„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
Instytucja 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

Wrzesień 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

www.facebook.com/SiecSIR
www.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 we wrześniu 2019 r.

Opracowano na podstawie informacji udostępnionych na stronach internetowych Wojewódzkich Ośrodków Doradztwa Rolniczego, Partnerów KSOW oraz informacji przekazanych pocztą elektroniczną do CDR w Brwinowie Oddział w Warszawie.

SPIS TREŚCI

1. Zakładanie plantacji winorośli – produkcja wina i soków szansą na rozwój dla gospodarstw w woj. łódzkiego 3

2. Dolnośląskie Targi Produktu Lokalnego „Od rolnika do koszyka" 5

3. Innowacyjne wdrożenia oraz doświadczenia w organizacji Grup Pperacyjnych na Wegrzech 8

4. Innowacyjne technologie wspierające efektywność rozrodu oraz wzrost potencjału genetycznego stad bydła mlecznego 11

5. Krótkie łańcuchy dostaw w oparciu o lokalną żywność 13

6. Nowoczesne technologie w chowie bydła mlecznego na przykładzie woj. podlaskiego 15

7. Ograniczenia zanieczyszczeniami azotem metodą poprawy jakości wód 16

8. Transfer wiedzy w zakresie nowoczesnych systemzarządzania w chowie bydła 19

9. Ekologiczna uprawa owoców miękkich – truskawka 19

10. Uprawa derenia jadalnego z elementami innowacji jako alternatywnej rośliny dla sadownictwa 21

11. Innowacyjne metody promocji żywności tradycyjnej i regionalnej na przykładzie dobrych praktyk z woj. kujawsko-pomorskiego 24

12. Innowacje łąkowo-pastwiskowe w trudnej drodze ekonomicznej po lepsze mleko i wołowinę 24

13. Innowacje w prowadzeniu gospodarstwa ekologicznego 26

14. Uprawa i przetwórstwo trufli szansą na konkurencyjność małych gospodarstw rolnych 27

15. Innowacyjność w przetwórstwie mlecznym na poziomie gospodarstwa rolnego 30

16. Dobre praktyki wdrażania innowacji w gospodarstwach ekologicznych 33

17. Gospodarka niskoemisyjna 33

18. Wykorzystanie „DARÓW NATURY" w produkcji i przetówrstwie ekologicznym – współpraca w zakresie wdrażania innowacji organizacji łańcucha dostaw żywności na obszarach wiejskich 35

19. Budowanie sieci partnerstw w zakresie organizacji rynku żywności regionalnej i ekologicznej 38

20. Grupy producentó w rolnych i ich związki jako innowacyjna forma zrzeszania się rolników na rzecz podniesienia konkurencyjności gospodarstw rolnych oraz realizacji wspólnych inicjatyw 42

21. Innowacyjność w przetwórstwie mięsnym na poziomie gospodarstwa rolnego 47

22. Nowe rozwiązania w pasiekacch pszczelich, produkcji miodów i miodów pitnych na przykładzie woj.lubelskiego 49

23. Nowoczesne technologie w uprawie kukurydzy 49

24. Urynkowienie żywności tradycyjnej szansą na rozówj małych gospodarstw, na przykładzie woj. podkarpackiego i świętokrzyskiego 50

25. Innowacje w hodowli bydła 52

1. ZAKŁADANIE PLANTACJI WINOROŚLI – PRODUKCJA WINA I SOKÓW SZANSĄ NA ROZWÓJ DLA GOSPODARSTW W WOJ. ŁÓDZKIEGO

Organizator: **Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach**

Data: **2-4 września 2019 r.**

Miejsce: **woj. podkarpackie**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 30 osób - potencjalni członkowie grup operacyjnych, rolnicy, przedsiębiorcy, przetwórcy, pracownicy naukowi, przedstawicielami instytucji rolniczych i około rolniczych, doradcy rolniczy

Cel: poszukiwanie partnerów do współpracy w ramach działania „Współpraca" poprzez wspieranie tworzenia sieci kontaktów pomiędzy rolnikami, przedsiębiorcami rolnymi, doradcami, przedstawicielami instytucji naukowych, przedstawicielami instytucji rolniczych i około rolniczych wspierających wdrażanie innowacji na obszarach wiejskich w zakresie zakładania plantacji winorośli, produkcji wina i soku.

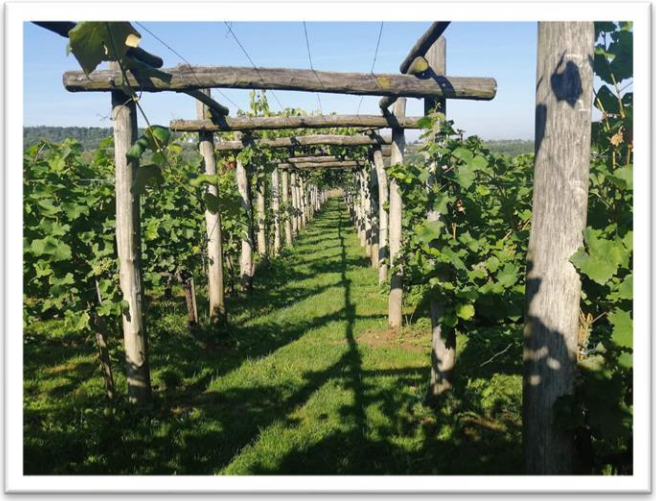
Opis:

Wizytowane obiekty obejmowały wizytę połączoną degustacją. Uczestnicy odwiedzili m.in. Winnicę Maria Anna, Wyżne, Restaurację Winiarnia Stare Siedlisko Winnica Łany, Winnicę Spotkaniówka.

Uczestnicy zdobyli wiedzę z tematyki dotyczącej zakładania, uprawy winorośli oraz produkcją wina i soku z winorośli; działania "Współpraca", doświadczeniami przydatnych w tworzeniu i funkcjonowaniu grup operacyjnych. Dzięki operacji nawiązano kontakty pomiędzy uczestnikami operacji, które mogą stanowić podstawę do stworzenia potencjalnej grupy operacyjnej zainteresowanej szukaniem innowacyjnych rozwiązań w zakresie uprawy winorośli, produkcji wina i soków.

Zdjęcia:

ZBIORNIK FERMENTACYJNY
320
Regent



Źródło: Facebook - profil Łódzkiego ODR z/s w Bratoszewicach

2. DOLNOŚLĄSKIE TARGI PRODUKTU LOKALNEGO „OD ROLNIKA DO KOSZYKA"

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

Data: **8 września 2019 r.**

Miejsce: **Wrocław**

Forma: **konferencja, impreza plenerowa**

Grupa docelowa: 60 osób na konferencji, ok 500 osób podczas imprezy plenerowej - rolnicy, producenci rolni, doradcy, przedstawiciele świata nauki, mieszkańcy obszarów wiejskich i inne osoby zainteresowane wdrażaniem innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich z wykorzystaniem środków dostępnych w ramach działania „Współpraca".

Cel: podniesienie poziomu wiedzy uczestników konferencji z możliwością wykorzystania środków dostępnych w ramach działania „Współpraca" oraz zachęcenie ich do podejmowania współpracy w realizacji wspólnych innowacyjnych przedsięwzięć i tworzenia grup operacyjnych ukierunkowanych na skracanie łańcuchów dostaw. Dodatkowo wskazanie konsumentowi końcowemu bezpośredniego źródła sprzedaży produktów z gospodarstwa rolnego i małego przetwórstwa oraz innych usług i artykułów od rolników na stoiskach podczas Dolnośląskich Targów Produktu Lokalnego pt. „Od rolnika do koszyka".

Opis:

Uczestnicy targów, pomijając pośredników w łańcuchu dostaw, mieli okazję kupić wiejskie produkty rolne i ich przetwory oraz ludowe rękodzieło od lokalnego producenta. To innowacyjna forma promocji dla wystawców, którzy mieli okazję nie tylko sprzedać swoje produkty, ale również zareklamować wytwarzaną przez siebie zdrową żywność, wśród około 500 uczestników imprezy. Konferansjer prowadzący Targi przeprowadzał wywiady z wystawcami. Historia prowadzonej działalności i wytwarzanych produktów, zachęcała gości do odwiedzania stoisk z lokalną żywnością wysokiej jakości, miodami oraz świeżymi, ekologicznymi owocami i warzywami. Były też susze i syropy owocowe, zimno tłoczone oleje, przetwory z lawendy, pierniki oraz wiele innych produktów rzadko dostępnych na sklepowych półkach. Swoje stoiska mieli również rękodzielnicy

ludowi oraz Dolnośląska Zagroda Edukacyjna „Marianówek", której właściciele zdobyli I miejsce w wojewódzkim konkursie na „Najlepszą zagrodę edukacyjną z Dolnego Śląska 2019" zorganizowanym przez DODR.

W punktach informacyjnych Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Oddziału Regionalnego Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego we Wrocławiu, Dolnośląskiego Zespołu Parków Krajobrazowych – Oddział Wałbrzych, Dolnośląskiej Zielonej Doliny DOZEDO sp. z o.o., Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego oraz Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR) uczestnicy targów czerpali wiedzę na temat rolnictwa, przetwórstwa, możliwości wsparcia przedsiębiorczości wiejskiej czy możliwości nawiązywania współpracy, a także otrzymywali bezpłatne publikacje branżowe i gadżety przygotowane przez te instytucje.

Na scenie odbywały się tematyczne prelekcje prowadzone przez lokalnych producentów oraz konkursy dla publiczności: „Mistrz wiedzy rolniczej" oraz „Poznaj produkt lokalny z Dolnego Śląska" i występy trzech lokalnych zespołów ludowych – Ale Babki z Witoszowa Dolnego, Jaworzynianie z Jaworzyny Śląskiej oraz Echo z Bolkowa.

Wśród przybyłych gości byli Poseł na Sejm RP Wojciech Murdzek, Dyrektor OR ARiMR we Wrocławiu Magdalena Salińska, zastępca Dyrektora OR ARiMR we Wrocławiu Zygmunt Skiba, zastępca Dyrektora Śląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Częstochowie Anna Szymik, czy Przewodniczący Dolnośląskiej Rady Wojewódzkiej NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność" Marian Dembiński.

Konferencja

Równolegle do Dolnośląskich Targów Produktu Lokalnego odbyła się konferencja tematyczna dotycząca małego lokalnego przetwórstwa, w szczególności innowacyjnych narzędzi promocji. Wykładowcy zaprezentowali przykłady skracania łańcuchów dostaw tak, aby oferowane przez nich produkty zachowywały wysoką jakość jak najdłużej. Przedstawiono także sposoby efektywnej promocji, aby jak najniższym kosztem dotrzeć do szerokiego grona odbiorców. Dolnośląski broker innowacji przybliżył temat tworzenia grup operacyjnych w ramach działania „Współpraca" Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich (SIR). Pokazał przykłady działających grup operacyjnych, które otrzymały dofinansowanie w ramach naboru na to działanie. Zachęcał on uczestników do podejmowania wspólnych działań i realizowania projektów, w ramach kolejnego, już trzeciego naboru. Ponadto na konferencji zaprezentowano formy prowadzenia małego przetwórstwa oraz dobre przykłady w zakresie efektywnej promocji ofert gospodarstw rolnych – zagród edukacyjnych, nagrodzonych w wojewódzkim konkursie „Najlepsza zagroda edukacyjna z Dolnego Śląska".

Videorelacja udostępniona na kanale YouTube pod linkiem: *https://www.youtube.com/watch?v=ehsG7bKvNVU*

Zdjęcia:

DODR
Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
INFORMUJE
SZKOLIMY
DORADZAMY

miód
RZEPAKOWY
AKACJOWY

Źródło: http://www.dodr.pl/relacje,802-dolnoslaskie-targi-produktu-lokalnego-i-konferencja-od-rolnika-do-koszyka?fbclid=IwAR2cEq-R3TbP6zFWBvKYwMttgGYedADEraDzdYeyRoGPUU_j1E3vA9QH7oo

3. INNOWACYJNE WDROŻENIA ORAZ DOŚWIADCZENIA W ORGANIZACJI GRUP OPERACYJNYCH NA WĘGRZECH

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

Data: **8-11 września 2019 r.**

Miejsce: **Węgry**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 25 osób - rolnicy, doradcy rolniczy, przedsiębiorcy, przedstawiciele instytucji rolniczych, około rolniczych i naukowych, przedstawiciele stowarzyszeń.

Cel: podniesienie wiedzy oraz nabycie doświadczenia w zakresie organizacji i funkcjonowania grup operacyjnych wśród rolników, doradców, przedsiębiorców z terenu województwa lubelskiego, promocja działania "Współpraca", zapoznanie uczestników wyjazdu z dobrymi praktykami w tworzeniu i funkcjonowaniu grup operacyjnych w regionie węgierskim.

Opis:

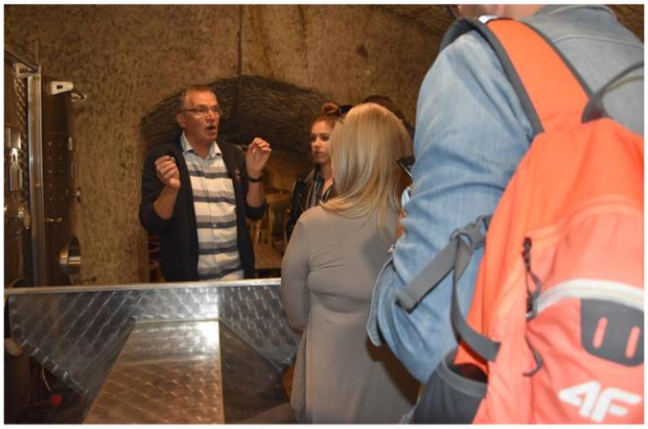
Wizyta studyjna rozpoczęła się 8 września wyjazdem do Budapesztu gdzie już pierwszego dnia odbyło się spotkanie w Węgierskiej Izbie Rolniczej podczas, której pracownicy Węgierskiej Izby Rolniczej oraz Narodowego Centrum Doradztwa przedstawili swoje prezentacje. Grupa została zapoznana z systemem doradztwa rolniczego na Węgrzech, zasad funkcjonowania systemu doradztwa terenowego praz wprowadzonego w życie e-doradztwa dla rolników. Głównym tematem do dyskusji była wymiana doświadczeń w tworzeniu Grup Operacyjnych EPI. Po udanej wizycie w Budapeszcie odwiedzono ekologiczne gospodarstwo prowadzone przez młode małżeństwo, które postanowiło rzucić życie w mieście i przenieść się na wieś gdzie mogą na własną rękę produkować ekologiczne warzywa. W realizacji tego planu pomogły im fundusze europejskie, które wykorzystali na zakup ziemi, remont budynków. Obecnie gospodarstwo zajmuje się uprawą warzyw w tunelach głównie są to pomidory oraz papryka. Rynkiem zbytu są głównie restauracje oraz sklepy w Budapeszcie jak również indywidualni odbiorcy.

