprócz mechanizacji produkcji jedwabnika planowane jest również wykorzystanie produktów ubocznych, którymi są martwe jedwabniki wykorzystywane do produkcji olejku kosmetycznego, nawozu lub jako pożywienie. Partnerami Grupy Operacyjnej jest 5 gospodarstw rolnych z okolic Padwy, Państwowy Instytut Naukowy, Uniwersytet w Padwie oraz Instytucja odpowiedzialna za szkolenia i działania brokerskie (CIPAT). Przedstawiciele Grupy Operacyjnej zwrócili szczególną uwagę na upowszechnianie i promocję efektów projektu poprzez ścisłą współpracę z producentami jedwabników, prowadzenie demonstracji i szkoleń, pomoc i doradztwo technologiczne świadczone bezpłatnie rolnikom w ramach projektu, akcje promocyjne w telewizji, gazetach, podczas międzynarodowych targów oraz poprzez portal internetowy i newsletter. Ostatnim elementem projektu będzie przeprowadzenie analizy ekonomicznej opłacalności stosowania wdrażanych metod w gospodarstwach oraz publikacja naukowa. Projekt trwa 5 lat i otrzymał dofinansowanie w wysokości 650 tys. Euro.

Na zakończenie wyjazdu studyjnego głos zajął przedstawiciel Regionalnej Instytucji Zarządzającej Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich Giorgio Trentin. Podziękował uczestnikom za aktywny udział, debatę i wymianę doświadczeń. Giorgio Trentin potwierdził sens Wizyt Studyjnych, które są okazją do cennej wymiany doświadczeń gdzie uczestnicy z różnych krajów mogą się wiele nauczyć od siebie w zakresie wdrażania innowacji w rolnictwie.

Wymieniono również główne motta działania 16 we Włoszech:

- bądź innowacyjny
- kreuj nowe pomysły
- twórz Grupy Operacyjne
- współpracuj z rolnikami i słuchaj ich potrzeb
- nie oczekuj zmian w prawodawstwie i przepisach ale pracuj nad tym co jest dostępne i twórz rentowną współpracę między różnymi sektorami rolnictwa
- idź krok dalej od innych, pomyśl o przyszłości naszej planety.

#### Zdjęcia:





Źródło: <https://sir.cdr.gov.pl/2019/10/23/sladam-innowacji-w-rolnictwie-polnocnych-wloch/>

**Organizator:** Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Siedlce

**Data:** 8-10 października 2019 r.

**Miejsce:** woj. małopolskie

**Forma:** wyjazd studyjny, spotkanie informacyjno-promocyjne

**Grupa docelowa:** 40 osób - mieszkańcy obszarów wiejskich, doradcy.

**Cel:** wspieranie rozwoju innowacyjnych form przedsiębiorczości pozarolniczej na obszarach wiejskich. Uczestnicy praktycznie zapoznali się z dobrymi praktykami wdrażania innowacji w zakresie prowadzenia zagrody edukacyjnej i działalności turystycznej/ agroturystycznej. Nabyli również fachową wiedzę dotyczącą przetwórstwa i sprzedaży wytworzonych w gospodarstwie produktów (w tym sprzedaż bezpośrednią, rolniczy handel detaliczny) oraz wykorzystania produktów regionalnych i tradycyjnych w prowadzeniu działalności gospodarczej na obszarach wiejskich. Inicjowanie współpracy pomiędzy podmiotami, dotyczącej możliwości podejmowania wspólnych inicjatyw w zakresie działania "Współpraca" w ramach PROW 2014-2020 w ramach wdrażania innowacyjnych rozwiązań przez grupy operacyjne.

### Opis:

Grupa rolników i doradców wyruszyła z Siedlec na teren województwa małopolskiego. Pierwszym punktem wyjazdu było gospodarstwo hodowlane Pstrąg Ojcowski położone w malowniczym Ojcowie na terenie Ojcowskiego Parku Narodowego. Działalność swoją bardzo ciekawie i wyczerpująco przedstawiły nam właścicielki gospodarstwa Magdalena Węgiel i Agnieszka Sendor. Rodzinna firma Pstrąg Ojcowski należy do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego, zrzeszającej producentów i restauratorów, których celem jest zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych charakterystycznych dla regionów Europy. Pstrąg Ojcowski jest produktem tradycyjnym z Małopolski wpisanym na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Właścicielki, w 5 lat przywróciły świetność stawów hodowlanych w Ojcowie, stworzyły wspaniałe miejsce do wypoczynku, relaksu oraz doznań kulinarnych, często odwiedzane przez turystów; jak same mówią „przywróciły naturalność w nowoczesny sposób”. Panie przybliżyły uczestnikom wyjazdu tajniki hodowli pstrąga potokowego, jego przyrządzenia, a także możliwości promocji i sprzedaży.

Następnego dnia grupa odwiedziła Bacówkę na Baligówce, która działa w ramach Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych i prowadzi zajęcia dydaktyczne, które przybliżają odwiedzającym historię pasterstwa na Podhalu, przedstawiają zawód bacy, organizację wypasu owiec a także sposób tradycyjnego wyrobu serów owczych. Właściciele bacówki Zofia i Jan Hyrczyk przywitani grupę w strojach ludowych i przedstawili działalność swojej „gazdówki”, produkcji serów wytwarzanych sposobem tradycyjnym oraz działalności edukacyjnej. Bacówka jest producentem tradycyjnego oscypka - produktu objętego ochroną unijną ze znakiem Chroniona Nazwa Pochodzenia.

