



***Uzgoj koza i agroturizam  
u službi ruralnog razvoja***



Projekt proveden od rujna 2015. to kolovoza 2017.  
u suradnji učenika srednjih škola François Marty u Monteilsu (Francuska)  
i Mate Balote u Poreču (Hrvatska)



Erasmus+



## Kontakti :



Lycée François Marty  
Le Bourg  
12200 MONTEILS  
France  
Tel. : (+33) 05 65 29 63 70  
Email : [monteils@cneap.fr](mailto:monteils@cneap.fr)  
Internetska stranica : [www.lyceefrancoismarty.fr](http://www.lyceefrancoismarty.fr)



Srednja Škola Mate Balote  
Karla Huguesa 6  
52440 POREČ  
Hrvatska  
(+385) 52 431 055  
[ss-mbalote@ss-mbalote-porec.skole.hr](mailto:ss-mbalote@ss-mbalote-porec.skole.hr)  
[www.ss-mbalote-porec.skole.hr](http://www.ss-mbalote-porec.skole.hr)

## Uvodna riječ stručnjaka

Uzgoj domaćih životinja karakterizira različitost vrsta i različitost sustava te proizvodnje igra važnu ulogu u gospodarskoj aktivnosti naših područja, a posebno uzgoj koza. Uzgoj koza u Francuskoj razvijen je od nedavno. Godine 2016. bilo je 900 000 mliječnih koza, a u posljednjih 10 godina došlo je do povećanja proizvodnje mlijeka s 440 milijun litara na 500. Uz više od 6000 uzgajivača koza u Francuskoj, ovaj uzgoj pridonosi i održavanju vitalnosti ruralnog prostora, ali također osigurava održavanje okoliša.

Gotovo polovica kozjeg mlijeka obrađuje se na farmama, uglavnom za proizvodnju mliječnih proizvoda od sirovog mlijeka koji su poznati po svojoj visokoj kvaliteti. U Republici Hrvatskoj u 2016. bilo je 65000 koza. Uzgojni i selekcijski rad bio je obavljen na 6519 koza kod 94 uzgajivača i 6 pasmina. Najpopularnija je mliječna pasmina alpina i mlijeko se obično prerađuje u sir i druge mliječne proizvode izravno na farmi. Mesna pasmina koja se koristi domaća je hrvatska koza. Obje pasmine otporne su i idealne za poluintenzivni ili ekstenzivni uzgoj na malim farmama, manjih investicija i bržeg pokretanja. Uzgoj koza u Hrvatskoj nikad se nije razvio do punog potencijala, ali za to ima puno prostora najviše zbog klime, prirodnog okoliša i hrvatske turističke industrije koja ima veliku potražnju za kvalitetnim domaćim proizvodima. Prema stručnjacima iz AZRRI-ja, obrazovanje je glavni put prema razvoju kozarstva.

Kako bi se zadovoljila sve veća potražnja za mliječnim proizvodima s farmi, marketing mora biti raznolik. U europskom projektu Erasmus + "Europe, we can!", učenici partnerskih srednjih škola, François Marty u Monteilsu i Mate Balote u Poreču, uspjeli su otkriti različite specifičnosti proizvodnje, prerade i marketinga na brojnim sastancima sa stručnjacima i posjećujući proizvođače.

S druge strane, razumjeli su svrhu agroturizma kao komplementarne aktivnosti u različitim oblicima. Zahvaljujući dinamici i pozitivnoj slici o sektoru, uzgoj koza danas je atraktivan posao za francusku i hrvatsku mladež i predstavlja dobru priliku za mlade poljoprivrednike.

Ukratko, sektor kozarstva ima mnoge prednosti koje su neophodne za njegovo očuvanje: kompetentan je, dinamičan, osigurava poslove i stvara veze s potrošačima. Zahvaljujući projektu, učenici su postali svjesni da je na njima da osiguraju prosperitet svoje regije.