Kolejny dzień wizyty rozpoczął się od spotkania w wydrążonej w skale wulkanicznej piwniczce Pana Lajosza Gal w miejscowości Eger. Charyzmatyczny właściciel winnicy opowiadał z pasją o winie i technologii produkcji. Jako wykładowca chemii, podkreślał jak ważne jest rozumienie procesów chemicznych zachodzących w roślinach przed jak i po zbiorze, a także poszczególnych etapach produkcji wina. Następnie cała grupa udała się na plantacje winogron uprawianych przez Pana Lajosza Gal, gdzie kontynuował swój wykład o technologii oraz uprawie winogron. Wizyta została zakończona degustacją, która była połączona z wykładem na temat sposobu degustacji ale także etykietą spożywania wina. Kolejna wizyta odbyła się w winnicy Toth Ferenc Pinceszet gdzie została grupie przekazana historia winnicy oraz zostało przedstawione jakie wina są produkowane i w jaki sposób je wytwarzają w wyżej wymienionej winnicy. Kolejne wizyty również odbywały się w klimatycznych winnicach, które znajdowały się w wulkanicznych skałach a wnętrza pokryte były unikalnym rodzajem pleśni, która ma wpływ na dojrzewanie oraz smak win pochodzących z Egeru.

Wizyta w Tokaju była ostatnim punktem programu wizyty studyjnej gdzie grupa uczestników mogła zobaczyć jedną z największych winnic. Była to winnica Chateu Dereszla miejsce jest przepełnione winem i historią. Piwniczka wykuta w skale ma blisko kilometr korytarzy, podzielonych na 5 sekcji, które mieliśmy okazję zwiedzić razem z przewodnikiem, który opowiadał o historii oraz procesie produkcji wina w Tokaju.

Organizacja wyjazdu studyjnego była doskonałą formą podniesienia wiedzy wśród uczestników, wymiany wiedzy i doświadczeń. Nawiązanie nowych kontaktów oraz wymiana doświadczeń zmotywuje różne podmioty do wspólnych działań mających na celu podniesienie rentowności swoich gospodarstw. Wyjazd na Węgry dał uczestnikom możliwość bezpośredniego kontaktu z rolnikami i przedsiębiorcami, obserwacji różnych innowacyjnych rozwiązań tam stosowanych, a które byłyby trudne do zaobserwowania w warunkach polskich.

Zdjęcia:



Źródło: http://lodr.konskowola.pl/www_m/index.php/aktualnosci-sir/1129-innowacyjne-wdrozenia-oraz-doswiadczenia-w-organizacji-grup-operacyjnych-na-wegrzech-2

4. INNOWACYJNE TECHNOLOGIE WSPIERAJĄCE EFEKTYWNOŚĆ ROZRODU ORAZ WZROST POTENCJAŁU GENETYCZNEGO STAD BYDŁA MLECZNEGO

Organizator: **Partner KSOW – Wielkopolskie Centrum Hodowli i Rozrodu Zwierząt w Poznaniu**

Data: **8-11 września 2019 r.**

Miejsce: **Niemcy, Dania**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 25 osób: rolnicy - hodowcy bydła mlecznego, pracownicy WCHiRZ, pracownicy WODR.

Cel: scalenie grupy operacyjnej, składającej się z hodowców bydła mlecznego (będących pod oceną wartości użytkowej, posiadających stada wolne od IBR/BVD). Są to rolnicy, którzy chcą udostępnić swoje krowy/jałówki o wysokiej wartości hodowlanej do przeprowadzenia zabiegów ET i OPU/IVF w celu zwiększenia potencjału genetycznego własnego gospodarstwa oraz na potrzeby realizacji programu hodowlanego WCHiRZ w Poznaniu (w przypadku wybitnych sztuk).

Opis:

Pierwszym punktem programu była Stacja Hodowli Masterrind w miejscowości Verden. Przedsiębiorstwo jest największą stacją unasienniania w Niemczech, zrzeszającą ponad 1/3 wszystkich krów pod oceną w kraju, realizujące własne programy hodowlane ras bydła. Korzystając z gościnności grupa uczestników wyjazdu odwiedziła również centrum produkcji zarodków in vitro należące do Masterrind, dysponujące najnowocześniejszym sprzętem w tym zakresie. Obiekt znajduje się w miejscowości Loxsedt, na północy Niemiec. Codziennie jest tam wykonywane kilka/kilkanaście zabiegów ET.

Następnie odbyła się wizyta w oborze, która w codziennej praktyce hodowlanej wykorzystuje transfer zarodków. Uczestnicy mogli zobaczyć jak realizacja programu opartego o ET sprawdza się w praktyce oraz jakie są wady i zalety ww. metody.

Trzeci dzień to rozpoczęto od wizyty w Aarhus, gdzie siedzibę ma SEGES Dansk Holstein. Na miejscu hodowcy wysłuchali ciekawej prelekcji na temat obecnej sytuacji na rynku mleka w Danii, zwyczajach hodowlanych, priorytetach hodowców. Następnym punktem była wizytacja gospodarstw bydła mlecznego. W pierwszym z nich, liczącym ok. 240 krów wprowadzona została kompletna automatyzacja żywienia, która pozwala gospodarzom więcej czasu poświęcić na obserwowanie stada pod kątem rozrodu, zdrowotności, i utrzymania dobrostanu zwierząt. Ciekawostką jest, że hodowcy (ojciec i zięć) w ostatnim czasie zrezygnowali z robotów udojowych, kosztem wybudowania nowej hali – jak tłumaczył senior, wstawienie większej liczby robotów mu się zwyczajnie nie kalkulowało, a w planach ma powiększenie stada do 350 sztuk.

Następnie grupa zwiedziła dwie obory pokazowe na terenie północnej Danii. Wartym podkreślenia jest, że ostatnie z odwiedzonych gospodarstw nie jest w ogóle nastawione na produkcję mleka, a głównym kierunkiem działalności jest produkcja i transfer zarodków uzyskiwanych dzięki metodzie in vitro. Gospodarstwo, a w zasadzie hotel dla zwierząt prowadzony jest przez małżeństwo - lekarzy weterynarii, którzy postawili sobie za cel, aby opanować sztukę produkcji embrionów do perfekcji i małymi krokami ten cel konsekwentnie realizują. Na odwiedzonej fermie znajdowało się ok. 35-40 sztuk jałówek o bardzo wysokim potencjale genetycznym, które po kilkunastu tygodniach (po serii zabiegów pobrania komórek jajowych) wracają do swoich właścicieli. Uczestnicy mieli możliwość zobaczyć na żywo jak przebiega procedura pozyskiwania oocytów oraz kolejne etapy produkcji zarodków metodą in vitro.

W trakcie wyjazdu studyjnego hodowcy zapoznali się z innowacyjnymi technologiami wspierającymi efektywność rozrodu bydła mlecznego, innowacyjnymi technikami rozrodu bydła, które dotychczas stosowano jedynie w ośrodkach naukowych, lub komercyjnie na znikomą skalę. Kontakt polskich hodowców z niemieckimi oraz duńskimi ułatwił wymianę doświadczeń i

poglądów z zakresu hodowli bydła mlecznego. Uczestnicy wyjazdu przekonali się na przykładzie niemieckich i duńskich gospodarstw, jak wprowadzenie embriotransferu korzystnie wpłynęło na organizację pracy hodowlanej.

Zdjęcia:

Źródło: ***http://www.wchirz.pl/aktualnosci/szkolenie/relacja-z-wyjazdu-do-niemiec-i-danii***

5. KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW W OPARCIU O LOKALNĄ ŻYWNOŚĆ

Organizator: **Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu**

Data: **9-13 września 2019 r.**

Miejsce: **Austria**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 30 osób - rolnicy, doradcy, naukowcy.

Cel: promowanie partnerstw działających na rzecz rozwoju innowacyjnych metod sprzedaży i aktywizowanie potencjalnych uczestników grup operacyjnych w ramach działania "Współpraca" PROW na lata 2014-2020.

Opis:

Wyjazd studyjny dotyczący zagadnienia krótkich łańcuchów dostaw lokalnie wytwarzanej żywności odbył się w terminie 9-13 września 2019 roku. Wzięło w nim udział udział 30 uczestników, przede wszystkim wielkopolskich rolników zajmujących się sprzedażą produktów wytworzonych we własnych gospodarstwach. Odwiedziliśmy Burgenland, najbardziej wysunięty na wschód kraj związkowy Austrii.

Wykłady przedstawicieli instytucji austiackich

Podczas pierwszego dnia pobytu w Austrii wysłuchaliśmy wykładów przedstawicieli instytucji austriackich. Wystąpienia koordynował Klaus Wagner, przedstawiciel Instytutu Ekonomiki Rolnictwa w Wiedniu.

Zagadnienia rozwoju obszarów wiejskich w Austrii omówił Christian Wutschitz, reprezentant władz regionu Burgenland. Zapoznał nas z zasadami finansowania rolnictwa i rozwoju obszarów wiejskich. Jak się okazuje, ze wsparcia korzysta wielu rolników, a w regionie prowadzone jest 8 tysięcy gospodarstw rolnych, zajmujących się przede wszystkim produkcją roślinną.

Kolejne wykłady wygłosili pracownicy Izby Rolniczej – Ernst Praunseis i Friederike Schmittel. Dotyczyły one rolnictwa ekologicznego oraz sprzedaży bezpośredniej. W 2000 roku w Austrii gospodarstw ekologicznych było niewiele. Jednak od tego czasu tendencja przechodzenia na produkcję ekologiczną rosła i obecnie aż 25% wszystkich gospodarstw to gospodarstwa ekologiczne. Gospodarstwa takie prowadzone są przede wszystkim przez osoby, dla których aspekty środowiskowe są szczególnie ważne. Istotna jest również cena produktów ekologicznych, która w przeciwieństwie do produktów rolnictwa konwencjonalnego utrzymuje się na stabilnym poziomie. 27% gospodarstw zajmuje się sprzedażą bezpośrednią, a 34% dochodów z rolnictwa zapewnia dochód ze sprzedaży bezpośredniej. Trendem wiodącym w Austrii jest sprzedaż bezpośrednia produktów regionalnych, gdyż kupowanie i spożywanie takich produktów przez konsumentów jest bardzo modne. Wielu producentów tworzy historie, a wręcz legendy powstawania swoich wyrobów, co jest bardzo interesujące dla kupującego i przyciąga wielu klientów. Bardzo ważne jest oznakowanie produktu, informacje zawarte na etykietach są poszukiwane i czytane przez konsumentów. Problemem jednak może być to, że klienci oczekują, że wyroby ekologiczne lub tradycyjne nie będą droższe od konwencjonalnych, co może być bardzo trudne dla producenta.

Kolejny wykład na temat organizacji i kompetencji władz gminnych wygłosił Stefan Bubich ze Stowarzyszenia Gmin z regionu Burgenland. Natomiast Katharina Hausl omówiła funkcjonowanie Sieci Kulinarnej w Austrii. Najważniejszymi strategiami w ramach sieci są: dostępność wysokiej jakości produktów spożywczych o gwarantowanych pochodzeniu, innowacje na rynku produktów żywnościowych, podróżowanie w celach kulinarnych oraz przede wszystkim wspólne zaangażowanie.

Przeprowadzone wykłady były wprowadzeniem teoretycznym do zagadnienia lokalnie wytwarzanej żywności i jej dostaw do klientów. Widzieliśmy również praktyczne rozwiązania, ponieważ program wyjazdu studyjnego objął wizyty w gospodarstwach rolnych, które zajmują się sprzedażą wyrobów własnych w systemie sprzedaży bezpośredniej.

Gospodarstwo zajmujące się hodowlą trzody chlewnej

Pierwsze wizytowane gospodarstwo zajmuje się hodowlą trzody chlewnej oraz wytwarzaniem produktów wieprzowych. Wizyta zakończyła się degustacją wyrobów z wieprzowiny oraz wina, wytwarzanego lokalnie przez rodzinę rolnika. Przy gospodarstwie

działa sklep z lokalnymi produktami, była więc możliwość zakupienia wyrobów, z czego chętnie skorzystali uczestnicy wyjazdu.

Wizyta w wytwórni tofu

W gospodarstwie zajmującym się uprawą soi i wytwarzaniem produktów sojowych zapoznaliśmy się z etapami wytwarzania tofu. Tofu jest sprzedawane bezpośrednio w sklepie działającym przy wytwórni. Raz w tygodniu Ulla Wittmann, która wytwarza tofu, sprzedaje go na lokalnym rynku. Tofu znalazło wielu zwolenników i nie ma problemów ze znalezieniem klientów. Oprócz tofu produkowane są przetwory warzywne oraz smakowe prażone ziarna soi.

W następnych dniach odwiedzaliśmy kolejne gospodarstwa rolne. Byliśmy z wizytą u Martiny Schmit, która wraz z mężem i synem prowadzi na 220 ha gospodarstwo. Uprawiają głównie dynię, z której produkują wysokojakościowy olej z pestek dyni. Bezpośrednio przy gospodarstwie działa sklep, w którym sprzedawane są produkty ekologiczne, przede wszytskim olej z pestek dyni, czarnuszki, lniany oraz mąki, miód i wyroby czekoladowe. Właściciele gospodarstwa współpracują z 3 partnerami i razem wytwarzają ekologiczne makarony, ciastka i przekąski. Pani Martina wraz z rodziną przeszła na prowadzenie gospodarstwa w sposób ekologiczny, ze względu na rosnące potrzeby konsumentów w tym zakresie, troskę o środowisko naturalne i własne przekonania o tym, że spożywanie produktów ekologicznych jest bardzo korzystne dla zdrowia.

Sklep z produktami ekologicznymi

Kolejne wizytowane gospodarstwo to firma Adamah Biohof kierowana przez rodzinę, w której pracują rodzice wraz z czwórką dorosłych dzieci. Gospodarstwo od ponad 20 lat działa w systemie ekologicznym – na 100 ha uprawiane są warzywa, na 40 ha zboża. Działalność firmy opiera się na dwóch filarach – produkcja warzyw oraz sprzedaż produktów wytworzonych w gospodarstwie i produktów wytwarzanych ekologicznie, dostarczanych przez innych wytwórców. Przy gospodarstwie działa sklep, gdzie można zakupić świeże warzywa oraz inne produkty ekologiczne. Firma specjalizuje się jednak przede wszystkim w sprzedaży internetowej. Tygodniowo towar z produktami żywnościowymi, pakowany do skrzynek, wysyłany jest do sześciu tysięcy klientów. Firma w swoim asortymencie ma dwa tysiące produktów, które bazują na ekologicznych surowcach.

Kolejnego dnia pobytu w Austrii odwiedziliśmy stowarzyszenie Genuss Burgenland, którego głównym celem jest promocja produktów regionalnych. W każdym regionie Austrii działają stowarzyszenia, propagujące produkty lokalne i kuchnię regionalną oraz tworzące sieć sprzedaży takich produktów. Założeniem jest, że produkty lokalne nie są wytwarzane na rynki międzynarodowe. Stowarzyszenie propaguje turystykę kulinarną, czyli zachęca turystów do odwiedzenia danego regionu, poznania kuchni regionalnej i zakupu produktów wytwarzanych lokalnie.