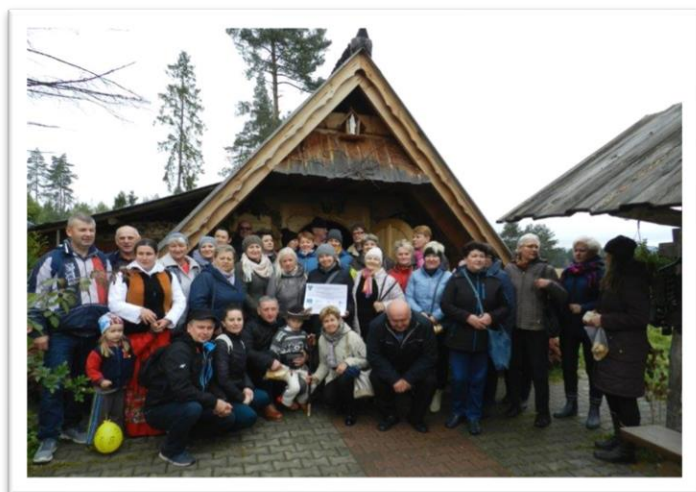
Kolejnym punktem, który odwiedziła grupa było gospodarstwo ekologiczne Janiny i Bolesława Bobaków w miejscowości Ząb (najwyżej położona miejscowość w Polsce) w pobliżu Gubałówki. Gospodarze kontynuują tradycje rodzinne wyrabiając i sprzedając doskonałe sery górskie. Sery produkowane są w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Grupa miała okazję obejrzeć bardzo dobrze zorganizowane i wyposażone pomieszczenia do produkcji i sprzedaży serów. Gospodarze chętnie dzielili się swoimi doświadczeniami. Poza działalnością rolniczą i przetwórczą gospodarze prowadzą również działalność agroturystyczną. Dysponują 5. pokojami gościnnymi.

Uczestnicy wyjazdu odwiedzili także w miejscowości Poronin Karczmę Muzykancko, znajdującą się na szlaku kulinarnym „Smaki Podhala”. To projekt służący rozwojowi przedsiębiorczości opartej na produktach lokalnych i na budowaniu marki lokalnej. Właściciel karczmy jest Maciej Rybka, znany na Podhalu muzyk i folklorysta, który połączył swoje pasje kulinarną i muzyczną. Dzięki temu można tu spróbować regionalnych potraw i posłuchać muzyki góralskiej w najlepszych wykonaniach.

Gospodarz rozwijał przedsięwzięcie ze wsparciem środków unijnych. Dzięki nim doposażył kuchnię i rozwinął również działalność cateringową. Państwo Rybkowie prowadzą również działalność turystyczną oferując miejsca noclegowe w pensjonacie.

Na zakończenie wyjazdu studyjnego grupa miała okazję odwiedzić jeden z punktów sprzedaży firmy rodzinnej U Bafii wytwarzającej tradycyjny produkt, którego historia wytwarzania sięga lat 30. XX wieku. Pomysł wyrobu nalewek zrodził się z potrzeby kultywowania rodzinnych tradycji. Niezastąpionym składnikiem litworówki jest arcydzięgiel litwor, kryjący w sobie cenne właściwości lecznicze, walory smakowe poprawia dodatek naturalnego miodu. Właściciele dbają o zachowanie tradycyjnych receptur, jednocześnie ulepszając je przez wprowadzanie nowych smaków. Do produkcji wykorzystują nie tylko górskie zioła, ale także owoce. W 2018 r. Krajowa kapituła konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów przyznała nalewce tatrzańskiej litworówce najwyższą nagrodę statuetkę „Perła”. Produkcja nalewek odbywa się pod specjalnym nadzorem Urzędu Celnego. Działalność firmy „U Bafii” pokazuje jak można w sposób innowacyjny wykorzystać tradycyjne produkty do rozwoju i promocji regionu.

#### Zdjęcia:





Źródło: <https://www.modr.mazowsze.pl/sir/2638-wyjazd-studyjny-innowacyjne-formy-przedsiębiorczości-pozarolniczej>

## 12. AUSTRIA – INNOWACJE W MAŁYM PRZETWÓRSTWIE

**Organizator:** Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

**Data:** 15-18 października 2019 r.

**Miejsce:** Austria

**Forma:** wyjazd studyjny, spotkanie informacyjno-promocyjne

**Grupa docelowa:** wyjazd studyjny – 25 osób, spotkanie – 25 osób: rolnicy, producenci rolni, przedsiębiorcy sektora rolno-spożywczego, doradcy, przedstawiciele świata nauki, mieszkańcy obszarów wiejskich i inne osoby zainteresowane wdrażaniem innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich Dolnego Śląska.

**Cel:** wspieranie innowacyjnych rozwiązań w małym przetwórstwie, wpływających na rozwój przedsiębiorczości na obszarach wiejskich Dolnego Śląska poprzez podnoszenie wiedzy i umiejętności w tym obszarze, podczas wyjazdu studyjnego do Austrii. Dodatkowo zachęcenie uczestników do tworzenia partnerstw podejmujących wspólne innowacyjne przedsięwzięcia w zakresie produkcji, promocji, certyfikacji i wprowadzania do obrotu regionalnej żywności wysokiej jakości.



## **Opis:**

Dwadzieścia pięć osób zainteresowanych wdrażaniem innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich Dolnego Śląska odwiedziło austriackie innowacyjne gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją żywności wysokiej jakości. Wśród nich znalazły się m. in. gospodarstwa zajmujące się hodowlą bydła mlecznego, bydła mięsnego, produkcją roślinną, uprawą winorośli czy sadownictwem.

## **Innowacyjne gospodarstwa**

Austriackie gospodarstwa, także te innowacyjne, są prowadzone najczęściej rodzinie, często wielopokoleniowo. Dzieci od najmłodszych lat towarzyszą rodzicom w pracach gospodarskich, następnie kształcą się na kierunkach rolniczych, kończą szkoły, a w momencie przejścia rodziców na zasłużoną emeryturę, sami mogą zająć się prowadzeniem gospodarstwa. Niezbędna wymiana informacji, pomysłów i doświadczeń w ramach codziennego prowadzenia gospodarstwa rolnego jest zwykle łatwiejsza między rodzicami, dziećmi, rodzeństwem niż pomiędzy osobami z zewnątrz.