Jacky SALINGARDES  
Predsjednik FNEC-a  
Nacionalno udruženje uzgajivača koza

Gordan Šubara  
AZRRI  
Agencija za ruralni razvoj Istre

Danijel Mulc  
HPA  
Hrvatska poljoprivredna agencija

## Sadržaj

UVOD	1
REGIJA ROUERGUE	2
REGIJA ISTRRA	4
PEDAGOŠKA FARMA	9
SMJEŠTAJ NA AGROTURIZMU	11
SMJEŠTAJ NA FARMI I RURALNI KAMP	13
RURALNA KUĆA ZA ODMOR	15
PRERADA PROIZVODA OD KOZA I DIREKTNA PRODAJA	17
NAJKRAĆI PUT OD PROIZVOĐAČA DO POTROŠAČA (prodaja putem interneta, na gradskoj tržnici i u specijaliziranim trgovinama proizvođača)	19
ZAKLJUČAK	21

## Uvod

Glavni je cilj ovog projekta razumjeti kako uzgoj koza može biti u službi agroturizma i razvoja ruralnog područja.

Agroturizam je komplementarna djelatnost koja povezuje poljoprivredu i turizam s ciljem obogaćivanja poljoprivredne proizvodnje i ostvarivanja dodane vrijednosti, a kako bi se povećali prihodi poljoprivrednika.

U 2013. godini projekt COMENIUS REGIO s temom "Boškarin s krumpirom" vodili su isti hrvatski i francuski partneri i činilo se očiglednim da treba ići dalje. Tijekom zajedničkih druženja održanih prilikom posjeta hrvatskih partnera Francuskoj i jedni i drugi su bili vrlo zainteresirani za nastavak suradnje u sektoru poljoprivrede i turizma. Tijekom razgovora, kroz razmjenu ideja, shvaćaju da oba područja imaju iste specifičnosti zemljišta: vapnenačke visoravni i suhu vegetaciju. Razgovaralo se o uzgoju životinja prilagođenih ovoj specifičnosti: kozama, koja je zapravo zajednička aktivnost u oba područja. Razgovor je tekao prema tome kako je organiziran uzgoj koza i agroturizmi u Rouergueu i tad se shvatilo da sve to treba razviti na području Istre. U području Rouergua, zeleni turizam razvija se već 30 godina kao i znanje francuskih partnera koje iz toga proizlazi, a u Istri za tim postoji snažna potreba. Stoga ovi razgovori vode do drugog partnerstva i nove suradnje. Postavljena su tri stupa suradnje u projektu:

- rad učenika (opisi područja, terenske nastave: posjeti gospodarstvima i prerađivačkoj industriji i izvješćivanje o tim aktivnostima, analiza organizacije uzgoja koza, popis aktivnosti različitih agroturizama ...)

- e-platforma (google disk) gdje su učenici i nastavnici dijelili informacije

- mobilnost: Francuzi su došli u Hrvatsku u svibnju 2016., a Hrvati u Francusku u travnju 2017. godine.

Ovaj dokument rezultat je bogate suradnje među ljudima motiviranim istom željom - da dijele znanja i iskustva, uvjerenih u činjenicu da "svi moramo učiti, učiti jedni od drugih". U ovoj knjižici možete naći slijedećih osam poglavlja:

REGIJA ROUERGUE

REGIJA ISTR

PEDAGOŠKA FARMA

SMJEŠTAJ NA AGROTURIZMU

SMJEŠTAJ NA FARMI (RURALNI KAMP)

RURALNA KUĆA ZA ODMOR

PRERADA PROIZVODA OD KOZA I DIREKTNA PRODAJA

NAJKRAĆI PUT OD PROIZVOĐAČA DO POTROŠAČA

(prodaja putem interneta, na gradskoj tržnici i u specijaliziranim trgovinama proizvođača)

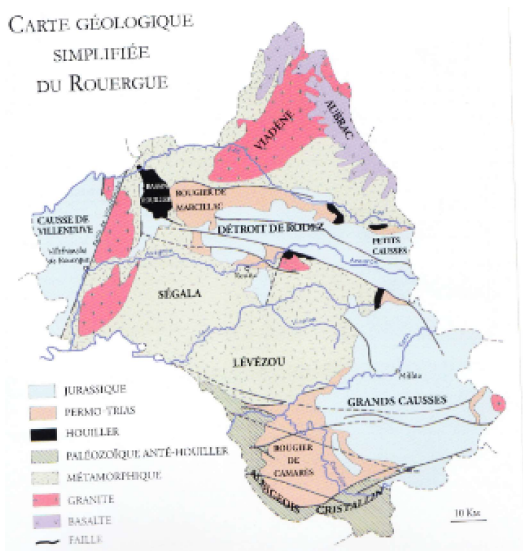
# Regija Rouergue

## Povijest Rouerguea

Područje je naseljeno od doba Rimljana, a kolonizirali su ga Rutenezi, galsko pleme Arverneti s glavnim gradom Segodunumom (danas Rodez). Regija je proživjela barbarske invazije Vizigota, Franaka i Saracena.