Uczestnicy wyjazdu studyjnego

Wyjazd studyjny do Austrii pozwolił na poznanie najlepszych praktyk związanych z wytwarzaniem produktów lokalnych oraz pozyskiwaniem klientów, którzy celowo wybierają żywność, charakteryzującą się wyjątkową, tradycyjną metodą produkcji. Duża liczba gospodarstw prowadzących działalność w Austrii decyduje się na produkcję ekologiczną, co jest odpowiedzią na potrzeby konsumentów i trend świadomego nabywania i spożywania żywności wysokiej jakości. Trend ten na razie jest obecny wśród zamożniejszej części społeczeństwa, która odwraca się od żywności produkowanej metodami przemysłowymi. Produktu ekologiczne oraz regionalne są droższe od produktów konwencjonalnych, ale coraz większa grupa konsumentów będzie je kupować, zwracając uwagę na wartości zdrowotne i smak, który uzyskuje się dzięki tradycyjnym metodom wytwarzania.

Eliza Lubiatowska-Krysiak
Koordynator Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich

Fot. Jacek Strykowski

6. NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W CHOWIE BYDŁA MLECZNEGO NA PRZYKŁADZIE WOJ. PODLASKIEGO

Organizator: **Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Bratoszewicach**

Data: **9-12 września 2019 r.**

Miejsce: **woj. podlaskie**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 40 osób - rolnicy, przedsiębiorcy, hodowcy bydła mlecznego, mieszkańcy obszarów wiejskich, pracownicy naukowi, doradcy rolniczy.

Cel: poszukiwanie potencjalnych partnerów do współpracy w ramach działania „Współpraca" poprzez realizacje operacji, której celem jest zapoznanie uczestników wyjazdu studyjnego z nowoczesnymi technologiami stosowanymi w chowie bydła mlecznego na przykładzie rozwiązań praktykowanych w gospodarstwach na terenie woj. podlaskiego.

Opis:

Tematyka zawarta w tytule:" Nowoczesne technologie w chowie bydła mlecznego na przykładzie woj. podlaskiego" pozwoliła łódzkim producentom mleka na krótki, ale treściwy i inspirujący wgląd w problemy producentów mleka w województwie zajmującym drugie miejsce kraju pod względem pogłowia krów i pierwsze w ilości skupowanego mleka. Pogoda sprzyjała zwiedzaniu dużych i nowoczesnych gospodarstw, znacznie różniących się między sobą wieloma rozwiązaniami technicznymi i organizacyjnymi, zlokalizowanych w gminach Śniadowo i Michałowo. Zaskakujące, że właściciele wizytowanych farm, pełnych inżynierskiego rozmachu i technicznych udogodnień, utrzymujący od 100 do ponad 300 sztuk krów i uzyskujący przeciętne wydajności ponad 9 tys. l mleka od sztuki nie prowadzą oceny wartości użytkowej i hodowlanej stad i nie są związani konkretnymi firmami zajmującymi się dystrybucją nasienia i unasienianiem. Mają też krytyczne podejście do instalacji robotów udojowych. Podstawą żywienia stad są kiszonki z kukurydzy i kiszonki z traw, dla których surowiec zapewniają dziesiątki hektarów własnej i dzierżawionej, ale niezbyt wydajnej ziemi, przeważnie 5 i 6 klasy. Ceny mleka w skupie na Podlasiu, na poziomie 1,30 – 1,40 zł/za 1litr netto też nie oszałamiają, a część mleczarni nie dofinansowuje oceny użytkowości mlecznej. Wrażenia z gospodarstw niewątpliwie wzbogaciły poglądy uczestników wyjazdu – rolników i doradców oraz stały się przedmiotem ożywionej dyskusji o blaskach i cieniach produkcji mleczarskiej podczas panelu wykładowego, na którym wszechstronną wiedzą i dogłębną znajomością zagadnień wykazał się dr Marcin Gołębiewski z SGGW.

Zdjęcia:

Źródło: https://www.lodr-bratoszewice.pl/sir/aktualnosci/relacja-z-wyjazdu-studyjnego-na-podlasie-grupy-hodowcow-bydla-mlecznego-i-doradcow

7. OGRANICZENIA ZANIECZYSZCZENIAMI AZOTEM METODĄ POPRAWY JAKOŚCI WÓD

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

Data: **9-10 września 2019 r.**

Miejsce: **Pokrzywna**

Forma: **szkolenie**

Grupa docelowa: 40 osób - doradcy rolni, rolnicy, osoby zainteresowane innowacyjnymi rozwiązaniami z zakresu rolnictwa.

Cel: upowszechnianie wiedzy z zakresu i założeń programu działań mających na celu ochronę wód przed zanieczyszczeniami azotanami pochodzenia rolniczego oraz zapobiegania dalszemu zanieczyszczeniu wpływających na rozwój obszarów wiejskich.

Opis:

W ciągu dwóch dni zostały przedstawione i omówione problemy jakimi są zanieczyszczenia azotem oraz jak możemy poprawić stan i jakość wód. Wykłady przedstawili czterej prelegenci. W pierwszym dniu tematy: „ Przygotowanie planów nawozowych ", „Obliczanie stanu średniorocznego zwierząt i DJP różnych grup zwierząt gospodarskich", „Obliczanie powierzchni płyt obornikowych i pojemności zbiorników na gnojowicę" przedstawił Leszek Ciemniak. Omówił jak upowszechnianie dobrych praktyk ma na celu zmniejszenia zanieczyszczenia wód azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych oraz zapobiegania dalszemu zanieczyszczeniu na obszarze całego państwa wdrażany jest program działań mających wpływ na rozwój obszarów wiejskich. Założeniem przedstawionej tematyki było uświadamianie mieszkańców obszarów wiejskich o procedurach rolniczego wykorzystania nawozów, w tym dawek i równomierności ich rozprowadzania, które zapewniają ograniczenie strat substancji odżywczych do wody na dopuszczalnym poziomie. Gospodarstwo traktowane jest jako istotne punktowe źródło zanieczyszczenia wód. Dbałość o jakość wód gruntowych poprzez racjonalne zarządzanie składnikami pokarmowymi na poziomie gospodarstwa rolnego ma zasadnicze znaczenie w redukcji emisji zanieczyszczeń związkami biogennymi do wód.

Terminy i wytyczne odnośnie okresów, w których jest dozwolone nawożenie oraz przechowywanie nawozów, oraz system opłat wynikających z art. 109 ustawy z dnia 20 lipca 2017r.- Prawo Wodne", ROZPORZĄDZENIE RADY MINISTRÓW z dnia 5 czerwca 2018 r. w sprawie przyjęcia „Programu działań mających na celu zmniejszenie zanieczyszczenia wód azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych oraz zapobieganie dalszemu zanieczyszczeniu; przedstawiła dr Iwona Kłosok- Bazan. Zgłębiła wiedzę na temat obowiązujących aktów prawnych, ewidencji zabiegów agrotechnicznych związanych z nawożeniem azotem, dat zastosowania nawozu, rodzaju upraw oraz dokumentacji. W drugim dniu szkolenia jeden z ważnych przedstawionych problemów przedstawiła dr Anna Kuczuk, która zgłębiła wiedzę na temat: „ Zbilansowanie nawożenia roślin uprawnych jako narzędzie ograniczania strat azotanów z ekosystemów rolniczych ". Pani Anna Kuczuk przedstawiła, iż należy zwrócić szczególną uwagę na warunki rolniczego wykorzystania nawozów w pobliżu cieków naturalnych, zbiorników wodnych, kanałów i rowów, przystosowania miejsc na polu – podłoża denitryfikacyjne – do przechowywania odchodów zwierzęcych oraz odcieków z przechowywanych materiałów roślinnych. Szczególną uwagę powinniśmy zwrócić na stan obecny zaopatrzenia w wodę, odprowadzania ścieków oraz problemy rozwoju gospodarki wodno- ściekowej na obszarach wiejskich. Upowszechnianie dobrych praktyk ma na celu zmniejszenia zanieczyszczenia wód azotanami pochodzącymi ze źródeł rolniczych. Wiedza doradców i rolników została również poszerzona o „ Wymogi organów kontrolujących- dokumentacja działań, system opłat i kontroli ", które omówiła Pani Anna Jagodzik. Skupiła się na praktycznym przedstawieniu systemu kontroli Inspekcji Ochrony Środowiska z uwzględnieniem: podmiotów podlegających kontroli, kryteriach wyboru gospodarstw do kontroli planowanych, podmiotach mogących najbardziej oddziaływać na środowisko z uwagi na: skale produkcji, technologię produkcji, działania powodujące zanieczyszczenia środowiska. Czynności kontrolne rozpoczyna się od okazania legitymacji służbowej i doręczenia upoważnienia do przeprowadzenia kontroli (art. 49 u.P.p.), chyba że przepisy szczególne przewidują możliwość podjęcia kontroli po okazaniu legitymacji. W takim przypadku upoważnienie doręcza się przedsiębiorcy albo osobie przez niego upoważnionej w terminie określonym w tych przepisach, lecz nie później niż w terminie 3 dni roboczych od dnia wszczęcia kontroli (art. 49 ust. 1 u.P.p.).

Zmiana osób upoważnionych do wykonywania kontroli, zakresu przedmiotowego kontroli oraz miejsca wykonywania czynności kontrolnych wymaga odrębnego upoważnienia. Zmiany te nie mogą prowadzić do wydłużenia przewidzianego wcześniej terminu zakończenia kontroli (art. 49 ust. 6 u.P.p.).

Dokument, który nie spełnia tych wymagań nie stanowi podstawy do przeprowadzenia kontroli. Może też stanowić podstawę unieważnienia ustaleń przeprowadzonej kontroli.

Szkolenie poszerzyło wiedzę zarówno doradców jak i rolników z zakresu ograniczenia zanieczyszczeniami azotem metodą poprawy jakości wód. Pozwoliło również uczestnikom na wspólną wymianę uwag w tym zakresie oraz możliwość konfrontacji z prelegentami.

Zdjęcia:

Źródło: http://sir.oodr.pl/szkolenie-w-formie-wyjazdu-studyjnego-w-ramach-realizacji-projektu-pn-ograniczenia-zanieczyszczeniami-azotem-metoda-poprawy-jakosci-wod/

8. TRANSFER WIEDZY W ZAKRESIE NOWOCZESNYCH SYSTEMZARZĄDZANIA W CHOWIE BYDŁA

Organizator: **Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie**

Data: **10-12 września 2019.; 17-19 września 2019; 24-26 września 2019; 09-11 października 2019**

Miejsce: **Węgrów, Kalsk, Rokosów, Bydgoszcz**

Forma: **szkolenie**

Grupa docelowa: 140 osób - rolnicy, nauczyciele szkół rolniczych, pracownicy jednostek doradztwa rolniczego.

Cel: wzmocnienie powiązań między różnymi ogniwami agrobiznesu oraz świata nauki, w celu transferu wiedzy w zakresie nowoczesnych systemów zarządzania w chowie bydła oraz transferu innowacji w sektorze rolniczym.

9. EKOLOGICZNA UPRAWA OWOCÓW MIĘKKICH - TRUSKAWKA

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

Data: **12-13 września 2019 r.**

Miejsce: **Dębowa Kłoda**

Forma: **konferencja**

Grupa docelowa: 35 osób - rolnicy, doradcy rolniczy, przedsiębiorcy, przedstawiciele instytucji rolniczych, około rolniczych i naukowych.

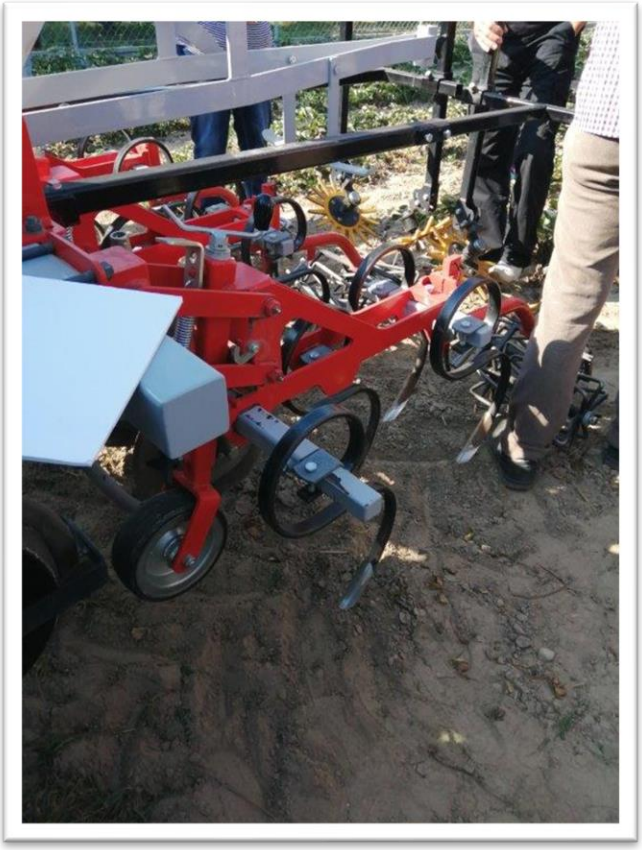
Cel: podniesienie wiedzy oraz nabycie doświadczenia w zakresie ekologicznej technologii uprawy truskawek, innowacyjnych rozwiązań oraz pozyskanie nowych kontaktów wśród rolników, doradców, przedsiębiorców.

Opis:

Konferencja miała na celu upowszechnienie wiedzy dotyczącej uprawy truskawki w systemie ekologicznym oraz wymianę doświadczeń i innowacyjnych rozwiązań pomiędzy ekspertami i uczestnikami. Pierwszy dzień konferencji obejmował wykłady dotyczące zasad działania „Współpraca" i tworzenia grup operacyjnych w ramach Sieci na Rzecz Innowacji w Rolnictwie i na obszarach wiejskich, które omawiali specjaliści LODR w Końskowoli Małgorzata Seroka oraz Marek Siuciak. Informacje na temat sieci europejskich gospodarstw demonstracyjnych NEFERTITI przedstawiła Barbara Sazońska z CRD w Brwinowie Oddział w Radomiu, natomiast tajniki uprawy i nawożenia truskawek zdradził prof. dr hab. Zbigniew Jarosz z UP w Lublinie.
Drugi dzień konferencji obejmował wizyty studyjne w dwóch gospodarstwach. Pierwszym miejscem było ekologiczne gospodarstwo Państwa Barbary i Piotra Banasiów, położone w miejscowości Cegielnia, w gminie Ostrówek, w powiecie lubartowskim. W gospodarstwie prowadzona jest uprawa truskawek odmiany Vibrant na obszarze 4,58 ha. Na plantacji przeprowadzony został pokaz pracy opielacza rzędowego Solan. Gospodarstwo zajęło w 2017 roku I miejsce w ogólnopolskim Konkursie na Najlepsze Gospodarstwo Ekologiczne w kategorii „Ekologiczne gospodarstwo towarowe".
Drugie gospodarstwo Państwa Maruszewskich położone w miejscowości Nowomichowska w gminie Baranów, w powiecie puławskim zajmuje się uprawą truskawki w gruncie (5 ha), oraz pod osłonami w tunelach (1 ha). Uczestnicy wyjazdu mogli zapoznać się z techniką uprawy truskawek w tunelach, oraz zobaczyć w jaki sposób przeprowadzane są zabiegi pielęgnacyjne na plantacji w gruncie- z użyciem glebogryzarki rzędowej, oraz pielnika hydraulicznego Zuza. W gospodarstwie można było zapoznać się także z formami dystrybucji truskawek oraz metodami promocji jakie są prowadzone przez właścicieli.