## **Sprzedaż bezpośrednia w gospodarstwie – przydomowy sklepik**

Podczas wyjazdu zaprezentowano gospodarstwa o różnych profilach produkcji rolnej, w których oprócz podstawowej produkcji prowadzi się dodatkowe rodzaje działalności. Na przykład w gospodarstwie zajmującym się hodowlą bydła mlecznego prowadzone jest przetwórstwo mleka, a produkty mleczne dostarcza się do szkół. Właściciele edukują również dzieci i młodzież, zapraszając na warsztaty i spotkania uczniów z okolicznych szkół. Z kolei właściciele gospodarstwa zajmującego się hodowlą bydła mięsnego oraz trzody zdecydowali się na uprawę winorośli i warzyw, aby móc oferować gamę produktów pochodzących z własnej uprawy w prowadzonej na terenie gospodarstwa lokalnej restauracji oraz sklepiku. Gospodarze zapraszają do współpracy lokalnych rolników i producentów, dzięki czemu mogą zaoferować konsumentom szerszy asortyment produktów wysokiej jakości, wytworzonych w danym regionie, jednocześnie budując lokalną markę.

Prowadzenie przez gospodarstwa dodatkowej działalności umożliwia uzyskanie dodatkowego dochodu, szczególnie gospodarstwom o niewielkim areale lub położonym na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania. Rozwój małego przetwórstwa i łączenie poszczególnych rodzajów działalności przy współpracy z okolicznymi rolnikami, rozwija przedsiębiorczość i podnosi jakość życia na obszarach wiejskich. Przyczynia się także do tworzenia nowych miejsc pracy.

Sąsiadujące ze sobą gospodarstwa współpracują ze sobą, świadcząc wzajemnie usługi, jak np. ubój zwierząt gospodarskich, prowadzą wymianę produktów i wzajemnie się uzupełniają. Wspólnie edukują dzieci od najmłodszych lat, uświadamiając im jak ważne jest spożywanie niskoprzetworzonych produktów wysokiej jakości. W ten sposób budują świadomość konsumentką i kształcą przyszłych konsumentów.

## **Znak jakości „Gutes vom Bauernhof”**

Żywność produkowana przez wszystkie odwiedzone gospodarstwa była objęta unijnymi lub krajowymi systemami certyfikacji żywności wysokiej jakości. Znalazły się wśród nich produkty certyfikowane znakiem „Gutes vom Bauernhof”, czyli „Dobre – z gospodarstwa rolnego”, będącego gwarancją, że żywność, po którą sięgają konsumenci, została wytworzona przez lokalnych rolników, z miejscowych produktów. Ideą systemu jest zapewnienie wysokiej jakości wytwarzanych produktów, co decyduje o ich postrzeganiu wśród konsumentów, integruje klientów z regionem i wpływa na rozmiary sprzedaży. Dziś znakiem tym posługuje się 1450 austriackich gospodarstw (jest on nadawany na 2 lata i po tym okresie musi zostać odnowiony).

Gospodarstwa, w których gościli uczestnicy wyjazdu, były doskonałym przykładem innowacyjnych rozwiązań oraz działań wpływających na rozwój lokalnej przedsiębiorczości na obszarach wiejskich. Zwiększając konkurencyjność sektora żywnościowego, wzmacniają one bowiem także pozycję producentów.

Podczas wyjazdu studyjnego odbyło się również spotkanie, podczas którego zostały zaprezentowane możliwości przetwarzania i wprowadzania do obrotu produktów wytwarzanych na poziomie gospodarstwa oraz możliwości i zasady uczestniczenia w krajowych i unijnych systemach jakości żywności. Pracownicy realizujący zadania w zakresie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich SIR, przedstawili działania Sieci.

#### Zdjęcia:





Źródło: <http://www.dodr.pl/sir/wyjazd-studyjny-do-dolnej-austrii-15-18102019>

### 13. Z NATURY INNOWACYJNE... - INNOWACYJNE FORMY DZIAŁALNOŚCI NA TERENACH WIEJSKICH

Organizator: Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku

Data: 16 października 2019 r.

Miejsce: Kalsk

## Forma: szkolenie

**Grupa docelowa:** 50 osób + wolni słuchacze (ok 70 osób) - rolnicy, mieszkańcy obszarów wiejskich, dietetycy, instytucje i przedsiębiorcy zainteresowani zdrową żywnością, przetwórcy, osoby z branży rolniczej - ekolodzy, specjaliści LODR zainteresowani innowacyjnymi aspektami tematyki zdrowego żywienia.

**Cel:** przekazanie wiedzy na temat krótkich łańcuchów dostaw, ekologii, świadomym wyborze zdrowego żywienia.

## Opis:

**Przygoda z INNOWACJĄ rozpoczęła się w ... lesie.** W przyciemnionej sali przed uczestnikami ukazały się szumiące drzewa, soczysta zieleń traw, mieniąca się w promieniach słońca rzeka Pliszka... a wśród okoliczności przyrody założyciele *Leśnego Klubu Kolacyjnego* Magdalena Zawadzka – osoba promienna, pełna spokoju i pomysłów oraz Jakub Chwistek – wysoki i zawsze uśmiechnięty, autor zawodowo sporządzonych inspiracji kulinarnych. Pani Magdalena Zawadzka na tle leśnej scenerii, zmieniających się slajdów, przybliżyła uczestnikom szkolenia autorski projekt *Leśnego Klubu Kolacyjnego*. Innowacyjna forma działalności przedstawiona przez panią Magdaleny, polegająca na organizowaniu kolacji w lesie, serwowaniu dań inspirowanych naturą, spotkała się z dużym zainteresowaniem uczestników. Założycielka podzieliła się doświadczeniem ostatnich wydarzeń kulinarnych, opartych na kuchni roślinnej i sezonowej z wykorzystaniem lokalnych produktów, zorganizowanych wśród otaczających walorów przyrody. Podkreśliła ich kameralny charakter oraz jakość serwowanych dań, których składniki pochodzą od lokalnych rolników w tym właścicieli gospodarstw ekologicznych. Jednym z odwiedzanych przez *Leśny Klub Kolacyjny* gospodarstw ekologicznych, będącym źródłem ekologicznych produktów jest ogród Państwa Kasperskich *Anielskie Ogrody* w Budachowie. Jedzenie przygotowywane przez *Leśny Klub Kolacyjny* przygotowywane jest z uwagą i dbałością o każdy szczegół (co mogliśmy zaobserwować na prezentowanych w tle slajdach) i tak np. potrawy podawane są na ręcznie wykonanych talerzach w towarzystwie stuletniej zastawy sztucców. Założycielka wskazała na ideę kuchni sezonowej opartej na bazie regionalnych produktów dostępnych o danej porze roku, jakie może nam zapewnić otaczająca nas natura. Przyświecająca idea *Leśnego Klubu Kolacyjnego*: **myśl globalnie, działaj lokalnie** niech będzie zachętą i potwierdzeniem słuszności wszelkich form działalności wspierających lubuskich rolników dostarczających ekologiczne produkty.