Umjetničko i arhitektonsko nasljeđe Aveyrona iznimno je bogato i raznoliko. Mnoštvo je ostataka prošlosti tako da se tu može naći mnogo dolmena (Aveyron je regija u Francuskoj koja ih ima najviše). Rouergue je preimenovan u Aveyron 1790. godine, imao je 9 okruga (Aubin, Millau, Mur-de-Barrenz, Rodenz, Saint Afrique, Saint geniez d'Olt, Sauveterre, Severac le chateau, Villefranche) i 81 kanton. Izbor Rodeza za centar regije pobudio je ljubomoru rivala.

Departman Aveyron formiran u 18. stoljeću i pokriva otprilike teritorij bivše provincije Rouergue.



Geološka karta Rouerguea



Karta Aveyrona

## Geografija Rouerguea

Aveyron ima vrlo raznolik reljef smješten na jugu Središnjeg masiva (Massif Central). Usprkos sve manjoj važnosti poljoprivrede, regija ostaje primarno poljoprivredna, uz stalno povećanje uloge tercijarnog sektora i pogotovo uloge turizma, koji se nameće sam od sebe iz godine u godinu. Zahvaljujući svojoj veličini, Aveyron je najveća regija Srednjih Pireneja (Midi-Pyrénées) i peta je regija po veličini u Francuskoj s površinom od 8 735 km<sup>2</sup>.

Na istoku pružaju se planinski lanci s vrhovima: Puech de Cazalets na planini Aubrac (1463m), Levezou (1155m) i Veliki vapnenački plato (1000m). Struje zraka putujući prema atlanskoj obali formirale su brojne doline.

Od istoka prema zapadu reljef čine visoravni poput Ségale ili vapnenačke visoravni. Kontrasti su ponekad iznenađujući između visokih platoa i dubokih dolina, kako u načinu života, tako i u arhitekturi, kulturi i klimi.



Rougier de Camarès



Aubrac



Grands Causses



Monts de Lacaune



Causse Comtal

Izvor : <http://paysageaveyron.fr/> Browsed : 09.09.15

Regija Aveyron ruralno je područje koje je 2012. godine imalo 276 229 stanovnika, ali primjećujemo da populacija uglavnom stari. To je departman koji je cijenjen zbog svog mira i brojnih očuvanih područja. Klimu Aveyrona karakterizira utjecaj Jadranskog mora i planina Središnjeg masiva zbog čega su jasne razlike u klimi između sjevernog i južnog dijela regije, što omogućuje turističke aktivnosti tijekom ljeta i zime.

Važnu ulogu ima i riječni sustav koji je oblikovao doline i plate stvarajući prirodne poljoprivredne površine pogodne za svaku poljoprivrednu aktivnost koja je temelj lokalnoj gastronomiji koja ima odličnu reputaciju zahvaljujući mnogobrojnim proizvodima s lokalnih farmi. Regiju sijeku dvije veoma prometne autoceste od sjevera prema jugu (A75 - od Pariza do Montpellierera i N88 - od Lyona do Toulousea).

Ovo su važna obilježja regije koja utječu na turističku aktivnost Aveyrona koji zna kako iskoristiti priliku tzv. „zelenog turizma“. Ruralno područje Aveyrona pati i od nekih nedostataka: na prvom mjestu je problem starenja populacije i mali broj stanovnika po km<sup>2</sup> (31 stan./km<sup>2</sup>-2012. god.) što ponekad uzrokuje njihovu izoliranost. Drugi je problem otežana poljoprivredna aktivnost u nekim dijelovima regije zbog jakih erozija i plitke kamenite zemlje. I treći je problem loša povezanost u smjeru istok - zapad zbog manjka autocesta.

