

Νέοι αγρότες, ιδέες για την επιτυχία ως επαγγελματικός προσανατολισμός



Πέτρος Φωτόπουλος

• [LinkedIn](#)

Key ideas:

- 1) Η επιλογή **καινοτόμου αντικειμένου καλλιέργειας ή εκτροφής** με προοπτικές ανάπτυξης και επιτυχίας είναι μια μεγάλη πρόκληση των αγροτικών επιστημών και του σύγχρονου αγρότη.
- 2) Η **εφευρετικότητα** σε συνδυασμό με καινοτόμες καλλιέργειες φυτικής παραγωγής και εκτροφής ζωικού κεφαλαίου αλλά και με τον εκμοντερνισμό των ήδη υπαρχόντων, θα αποτελέσει ένα βασικό μοχλό ανάπτυξης της οικονομίας.
- 3) Ο **αγροτουρισμός** και το μοναδικό κλίμα της Ελλάδας είναι οι κατεξοχήν σύμμαχοι επιτυχίας του νέου αγρότη.

Εσωστρέφεια προκαλεί στους περισσότερους νέους σήμερα η επιλογή επαγγελματικής κατεύθυνσης, όπου αρκετοί οδηγούνται σε λάθος επιλογή.

Εγκλωβισμένοι, συνεχίζουν τις σπουδές τους και καταλήγουν στην αγορά εργασίας με μια «πικρή επίγευση». Μερικοί από τους κυρίως λόγους της απόφασής τους είναι οι αποδοχές, το πεδίο ενασχόλησης και τέλος η ποιότητα ζωής. Οι απαιτήσεις της σύγχρονης κοινωνίας, ο κορεσμός των θέσεων εργασίας και η εξειδίκευση, δεν λείπουν από την σύνθεση του παζλ. Ανατρέχοντας στο παρελθόν αναζητώντας απαντήσεις στον κύριο προβληματισμό, ο τομέας της γεωργίας και η στροφή των ανθρώπων προς αυτήν την κατεύθυνση, ήταν μοχλός ανάπτυξης. Οικείος στους περισσότερους ο χαρακτηρισμός «νέος αγρότης», όπου ετυμολογικά είναι το φυσικό πρόσωπο που ασχολείται ενεργά με τη γεωργία. Το φυτικό και ζωικό βασίλειο αριθμεί χιλιάδες είδη, όπου μέρος αυτών εκμεταλλεύεται ο άνθρωπος για την διαβίωσή του. Η επιλογή αντικειμένου καλλιέργειας ή εκτροφής, καινοτόμων, με προοπτικές ανάπτυξης και επιτυχίας, είναι πρόκληση των αγροτικών

επιστημών και του σύγχρονου αγρότη, με ορισμένες να ακολουθούν παρακάτω.

Φυτική παραγωγή

Η διατροφή είναι αναπόσπαστο κομμάτι της διαβίωσής μας. Η καθημερινή κατανάλωση διάφορων φαγητών, με γνώμονα την γεύση, ολοένα γίνεται πιο απαιτητική. Η διεθνής κουζίνα, η οργανοληπτική ικανοποίηση και η θρεπτική αξία, είναι κάποιοι από τους λόγους της αυξανόμενης ζήτησης σε **αρωματικά φυτά**. Με τον όρο αυτό χαρακτηρίζουμε τα φυτά που αποδίδουν άρωμα και ως βασικό χαρακτηριστικό τους, την περιεκτικότητά τους σε αιθέρια έλαια. Η ρίγανη, το δεντρολίβανο, το θυμάρι, ο δυόσμος, το εστραγκόν, το θρούμπι και ο βασιλικός, είναι ορισμένα παραδείγματα αντικειμένων καλλιέργειας, που χρησιμοποιούνται ως επί το πλείστον στις κουζίνες όλου του κόσμου. Ο σύγχρονος άνθρωπος σήμερα εκτός της διατροφής του, έχει επίσης ως γνώμονα το όφελος για την υγεία του. Τα **φαρμακευτικά φυτά**, που αποτελούν μία μεγάλη κατηγορία φυτών, εκμεταλλεύονται από την αρχαιότητα έως σήμερα από την λαϊκή ιατρική, ως θεραπευτικά μέσα. Τα βότανα, όπως