Po przedstawionym innowacyjnym projekcie *Leśnego Klubu Kolacyjnego*, głos zabrała pani Agata Bogońska – postać niezwykle ciekawa, z atrybutem (piórem jastrzębim) we włosach. Z drugiej strony, gdyż z punktu widzenia współprowadzącej gospodarstwo ekologiczne, opowiedziała swoją historię *ekologii życia*. Aktualnie prowadząc z rodzicami, Państwem Barbarą i Edwardem Czerwonka, gospodarstwo ekologiczne pod oczywistą nazwą „AGATKA” w Krzepielowie podzieliła się swoim doświadczeniem. Bliskim tematem jak wskazała w prezentacji jest dla niej natura, chodzenie o poranku boso, wyprawy do pobliskiego lasu w poszukiwaniu leczniczych ziół, owoców, przygotowywania ze zdobyczy leśnych wywarów z wykorzystaniem kryształów górskich energetyzujących, poprawiających jakość wody (polecam...próbowałam osobiście). Cała filozofia życia przedstawiona przez bohaterkę uświadomiła uczestnikom szkolenia wartość otaczającej nas przyrody, cenę bogactwa jakim są produkty ekologiczne. Mając na uwadze powyższe, należy podkreślić wagę krótkich łańcuchów dostaw w dostępie dla każdego z nas do regionalnych, w tym ekologicznych produktów.

Po niezwykle metaforycznym wykładzie miał miejsce kolejny, tym razem ze świata chwastów referat zaprezentowany przez absolwentkę Instytutu Botaniki Uniwersytetu Warszawskiego dr Martę Jermaczek-Sitak. W wyświetlanej, jakże bogatej prezentacji, doktor Jermaczek-Sitak podzieliła się wiedzą z zakresu *dzikich skarbów sadów i ogrodów - jadalnych i leczniczych*

*chwastów*. Uczestnikom szkolenia ukazywały się na slajdach obrazy znanych z codziennego życia chwastów, o których leczniczych właściwościach i smakowych walorach nie zdawali sobie sprawy. Prawdziwą „bombą chwastową” okazała się *żółtnica owłosiona* i *drobnokwiatowa*, której cena aktualnie w Stanach Zjednoczonych opiewa na wartość 7 \$ / 10 g suszu. Ciekawostką była również informacja o obecnie popularnej, sprowadzanej z odległych krajów *komosie ryżowej*, kiedy posiadamy jej odpowiednik na wyciągnięcie ręki, w każdym zakątku pola, jakim jest pospolita *komosa biała (lebinda)*. Pani Marta Jermaczek-Sitak przedstawiła niezwykle innowacyjne podejście do świata roślin, wykorzystanie w codziennej kuchni pospolitych chwastów w tym m. in.: *podagrycznika pospolitego*, „dzikiego beru” - *włośnica zielona*, „kurzego prosa” - *chwastnica jednostronna*, *gwiazdnicy pospolitej* czy *bluszczyka kurdybanka*. Przedmiotowy wykład z bogatą dokumentacją zdjęciową pieczołowicie przygotowanych potraw inspirowanych naturą, z wykorzystaniem chwastów okraszonych kolorowymi płatkami kwiatów, na długo pozostaną w pamięci uczestników.

Klamrą spinającą zdobyte wiadomości podczas pierwszej części operacji był wykład doradcy żywieniowego, Pauliny Smorawińskiej. Prelegentka podzieliła się wiedzą na temat zdrowego żywienia, w tym faktami i mitami prawidłowej diety. Wskazała na innowacyjne podejście do naszej zdrowotności i przyświecające tej idei hasło: *zdrowie na własne życzenie - jesteśmy tym co jemy*.

Po obszernej dawce wiadomości, zarówno tych znanych, ale i kontrowersyjnych, innowacyjnych, wymagających przemyślenia uczestnicy udali się na przerwę kawową. I w tym miejscu należy opisać drugą stronę szkolenia, ponieważ serwowany serwis nie należał do typowych. Uczestnicy mieli okazję skosztowania:

- prawdziwie palonej kawy pochodzącej z certyfikowanej palarni kawy Coffee Hunter w Zielonej Górze, (kawa posiada **certyfikat Fairtrade** – oznaczenie dla produktu, za który rolnicy z tzw. Globalnego Południa otrzymali uczciwą cenę a towar podlega ścisłej kontroli na każdym etapie produkcji, **certyfikat BIO** – gwarantuje, że kawa jest uprawiana naturalnymi metodami bez użycia nawozów chemicznych a plantacje są prowadzone bez szkody dla środowiska, **certyfikat EKO** – oznacza, że produkt spełnia rygorystyczne zasady upraw, transportu, przechowywania i przetwarzania ekologicznego),
- naturalnych soków owocowych 100% z Sadów Solniki nie zawierających żadnych dodatków: cukru, wody czy konserwantów – tłoczni naturalnych soków znajdującej się w Solnikach nieopodal Nowej Soli,
- naturalnych herbat (miętowa, lipowa) z dodatkiem miodu autorstwa *Leśnego Klubu Kolacyjnego*,
- sezonowych owoców oczywiście od lokalnych gospodarzy (m.in. jabłka, śliwki),
- domowych ciast, których trudy wypieku podjęli się sami pracownicy LODR.