Kako bi prevladali većinu ovih problema, farmeri su odlučili investirati u lokalni turizam razvijajući agroturističke usluge posljednjih 40 godina

### **Poljoprivreda u Aveyronu**

U 2010. godini u Aveyronu bilo je 9090 farmi. U poljoprivredi radi 12 476 stanovnika. Poljoprivreda je vrlo raznolika, zahvaljujući geografskoj raznolikosti regije. Životinjska proizvodnja čini 69,5% poljoprivredne proizvodnje, uzgoj bilja čini 24,5%, a usluge agroturizama 6%. U Aveyronu ratarska proizvodnja odvija se na najvećim farmama i na velikim parcelama na ravnim površinama, uz navodnjavanje. Najveći dio biljne proizvodnje otpada upravo na uzgoj ratarskih kultura.

Ostale kulture koje se uzgajaju u Aveyronu začini su kao što je šafran, te vinova loza od koje se proizvodi vino. Jedan od najvećih proizvođača je AOC Marcillac vina. Uz to još se uzgaja i voće i povrće na manjim površinama (krumpir, mrkva, jabuke, trešnje...) koje se onda većinom prodaje na tržnicama.

Uzgoj životinja odvija se pretežno u planinskom dijelu regije gdje se može naći proizvodnja telećeg mesa s oznakom zemljopisnog porijekla "Veau D'aveyron et de Ségala". Svinjogojska proizvodnja čini 4,3% animalne proizvodnje, ovce za vunu i kožu 11,1%, mliječne krave 13,7%, ovce za mliječne proizvode 14,6% i mliječne koze 2,7%.

U Aveyronu postoji velik broj oznaka kvalitete. Čak 429 farmara s oznakom organske proizvodnje koja zauzima 33 447 ha, zatim "Label rouge" oznaka, „Veau d'Aveyron et de segala“, "Boeuf fermier Aubrac, Batonne" šunka, AOC i AOP oznake za vino Marcillac, „Cotes de millau“ oznaka za vino, sir Roquefort, Bleu d'auvergne i Laguiole oznake za sir. Danas sve više i više farmeri prodaju svoje proizvode direktnom prodajom na kućnom pragu, a više od 3% njih ima neku aktivnost u turizmu.

## Uzgoj koza u Aveyronu

U Aveyronu je 46 591 koza (podatak iz 2013. god.) što predstavlja 47% stoke u regiji. Od toga 60% su koze alpine, 25% sanske koze i 9% su mješanci pasmina. U regiji se nalazi 200 farmi, a u prosjeku jedna farma ima 263 koze.

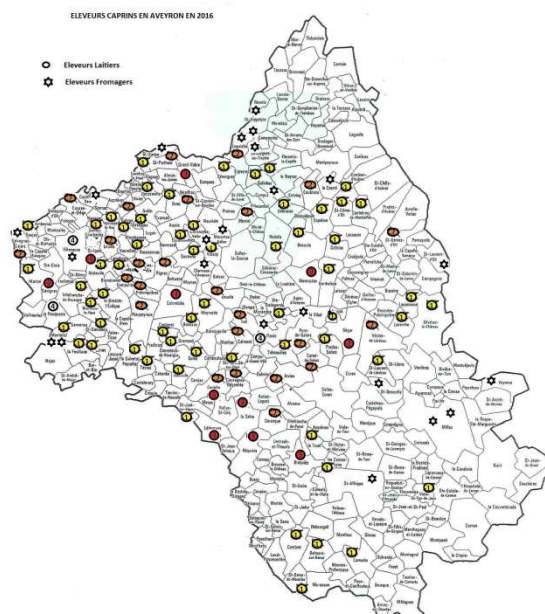
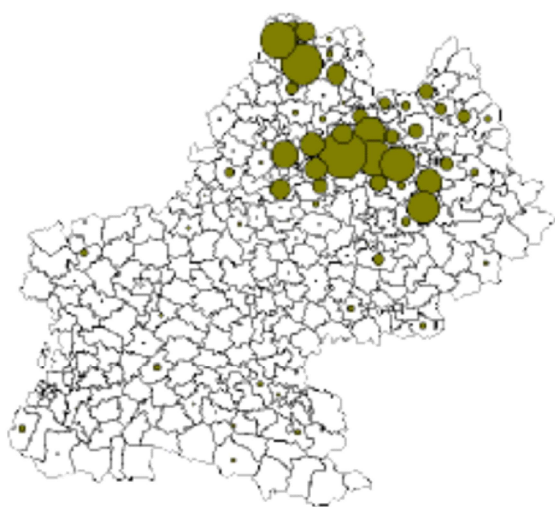
Proizvodnja sira na farmama u Aveyronu manje je razvijena u usporedbi sa drugim departmanima u regiji. Mljekarskoj industriji isporučuje se 98% mlijeka (Lactalis, Terra Lacta, Verdier, Formageriee du Quercy), a između ostalih, u mljekarama se proizvodi i poznati sir Rocamadour.