αλλιώς αποκαλούνται, αποτελούν το σύνολο των φυτών που κατά την κατάποσή τους, οι δραστικές ουσίες που περιέχουν παρουσιάζουν την ιδιότητα φαρμάκου. Το φασκόμηλο, το τσάι του βουνού, το χαμομήλι, το μελισσόχορτο, το βαλσαμόχορτο και πληθώρα άλλων, είναι επίσης μία ενδιαφέρουσα καλλιεργητική επένδυση. Οι κατηγορίες αυτές έχουν μεγάλο ενδιαφέρον, με υψηλές αποδοχές ανά στρέμμα και κατοχής μικρού σχετικά κλήρου. Φυτά που με μόλις δέκα στρέμματα, μπορούν να αποφέρουν ένα ικανοποιητικό εισόδημα στον παραγωγό. Η δημιουργία μίας μικρής μονάδας μεταποίησης, συνδυασμός για μια επιτυχημένη επιχείρηση. Ρόλος της η αποξήρανση και συσκευασία κάποιων από των βοτάνων, ή η εκχύλιση των αιθέριων ελαίων από κάποια άλλα, βρίσκουν εμπορικό αντίκρισμα ευκολότερα στην βιομηχανία τροφίμων και φαρμάκων, όπως επίσης στην λιανική και χονδρική πώλησή τους.

Η καλλιέργεια **μανιταριών** είναι επίσης μια ενδιαφέρουσα επένδυση. Αποτελούν το σύνολο των πολυκύτταρων μυκήτων, με χαρακτηριστική ομβρελοειδή μορφή, που αναπτύσσονται υπέργεια. Ποικιλίες όπως πλευρώτους, μαύρη και χρυσή τρομπέτα, σιτάκε, πορτομπέλο, *eryngii*, *shi-mei*, *epoki* και πληθώρα άλλων, συνθέτουν ευφάνταστα πιάτα σε εστιατόρια σε όλο τον κόσμο, με τη ζήτηση να αυξάνει ολοένα και περισσότερο. Στην κατηγορία αυτή δεν μπορεί να λείψουν οι **τρούφες**, που αποτελούν τους μύκητες που καρποφορούν υπογείως ή ημιυπογείως, με τις πιο δημοφιλείς την άσπρη και την μελανόσπορη μαύρη. Περιζήτητες και με πολύ υψηλές αποδοχές, τις κατατάσσει σε μία από τις πιο κερδοφόρες καλλιέργειες, στο σύνολο των μανιταριών. Τα προϊόντα σήμερα πωλούνται σε ξηρή ή νωπή μορφή, αποφέροντας ένα καλό εισόδημα στον παραγωγό.