Uczestnicy mogli ocenić różnorodne technologie uprawy i utrzymywania plantacji, przygotowania stanowiska, doboru odmian, prowadzenia zabiegów i ochrony. Wyjazd umożliwił wymianę cennych uwag i wiadomości, nawiązanie kontaktów. Połączenie szkolenia teoretycznego z przekazaniem praktycznej wiedzy z gospodarstw specjalistycznych zostało bardzo dobrze odebrane.

Zdjęcia:



Źródło: http://lodr.konskowola.pl/www_m/index.php/aktualnosci-sir/1130-konferencja-ekologiczna-uprawa-owocow-miekkich-truskawka-2

10. UPRAWA DERENIA JADALNEGO Z ELEMENTAMI INNOWACJI JAKO ALTERNATYWNEJ ROŚLINY DLA SADOWNICTWA

Organizator: **Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach**

Data: **13 września 2019 r.**

Miejsce: **Arboretum w Bolestraszycach (koło Przemyśla)**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 40 osób - rolnicy (producenci owoców zainteresowani rozszerzeniem palety oferowanego produktu), przedsiębiorcy oraz przedstawiciele grup producenckich, rolniczych jednostek doradczych, szkół rolniczych, instytucji/podmiotów działających na rzecz rozwoju sektora przetwórczego.

Cel: zaprezentowanie rolnikom, przedsiębiorcom, doradcom oraz przedstawicielom instytucji/podmiotów działającym w zakresie rozwoju sektora przetwórczego alternatywnego/innowacyjnego gatunku dla towarowych upraw sadowniczych, jakim jest dereń jadalny, z jednoczesnym przedstawieniem szerokich perspektyw jego zastosowania/wykorzystania, opłacalności produkcji oraz nowych technologiami uprawy i przetwarzania, a także zaprezentowanie, iż uzyskanie stabilnego, pełnowartościowego i lepszego pod względem jakości produktu niszowego, może znacząco wspomóc konkurencyjność mniejszych gospodarstw i zapewnić zwiększenie zysków z działalności ogrodniczej.

Opis:

Wykłady prowadził dr Narcyz Piórecki, Dyrektor Arboretum. Omówił technologię uprawy derenia jadalnego, odmiany najbardziej przydatne do uprawy w warunkach Polski, szerokie zastosowanie lecznicze i kulinarne tych owoców oraz nieskończone, jak się okazało, możliwości ich przetwarzania. Dereń jadalny - niegdyś roślina typowo dworska - jest długowieczny, plenny, może owocować nawet do 200 lat, odporny wobec chorób i szkodników, nie wymaga intensywnej ochrony chemicznej.

Po części teoretycznej nastąpiła praktyczna, czyli zwiedzanie bogatej i jedynej takiej w Polsce kolekcji odmian derenia jadalnego. Wyselekcjonowane w Bolestraszycach odmiany derenia to pierwsze, zarejestrowane lub zgłoszone do rejestracji w Polsce odmiany tej rośliny. Charakteryzują się zimoodpornością i mogą być uprawiane niemal na terenie całej Polski. Nazwy pochodzą albo od miejscowości, w których znaleziono siewki, opisane później jako nowe kultywary, albo od nazwisk botaników. Spośród odmian bolestraszyckich można wybrać i dopasować do własnych potrzeb odpowiednią odmianę, która będzie dobrze rozwijać się i owocować w lokalnych warunkach. Dr Piórecki określił Sandomierszczyznę jako doskonały region do uprawy tej rośliny, głównie ze względu na uwarunkowania glebowe.

Podczas wykładów można było „namacalnie' stwierdzić czy uzyskane z derenia przetwory, jak i sam dereń jako owoc deserowy w wielu odmianach, mogą znaleźć uznanie wśród konsumentów. Po degustacjach produktów takich jak dżemy, galaretki, soki, kompoty czy octy opinie były bardzo pozytywne. Największym uznaniem cieszyły się tzw. polskie oliwki, czyli zbierany na zielono podkarpacki dereń kiszony, wpisany na listę produktów tradycyjnych.

Zdjęcia:

Źródło: https://www.sodr.pl/main/aktualnosci/Deren-jadalny-wyjazd-studyjny-ogrodnikow/idn:1190

11. INNOWACYJNE METODY PROMOCJI ŻYWNOŚCI TRADYCYJNEJ I REGIONALNEJ NA PRZYKŁADZIE DOBRYCH PRAKTYK Z WOJ. KUJAWSKO-POMORSKIEGO

Organizator: **Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Bratoszewicach**

Data: **16-19 września 2019 r.**

Miejsce: **woj. kujawsko-pomorskie**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 50 osób - rolnicy, przedsiębiorcy, przetwórcy, mieszkańcy obszarów wiejskich, pracownicy naukowi, doradcy rolniczy.

Cel: poszukiwanie potencjalnych partnerów do współpracy w ramach działania „Współpraca" poprzez realizacje operacji, której celem jest zapoznanie uczestników wyjazdu studyjnego z metodami promocji żywności tradycyjnej i regionalnej na przykładzie dobrych praktyk stosowanych w gospodarstwach, firmach na terenie woj. kujawsko-pomorskiego. W ramach operacji odbyły się wizyty w gospodarstwach, firmach stosujących ww. rozwiązania. Zdobyta wiedza będzie stanowiła podłoże do dalszej pracy i stworzenia potencjalnej grupy operacyjnej w tym zakresie.

12. INNOWACJE ŁĄKOWO-PASTWISKOWE W TRUDNEJ DRODZE EKONOMICZNEJ PO LEPSZE MLEKO I WOŁOWINĘ

Organizator: **Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Warszawie**

Data: **16-18 września 2019 r.**

Miejsce: **gminy Wiśniew, Zbuczyn oraz Olszanka**

Forma: **szkolenie**

Grupa docelowa: 60 osób - rolnicy, mieszkańcy obszarów wiejskich, doradcy, przedsiębiorcy.

Cel: podniesienie wiedzy w zakresie innowacyjności pasz objętościowych z traw i motylkowych drobnonasiennych dotyczący zbiorowisk roślinnych - trwałych użytków zielonych i polowych użytków zielonych. Wskazanie uczestnikom sposobu poprawy jakości surowca z TUZ wykorzystując największy ich potencjał, uzyskując wzrost produkcji i wyższe dochody. 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:

Od 16 do 18 września br. na terenie gmin: Wiśniew, Zbuczyn i Olszanka odbyły się szkolenia i warsztaty terenowe pn. "Innowacje łąkowo-pastwiskowe w trudnej drodze ekonomicznej po lepsze mleko i wołowinę". Zagadnienie przybliżał uczestnikom prof. dr hab. inż. Roman Łyszczarz z Uniwersytetu Techniczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy.

Zdaniem profesora prowadzenie gospodarstwa rolnego na dobrym i ekonomicznie uzasadnionym poziomie staje się coraz trudniejsze. Decyduje o tym wiele czynników, w tym również te całkowicie niezależne od rolnika. To przede wszystkim całkowicie nieprzewidywalne warunki pogodowe - klimatyczne dezorganizujące produkcję roślinną. Brakuje po prostu wody.

W związku z tym coraz większa staje się zawodność tradycyjnych metod renowacji łąk i pastwisk, ciągle przez wielu kojarzonych z całkowitym zniszczeniem roślinności herbicydami.

Podczas warsztatów można było pokazać fizycznie gatunki, których znajomość u wielu z nas jest niewystarczająca. Dotyczy to zarówno traw pastewnych o ograniczonej przydatności jak i szkodliwych - chwastów dwuliściennych, turzyc, sitów i skrzypów. Znamy nazwy, nie znając rzeczywistej ich postaci. A przecież ich obecność, dominacja w powiązaniu z siedliskiem decydują o sposobie renowacji. W obliczu niedoboru opadów notowanych w ostatnich latach zaproponowane są poza standardowe terminy siewu mieszanek, zwłaszcza jesienny październikowo-listopadowy. Z jego efektem uczestnicy warsztatów mogli zapoznać się w gospodarstwie Grzegorza Radzikowskiego na terenie gm. Zbuczyn. Innowacyjnością warsztatów terenowych w powyższym terminie była również możliwość praktycznego zapoznania się z określeniem wartości użytkowej zbiorowisk roślinnych na przykładzie syntetycznego wskaźnika *Wartości Użytkowej Łąki* (WUŁ) z wykorzystaniem *Liczb Wartości Użytkowej* każdego gatunku występującego na wizytowanych łąkach i jego wpływem na wielkość rocznej produkcji mleka od krowy i dziennych przyrostów masy ciała bydła mięsnego.

W produkcji pasz na polowych użytkach zielonych i łąkach torfowych były wskazane innowacyjne mieszanki traw autorstwa profesora Romana Łyszczarza, które przyjęły się w naszym regionie i stanowią bardzo dobrą paszę objętościową dla bydła. Proporcje tych gatunków zależą w mieszankach od wartości podłoża glebowego, jego zasobności i kwasowości oraz rozkładu opadów w okresie wegetacji.

Celem szkolenia było podniesienie wiedzy rolników w zakresie innowacyjności pasz objętościowych z traw i motylkowych drobnonasiennych dotyczących zbiorowisk roślinnych z trwałych użytków zielonych i polowych użytków zielonych. Na szkoleniu rolnicy poznali, a co najważniejsze przekonali się, że należy dążyć do poprawy jakości surowca z TUZ wykorzystując największy ich potencjał produkcyjny stosując innowacyjne mieszanki traw i roślin motylkowych drobnonasiennych z zachowaniem wszelkich zasad prawidłowego podsiewu lub renowacji trwałych użytków zielonych aby uzyskać wzrost produkcji i wyższy dochód.

Prof. dr hab. inż. Roman Łyszczarz przedstawił praktyczną ocenę trwałych użytków zielonych ze wskazaniem prawidłowego doboru innowacyjnych mieszanek traw. Ogromna pasja profesora, zainteresowanie i czynny udział uczestników to recepta na udane szkolenie!

Szkolenie było przedstawieniem działania "Współpraca", jako kooperacji przedstawicieli nauki, praktyki i doradztwa oraz stanowiło pomoc w odpowiedziach na problemy producentów bydła mlecznego i wołowiny.

Zdjęcia:

Źródło: https://www.modr.mazowsze.pl/sir/2628-innowacje-lakowo-pastwiskowe

13. INNOWACJE W PROWADZENIU GOSPODARSTWA EKOLOGICZNEGO

Organizator: **Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Olsztynie**

Data: **16-24 września 2019 r.**

Miejsce: **Francja**

Forma: **wyjazd studyjny**

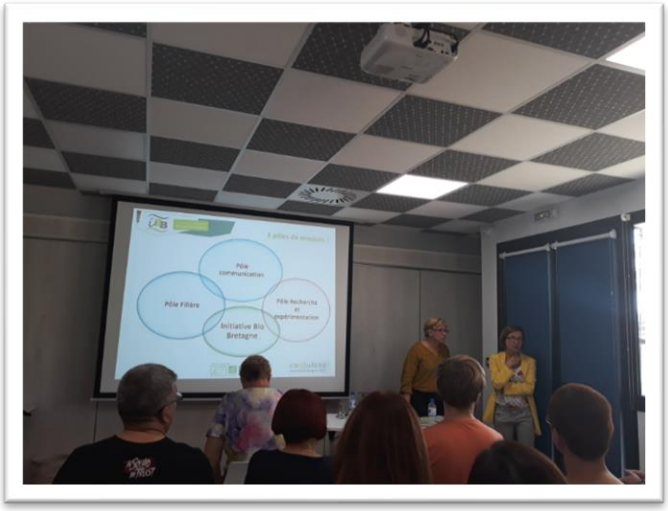
Grupa docelowa: 80 osób - rolnicy, przedstawiciele instytucji działających na rzecz rozwoju rolnictwa oraz osoby zainteresowane produkcją ekologiczną. Grupa docelowa obejmuje cztery województwa: warmińsko-mazurskie, pomorskie, kujawsko-pomorskie i mazowieckie.

Cel: pomoc w utworzeniu potencjalnej grupy operacyjnej dotyczącej rolnictwa ekologicznego poprzez przedstawienie uczestnikom innowacyjnych rozwiązań, metod dotyczących produkcji ekologicznej, sprzedaży produktów ekologicznych w oparciu o krótkie łańcuchy dostaw, jak również podniesienie wiedzy o działaniu „Współpraca" w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020 oraz zasadach tworzenia i realizacji projektów przez grupy operacyjne, zdobycie nowych doświadczeń dotyczących w.w sektora. Realizacja celu przyczyni się do rozwoju gospodarstw ekologicznych oraz podniesienia świadomości ekologicznej uczestników wyjazdu.

Opis:

Uczestnicy wyjazdu studyjnego mieli okazję poznać francuskie gospodarstwa zajmujące się produkcją ekologiczną - zwierzęcą i roślinną. Dowiedzieli się, że we Francji modelem innowacyjności są gospodarstwa działające w zrównoważonym systemie rolnym, takie, które osiągają więcej przy mniejszych nakładach, a ich funkcjonowanie opiera się na harmonii ze środowiskiem naturalnym. Zastosowanie precyzyjnych technologii i sprzętu to tylko jeden z klasycznych aspektów innowacyjności. Sprawdzająca się aktualnie w rolnictwie BIO we Francji innowacyjna metoda opiera się na autonomii w gospodarstwie. Instytucje rolnicze, które grupa odwiedziła, takie jak: FRAB, CIVAM, COOPERATIVE BVB są samofinansującymi się strukturami, które w niewielkim stopniu korzystają z unijnych dofinansowań, a niektóre zupełnie z nich nie korzystają.

Zdjęcia:



Źródło: https://wmodr.pl/informacje/1001

14. UPRAWA I PRZETWÓRSTWO TRUFLI SZANSĄ NA KONKURENCYJNOŚĆ MAŁYCH GOSPODARSTW ROLNYCH

Organizator: **Częstochowskie Stowarzyszenie Rozwoju Małej Przedsiębiorczości / Partner KSOW**

Data: **16-20 września 2019 r.**

Miejsce: **Włochy**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 30 osób - rolnicy, przedsiębiorcy, przedstawiciele organizacji pozarządowych oraz inne osoby zainteresowane tematyką operacji. Grupa docelowa obejmuje 4 województwa: śląskie, małopolskie, podlaskie i świętokrzyskie.

Cel: przekazanie doświadczeń włoskich rolników oraz wiedzy know-how z zakresu innowacyjnej uprawy i przetwórstwa trufli wśród 30 mieszkańców obszarów wiejskich województw śląskiego, podlaskiego, świętokrzyskiego i małopolskiego, w tym min.