Dvadeset najvećih farmi proizvelo je 32 milijuna litara mlijeka 2014. godine. Posljednjih 15 godina proizvodnja mlijeka polako se povećava.

Koze u Aveyronu proizvedu oko 65% od ukupne proizvodnje kozjeg mlijeka u cijeloj regiji Midi-Pyrénées, što stavlja Aveyron na prvo mjesto na regionalnoj razini i na treće mjesto na državnoj razini. Od 2008. u prosjeku 15 novih uzgajivača koza pojavi se svake godine. Prosječna dob uzgajivača koza u Aveyronu je 45 godina.

Od 2014. sektor za proizvodnju kozjeg mesa pridružio se INTERBEV- u (udruženju za profesionalni uzgoj stoke i proizvodnju mesa) kako bi se proizvodnja i potražnja povećala narednih godina.

Koze su uglavnom prisutne u zapadnom Aveyronu zato što je to područje siromašno vegetacijom koja je ipak dostatna za ishranu koza.



source : RGA 2000, effectif par canton



## Geografski položaj

Istra je najzapadnija županija Republike Hrvatske, najveći jadranski poluotok.

**Površina:** 2820 km<sup>2</sup>

**Broj stanovnika:** 208055 (2011. god.)



## Dužina obale

445,1 km (razvedena obala dvostruko je duža od cestovne) Zapadna obala Istre duga je 242,5 km, s otocima 327,5 km Istočna obala Istre duga je 202,6 km, s pripadajućim otočićima 212,4 km. Obala je dobro razvijena s mnogo uvala, dubljih zaljeva, te riječnih ušća. Osim niza otočića pred obalom od Poreča do Rovinja, na jugu se izdvaja Brijunsko otočje.

## More

Temperatura mora najniža je u ožujku kada se kreće od 9,3°C do 11,1°C, a najviša u kolovozu, od 23,3°C do 24,1°C. Salinitet mora prosječno iznosi od 36 do 38 ‰.

**Rijeke:** Mirna, Dragonja i Raša



## Reljef

Istarski se poluotok dijeli na tri različita područja:

- *Bijela Istra* - brdoviti sjeverni i sjeveroistočni rub poluotoka, oskudni biljni pokrov i ogoljele kraške površine
- *Siva Istra* - jugozapadno od Bijele Istre, prostor koji je morfološki znatno bogatiji, niža pobrđa fliša(lapor, glina i pješčenjak)
- *Crvena Istra* - vapnenačka zaravan uz morsku obalu, pokrivena tlom crvenicom



## Vegetacija

Istra je najveća zelena oaza sjevernog Jadrana. Duž obale i na otocima prevladavaju borove šume i prepoznatljiva zelena makija. Glavni predstavnici makije su crnika i planika. Šume u Istri pokrivaju 35% površine.

## Klima

Osnovnu značajku podneblju istarskoga poluotoka daje *sredozemna klima*. Sredozemna klima duž obale postupno se mijenja prema unutrašnjosti i prelazi u *kontinentalnu*, zbog hladna zraka koji struji s planina i zbog blizine Alpa.