Po bogatej w walory smakowe przerwie, wśród panującego na sali aromatu palonej kawy, drugą część szkolenia rozpoczęła pani Arleta Miśkiewicz - dyrektor Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w Świebodzinie. Ze strony instytucjonalnej i prawnej zaprezentowała uczestnikom temat *higieny produkcji żywności wśród rolników – producentów pierwotnych oraz osób zajmujących się skupem owoców i warzyw*. W pigułce pani dyrektor przedstawiła najważniejsze informacje związane z obrotem żywnością w oparciu o reglamentację prawa żywnościowego. Podkreśliła, iż rolnicy wprowadzający żywność przetworzoną powinni zagwarantować jej bezpieczeństwo poprzez właściwą produkcję, przechowywanie oraz znakowanie wyrobu gotowego zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności (...). Pomocnym poradnikiem we wdrażaniu tych zaleceń jest poradnik opublikowany na stronie Głównego Inspektora Sanitarnego pn. „Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej przy produkcji żywności niezwiędłego pochodzenia w warunkach domowych”.

Przy tym, dyrektor Miśkiewicz wskazała na obowiązek złożenia wniosku przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego prowadzące produkcję podstawową/pierwotną produktów pochodzenia roślinnego oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ponadto, przedstawione zostały podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw. Podsumowując swoją wypowiedź dyrektor podkreśliła tezę, iż w **świecie obowiązującego prawa pełną odpowiedzialność zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności ponosi przedsiębiorca produkujący lub wprowadzający ją do obrotu.**

Na koniec szerokiego zakresu tematyki swoją prezentację z wielką gracją i naturalnym spokojem przedstawiła właścicielka cenionego w województwie lubuskim gospodarstwa ekologicznego *Anielskie Ogrody*, pani Kamila Kasperska. Najciekawszym elementem *Anielskich Ogródów* jest przydomowy ogród z sadem stanowiący obszar około 0,5 ha. Na jego powierzchni występuje około 600 gatunków roślin, uprawiane są warzywa, owoce, zioła, kwiaty i grzyby. Duża bioróżnorodność gatunków buduje ekologiczny porządek i nieporządek w ogrodzie. Przedmiotowe gospodarstwo prowadzone przez Państwo Kamilę i Bogdana Kasperskich w miejscowości Budachów (powiat krośnieński) jest laureatem wielu nagród w tym konkursów ogólnopolskich. Pani Kamila Kasperska za pomocą bogatej prezentacji multimedialnej opowiedziała historię swojego gospodarstwa od momentu jego powstania, kiedy stanowiło teren nieuprawiany w 2009 r. po gospodarstwo z ogrodem i sadem, pełne kolorów, bioróżnorodności gatunków roślin, warzyw i owoców w 2017 r. Przedstawiła najważniejsze zasady prowadzenia ogrodu w zgodzie z naturą, w tym między innymi innowacyjne rozwiązania uprawy ziół i warzyw na rabatach podwyższonych i wałach permakulturowych. Zwróciła uwagę na aspekt pielęgnowania ogrodu, gdyż może on być naszą własną apteką, spiżarnią, jak również być źródłem naturalnych kosmetyków i ekologicznych produktów. Pani Kamila Kasperska na tle wyświetlanych zdjęć *Anielskich Ogródów* podzieliła się z uczestnikami doświadczeniem i pojęciem ekologii, która jak podkreśliła *jest nauką o porządku i nieporządku w przyrodzie. Ekologiczny według Anielskich Ogródów to naturalny, lokalny i prośrodowiskowy.* Przy tym, wskazała wiele przykładów rozwiązań ekotechniki np. nagietki są bardzo dobrym sąsiadem dla wielu roślin. Chronią przed atakami grzybów i owadów. Dlatego wykonuje się z nich w licznych miejscach obwódki, ponadto suszone płatki nagietka wykorzystywane są do produkcji leczniczych herbat i mydełek. W ogrodzie rośnie też sporo roślin trujących np. piękne i majestatyczne naparstnice, które są rodzajem "apteki" dla ogrodu. Różnego rodzaju zwierzęta migrują do nich, aby uleczyć się substancjami zawartymi w ich liściach i korzeniach. Stosowane ściółkowanie cienką warstwą skoszonej trawy w *Anielskich Ogródach* chroni glebę przed wysychaniem i tworzy warunki dla życia wielu mikroorganizmów. Rabaty są w 100% wysciółkowane. Dzięki temu krzewy nie są specjalnie podlewane wodą. Nawożenie prowadzone jest tylko gnojówką z roślin, bez jakichkolwiek oprysków.

Jedną z wielu specjalności *Anielskich Ogródów* są kiszonki kimchi, ciasta (np. jabłecznik zawijany z antonówek) i ciasteczka, bułki drożdżowe z powidłami z węgierek i róży jadalnej (odmiana uprawiana od 1947 r. o niesamowitym zapachu), kapusta zasmażana, twaróg, masło i inne sery wytwarzane są tradycyjnymi sposobami z mleka z innego gospodarstwa ekologicznego. W kuchni wykorzystywane są również różnego rodzaju jadalne kwiaty. Bogactwo produktów ekologicznych powstałych dzięki ogromnej pracy państwa Kasperskich jest źródłem inspiracji kulinarnych dla naszych bohaterów, założycieli *Leśnego Klubu Kolacyjnego*.

Zwieńczeniem operacji był przygotowany przez *Leśny Klub Kolacyjny* klimatyczny obiad inspirowany naturą, z wykorzystaniem regionalnych produktów wysokiej jakości, których źródłem były lokalne gospodarstwa rolne w tym ekologiczne z województwa lubuskiego. Zaserwowany uczestnikom obiad składał się z:

- leśnego bulionu warzywno-grzybowego z pokrzywą i bluszczkiem kurdybankiem,

- pęczotto z topinamburem i grzybami podane na pieczonej dyni hokkaido z dodatkiem lokalnego długodojrzewającego koziego sera i zioła oliwnego,
- na deser podana została pieczona w syropie gruszka nadziewana musem z orzechów laskowych z dodatkiem syropu z pigwowca, karmelu z buraka i jadalnych kwiatów (m.in. bratek, nagietek).