Η καλλιέργεια **πολυδύναμων φυτών** είναι μία πολλά υποσχόμενη κατηγορία. Πρόκειται για φυτά που δίνουν καρπούς με υψηλή διατροφική αξία και πολλαπλές χρήσεις. Εκτός από τους καρπούς, σε ορισμένα από αυτά, εμπορική αξία έχουν και τα φύλλα. Ενδιαφέρον δείχνουν τα τελευταία χρόνια οι βιομηχανίες τροφίμων, χυμών, καλλυντικών και φαρμάκων, λόγω των ευεργετικών τους ιδιοτήτων και την ζήτηση από την αγορά. Το **υποφαές** είναι ένας φυλλοβόλος θάμνος, που δίνει καρπό εδώδιμο και θρεπτικό, αρκετά όξινο και ελαιώδεις. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνες C και E, καροτενοειδή, αμινοξέα, μέταλλα, β-σιτοστερόλη, πολυφαινολικά οξέα και υψηλή συγκέντρωση κορεσμένων και πολυακόρεστων λιπαρών οξέων. Η νωπή κατανάλωσή του δεν είναι ευχάριστη λόγω στυπτικότητας, αλλά ο χυμός του, έχει κεντρίσει το ενδιαφέρον της βιομηχανίας καλλυντικών, χυμών και τροφίμων. Μετά την πολτοποίησή των καρπών, προκύπτει μείγμα που διαχωρίζεται σε τρία στρώματα, στο πάνω μέρος το καϊμάκι, στη μέση τα λίπη και στο κατώτερο ίζημα και χυμός. Τα δύο ανώτερα στρώματα χρησιμοποιούνται για καλλυντικούς σκοπούς, για την παρασκευή κρεμών, αλοιφών και λοσιόν. Στη χυμοποιία, μετά την σύνθλιψη των καρπών και την ανάμιξη με γλυκύτερους χυμούς όπως αχλαδιού, μήλου, ή σταφυλιού, δημιουργούνται φρουτοποτά υψηλής θρεπτικής αξίας, με αυξημένη ζήτηση στις σκανδιναβικές χώρες και Γερμανία. Στην βιομηχανία τροφίμων βρίσκει χρήση σε συμπληρώματα διατροφής, μαρμελάδες, παιδικές φρουτόκρεμες και σιρόπια. Τα τελευταία χρόνια ενδιαφέρον δείχνουν και οι φαρμακοβιομηχανίες, λόγω των πλούσιων σε φυτοθρεπτικά συστατικά του υποφαούς, ουσιών που μειώνουν τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιακών παθήσεων, διαβήτη και ορισμένων μορφών καρκίνου. Στην ίδια κατηγορία με εξίσου ευεργετικές ιδιότητες, ανήκει και η **κρανιά**. Πρόκειται για ένα φυλλοβόλο δέντρο, με σφαιρικούς καρπούς έντονου κόκκινου χρώματος

και ξινής γεύσης, που ονομάζονται κράνα. Οι καρποί χρησιμοποιούνται για παραγωγή χυμών, πλούσιους σε βιταμίνη C, σίδηρο, κάλιο, φώσφορο, μαγνήσιο, ασβέστιο και αυξημένη αντιοξειδωτική ικανότητα, με ευεργετικές ιδιότητες για την υγεία. Τα φύλλα επίσης χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εγχυμάτων, για την θεραπεία διάφορων στομαχικών παθήσεων. Οι καρποί έχουν τραβήξει το ενδιαφέρον της βιομηχανίας τροφίμων και χυμών, για τα οφέλη και την θρεπτική τους αξία, όπου παρασκευάζονται, μαρμελάδες, γλυκά, σιρόπια και φρουτοποτά. Ενδιαφέρον δείχνει επίσης και η ποτοποιία, όπου μετά την ζύμωση του χυμού, παράγεται ποτό με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, αλλά υψηλή διατροφική αξία. Μελέτη που έχει πραγματοποιηθεί από ερευνητές μοριακής βιολογίας του πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, αποδεικνύει την υψηλή αντιοξειδωτική τους ικανότητα, από κάθε άλλο φρούτο που συγκρίθηκαν. Τα αντιοξειδωτικά και τα φλαβονοειδή που περιέχουν τα κράνα σε αφθονία, βοηθούν τα κύτταρα του οργανισμού από την απομάκρυνση των ελεύθερων ριζών, μειώνουν τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου, εγκεφαλικών και στεφανιαίας νόσου. Τα πολυδύναμα φυτά είναι μία ανερχόμενη κατηγορία, που τα τελευταία χρόνια έχει πολύ μεγάλη ζήτηση από τους καταναλωτές. Γνωστά από την αρχαιότητα για τις ευεργετικές τους ιδιότητες, με αναφορές στο έργο του Ιπποκράτη, που τα χρησιμοποιούσε για την θεραπεία αρκετών ασθενειών.