**Administrativni centar:** Pazin (9227 stanovnika).

**Ekonomski centar:** Pula-Pola (58594 stanovnika).

## Gospodarstvo

Istarsko gospodarstvo je vrlo raznoliko. Istra je tradicionalno najposjećenija *turistička regija* u Republici Hrvatskoj. Ima razvijenu prerađivačku industriju, građevinarstvo, trgovinu, morsko ribarstvo i uzgoj ribe, poljoprivredu i transport. U području industrije razvijena je brodogradnja, proizvodnja građevinskog materijala (vapno, cement, cigla, kamen), duhanskih

proizvoda, namještaja, električnih strojeva i uređaja, dijelova za automobilsku industriju, stakla, obrada metala, plastike, drva, tekstila i proizvodnja hrane. Proteklih godina velika pažnja posvećena je revitalizaciji poljoprivrede, pa je u vinogradarstvu, maslinarstvu i sustavu ekološke proizvodnje hrane postignut veliki napredak.



## Poljoprivreda

Poljoprivreda je u Istri od najstarijih vremena bila važna gospodarska grana i glavno zanimanje ovdašnjih stanovnika. Povoljan geografski položaj, pitomi teren, plodna zemlja, brojni slatkovodni vodotoci, ali i blizina mora, utjecali su na razvoj poljoprivredne proizvodnje.

Od rimskih vremena postoje pisani podaci o razvoju i strukturi poljoprivrede u Istri. Najzastupljenije poljoprivredne kulture toga vremena bile su žitarice, maslina i vinova loza. U bizantskom razdoblju doneseni su prvi agrarni zakoni (VII. st.) kojima se reguliraju odnosi među subjektima u proizvodnji i daju smjernice za razvoj poljoprivrede.



Mnogi narodi su se naseljavali na područje Istre i sa sobom donosili nove sorte poljoprivrednih kultura i utjecali na promjenu u strukturi poljoprivrede jačanjem stočarstva. Naseljeni Grci sa sobom donose vinovu lozu sorte malvazija. Kasnije će vino proizvedeno od te loze postati jedan od najcjenjenijih autohtonih istarskih poljoprivrednih proizvoda.

Glavni poljoprivredni proizvođači u Istri danas su *obiteljska gospodarstva*, koja posjeduju više od 80% ukupnih poljoprivrednih površina, a najvažnije su gospodarske djelatnosti *vinogradarstvo i vinarstvo, stočarstvo* (govedarstvo, peradarstvo, svinjogojstvo, ovčarstvo), *maslinarstvo* (maslina, maslinovo ulje), *povrčarstvo, ratarstvo*, proizvodnja ukrasnog i krmnoga bilja te sjemenarstvo. Brojni autohtonih istarski poljoprivredni proizvodi zaštićeni su oznakom porijekla (vino, maslinovo ulje, tartufi i proizvodi od tartufa, pršut, rakija i dr).

## Uzgoj koza u Istri

Čovjeku u Istri koza je veoma važna već tisućama godinama. Isto tako heraldički je simbol Istre i nalazi se na grbu i na hrvatskoj zastavi. Istra ima svoju autohtonu pasminu, istarsku kozu koja je priznata 28. lipnja 2013.

Prema godišnjem izvješću Hrvatske poljoprivredne agencije, u Istri je 2016. zabilježeno 3.421 koza i 314 uzgajivača, ali samo njih četvero sudjeluje u uzgojno-seleksijskom radu sa 191 kozom. Dva uzgajivača uzgajaju alpina pasminu (162 koze), a ostala dva bave se uzgojem istarske pasmine (29 koza). Jedan farmer je u procesu registracije seleksijskog uzgoja njemačke plemenite srnaste (stado od 77 koza).



Domaći potrošač nije ljubitelj kozjeg mlijeka, već se kozje mlijeko koristi iz zdravstvenih razloga ili kao ekskluzivni proizvod, pa je njegova potražnja mala i proizvodnja je orijentirana prema proizvodnji sira. Tradicionalni kozji sir može biti tvrd, polutvrd ili mekan, kao što je "skuta", albuminski sir proizveden iz sirutke. Proizvodnja kozjih prerađevina najčešće se odvija na farmi. Agrolaguna, poduzeće poznato po vinu, maslinovu ulju i siru, otkupljuje kozje mlijeko od farmera i proizvodi kozji sir, ali njihove potrebe su ograničene.