### Zdjęcia:





Źródło: <https://lodr.pl/innowacje/688-w-zdrowym-ciele-zdrowy-duch-to-haslo-przyswiecajace-szkoleniu-pn-z-natury-innowacyjne-innowacyjne-formy-dzialalnosci-na-terenach-wiejskich-zorganizowanego-w-dniu-16-10-2019-r-w-lodr-w-kalsku>

#### 14. WDRAŻANIE INNOWACJI W CELU ZACHOWANIA BIORÓŻNORODNOŚCI W OBLICZU ZMIAN KLIMATU

**Organizator:** Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

**Data:** 17-18 października 2019 r.

**Miejsce:** Nadleśnictwo Świeradów

**Forma:** szkolenie połączone z warsztatami

**Grupa docelowa:** 25 osób - rolnicy, jednostki działające na rzecz rolników, w tym organizacje przyrodnicze działające na rzecz ochrony przyrody, doradcy rolniczy, przedstawiciele jednostek naukowo-badawczych.

**Cel:** uwypuklenie roli polskich obszarów wiejskich w ochronie różnorodności biologicznej i rozważenie potrzeby podejmowania innowacyjnych rozwiązań w zakresie nie tylko gospodarczej i społecznej, ale także na płaszczyźnie przyrodniczej, którą należy chronić przed nadmierną presją ze strony człowieka podczas szkolenia połączonego z warsztatami.

#### 15. PROGRAM AZOTANOWY W POLSCE – NOWE OBOWIĄZKI DLA ROLNIKÓW Z WOJEWÓDZTWA KUJAWSKO-POMORSKIEGO

**Organizator:** Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie

**Data:** 17 i 18 października 2019 r.

**Miejsce:** Przydatki Gołaszewskie; Starorypin Rządowy

**Forma:** konferencja x 2

**Grupa docelowa:** 2 konferencje po 100 osób - rolnicy, doradcy rolniczy.



**Cel:** podnoszenie świadomości i kształtowania właściwych postaw rolników i doradców w zakresie ograniczenia zanieczyszczenia wód azotem pochodzenia rolniczego, poprzez propagowanie zasad zrównoważonego rolnictwa, a tym samym wsparcie we wdrażaniu „Programu działań mających na celu zmniejszenie zanieczyszczenia wód azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych oraz zapobieganie dalszemu zanieczyszczeniu”. Celem konferencji było również przekazanie uczestnikom informacji o najnowszych rozwiązaniach dotyczących ochrony wód oraz oddziaływaniu produkcji zwierzęcej na środowisko, a także zachęcić do propagowania i wdrażania zasad zrównoważonego rolnictwa.

### Opis:

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie zorganizował dwie konferencje pt. „Program azotanowy w Polsce-nowe obowiązki dla rolników z województwa kujawsko-pomorskiego”, które odbyły się: 17 października w Hotelu Podgrodzie w Przydatkach Gołaszewskich, oraz 18 października w Restauracji Modrzewiowa w Starorypinie Rządowym.

Głównym celem zajęć było podniesienie świadomości i kształtowania właściwych postaw u rolników i doradców w celu ograniczenia zanieczyszczenia wód azotem pochodzenia rolniczego, poprzez propagowanie zasad zrównoważonego rolnictwa, a tym samym wsparcie we wdrażaniu „Programu działań mających na celu zmniejszenie zanieczyszczenia wód azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych oraz zapobieganie dalszemu zanieczyszczeniu” który w lipcu 2018 r. wszedł w życie. Zobowiązuje on wszystkich rolników, którzy prowadzą produkcję rolną, w tym działy specjalne produkcji rolnej oraz działalność, w ramach której są przechowywane odchody zwierzęce lub stosowane nawozy zawierające azot, do gospodarowania zgodnie z określonymi w nim wymogami. Przestrzeganie spełnienia wymogów programu azotanowego jest elementem wzajemnej zgodności i podlega kontroli ARiMR oraz WIOŚ.

Konferencje miały za zadanie przekazać uczestnikom informacje o najnowszych rozwiązaniach dotyczących ochrony wód oraz oddziaływaniu produkcji zwierzęcej na środowisko, a także zachęcić do propagowania i wdrażania zasad zrównoważonego rolnictwa.

Za sprawą konferencji wydano również broszurę pt: „Problem zanieczyszczenia wód azotem pochodzenia rolniczego- najnowsze rozwiązania dla rolnictwa”: <https://www.kpodr.pl/wp-content/uploads/2019/11/BROSZURA-KPODR-SIR.pdf>



Zdjęcia:



Źródło: <https://www.kpodr.pl/program-azotanowy-w-polsce-nowe-obowiazki-dla-rolnikow-z-województwa-kujawsko-pomorskiego-relacja/>

## 16. FARMY WERTYKALNE PRZYSZŁOŚCIĄ ZRÓWNOWAŻONEJ PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Organizator: Częstochowskie Stowarzyszenie Rozwoju Małej przedsiębiorczości

Data: 19-24 października 2019 r.

**Miejsce: Holandia**

**Forma: wyjazd studyjny**

**Grupa docelowa:** 30 osób - rolnicy, przedsiębiorcy, przedstawiciele organizacji pozarządowych oraz osoby lub przedstawiciele podmiotów zainteresowanych tematyką operacji.

**Cel:** zwiększenie wiedzy uczestników operacji we wdrażaniu innowacyjnych technologii w zakresie produkcji rolniczej w oparciu o farmy wertykalne, na podstawie przykładów dobrych praktyk z Holandii, wśród 30 uczestników operacji zainteresowanych możliwością współpracy we wdrażaniu tej wiedzy. Operacja przyczyni się do poszukiwania potencjalnych członków Grup Operacyjnych EPI.

**Opis:**

Uczestnikami wyjazdu studyjnego odbywającego się w terminie 19-24.10.2019 r. w Holandii, było 30 osób z terenu całej Polski, w tym osoby do 35 roku życia. Wizyta studyjna była organizowana przez Częstochowskie Stowarzyszenie Rozwoju Małej Przedsiębiorczości oraz Polski Instytut Rolnictwa sp. z o.o. i Fundację Przedsiębiorczości. Niniejsza wizyta studyjna została zorganizowana przy ścisłej współpracy z Ambasadą Królestwa Niderlandów w Warszawie, która podkreśliła swoje dalsze zainteresowanie w potencjalnym transferze rozwiązań niderlandzkich do Polski. W operacji oprócz rolników wzięli udział przedsiębiorcy, przedstawiciele organizacji pozarządowych oraz inne osoby zainteresowane tematyką operacji, a więc podmiotów, które są zainteresowane wdrażaniem innowacyjnych rozwiązań w zakresie produkcji żywności i będą mogły stworzyć potencjalne grupy operacyjne.