Ζωική παραγωγή

Η **κτηνοτροφία** είναι γνωστή ως δραστηριότητα του ανθρώπου, από την νεολιθική εποχή έως σήμερα. Η ανάπτυξη της τοποθετείτε στην εποχή που άρχισε να αναπτύσσεται και η γεωργία, με οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική σημασία. Η

εξημέρωση, εκτροφή και εκμετάλλευση ζώων, τοποθέτησε τους πυλώνες στήριξης μικρών κοινοτήτων, που εξελίχτηκαν σε χωριά, πόλεις και τέλος κράτη σε όλο τον κόσμο. Βασική πηγή νωπού κρέατος, μαλλιού και φτερών, γάλακτος, αυγών, μελιού, δέρματος, αλλά και παραγώγων όπως αλλαντικά, γαλακτοκομικά, καλλυντικά, κοσμήματα και αλλά. Ο άνθρωπος εκτρέφει αρκετά είδη ζώων και με τις γνώσεις που του παρέχει η γεωπονική, η βιολογία, η γενετική, η κτηνιατρική και άλλες επιστήμες, η κτηνοτροφία έχει εξελιχτεί σήμερα σε μία προσοδοφόρα ενασχόληση. Η Ελλάδα εκτρέφει κυρίως πρόβατα, αίγες, χοίρους, βοοειδή και πουλερικά, με την διαφορά να κάνουν φάρμες που εκτρέφουν **ανερχόμενες ράτσες ή είδη ζώων**. Παραδείγματα φυλών με αυξανόμενη ζήτηση, ο μαύρος χοίρος ή ο αγριόχοιρος, μοσχάρια όπως Angus, Limousin, Simmental, Kobe, Wagyu και είδη ζώων όπως ζαρκάδια, βουβάλια, στρουθοκάμηλοι, σαλιγκάρια και αλλά. Οι **γηγενείς φυλές** επίσης έχουν ενδιαφέρον ανάπτυξης, με στοχευμένο μάρκετινγκ στην εξαγωγή. Αρκετές ράτσες προβάτων από τις περισσότερες γεωγραφικές περιοχές της χώρας μας, όπως Αγρινίου, Άργους, Ζακύνθου, Καρύστου, Κεφαλληνίας, Κύμης, Ανωγείων, Κοζάνης, Λέσβου, Πηλίου, Σερρών, Ηπείρου και άλλων, αίγες όπως η Σκοπέλου και βοοειδή την Κατερίνης, την Συκιάς και του ελληνικού βούβαλου, μπορούν να ανταπεξέλθουν στον ποιοτικό ανταγωνισμό των ξένων. Στην λίστα των γηγενών φυλών δεν μπορούν να λείψουν τα **ελληνικά άλογα**, που εξελίσσονται στον ελλαδικό χώρο για αρκετές χιλιετίες. Χωρίζονται σε δύο τύπους, των ορεινών και πεδινών φυλών, όπου στην πρώτη ξεχωρίζουν η Μεσσαράς, Πίνδου, Πηνείας, Ρόδου και Σκύρου, ενώ στην δεύτερη η Ανδραβίδας και Θεσσαλίας. Λόγω της προσαρμογής τους στο φυσικό περιβάλλον και της διατήρησης των αρχέγονων στοιχείων στο γονίδιό τους, αποτελούν μεγάλο εμπορικό ενδιαφέρον διασταυρώσεων και

εμπλουτισμού γονιδιώματος σε ξένες φυλές. Επίσης κεντρίζουν την προσοχή των ιππικών ομίλων, των ιδιοκτητών αλόγων ιπποδρόμου και τέλος την συμμετοχή τους σε διάφορες αγροτουριστικές δραστηριότητες.

Εκτός των παραπάνω αντικειμένων εκτροφής, μία καινοτόμα ενασχόληση του τομέα, είναι η ανάπτυξη ενός στάβλου όνων για την παραγωγή γάλακτος. Το **γάλα γαϊδούρας** είναι υψηλής διατροφικής αξίας και σημασίας, αν και όχι τόσο διαδεδομένο στην Ελλάδα. Εξασφαλίζει στον παραγωγό υψηλές αποδοχές, με την τιμή του ανά λίτρο να ξεκινά στα 50€/L. Χρησιμοποιείται κυρίως από την βιομηχανία καλλυντικών για την παρασκευή κοσμητικών προϊόντων, όπως αλοιφές, σαπούνια, κρέμες, σαμπουάν κλπ. Το γάλα καταψύχεται ή αφυδατώνεται με δυνατότητα μακράς αποθήκευσης, με τον δεύτερο τρόπο επεξεργασίας να είναι ο πιο κερδοφόρος, λόγω μεγαλύτερης ζήτησης από την αγορά.