Uzgoj koza u Istri, kroz različita povijesna razdoblja, bio je ilegalan te su ga loši zakoni ostavili neprivlačnim sve do danas. On nije bio potican i imao je mnogo padova. Istarska koza postala je kritično ugrožena kao i kozarstvo. Unatoč malom broju koza i farmera, u Istri zapravo ima mnogo razloga za uzgoj koza. U prošlosti svaka je obitelj imala barem jednu kozu da bi se mogla prehraniti. Tako je za obitelj Fabris uzgoj koza način održavanja tradicije i ostvarivanja dodatne zarade. Riccardo Brčić pak je za svoj glavni cilj postavio revitalizaciju, rekonstrukciju i očuvanje istarskog naslijeđa. Aleš Winkler htio je očistiti svoje zemljište od šikare i gariga, pa je u tu svrhu sasvim slučajno počeo s uzgojem koza. Danas je jedan od najvećih kozara u Istri s 250 mliječnih koza, vlastitim pogonom za proizvodnju sira te preradu mlijeka i mesa. Svoje proizvode plasira putem raznih kanala (tržnica, preko Interneta i na samoj farmi). Tu je i farma Miho u vlasništvu obitelji koja je htjela pokrenuti svoj posao, zaljubila se u kozarstvo i sada im je to glavni izvor prihoda.

Turizam je u Istri veoma razvijen, a s njim i potražnja za domaćim proizvodima. No, proizvodnja kozjih delicija ograničena je faktorima kao što su dostupnost zemlje farmerima, slabo upravljanje proizvodnjom, preradom i prodajom. Unatoč izazovima, male farme s 50-100 koza, uspijevaju ostvariti dobit zahvaljujući turizmu kojem prodaju svoje visoko kvalitetne proizvode, ali zahvaljujući i vlastitoj organizaciji cjelokupnog poslovanja. Kao što je rekao jedan učenik: "Čak je i priroda na našoj strani jer koze ulaze u laktaciju točno u vrijeme turističke sezone".

Ideja da se uzgajaju koze radi otvaranja agroturizma ili da se pokrene agroturizam da bi se uzgajale i koze, ima velikih potencijala u budućnosti Istre.





## **PONUĐA NA AGROTURIZMIMA**



## La Borie d'Imbert – Marc i Sophie Vilard (Rocamadour, Francuska)

### Pedagoška farma

#### Zašto agroturizam?

Marc je iskoristio priliku da se uključi u program ESAT (Program i služba pomoći kroz rad) 2015. godine.

Sophie se doselila na farmu dvije godine kasnije donoseći svoju stručnost u području ugostiteljstva i trgovine. Njihova želja bila je revitalizirati prostor kroz povećanje atraktivnosti farme.



#### Opis farme:

- 3 partnera, 20 zaposlenih, 9 od njih su korisnici lokalnog ESAT - a (Program i služba pomoći kroz rad)
- 150 ha poljoprivrednih površina, 450 koza pasmine alpina, 100 svinja, 12 krava
- objekt za sušenje sijena
- Ukupna proizvodnja 300 000 litara mlijeka koje se preradi u kozji sir, uključujući poznati Rocamadour (sa zaštićenim geografskim porijeklom AOP).
- Svinjsko i kozje meso također se prerađuje i u obliku polugotovih jela prodaje u trgovini na farmi.

#### Ponuda na agroturizmu:

- besplatni obilasci - mogu biti vođeni ili ne
  - košara za piknik i užina na farmi
- različite aktivnosti na farmi, već prema godišnjem dobu

### Aktivnosti na farmi

Sophie i Marc Vilard omogućuju turistima da se upoznaju s proizvodnjom sira Rocamadour. Nalaze se na maloj udaljenosti od turističkog mjesta s istim imenom označenim kao «jednim od najelegantnijih sela u Francuskoj». Imaju više od 60 000 posjetitelja svake godine koji ostaju od trideset minuta do cijelog dana.

Farma može primiti školsku djecu i studente, a imaju i sobu opremljenu za gledanje filma koji prati povijest gospodarstva, kao i različite proizvodnje na farmi. Informativne ploče educiraju posjetitelje tijekom posjeta.