15 w wieku do 35 lat, zainteresowanych możliwością współpracy we wdrażaniu tej wiedzy. Uczestnicy operacji otrzymają wiedzę nt. działania Współpraca i możliwości współdziałania przy realizacji innowacyjnych wdrożeń w rolnictwie i na obszarach wiejskich.

Opis:

Wizyta studyjna była organizowana przez Częstochowskie Stowarzyszenie Rozwoju Małej Przedsiębiorczości oraz Polski Instytut Rolnictwa sp. z o.o. i Fundację Przedsiębiorczości. 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 małych gospodarstwach rolnych i będą mogły stworzyć potencjalne grupy operacyjne. Celem wizyty studyjnej była wymiana doświadczeń oraz wiedzy know-how z zakresu innowacyjnej uprawy i przetwórstwa trufli pomiędzy 30 mieszkańcami obszarów wiejskich województw śląskiego, podlaskiego, świętokrzyskiego i małopolskiego, w tym min. 15 w wieku do 35 lat, zainteresowanych możliwością współpracy we wdrażaniu tej wiedzy. 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 trufli oraz jaką rolę odegrała i dalej odgrywa nauka w rozwoju tej uprawy. Ponadto uczestnicy pozyskali bezpośrednią i praktyczną wiedzę na temat innowacyjnej uprawy trufli i jej przetwórstwa, know-how nt. uprawy trufli i ich przetwórstwa 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 zajmuje się 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" oraz przykłady grup operacyjnych EPI.

Kolejnym punktem programu była prelekcja dotycząca przedstawienia podstawowych informacji o truflach, w tym ich naturalnych warunkach oraz możliwościach uprawy. Podczas wizyty w Szkole Trufli w Uppiano przedstawiono podstawowe informacje o truflach, ich występowaniu oraz rodzajach, wstępne informacje odnośnie uwarunkowań przyrodniczych oraz klimatycznych niezbędnych do uprawy trufli, miejsca gdzie hodowla trufli jest popularna i często spotykana, podstawowe informacje odnośnie wykorzystania trufli w przemyśle spożywczym.

Następnie uczestnicy mogli zobaczyć gospodarstwa rolne znajdujące się w okolicach Citta di Castello oraz Madrevite, które prowadzą również działalność agroturystyczną, edukacyjną oraz produkcyjną, która jest charakterystyczna dla regionu Umbrii. W dalszej kolejności mogli zobaczyć jak wygląda uprawa trufli w sposób tradycyjny oraz sztuczny. Mieli również niepowtarzalną okazję do zbioru trufli przy użyciu psa. Udało się zebrać w ten sposób kilka trufli. Przedstawiono również rodzaje trufli jakie występują we Włoszech oraz są możliwe do wyhodowania w Polsce, uwarunkowania przyrodnicze niezbędne do wyhodowania wcześniej przedstawionych gatunków trufli skupiając się głównie na warunkach klimatycznych oraz glebowych, gatunków drzew występujących w Polsce i we Włoszech, w korzeniach których możliwe jest wyhodowanie trufli, okresów w jakich owocują poszczególne rodzaje trufli oraz czasu jaki potrzebny jest na wyhodowanie poszczególnych gatunków. Uczestnicy dowiedzieli się również o innych gałęziach produkcji rolniczej prowadzonej i przeważającej w regionie, np. uprawie winorośli i oliwek oraz ich przetwórstwa. Podczas tych wizyt uczestnicy oprócz aspektów edukacyjnych mieli okazję degustacji produktów lokalnych pochodzących bezpośrednio od rolników, w tym produktów z trufli białej oraz czarnej, a także serów, szynki, wina oraz oliwy.

W dalszej kolejności uczestnicy mieli okazję podczas spotkania w siedzibie CIA Umbria (Confederazione Italiana Agricoltori del Umbria) zapoznać się z charakterystyką lokalnego rolnictwa, w tym w szczególności ze specyfiką produktów lokalnych

i tradycyjnych, które zostały zaprezentowane również do degustacji. Spotkanie umożliwiło wymianę doświadczeń w zakresie uprawy trufli. Spotkanie odbyło się z udziałem Pana Matteo Bartolini, prezydenta CIA w regionie Umbrii.

Ostatnim elementem wyjazdu studyjnego była prelekcja na Wydziale Rolnictwa, Żywności i Nauk Przyrodniczych Uniwersytetu w Perugii. Podczas prelekcji uczestnicy mogli dowiedzieć się o badaniach naukowych prowadzonych w celu uzyskania jak najlepszych wyników hodowli trufli, innowacyjnych sposobach hodowli trufli, nowych technologiach stosowanych do hodowania trufli, współpracy pomiędzy naukowcami a rolnikami w kwestii uprawy trufli, osiągnięcia jak największej efektywności w uprawie trufli w warunkach sztucznych. Wizyta studyjna może wpłynąć pozytywnie na rozwój tego kierunku rolnictwa w Polsce. Wśród uczestników nawiązała się dyskusja dotycząca możliwości utworzenia potencjalnej Grupy Operacyjnej, która rozpoczęłaby uprawę trufli w jednym z regionów Polski, o korzystnych warunkach dla jej uprawy. Może to stanowić impuls dla innych rolników i przedsiębiorców do rozpoczęcia takiej produkcji.

Zdjęcia:

Źródło: https://sir.cdr.gov.pl/2019/09/27/uprawa-i-przetworstwo-trufli-szansa-na-konkurencyjnosc-malych-gospodarstw-rolnych-relacja-z-wyjazdu-studyjnego/

15. INNOWACYJNOŚĆ W PRZETWÓRSTWIE MLECZNYM NA POZIOMIE GOSPODARSTWA ROLNEGO

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

Data: **17 września 2019 r.**

Miejsce:

Forma: **szkolenie, publikacja**

Grupa docelowa: 20 osób szkolenia - rolnicy, doradcy, przedstawiciele instytucji działających na rzecz rolnictwa.

Cel: przekazanie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych osobom działającym w sektorze rolno-spożywczym w obszarze możliwości prowadzenia małego przetwórstwa mleka na poziomie gospodarstwa rolnego, uwarunkowań prawnych oraz wymagań prawa żywnościowego w zakresie weterynaryjnym. Przedstawione zostaną również zasady nowoczesnej technologii serowarskiej. W części praktycznej zaprezentowany zostanie proces technologiczny produkcji sera. Powyższe cele

będą realizowane poprzez działania dydaktyczne i informacyjne na które składać się będą: szkolenie teoretyczno-warsztatowe oraz opracowanie publikacji.

Opis:

W trakcie szkolenia uczestnicy otrzymali wiedzę z zakresu: wpływu czynników genetycznych fizjologicznych i środowiskowych na jakość mleka i jego przetworów, tradycyjnych metod produkcji, charakterystyki fermentowanych wyrobów mlecznych oraz wymagań weterynaryjnych dotyczące przetwórstwa mleka. Zajęcia prowadzone były z podziałem na część: teoretyczną (wykłady obejmujące 3 godziny dydaktyczne) i praktyczną (warsztaty 5 godzinne obejmujące proces produkcyjny: serów).

W ramach operacji opracowana została publikacja w ilości 500 szt. w której zawarte zostały zagadnienia dotyczące: wpływu czynników genetycznych, fizjologicznych i środowiskowych na jakość mleka i jego przetworów, tradycyjnych metod produkcji oraz ogólna charakterystyka fermentowanych wyrobów mlecznych, wymagań weterynaryjnych dotyczących przetwórstwa mleka oraz procedur rejestracji działalności w gospodarstwie w ramach RHD. Publikacja przekazana została uczestnikom szkolenia oraz mieszkańcom obszarów wiejskich celem dotarcia do szerszej grupy beneficjentów zamierzających w najbliższym czasie uruchomić w swoim gospodarstwie małe przetwórstwo. Efektem przeprowadzonych działań ma być wartość dodana operacji poprzez dywersyfikację dochodów rolniczych oraz rozwój lokalnego przetwórstwa.

Zdjęcia:

MODR
KARNIOWICE
MAŁOPOLSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
Z SIEDZIBĄ W KARNIOWICACH
„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
Publikacja opracowana przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego zs. w Karniowicach
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Schemat II
MAŁOPOLSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO Z SIEDZIBĄ W KARNIOWICACH
INNOWACYJNOŚĆ W PRZETWÓRSTWIE MLECZNYM NA POZIOMIE GOSPODARSTWA ROLNEGO
„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
Publikacja opracowana przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego zs. w Karniowicach
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Schemat II

16. DOBRE PRAKTYKI WDRAŻANIA INNOWACJI W GOSPODARSTWACH EKOLOGICZNYCH

Organizator: **Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Bratoszewicach**

Data: **17-20 września 2019 r.**

Miejsce:

Forma: **szkolenie, publikacja**

Grupa docelowa: 40 osób szkolenia - rolnicy, przedsiębiorcy, przetwórcy, mieszkańcy obszarów wiejskich, pracownicy naukowi, doradcy rolniczy.

Cel: powiązanie uczestników poprzez stworzenie sieci kontaktów pomiędzy nimi, co w konsekwencji może przyczynić się do powołania grupy operacyjnej w ramach działania „Współpraca" dotyczącej nowatorskich rozwiązań w zakresie rolnictwa ekologicznego.

Prezentowane w trakcie realizacji operacji gospodarstwa, jak również firmy pokazały sposób zarządzania i wprowadzania nowych technik i technologii stosowanych w gospodarstwach ekologicznych, co może przyczynić się do wzrostu rentowności gospodarstw w woj. łódzkim. Operacja ułatwiła nawiązywanie współpracy między podmiotami oraz nawiązywanie partnerstw w tym zakresie.

17. GOSPODARKA NISKOEMISYJNA

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

Data: **17-18 września 2019 r.**

Miejsce: **woj. opolskie, powiat krapkowicki, Kamień Śląski**

Forma: **szkolenie wyjazdowe**

Grupa docelowa: 40 osób szkolenia - doradcy rolni, rolnicy, samorządowcy, mieszkańcy województwa opolskiego.

Cel: ułatwienie wymiany wiedzy pomiędzy przedmiotami uczestniczącymi w rozwoju obszarów wiejskich oraz rozpowszechnianie rezultatów działań na rzecz tego rozwoju poprzez efektywną promocję innowacyjnych praktyk z zakresu odnawialnych źródeł energii oraz gospodarki niskoemisyjnej, stworzenie możliwości wymiany doświadczeń z zakresu: odnawialnych źródeł energii, zwiększenia udziału zainteresowanych stron we wdrażaniu inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich. Polityka wzrostu wdrażania gospodarki niskoemisyjnej poprzez wykorzystania OZE, nawet najlepiej przygotowana i wspomagana przez państwo, wymaga aktywnego udziału użytkowników energii w jej realizacji.

Opis:

W pierwszym dniu szkolenia specjaliści od odnawialnych źródeł energii z wielkim zaangażowaniem omówili następujące tematy:

- "Współpraca jako innowacyjne narzędzie w rozwoju obszarów wiejskich" Sylwia Dudek specjalista, broker ds. innowacji, Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich, Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiowie

- „Opłacalność instalacji PV w gospodarstwie rolnym i bilansowanie energii – studium przypadku (roczny uzysk energii z instalacji PV, analiza efektywności ekonomicznej przedsięwzięcia)"- doktor nauk technicznych Arkadiusz Dyjakon Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
- „Możliwości pozyskania dofinansowania dla gospodarstw rolnych na inwestycje w odnawialne źródła energii i poprawę efektywności energetycznej. (Omówienie programów NFOŚiGW, WFOŚiGW, RPO, ARiMR)" – mgr inż. środowiska Wojciech Nawrocki
- „Możliwości ogrzewania gospodarstw domowych z wykorzystaniem nowych kotłów na paliwa stałe – korzyści i zagrożenia" – doktor nauk technicznych Arkadiusz Dyjakon Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
- „Wpływ fotowoltaiki i wiatraków na uprawy, instalacja pokazowa Energetyka Rogożany"- mgr Piotr Rudyszyn
- „Omówienie zastosowania rozwiązań OZE w Instytucie Naukowo -Badawczym w Kamieniu Śląskim" – Ks. prof.dr.hab. Zygfryd Glaeser

W drugim dniu uczestnicy szkolenia obejrzeli funkcjonująca farmę fotowoltaiczną oraz rozwiązania oze, jakie zastosowano w Hali Sportowej oraz na Pływalni Delfin w Krapkowicach.

Polityka wzrostu wykorzystania OZE, nawet najlepiej przygotowana i wspomagana przez państwo, wymaga aktywnego udziału wszystkich użytkowników energii w jej realizacji. Konsumenci energii, producenci, przedsiębiorcy, mieszkańcy wsi mogą codziennym zachowaniem aktywnie wspierać realizację polityki energetycznej państwa. Mając powyższe na względzie, organizacja Szkolenia przyczyniła się do efektywnego gospodarowania zasobami i wspieraniem przechodzenia w sektorach rolnych na gospodarkę niskoemisyjną i odporną na zmianę klimatu.

Zdjęcia:

Źródło: ***http://sir.oodr.pl/szkolenie-z-zakresu-ochrony-powietrza-pn-gospodarka-niskoemisyjna/***

18. WYKORZYSTANIE „DARÓW NATURY" W PRODUKCJI I PRZETWÓRSTWIE EKOLOGICZNYM – WSPÓŁPRACA W ZAKRESIE WDRAŻANIA INNOWACJI I ORGANIZACJI ŁAŃCUCHA DOSTAW ŻYWNOŚCI NA OBSZARACH WIEJSKICH

Organizator: **Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu**

Data: **17-20 września 2019 r.**

Miejsce: **Podlasie**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 30 osób - rolnicy, doradcy i/lub specjaliści PODR, przedsiębiorcy sektora rolno-spożywczego w tym producenci żywności ekologicznej oraz przedstawiciele podmiotów zainteresowanych wdrażaniem innowacji w rolnictwie ekologicznym i na obszarach wiejskich.

Cel: pomoc w utworzeniu potencjalnej grupy operacyjnej, która działałaby w obszarze innowacyjnych metod stosowanych w przetwórstwie ekologicznym i rolnictwie oraz ułatwienie w tworzeniu sieci powiązań na rzecz innowacyjności. Udział w wyjeździe i warsztatach na miejscu ułatwi wymianę wiedzy oraz dobrych praktyk w zakresie wdrażania innowacji oraz zwiększy aktywizację środowiska w zakresie tworzenia sieci kontaktów. Z pewnością będzie to wspieranie innowacji w rolnictwie i produkcji żywności na obszarach wiejskich. Służyć ma temu wymiana wiedzy oraz doświadczeń pomiędzy podmiotami uczestniczącymi w realizacji operacji. W trakcie realizacji operacji poprzez takie formy jak wykłady, warsztaty, dyskusje, zostaną podjęte między innymi zadania dotyczące moderacji powstania potencjalnej grupy operacyjnej działającej w kierunku przetwórstwa. Zapoznanie producentów, przetwórców, doradców, specjalistów i przedstawicieli instytucji działających na rzecz rozwoju rolnictwa ekologicznego z innowacyjnymi rozwiązaniami, umożliwi uczestnikom wymianę fachowej wiedzy oraz dobrych praktyk w zakresie wdrażania innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich. Równie ważna jest integracja środowiska, nawiązanie kontaktów. Aby doszło do utworzenia potencjalnej grupy operacyjnej potrzebna jest możliwość poznania się potencjalnych jej członków, stworzenia relacji oraz potrzeby wspólnych działań w zakresie wdrażania innowacji w atmosferze odpowiedniej moderacji poprzez brokera innowacji i/lub specjalisty PODR w Lubaniu z zakresu rolnictwa ekologicznego oraz omawiając najważniejsze kryteria i warunki ubiegania się o pomoc finansową, zwłaszcza na działania związane z innowacją na rzecz skracania łańcucha dostaw.