Εξαιτίας της μεγάλης εμπορικής αξίας και εφαρμογής τους στην κατασκευή κοσμημάτων, η δημιουργία μιας **φάρμας καλλιέργειας μαργαριτοφόρων στρειδιών**, δεν μπορεί να λείπει από την λίστα. Πρόκειται για την εκτροφή οστρακοειδών που παράγουν μαργαριτάρια, σε γλυκά ή σε αλμυρά νερά. Κατά την διείδυση ενός ξένου σώματος στο όστρακο, τα επιθηλιακά κύτταρα του μανδύα κολλούν σε αυτό και εκκρίνουν στρώματα ίδιου υλικού με αυτό του κελύφους, καλύπτοντας το ξένο σώμα με μάργαρο ή αλλιώς μαργαριτίνη. Η γνωστή σε όλους μας πέρλα, το μαργαριτάρι, έχει γεννηθεί. Η διαδικασία απαιτεί τεχνογνωσία και υπομονή έως την συγκομιδή, που αμείβει αδρά τον παραγωγό. Ενδιαφέρουσα επένδυση για τις νησιωτικές και ορισμένες παράκτιες περιοχές της Ελλάδας, υψηλών αποδοχών, που σε συνδυασμό ενός εύστοχου μάρκετινγκ, η επιτυχία δεδομένη.

Ο αγροτουρισμός και το μοναδικό κλίμα της Ελλάδας, σύμμαχοι επιτυχίας.

Η Ελλάδα είναι μία πλούσια σε ιστορία, πολιτισμό και κουλτούρα χώρα. Η γεωμορφολογία της πολυσύνθετη, με βουνά, οροπέδια, πεδιάδες, νησιά και τοπία βγαλμένα από εικονογραφημένη κάρτα. Προορισμός τουριστών από όλο τον κόσμο σήμερα, για τις ομορφιές της και την μοναδική εμπειρία που αποκομίζει κανείς επισκέπτοντάς την. Ο **αγροτουρισμός**, ένας εναλλακτικός και ανερχόμενος τύπος τουρισμού, μπορεί να συνδυάσει την καλλιέργεια και εκτροφή, με ένα επισκέψιμο θέρετρο. Οι επισκέπτες μπορούν να συμμετέχουν στις αγροτικές δραστηριότητες του αγροκτήματος, αποκτώντας γνώση για τον τρόπο ζωής στην ύπαιθρο, μέσω της άμεσης επαφής. Η εκμάθηση παραδοσιακών συνταγών και οι γευσιγνωσίες τοπικών προϊόντων και οίνων, ολοκληρώνουν την εμπειρία του επισκέπτη, που πλέον ξεκινάει να τα αναζητά στις χώρες του.

Η γεωγραφική θέση της Ελλάδας συνθέτει **ένα μοναδικό στον πλανήτη κλίμα**, που είναι κυρίως μεσογειακό, αλλά με πολλές τοπικές παραλλαγές και εύρος μικροκλιμάτων. Από το αλπικό των βουνών της Πίνδου και Ροδόπης και το ηπειρωτικό της βορείου Ελλάδας, το μεσογειακό των πεδιάδων της Πελοποννήσου και Κρήτης, έως το ημιάνυδρο των νησιών μας. Η γεωργία και κτηνοτροφία, βρίσκει μεγάλο πεδίο εφαρμογής αντικειμένων καλλιέργειας και εκτροφής, λόγω αυτής της μοναδικότητας. Η ενασχόληση των νέων με την ύπαιθρο είναι πολλά υποσχόμενη, όπου με σωστό σχεδιασμό και ομαδικότητα, θα αποτελέσει κλειδί ανάπτυξης και προόδου για την χώρα. Η εφευρετικότητα σε συνδυασμό με καινοτόμες καλλιέργειες, εκμοντερνισμό των ήδη υπαρχόντων και τέλος το επιχειρείν, θα δράσουν καταλυτικά στην επιτυχία του εγχειρήματος.