Celem wizyty studyjnej było zwiększenie wiedzy uczestników operacji we wdrażaniu innowacyjnych technologii w zakresie produkcji rolniczej w oparciu o farmy wertykalne, na podstawie przykładów dobrych praktyk z Holandii, wśród 30 uczestników operacji zainteresowanych możliwością współpracy we wdrażaniu tej wiedzy. W niedługim czasie ludzkość będzie borykała się z problemem zapewnienia żywności dla stale zwiększającej się liczby mieszkańców naszej planety. Jednocześnie konsumenci, w szczególności w miastach, oczekują żywności wysokiej jakości i zachowującej długo świeżość. Farmy wertykalne czyli pionowa uprawa roślin pod zadaszeniem to nowy rodzaj produkcji żywności w obszarach zurbanizowanych. Takie uprawy są w pełni kontrolowalne, bezpieczne, przewidywalne, a także odporne na działania atmosferyczne czy szkodniki oraz niepowodujące negatywnych oddziaływań na zmiany klimatyczne i środowisko. To może być odpowiedź na te potrzeby.

W czasie wyjazdu studyjnego jego uczestnicy mieli okazję dowiedzieć się czym jest Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich, jakie możliwości daje działanie „Współpraca”, poznać podstawy uprawy wertykalnej oraz jaką rolę odegrała i dalej odgrywa nauka w rozwoju tej uprawy. Ponadto uczestnicy pozyskali bezpośrednią i praktyczną wiedzę na temat uprawy wertykalnej oraz sprzedaży bezpośredniej produktów tak wytworzonych oraz możliwości współdziałania przy realizacji innowacyjnych wdrożeń w rolnictwie i na obszarach wiejskich.

Wizyta studyjna rozpoczęła się prelekcją na temat Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich oraz działania „Współpraca”. Podczas prelekcji przedstawiono czym jest Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR), jak można zostać partnerem SIR oraz jakie możliwości daje aktywność w SIR, a także informacje odnośnie wsparcia wdrożenia innowacyjnych rozwiązań w produkcji rolniczej przy udziale środków PROW 2014-2020, czym jest Działanie Współpraca oraz uwarunkowania dotyczące działania Współpraca, a także przykłady grup operacyjnych EPI. Kolejnym punktem była prelekcja dotycząca podstaw w zakresie uprawy wertykalnej, w ich powszechności, zalet oraz warunków technicznych. Podczas prelekcji

przedstawiono podstawowe informacje o uprawie wertykalnej, genezie ich powstania, rodzajach upraw wertykalnych, wstępne informacje odnośnie warunków technicznych, w tym świetlnych, a także o opłacalności i aspektach społecznych.

Kolejny dzień w całości poświęcony był roli nauki w zakresie uprawy wertykalnej, jej rozwoju oraz prowadzonych aktualnie badań w tym kierunku. Wszystkie działania tego dnia odbyły się na terenie Uniwersytetu w Wageningen. Podczas prelekcji przedstawiono historyczne już prace badawcze i rozwojowe dotyczące uprawy wertykalnej, w tym te prowadzone przez prekursorów japońskich, oraz te prowadzone na tutejszym uniwersytecie. Przedstawiono zalety rolnictwa wertykalnego w odniesieniu do zmian klimatycznych, redukcji emisji gazów cieplarnianych oraz badania dotyczące wpływu światła na jakość wytwarzanych produktów. Następnie uczestnikom przedstawiono przykłady badań naukowych wdrożonych do praktyki produkcyjnej w Japonii, Holandii oraz Stanach Zjednoczonych. Można było dowiedzieć się jak ważny jest szybki transfer zdobyczy naukowych do praktyki. W dalszej części uczestnicy mieli okazję odwiedzić eksperymentalne uprawy wertykalne prowadzone przez naukowców z Wageningen na różnych roślinach. Badania obecnie są prowadzone nad wdrożeniem do uprawy wertykalnej innych roślin, warzyw i owoców, a także nad zwiększeniem jakości oraz trwałości już produkowanych warzyw poprzez adekwatne dawkowanie światła oraz składników odżywczych. Kolejnym punktem były wizyty w dwóch firmach – startupach, które zlokalizowane są na terenie uniwersytetu oraz ściśle z nim współpracują. Pierwsza z nich, Vegeler zajmuje się produkcją urządzeń do uprawy wertykalnej w postaci regałów oraz stanowisk nabiurkowych, a więc prowadzeniem w pełni kontrolowanej przez komputer uprawy wertykalnej, która może być prowadzona w warunkach domowych, lub niedużej przestrzeni biurowej czy usługowej. Druga z nich, firma Sigrow, zajmuje się produkcją autonomicznych i niezależnych sensorów monitorujących wszystkie parametry uprawy wertykalnej i wewnętrznej oraz przekazuje, te dane poprzez sieć do komputerów sterujących, aby te odpowiednio dawkowały oświetlenie, nawodnienie czy podawane składniki.

W kolejnym dniu wyjazdu studyjnego uczestnicy mieli okazję zapoznać się z aspektami technicznymi założenia oraz prowadzenia uprawy wertykalnej warzyw i przypraw w firmie GrowX. Podczas wizyty omówione zostały aspekty techniczne oraz prawne założenia farmy wertykalnej, doświadczenia właścicieli w zakresie współpracy z innymi podmiotami oraz napotkane trudności. W ciągu tego samego dnia uczestnicy odwiedzili jeszcze jedną farmę wertykalną o nazwie One Farm, założoną przez firmę ALab. Ciekawostką jest, że farma ta powstała w ramach inkubatora dla nowych technologii prowadzonego przez miasto Amsterdam i ściśle współpracuje z samorządem w zakresie rozwoju swojej produkcji, a także dystrybucji wytworzonych produktów.