Opis:

Ośrodek Edukacji Przyrodniczej „Ziołowy Zakątek" położony jest wśród malowniczych pól i lasów dziewiczego Podlasia, z dala od miejskich zanieczyszczeń i zgiełku cywilizacji. To magiczne i wyjątkowe miejsce, prowadzone przez ludzi z pasją. Obok Ziołowego Zakątka równolegle prowadzone jest przetwórstwo i sprzedaż produktów ekologicznych w firmie Dary Natury.

Przedsiębiorstwo Dary Natury to krajowy lider w branży zielarskiej i żywności ekologicznej. Właściciel przedsiębiorstwa, Mirosław Angielczyk, 4 października 2018 r. odebrał tytuł „Promotora Polskiej Gospodarki" – nagroda przyznawana ludziom i firmom, których osiągnięcia współtworzą pozytywny wizerunek Polski na świecie.

Nie dziwi zatem, że właśnie to miejscu wybrano na szkolenie. W dniach od 17 do 20 września 2019 r. odbył się wyjazd studyjny do Ośrodka Edukacji Przyrodniczej „Ziołowy Zakątek" w Korycinach, w woj. podlaskim. Nie bez powodu wybrano miesiąc wrzesień – w tym czasie można zbierać, suszyć i zamrażać zioła przyprawowe i lecznicze.

Pierwszego dnia po przyjeździe, odbyło się ZWIEDZANIE PODLASKIEGO OGRODU BOTANICZNEGO. W Ogrodzie zgromadzone są przede wszystkim rośliny lecznicze i aromatyczne. Obecnie liczy on około 1500 taksonów! Specyfiką Ogrodu są kolekcje populacji dziko rosnących roślin leczniczych pozyskiwanych z obszaru Wschodniej Polski. Przewodnik opowiedział m.in. o zastosowaniu i właściwościach napotkanych roślin oraz o elementach, które składają się na cały kompleks Ziołowego Zakątka.

Drugiego dnia zwiedzanie zacierało się z praktyką. Zainteresowani ekologią mieli okazję zaobserwować poszczególne etapy powstawania produktów ekologicznych, w tym tłoczenie olejów na zimno, proces produkcji herbat (od liściastych po torebkowane), poznać tajniki całego procesu organizacji produkcji. Następnie odbyły się WARSZTATY Z PRODUKCJI I PRZETWÓRSTWA EKOLOGICZNEGO. Z wielkim zainteresowaniem uczestnicy przysłuchiwali się na temat właściwości i zastosowania ziół w wielu dziedzinach życia, w tym w kulinari, ziołolecznictwie, kosmetologii. Ogromną radość i satysfakcję sprawiła możliwość wykonania własnoręcznie mieszanek ziołowych (herbat i przypraw). Po poznaniu się z właściwościami pojedynczych ziół i przypraw, kursanci mogli stworzyć indywidualnie do swoich potrzeb i upodobań mieszanki, a potem zabrać je do domu. Warsztaty pozwoliły zapoznać się nie tylko z procesem produkcji ziół, ale również techniką ich przetwarzania i formami sprzedaży. Prowadzącym warsztaty, jak i przewodnikiem był Pan Grzegorz Moczulski. Sztuką jest w ciekawy i zarazem humorystyczny sposób przedstawić świat ziół.

Trzeciego dnia odbył się wykład nt. ZASAD PRODUKCJI I PRZETWÓRSTWA ZIÓŁ, W TYM FUNKCJONOWANIE GOSPODARSTWA EKOLOGICZNEGO. Głównym prelegentem była Pani Magdalena Antonik – sp. ds. jakości w firmie Dary Natury. Słuchacze mieli okazję dowiedzieć się jaką drogę przechodzi surowiec zanim stanie się gotowym produktem do sprzedaży. Wykładowczyni podkreślała, że firma Dary Natury przywiązuje bardzo dużą uwagę do jakości, dba aby były zachowane wszystkie wymogi sanitarne i BHP, ważna jest identyfikacja surowca. Dlatego też firma prowadzi swoje wewnętrzne szkolenia i stosuje się do opracowanych wytycznych. Swoją obecnością podczas wykładu zaszczyciła nas Pani Jolanta Angielczyk, żona właściciela. Prelekcja zamieniła się w dyskusję, bowiem zainteresowani ekologią zadawali pytania, na które wykładowczynie chętnie odpowiadały. Z wielkim zaciekawieniem i podziwem uczestnicy wysłuchali historii powstania Darów Natury, Ziołowego Zakątka, Ośrodka Edukacji Przyrodniczej oraz planów na przyszłość. Warto dodać, że dzięki uprzejmości gospodarzy, podczas zajęć odbyła się degustacja przeróżnych produktów ekologicznych.

Po południu odbyła się debata. Specjalista PODR w Lubaniu, koordynator SIR – Piotr Maćkowiak, przedstawił temat WDRAŻANIE INNOWACJI W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM ZA POMOCĄ DZIAŁANIA „WSPÓŁPRACA". Zaprezentował do jakich działań można ubiegać się o wsparcie oraz kto może utworzyć grupę operacyjną. Moderatorem dyskusji była Agnieszka Jereczek, sp. ds. rolnictwa ekologicznego PODR w Lubaniu. Uczestnicy wyjazdu mieli okazję wymienić się doświadczeniami i spostrzeżeniami nt. DOBRYCH PRAKTYK PRODUKCYJNYCH, jakie DZIAŁANIA NA RZECZ SKRACANIA ŁAŃCUCHA DOSTAW są stosowane u gospodarzy oraz jak funkcjonuje tutaj PRZEDSIĘBIORCZOŚĆ.

Ostatniego dnia był czas na samodzielne zapoznanie się z ofertą Darów Natury jak i Ziołowego Zakątka, możliwość nawiązania kontaktów, podpatrzenie zastosowanych innowacyjnych rozwiązań i technologii, no i oczywiście na zakupy. A oferta produktów do sprzedaży jest naprawdę bogata! (http://darynatury.pl)

Wyjazd studyjny posłużył benchmarkingowi rozwiązań innowacyjnych w zakresie rolnictwa ekologicznego (produktowych), rozwiązań marketingowych i rozwiązań organizacyjnych. Wyjazd do ośrodka Ziołowy Zakątek przyczynił się także do budowy powiązań i sieci kontaktów pomiędzy rolnikami, oraz rolnikami a innymi uczestnikami łańcucha innowacji. Realizacja operacji ułatwiła transfer wiedzy i innowacji w rolnictwie oraz na obszarach wiejskich, a co za tym idzie pomoże zawiązać współpracę pomiędzy podmiotami zajmującymi się rolnictwem i przetwórstwem ekologicznym, a także przyczyni się do promocji

innowacji w rolnictwie i produkcji żywności ekologicznej oraz może pomóc w utworzeniu potencjalnej grupy operacyjnej, która działałaby w obszarze innowacyjnych metod stosowanych w przetwórstwie ekologicznym i rolnictwie.

Zdjęcia:

Źródło: http://podr.pl/relacja-z-wyjazdu-studyjnego-dary-natury/?fbclid=IwAR2PlezXcid04zAusQwHc9Eu1xgx8paPICHmwIhxrDXp8oLa6RK9htEobZI

19. BUDOWANIE SIECI PARTNERSTW W ZAKRESIE ORGANIZACJI RYNKU ŻYWNOŚCI REGIONALNEJ I EKOLOGICZNEJ

Organizator: **Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Olsztynie**

Data: **24-26 września 2019 r.**

Forma: **konferencja, wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 25 osób - producenci rolni, producenci i przetwórcy żywności regionalnej i/lub ekologicznej, zainteresowani produkcją żywności regionalnej i/lub ekologicznej, przedstawiciele jednostek naukowych oraz doradztwa rolniczego, podmioty wspierające rozwój rynku żywności regionalnej i ekologicznej.

Cel: budowanie sieci kontaktów i współpracy pomiędzy producentami rolnymi, producentami i przetwórcami żywności regionalnej i ekologicznej bądź zainteresowanymi produkcją żywności regionalnej i ekologicznej, przedstawicielami jednostek naukowych, doradztwa rolniczego oraz podmiotami wspierającymi rozwój rynku żywności regionalnej i ekologicznej. Transfer wiedzy i innowacji, a także dobrych praktyk w zakresie organizacji rynku żywności regionalnej i ekologicznej przyczyni się do integracji i współpracy w tworzeniu krótkich łańcuchów dostaw żywności w celu zawiązania partnerstwa i tworzenia grup operacyjnych ubiegających się o wsparcie w ramach działania "Współpraca".

Opis:

Operacja została zrealizowana w formie konferencji połączonej z wyjazdem studyjnym. Część stacjonarna odbyła się w sali konferencyjnej WMODR w Olsztynie. Część wyjazdowa odbyła się na terenie województwa warmińsko-mazurskiego i małopolskiego w formie wizyt w podmiotach prezentujących dobre praktyki w zakresie organizacji rynku żywności regionalnej i ekologicznej.

Część stacjonarna

Konferencję, powitaniem uczestników, otworzyła Pani Małgorzata Micińska-Wąsik – Zastępca Dyrektora Warmińsko-Mazurskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie. Następnie zostały zaprezentowane tematyczne wystąpienia:

- Sieć na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich – dr inż. Rodian Pawłowski, Wojewódzki Koordynator SIR, WMODR w Olsztynie
- Współpraca w zakresie produkcji, przetwórstwa i sprzedaży szansą rozwoju rynku żywności regionalnej i ekologicznej – dr hab. Mariola Grzybowska-Brzezińska, prof. UWM, dr Dominika Jakubowska, Wydział Nauk Ekonomicznych, UWM w Olsztynie
- Formalno-prawne aspekty organizacji krótkiego łańcucha dostaw żywności – dr Jacek Michalak, Wydział Nauk Ekonomicznych, UWM w Olsztynie
- Ekonomiczne aspekty integracji w łańcuchu żywnościowym – formy i źródła finansowania – Arkadiusz Tabaka, Centrum Innowacji i Transferu Technologii, UWM w Olsztynie
- Działanie „Współpraca" w ramach PROW 2014-2020 – dr inż. Rodian Pawłowski, Wojewódzki Koordynator SIR, WMODR w Olsztynie

Część wyjazdowa

Podczas wizyty studyjnej w województwie warmińsko-mazurskim i małopolskim uczestnicy odwiedzili cztery podmioty:

- Zajazd Tusinek w Rozogach (województwo warmińsko-mazurskie)

Rodzinne gospodarstwo rolne o wielokierunkowej działalności w ramach krótkich łańcuchów dostaw zgodnie z zasadą „od pola do stołu". Stanowi kompleks powiązanych ze sobą działalności: gospodarstwo rolne (produkcja roślinna i zwierzęca), przetwórnia mleka krowiego i koziego, restauracja, część hotelowa, sklep farmerski oraz zagroda edukacyjna. Produktami przetwórni są: mleko zsiadłe będące produktem tradycyjnym wpisanym na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych, śmietana i masło, sery twarogowe krowie, sery dojrzewające z mleka krowiego i koziego. Produkty są dystrybuowane do restauracji, na potrzeby wyżywienia gości hotelowych, a także sklepu farmerskiego. Sklep farmerski z regionalnymi produktami to ogniwo dopełniające dotarcie do konsumenta końcowego. Znajdują się tutaj produkty nieprzetworzone i przetworzone z własnego gospodarstwa, jak również od innych lokalnych producentów.

- Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej (województwo małopolskie)

Ośrodek edukacyjny powstały z inicjatywy Lokalnej Grupy Działania Dunajec – Biała, należy do Stowarzyszenia „Grupa od rolnika", które zajmuje się systemem sprzedaży bezpośredniej żywności ekologicznej znanej pod marką PaczkaodRolnika.pl. Stanowi przykład grupowej formy działalności i partnerstwa w zakresie powiązań lokalnych rolników z konsumentami w ramach krótkich łańcuchów dostaw żywności w oparciu o lokalne produkty regionalne i ekologiczne, tradycje ludowe, rzemiosło i rękodzieło. Zajmuje się także koordynacją dystrybucji produktów lokalnych, dbaniem o wizerunek ich producentów, wsparciem i koordynacją działania podmiotów zajmujących się ich wytwarzaniem oraz dystrybucją. Organizowane są tutaj warsztaty, seminaria, szkolenia, kursy, konferencje czy wystawy. Na terenie obiektu znajduje się sklepik z produktami pochodzącymi od lokalnych producentów z Małopolski.

- Inkubator Kuchenny w Zakrzowie (województwo małopolskie)

Pierwszy w Polsce inkubator przetwórstwa lokalnego powstały z inicjatywy podjętej przez Fundację Partnerstwo dla Środowiska w Krakowie w ramach projektu realizowanego ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy przy zaangażowaniu Lokalnej Grupy Działania „Gościniec 4 żywiołów". Celem działalności jest rozwój przetwórstwa rolno-spożywczego oraz budowanie marki w oparciu o lokalne produkty żywnościowe poprzez wspomaganie ich rozwoju, promocji i sprzedaży. Lokalni rolnicy, małe firmy, osoby i organizacje zainteresowane przetwórstwem rolno-spożywczym i gastronomią mogą wynajmować pomieszczenia, wyposażenie kuchni oraz chłodnię w celu wyrobu oraz przechowywania wytworzonych przez siebie produktów. Jest miejscem działania lokalnych firm cateringowych oraz spółdzielni socjalnej „Smaki Gościńca". Pełni również funkcję szkoleniowo-doradczą dla rolników i małych wytwórców.

- Gospodarstwo Pstrąg Ojcowski w Ojcowie (województwo małopolskie)

Tradycja hodowli pstrągów potokowych w sercu Ojcowskiego Parku Narodowego sięga lat 30. ubiegłego wieku. Powstanie jednej z pierwszych w regionie pstrągarni datuje się na rok 1935. W późniejszym okresie stawy były przeznaczone do neutralizacji. Dopiero w 2014 r. zostały wydzierżawione z inicjatywy obecnych właścicielek. Ich celem było odtworzenie naturalnego potencjału hodowli pstrąga potokowego, przywrócenie jego świetności oraz hodowli pstrąga, a także stworzenie miejsca przeznaczonego na wypoczynek oraz konsumpcję. Obecnie to rodzinne gospodarstwo rybackie zajmujące się hodowlą pstrąga potokowego, propagowaniem świadomego i etycznego chowu oraz edukacją w zakresie historii regionu oraz tradycji kulinarnych. Serwowany w gospodarstwie Pstrąg Ojcowski jest produktem tradycyjnym województwa małopolskiego wpisanym na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych.

Zdjęcia:

Źródło: https://wmodr.pl/informacje/1000

20. GRUPY PRODUCENTÓ W ROLNYCH I ICH ZWIĄZKI JAKO INNOWACYJNA FORMA ZRZESZANIA SIĘ ROLNIKÓW NA RZECZ PODNIESIENIA KONKURENCYJNOŚCI GOSPODARSTW ROLNYCH ORAZ REALIZACJI WSPÓLNYCH INICJATYW

Organizator: **Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach**

Data: **24-28 września 2019 r.**

Miejsce: **Włochy**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 30 osób - rolnicy, przedsiębiorcy zainteresowani nawiązaniem wzajemnej współpracy oraz przedstawiciele rolniczych jednostek doradczych z terenu województwa świętokrzyskiego.

Cel: zwiększenie wiedzy wśród rolników, przedsiębiorców, przedstawicieli rolniczych jednostek doradczych z województwa świętokrzyskiego zainteresowanych nawiązaniem wzajemnej współpracy na przykładzie grup producenckich, dzięki czemu możliwa będzie realizacji wspólnych inicjatyw oraz poprawa rentowności gospodarstw rolnych.

Opis:

Uczestnikami wyjazdu byli głównie rolnicy działający w sektorze produkcji win, serów, wędlin, owoców, a także osoby poszukujące sposobu na dodatkowy dochód z prowadzonej działalności rolniczej. Program wyjazdu był bardzo zróżnicowany, mogliśmy zapoznać się m.in. z tradycyjnym wyrobem serów, wędlin i win prowadzonych przez niewielkie manufaktury, jak również mieliśmy okazję poznać duże spółdzielnie zrzeszające kilka tysięcy gospodarstw działające w sektorze owoców. Z tego powodu każdy z uczestników wyjazdu mógł znaleźć coś interesującego dla siebie, poznać inne sposoby produkcji, dystrybucji czy marketingu. Nieoceniona jest również wymiana doświadczeń zarówno z osobami, z którymi mieliśmy przyjemność się spotkać, ale także wzajemnie między uczestnikami wyjazdu. Wyjazd studyjny do Włoch obejmował następujące punkty:

- Wizyta w lokalnej cukierni i poczęstunek na starówce w górnym Bergamo
- Wizyta w działającej na zasadach spółdzielni Pizzerii - zapoznanie z zasadami funkcjonowania oraz kolacja przy tradycyjnej pizzy

Spółdzielnia Città Alta działa w sektorze gastronomicznym, bezpośrednio zarządzając restauracją i pizzerią Il Circolino, historycznym i formalnie uznanym Centrum Agregacji Osób Starszych. W rzeczywistości w restauracji można pozostać przez długi czas w przyjaznej atmosferze bez konieczności spożywania posiłków. Dzięki zyskom z punktów gastronomicznych spółdzielnia może promować człowieka, integrację społeczną, poprawę jakości życia w sąsiedztwie, zwracać uwagę na potrzeby najsłabszych i najbardziej wrażliwych grup, oferować możliwości pracy czy chronić wartości i kulturę.

- Wizyta w malowniczo położonej winnicy Castello degli Angeli z degustacją 3 rodzajów win i lokalnych przekąsek oraz wykład o marce zbudowanej wokół wody San Pellegrino

Wizyta w malowniczo położonej winnicy Castello degli Angeli miała dwa akcenty: degustację 3 rodzajów win i lokalnych przekąsek oraz wykład o marce zbudowanej wokół wody San Pellegrino. Projekt wina Castello degli Angeli powstał w 1996 roku. Jego zamierzeniem była produkcja długowiecznych i doskonałych win. W ten sposób zrodziła się jedna z najbardziej ekstremalnych winnic w Lombardii, charakteryzująca się tarasowymi, suchymi kamiennymi ścianami, roślinami posadzonymi na stromych zboczach o zagęszczeniu około 10 tys. roślin na hektar. Produkcja roczna sięga 6 tys. butelek, odbywa się tradycyjnymi metodami i wyłącznie ręcznym przetwarzaniem.

- Wizyta w Centro Del Bitto Storico Ribelle, gdzie zapoznaliśmy się z kulturą pasterską związaną najdłużej dojrzewającym na świecie serem Bitto oraz strukturą organizacyjną związaną z powiązaniem producentów sera z wyspecjalizowaną dojrzewalnią działającą jako niezależna firma

Na niższym poziomie budynku Centro del Bitto w Gerola Alta można odwiedzić piwnicę, w której przechowywane jest ponad 3 tys. kół sera Storico z różnych lat. Pod koniec sezonu letniego, 12 producentów konsorcjum Save Heritage Bitto składa w piwnicy koła serów wyprodukowanych na letnich pastwiskach. W pierwszym roku koła umieszczone na drewnianych półkach są regularnie czyszczone i obracane, aby umożliwić prawidłowe natlenienie. Częstotliwość tego procesu zależy od klimatu zewnętrznego: w przypadku wilgoci i ciepła potrzeba więcej pracy przy serach w piwnicy. Podczas tej operacji personel sprawdza wygląd każdego koła i dokonuje pierwszego wyboru Storico do dalszego dojrzewania. Proces selekcji obejmuje wybór najlepszych serów do dojrzewania. Jeśli wady mogą zagrozić jakości produktu, koła sera są klasyfikowane jako drugi wybór w porównaniu do tych zatwierdzonych przez Slow Food Presidia. Najlepsze wybrane koła można pozostawić do dojrzewania przez 10 lat i dłużej.

- Produkcja wina Franciacorta przez grupę rolników zrzeszonych w spółdzielni specjalnej. Zwiedzanie winiarni i zapoznanie się z metodą produkcji win musujących w oparciu o podwójną fermentację zwieńczone degustacją wyrobów

Jest to włoska odpowiedź na oryginalnego francuskiego szampana z regionu Champagne. Wino musujące powstaje bez dodatku dwutlenku węgla, czyli tradycyjną metodą wytwarzania bąbelków podczas procesu produkcji opierającego się o podwójną fermentację.

- Wizyta w stowarzyszeniu Hodowców Pstrągów Trydenckich

Wody Trentino są klasyfikowane przez ichtiologów jako należące do tak zwanego obszaru łososiowatego, typowego dla górskiego odcinka cieków wodnych. Ich cechami charakterystycznymi są obfita ilość pokarmu, maksymalne natlenienie, dobra jakość chemiczno-fizyczno-biologiczna i niska temperatura, poniżej 10°C, przez wiele miesięcy w roku. Z tego powodu trydencki pstrąg hodowlany nie odbiega jakością i smakiem od dziko żyjącego pstrąga potokowego. Powstała w 1988 roku spółdzielnia ASTRO Scarl zajmuje się produkcją szerokiej gamy produktów rybnych, dysponuje budynkiem o powierzchni około 2 tys. m^2 i pełnym zapleczem technicznym. Dzięki stworzeniu centrum przetwórczego produkcja pstrąga trydenckiego znacznie wzrosła na przestrzeni ostatnich lat.

- Spotkanie z przedstawicielami grupy producentów owoców MondoMelinda oraz zapoznanie się z profilem działalności i degustacja produktów

Melinda jest organizacją zrzeszającą około 4 tys. producentów owoców. Członkowie każdego roku przekazują owoce do swojej jednej z 16 spółdzielni, które tworzą konsorcjum Melinda. Konsorcjum jest odpowiedzialne za organizację i zarządzanie wszystkimi działaniami związanymi z przechowywaniem, sortowaniem, pakowaniem, dystrybucją i promowaniem produktów oraz organizowaniem zakupów środków do produkcji dla swoich członków.

- Wizyta w działającej na zasadach spółdzielni grupy producentów serów Concast, wizyta w magazynie Trentingrana, zapoznanie się z metodami produkcji i struktury organizacyjnej, a także degustacja wyrobów

Spółdzielnia Trentingrana Concast powstała w 1993 roku, natomiast jej historia sięga początku XX wieku. Spółdzielnia przerabia około 120 tys. ton mleka. Głównym produktem jest ser Trentingrana. Jest to produkt, który odróżnia się od innych serów tego typu własnościami organoleptycznymi - specjalny zapach, aromat, smak w doskonałej równowadze między słodkim i pikantnym - co sprawia, że wszystkim smakuje. Produkowany tradycyjnie od 1926 jest gotowy po dojrzewaniu przez co najmniej 18, 20

miesięcy. Jest produktem bogatym w wapń i polecanym zwłaszcza młodzieży i osobom starszym. Rocznie produkuje się sto tysięcy krążków.

- Wizyta w masarni Pfitscher, zwiedzanie zakładu, zapoznanie się technologią produkcji dojrzewającego speck-u oraz wędlin wraz z degustacją

Podczas wyzyty w masarni Pfitscher zwiedzaliśmy zakład, zapoznali się z technologią produkcji dojrzewającego speck-u oraz wędlin i degustowaliśmy wędliniarskie specjały. Wielowiekowa, tradycyjna produkcja sprawia, że boczek tyrolski Pfitscher jest wyjątkowym produktem. Specjalnie dobrany sposób wędzenia oraz kilkumiesięczny okres dojrzewania sprawiają, że wyrób ma niepowtarzalny smak i aromat.

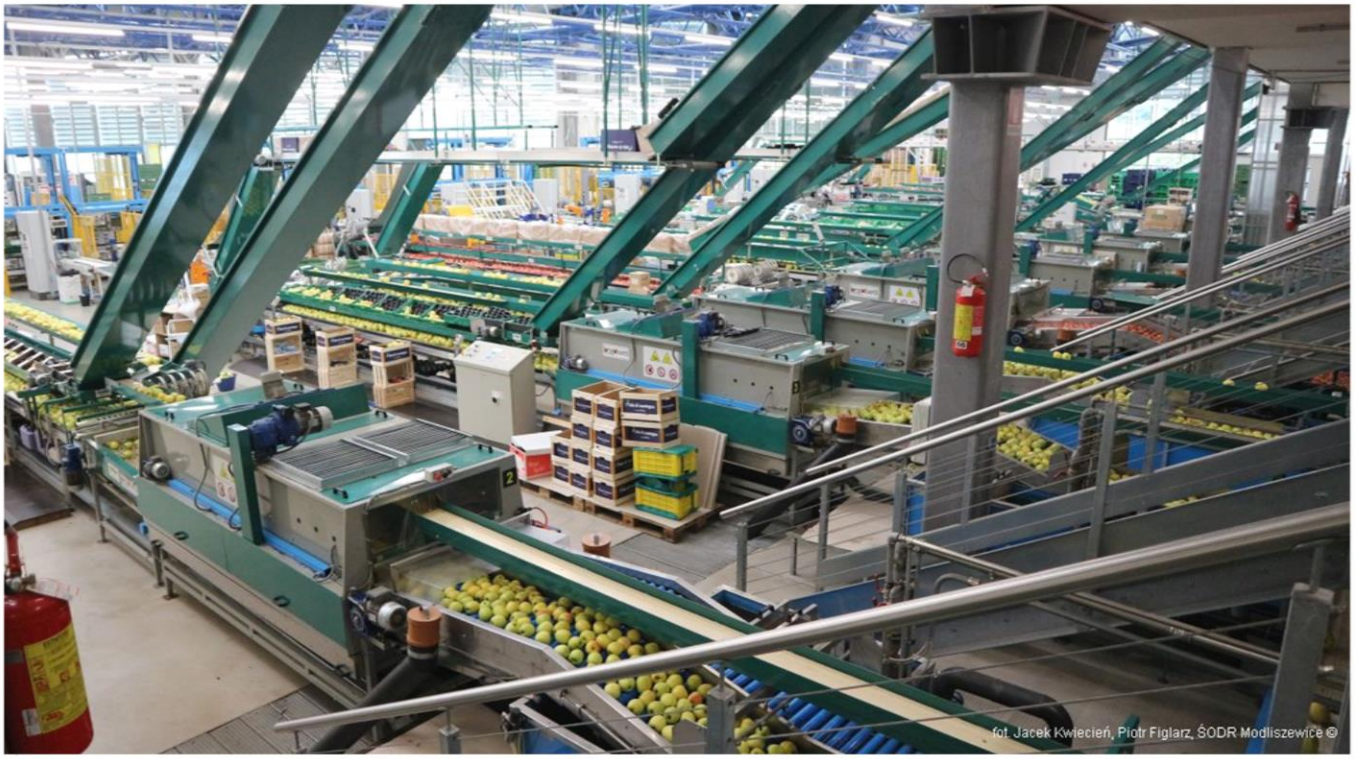
- Wizyta w serowarni edukacyjnej, degustacja serów w restauracji prowadzonej przez serowarnię Capriz

Marka Capriz oznacza najwyższą jakość i regionalne składniki. Sery powstają z mleka koziego oraz krowiego. Asortyment produktów Capriz obejmuje miękkie i twarde sery oraz różne rodzaje serów śmietankowych. Zwiedzając część edukacyjną mieszczącą się w dolnej części budynku, można zapoznać się ze sposobem produkcji serów, a także poznać wiele ciekawostek związanych z ich wyrobem, a w przyzakładowym sklepie zaopatrzyć w tradycyjne produkty.

Zdjęcia:

TRENTINO
GRANA
PADANO
TN
305

RUSTICA
CLASSICA
ASTRO


fot. Jacek Kwiecień, Piotr Figlarz, ŚODR Modliszewice ©

Źródło: https://www.sodr.pl/main/aktualnosci/Bo-wspolpraca-sie-oplaca-dobre-przyklady-z-Wloch-relacja-z-wyjazdu-studyjnego/idn:1198

21. INNOWACYJNOŚĆ W PRZETWÓRSTWIE MIĘSNYM NA POZIOMIE GOSPODARSTWA ROLNEGO

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

Data: **25 września 2019 r.**

Miejsce: **Uniwersytet Rolniczy w Krakowie**

Forma: **szkolenie, publikacja**

Grupa docelowa: 20 osób - rolnicy, doradcy, przedstawiciele instytucji działających na rzecz rolnictwa.

Cel: przekazanie wiedzy teoretycznej oraz praktycznej osobom działającym w sektorze rolno-spożywczym w obszarze możliwości prowadzenia małego przetwórstwa mięsa na poziomie gospodarstwa rolnego a w szczególności: uwarunkowań prawnych oraz wymagań prawa żywnościowego w zakresie weterynaryjnym oraz technologii produkcji wyrobów mięsnych. Ponadto realizacja operacji wspierać będzie nawiązywanie kontaktów pomiędzy rolnikami, podmiotami doradczymi i przedstawicielami jednostek naukowych. W części praktycznej w trakcie zajęć warsztatowych zaprezentowany zostanie proces produkcji wędlin. Cele operacji będą realizowane poprzez działania dydaktyczne i informacyjne na które składać się będą: szkolenie teoretyczno-warsztatowe oraz opracowanie publikacji.