Ostatnim elementem wyjazdu studyjnego była wizyta w jednej z najefektywniejszym firm zajmujących się produkcją wewnętrzną i wertykalną, firmie Certhon. Wizyta rozpoczęła się od przedstawienia działalności firmy, a jest ona bardzo szeroka od produkcji warzyw, takich jak sałata, pomidory poprzez uprawę truskawek, a na storczykach kończąc. Następnie część tej produkcji została przedstawiona uczestnikom podczas odwiedzania kolejnych pomieszczeń z uprawami. Warty podkreślenia jest fakt, że wszystkie uprawy są nadzorowane przez systemy komputerowe, które sterują dawkowaniem światła, a więc długością dnia i nocy, nawadnianiem oraz dawkowaniem poszczególnym roślinom składników odżywczych. Wizyta studyjna może wpłynąć pozytywnie na rozwój tego kierunku rolnictwa w Polsce. Wśród uczestników można było słyszeć głosy o dużym zainteresowaniu tematyką operacji, w tym również stworzeniem grupy operacyjnej, która rozpoczęłaby uprawę wertykalną.

Zdjęcia:



Źródło: <https://sir.cdr.gov.pl/2019/10/29/farmy-wertykalne-przyszloscia-zrownowazonej-produkcji-zywnosci-relacja-z-wyjazdu-studyjnego/>

## 17. EFEKTYWNE ROLNICTWO EKOLOGICZNE I INNOWACJE W PRODUKCJI ZWIERZĘCEJ OD IDEI DO PRAKTYKI NA PRZYKŁADZIE GOSPODARSTW W WOJEWÓDZTWIE PODKARPACKIM I ŚWIĘTOKRZYSKIM W RAMACH TWORZENIA POTENCJALNYCH GRUP OPERACYJNYCH W ZAKRESIE DZIAŁANIA „WSPÓŁPRACA”

**Organizator:** Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku

**Data:** 21-25 października 2019 r.

**Miejsce:** woj. podkarpackie i świętokrzyskie

**Forma:** wyjazd studyjny

**Grupa docelowa:** 45 osób - potencjalni partnerzy KSOW i SIR z woj. lubuskiego, rolnicy zainteresowani produkcją ekologiczną, doradcy rolni, hodowcy bydła i przedsiębiorcy oraz przedstawiciele jednostek naukowych. Wyjazd studyjny skierowany jest do potencjalnych członków grupy operacyjnej, osób zainteresowanych założeniem takiej grupy, bądź udziałem w pracach na rzecz GO EPI.

**Cel:** zapoznanie się z efektywnym zarządzaniem i produkcją rolną w gospodarstwie ekologicznym oraz produkcją zwierzęcą na terenie województwa świętokrzyskiego i podkarpackiego dla pozyskania potencjalnych partnerów do grup operacyjnych w ramach działania "Współpraca".

## 18. ZAGOSPODAROWANIE ODPADÓW ROLNYCH – STAN OBECNY I PERSPEKTYWY

**Organizator:** Europejska Agencja Rozwoju (operacja partnerska Świętokrzyskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach)

**Data:** 28 października 2019 r.

**Miejsce:** Kielce

**Forma:** konferencja, raport/analiza

**Grupa docelowa:** 40 osób - rolnicy, przedsiębiorcy sektora MŚP, przedstawiciele ODR, LGD oraz organizacji samorządowych i pozarządowych

**Cel:** poszukiwanie partnerów oraz wspieranie tworzenia sieci współpracy, w celu zawiązania grupy operacyjnej na rzecz zdiagnozowania problemu powstawania odpadów rolniczych i z przemysłu rolno-spożywczego oraz ich efektywnego zagospodarowania w województwie świętokrzyskim.

**Do pobrania:** Raport pn.: „POWSTAWIANIE I ZAGOSPODAROWANIE ODPADÓW GENEROWANYCH W ROLNICTWIE I PRZEMYSŁE ROLNO-SPOŻYWCZYM – STAN OBECNY I PERSPEKTYWY:

[https://sir.cdr.gov.pl/wp-content/uploads/2019/12/RAPORT\\_2019.pdf](https://sir.cdr.gov.pl/wp-content/uploads/2019/12/RAPORT_2019.pdf)



## 19. INNOWACYJNA OFERTA DŹWIGNIĄ WIZERUNKU OBSZARÓW WIEJSKICH WOJEWÓDZTWA OPOLSKIEGO

**Organizator:** Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiu

**Data:** 28-29 października 2019 r.

**Forma:** konferencja

**Grupa docelowa:** 70 osób - rolnicy, właściciele gospodarstw agroturystycznych oraz obiektów restauracyjno hotelarskich z terenów wiejskich woj. opolskiego, członkowie stowarzyszeń oraz lokalnych grup działania, przedstawiciele JST z terenów woj. opolskiego, doradcy rolniczy.

**Cel:** Aktywizacja mieszkańców wsi na rzecz podejmowania inicjatyw w zakresie rozwoju obszarów wiejskich, w tym kreowania miejsc pracy na terenach wiejskich. Udoskonalanie oferty turystycznej, wprowadzanie innowacji w obsłudze turystów. Wykorzystywanie walorów turystycznych obszaru, pobudzenie kreatywności właścicieli gospodarstw agroturystycznych w celu stworzenia bogatszej oferty turystycznej.

**Opis:**

Podczas konferencji zostały przeprowadzone wykłady nt.: „Wodne terapie kneippowskie jako istotny element innowacyjnej oferty turystyczno-rekreacyjno-rehabilitacyjnej województwa opolskiego”, „Ekologia stosowana. Inwestycje ekologiczne motorem rozwoju nowoczesnej oferty turystycznej obszarów wiejskich”, „Zioła w innowacyjnej odsłonie marką oferty turystycznej”, „Wykorzystanie naturalnych produktów roślinnych i zwierzęcych w tworzeniu innowacyjnej oferty turystycznej”, „Opolska turystyka marką Europy – fundusze europejskie szansą dla rozwoju opolskiej oferty turystycznej”, „Innowacyjna oferta

turystyczna dźwignią wizerunku obszarów wiejskich województwa opolskiego”, „Współpraca jako innowacyjne narzędzie w rozwoju obszarów wiejskich – razem możemy więcej”.

Zdjęcia:



Źródło: <http://sir.oodr.pl/1867-2/>