Opis:

W trakcie szkolenia uczestnicy otrzymali wiedzę z zakresu: Wymagania weterynaryjne dotyczące przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego Wpływ czynników przedubojowych na jakość przetworów mięsnych ,tradycyjnych metody wytwarzania i ogólna charakterystyka mięsnych wyrobów regionalnych. Zajęcia prowadzone były z podziałem na część: teoretyczną (wykłady obejmujące 3 godziny dydaktyczne) i praktyczną (warsztaty 5 godzinne obejmujące proces produkcyjny: wędlin).

W ramach operacji opracowana została publikacja w ilości 500 szt. w której zawarte zostały zagadnienia dotyczące: wymagań weterynaryjnych dotyczących przetworów pochodzenia zwierzęcego, wpływu czynników przedubojowych na jakości przetworów mięsnych, tradycyjnych metod wytwarzania oraz ogólna charakterystyka mięsnych wyrobów regionalnych oraz procedur rejestracji działalności w gospodarstwie w ramach RHD. Publikacja przekazana została uczestnikom szkolenia oraz mieszkańcom obszarów wiejskich celem dotarcia do szerszej grupy beneficjentów zamierzających w najbliższym czasie uruchomić w swoim gospodarstwie małe przetwórstwo. Efektem przeprowadzonych działań ma być wartość dodana operacji poprzez dywersyfikację dochodów rolniczych oraz rozwój lokalnego przetwórstwa.

W celu ułatwienia wymiany informacji zachęcamy wszystkich zainteresowanych do zarejestrowania się na stronie Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich jako partnerzy SIR. Działania Sieci SIR na poziomie krajowym koordynuje Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie. Na stronie www.sir.cdr.gov.pl znajdują się aktualne informacje na temat podejmowanych działań a także bazy danych innowacyjnych rozwiązań i prac naukowo badawczych.

Operacja współfinansowana była ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Zdjęcia:

22. NOWE ROZWIĄZANIA W PASIEKACCH PSZCZELICH, PRODUKCJI MIODÓW I MIODÓW PITNYCH NA PRZYKŁADZIE WOJ.LUBELSKIEGO

Organizator: **Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Bratoszewicach**

Data: **25-27 września 2019 r.**

Miejsce: **Bratoszewice-Lublin-Puławy-Kamianna**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 50 osób - pszczelarze, rolnicy, przedstawiciele instytucji rolniczych i około rolniczych, pracownicy naukowi, doradcy rolniczy.

Cel: tworzenie sieci kontaktów pomiędzy pszczelarzami, producentami miodów, rolnikami, doradcami, przedstawicielami instytucji naukowych, przedstawicielami instytucji rolniczych i około rolniczych. Kontakty te służyć będą wdrażaniu innowacji na obszarach wiejskich w woj. łódzkim w zakresie nowych rozwiązań w pasiekach pszczelich, produkcji miodów i miodów pitnych

23. NOWOCZESNE TECHNOLOGIE W UPRAWIE KUKURYDZY

Organizator: **Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Bratoszewicach**

Data: **25 września 2019 r.**

Miejsce: **Bratoszewice**

Forma: **konferencja**

Grupa docelowa: 80 osób - potencjalni członkowie grup operacyjnych, rolnicy, przetwórcy, przedsiębiorcy, mieszkańcy obszarów wiejskich, pracownicy naukowi, doradcy rolniczy.

Cel: poszukiwanie partnerów do współpracy w ramach działania „Współpraca" poprzez realizacje operacji, której celem jest zapoznanie uczestników konferencji z nowoczesnymi technologiami dotyczącymi innowacyjnych metod produkcji roślinnej wzakresie uprawy kukurydzy. W konferencji wezmą udział uczestnicy zainteresowani możliwością współpracy we wdrażaniu innowacyjnych technologii oraz stymulowanie do takiej współpracy. Organizacja konferencji może przyczynić się do stworzenia potencjalnej grupy operacyjnej zainteresowanej szukaniem innowacyjnych rozwiązań w zakresie uprawy kukurydzy.

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

Organizator: **Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego**

Data: **25-26 września 2019 r.**

Miejsce: **woj. podkarpackie i świętokrzyskie**

Forma: **wyjazd studyjny**

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:

Województwa podkarpackie i świętokrzyskie są liderami wdrażania innowacji rolniczych i okołorolniczych w kraju. Wdrożono w nich innowacyjną metodę szlakowania, czyli tworzenia szlaków tematycznych skupiających wiodące przedsiębiorstwa rolnicze i okołorolnicze regionu. Szlakami tymi są Szlak Kulinarny Podkarpackie Smaki i Świętokrzyska Kuźnia Smaków.
Jednym z obiektów, w których grupa uczestników poznała interesujące praktyki w zakresie innowacyjnego urynkawiania produktów tradycyjnych była Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opatowie (woj. świętokrzyskie). Wytwarza się tam słynną krówkę opatowską – produkt, który został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze. Krówkę opatowską produkuje się w OSM w Opatowie cały czas niezmienioną metodą, przy użyciu tych samych urządzeń. Inną cechą świadczącą o zachowaniu tradycji jest ręczne pakowanie krówki opatowskiej. Zaprezentowano tutaj unikatową technologię wytwarzania produktu i kwestie związane z jego marketingiem.
Kolejnym miejscem, które uczestnicy odwiedzili był inkubator przetwórczy w Dwikozach. Jest to obiekt, w którym rolnik, prowadzący gospodarstwo agroturystyczne lub inny właściciel surowców roślinnych może rozpocząć ich przetwarzanie, korzystając z nowatorskiej infrastruktury inkubatora, maszyn i urządzeń oraz doradztwa oferowanego przez podmiot prowadzący inkubator. Dla producenta żywności korzystanie z infrastruktury inkubatora może być pierwszym etapem na drodze do utworzenia własnego zakładu przetwórczego. Zamiast zaczynać od kosztownej inwestycji związanej z budową nowego zakładu, producent żywności nieprzetworzonej może sprawdzić swoje umiejętności przetwórcze oraz możliwości wprowadzenia na rynek (opakowanie, etykietowanie, dystrybucja i sprzedaż) oryginalnego, własnego produktu w zgodzie z przepisami sanitarnymi.

W sklepiku produktu regionalnego „Spiżarnia sandomierska" zapoznano uczestników z najważniejszym elementem funkcjonowania obiektu w zakresie urynkowienia żywności tradycyjnej i rolniczego handlu detalicznego.

Podczas wizyty w Dwikozach miał miejsce panel dyskusyjny z ekspertami zajmującymi się na co dzień problematyką produktu regionalnego, jego marketingiem i popularyzacją. Uczestnicy wyjazdu mogli zadawać pytania, wyjaśniać istotne kwestie, zawiązywać kontakty zawodowe.

Następnego dnia grupa uczestniczyła w wizycie w Zakładzie Mięsnym „Smak Górno" w miejscowości Górno. Ta masarnia jest liderem wojewódzkim w zakresie produkcji wyrobów mięsnych metodami tradycyjnymi. Zapoznano uczestników z technologią wytwarzania i wprowadzania na rynek jakościowego asortymentu mięsnego, a także tworzenia sieci powiązań kontrahenckich, umożliwiających lepszą dystrybucję produktów. Tu także miał miejsce panel dyskusyjny, podczas którego delegacja mogła pozyskać wiele cennych wskazówek i informacji w zakresie budowania marki regionalnej, możliwości przeniesienia doświadczeń zewnętrznych na grunt własny i ich wdrożenia.

W „Karczmie u Garncarzy", należącej do podkarpackiego szlaku, poszerzono wiedzę w zakresie skracania łańcuchów dostaw żywności. Dzięki temu procesowi możliwe jest zapewnienie odbiorcy finalnemu (klientowi restauracji) produktów żywnościowych najwyższej jakości po konkurencyjnych cenach.

Zdjęcia:

Źródło: http://odr.pl/sir-2/podlascy-przetworcy-i-przedsiebiorcy-poznaja-najlepsze-praktyki-innowacyjne-i-podnosza-swoja-wiedze/

25. INNOWACJE W HODOWLI BYDŁA

Organizator: **Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z/s w Warszawie**

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

Miejsce: **Francja**

Forma: **wyjazd studyjny**

Grupa docelowa: 45 osób - rolnicy, mieszkańcy obszarów wiejskich, doradcy, przedsiębiorcy

Cel: ułatwienie współpracy i stworzenie warunków do poszukiwania i nawiązywania partnerstw pomiędzy hodowcami bydła, doradcami, przedstawicielami jednostek naukowych oraz przedsiębiorcami.

Opis:

Uczestnicy wyjazdu studyjnego wzięli udział w Targach Hodowlanych Sommet de l'Elevage, które odbywają się w sercu Masywu Centralnego we Francji, największego regionu hodowli bydła mięsnego w Europie. Wydarzenie to zalicza się do największych międzynarodowych imprez sektora produkcji zwierzęcej. Farmerzy i hodowcy z całego świata uważają, że targi organizowane w Clermont-Ferrand we Francji, to także najważniejsza branżowa wystawa hodowlana w Europie.

W bieżącym roku zgłosiło udział i przedstawiło podczas targów swój dorobek ponad 1510 wystawców (w tym 290 uczestników spoza Francji reprezentujących 31 kraje). Podczas targów i wystawy zaprezentowano i oceniono na 5 ringach obiektu blisko 2000 zwierząt hodowlanych, w tym 1300 szt. bydła w 22 rasach (bydło mleczne i mięsne), ponad 400 owiec w 26 rasach oraz 300 koni reprezentujących 16 ras.

Poza udziałem w targach, uczestnicy odwiedzili gospodarstwa:

1. Gospodarstwo Moulin, 03420 Cressanges – gospodarstwo rodzinne prowadzone od czterech pokoleń (od początków wykreowania rasy Charolais),aktualnie kładzie nacisk na prowadzenie badań genetycznych pozwalających na ulepszanie jakości

mięsa. Gospodarstwo specjalizuje się w hodowli i sprzedaży byków do reprodukcji. Pogłowie rasy Charolaise we Francji wynosi 1 400 000 szt. i jest to pierwsza rasa bydła we Francji pod względem liczebności (druga to Limousine). Gospodarstwo, które odwiedziliśmy właściciel (38 lat, wykształcenie wyższe) przejął 10 lat temu otrzymując wsparcie. Na 120 ha jest 15 ha zbóż, pozostałe to pastwiska. Gospodarstwo jest rozproszone w trzech miejscach: 70 ha przy gospodarstwie, 20 ha oddalonych o 7 km od gospodarstwa, 30 ha o 10 km od gospodarstwa.

Gospodarz utrzymuje 150 szt. bydła rasy charolaise w tym 75 krów cielnych. Selekcja bydła do sprzedaży dokonywana jest pod względem stworzenia grup jak najbardziej jednorodnych lub selekcji pod względem cech rasowych, które są typowane jako reproduktory. Samce o wadze 400-450 kg są sprzedawane do Włoch lub Algierii do dalszego tuczu – koszt ok 1100 euro. Rolnik należy do dwóch grup producenckich. Przynależność do grup daje rolnikowi możliwość obniżenia kosztów produkcji i pewny zbyt.

2. Gospodarstwo hodowlane rasy Limousine - Gaec Rousset; Les Bordes, 03420 Le Theil – to tradycyjne francuskie gospodarstwo hodowlane. Rolnik przejął je od ojca w 2002 roku. Obecnie gospodarstwo ma powierzchnię 230 ha (15 ha zboża, 5 ha kukurydzy, 210 ha pastwisk) i hodowlę 150 krów. Gospodarstwo jest prowadzone jako spółka syna i matki, co jest uzależnione od dopłat jakie rolnicy francuscy otrzymują do 100 szt. krów matek. Rolnik należy do spółdzielni, która pomaga rolnikom zaopatrzyć się w środki do produkcji, dodatkowo członkowie spółdzielni korzystają z maszyn specjalistycznych na zasadzie użyczenia, gdyż spółdzielnia kupuje maszyny, ponieważ mają dofinansowanie w granicach od 20-30 %. Rolnik może sprzedać swój produkt bezpośrednio, przez pośrednika lub spółdzielnię. Gospodarstwo oferuje produkty bezpośrednio przez stronę internetową (podany cennik, oferta, oraz formularz zamówienia). Gospodarze są dumni z jakości mięsa oraz ogromnej liczby zamówień, dzięki której mięso nie wymaga mrożenia.

3. Gospodarstwo hodowlane rasy mlecznej Montbeliard - Elevage laitier Montbéliard - chez Gilles Charrade et Nadine, Romain et Sylvie Roux; Gaec Charroux, Espezolles, 15500 St Mary le Pain. Rodzinne gospodarstwo hodowlane – ekologiczne z produkcją mleczarską w systemie paszowym: kiszonka z trawy i sianaz własnych upraw pszenicy i użytków zielonych. W przejętym 20 lat temu gospodarstwie pracują cztery osoby, z których każda ma po 50 ha ziemi i 80 krów rasy montbeliarde oraz 80 jałówek. Wydajność od 1 krowy to 6000 l mleka w warunkach ekologicznych, czyli latem wypasane na pastwisku, a w okresie zimowym żywione kiszonką i sianem. Gospodarstwo należy do spółdzielni, która skupuje od niego mleko i pomaga w prowadzeniu gospodarstwa.

4. Centrum dzielenia, pakowania i eksportu mięsa - Centre de tri et d'export de bovin - Covido Bovicoop; Les Picouts, 63440 Champs - jest to kooperacja zrzeszająca ponad 800 członków zajmujących się produkcją mięsną. Zajmuje się kilkoma rodzajami hodowli – m.in. wołowiną i cielęciną oraz tuczem, ubojem, rozbiorem oraz eksportem.

5. Stacja tuczenia byków - Atelier d'engraissement - Exploitaton agricole – Lycee agricole „Louis Pasteur" Marmilhat; 63370 Lempdes - stacja należy do liceum rolniczego „Louis Pasteur" i służy przede wszystkim do celów edukacyjnych, badawczych oraz eksperymentalnych. Szkoła rolnicza posiada 240 ha, z czego 100 ha to tereny przy lotnisku - wcześniej monokultura zbożowa, teraz monokultura traw. Uprawia się tam zboża, kukurydzę i buraki. Szkoła posiada dwa budynki przeznaczone na hodowlę zwierząt. Tuczone są buhaje rasy charolaise w wieku 8 miesięcy od 1.IX do 15.V – są wywożone do spółdzielni. Ze względów ekonomicznych Stacja inwestuje w biogazownie (wydajność 100 kW) wykorzystującą obornik i inne odpady. Planowany zysk 70000 euro/rok. Planowane są także zajęcia dla szkół i uniwersytetów. Szkoła nie korzysta z żadnych dofinansowań, bo jest instytucją państwową, a więc jej działania są celowe i rozwojowe.

Francuzi posiadają ogromne doświadczenie w stosowania genetyki w produkcji zwierzęcej, co szczególnie budziło podziw wśród uczestników. Wyjazd umożliwił uczestnikom wymianę wiedzy i doświadczeń z francuskimi producentami bydła. Doszło nawet doszło do transakcji zakupu młodego buhajka.

Zdjęcia:

Źródło: https://www.modr.mazowsze.pl/imprezy-i-konkursy/relacje-2019/2634-innowacje-w-hodowli-bydla