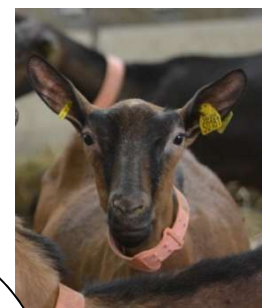
Ova aktivnost zahtijeva ugodnu i sigurnu okolinu i tijekom cijele godine stvara veliku količinu posla. Međutim, radno okruženje čini ovaj posao ugodnim i, prema Sophie, to stvara dodatnu vrijednost njihovom radu, kako ekonomski, tako i društveno. Sophie smatra da za uspješno obavljanje ovih aktivnosti moraju biti dobro organizirani i dostupni.



### Nekoliko ekonomskih podataka

Sve što se proizvede, prodaje se u trgovini koja se nalazi na farmi.

Ukupni je obrt sredstava, uključujući proizvodnju i agroturizam, 480 000 eura.



*"Pobuditi mlade i ostale da bolje upoznaju specifičnosti, raznovrsnosti i profesionalne zahtjeve je osnova za udruživanje i društvene interakcije."*



## Agroturizam Ograde – obitelj Šajina (Pazin, Hrvatska)

### Smještaj na agroturizmu B&B

#### Zašto agroturizam?

Početna ideja im je bila ponuditi svoje poljoprivredne proizvode, kojih je bilo malo, na agroturizmu, te tako stvoriti dodanu vrijednost i veću zaradu.



#### Opis farme

Imanje obitelji Šajina ima oko 10 ha poljoprivrednih površina na kojima uzgajaju proizvode potrebne za ponudu na agroturizmu. Uzgajaju voće, povrće, masline i žitarice, koje pretežno služe za ishranu stoke. Isto tako i sve druge proizvode, koje sami ne mogu proizvesti, kao što su vino i sir, nabavljaju od drugih malih proizvođača iz svoje blizine. Masline također ne uzgajaju u blizini gospodarstva nego na drugoj strani Istre zbog povoljnije klime, gdje imaju oko 150 stabala starih 4 godine. Na imanju drže konje, svinje, kokoši, patke, guske i dva laneta koja su ostala bez majke koju su ubili lovci. Na agroturizmu rade članovi obitelji i po potrebi zapošljavaju sezonske radnike kao ispomoć, prvenstveno za poslove održavanja i čišćenja agroturizma.

#### Razvoj agroturizma

Počeli su 2000. godine s jednom kućom za odmor koja je mogla primiti 6 - 8 gostiju. Interes gostiju bio je jako velik, pa su stalno razmišljali o boljoj, većoj i raznolikijoj ponudi. 2002. su proširili smještajni kapacitet na 12 osoba, a danas agroturizam Ograde nudi dvije kuće za odmor s ukupnim kapacitetom od 20-ak ljudi.

Za proširenje ovog dijela ponude prošle su godine registrirali i radionice tradicionalnih zanata jer je potražnja za takvom ponudom sve veća.



## Restoran

U početku nisu nudili hranu, ali je interes gostiju za to bio velik. Gosti su tražili hranu pa su im nudili da jedu s njima. Uviđaju da je to neprofesionalno te razmišljaju o otvaranju restorana. Usporedno s tim povećavali su poljoprivrednu proizvodnju na imanju, kako bi mogli pratiti potrebe agroturizma. Sada gosti na njihovom imanju mogu birati između punog pansiona i polupansiona (B&B), a u restoranu nude domaću, tradicionalnu istarsku hranu.



## Gosti

Sezona im je na početku trajala od svibnja do rujna, a danas ona traje cijelu godinu. Turisti smještaj mogu bukirati preko različitih turističkih agencija ili preko Interneta. Gosti su većinom stranci, najviše ih je iz Njemačke, Austrije, skandinavskih zemalja, a iz Hrvatske dolaze im gosti iz velikih gradova, najviše iz Zagreba. Ostaju kod njih 7 - 14 dana u prosjeku, a redovito su to obitelji s djecom, a sve češće su tu i različite tvrtke koje dolaze na *team buildinge* i seminare.

## Osobni pogled domaćina

Gospođa Davorka nam je rekla kako ona ovaj posao radi iz ljubavi i kako je uvijek u ulozi bake, mame i tete. U početku su radili greške, najviše, smatra naša domaćica, jer nisu imali nikakvog obrazovanja za rad u turizmu, ali te greške, na njihovu sreću, nisu bile velike. A ta njihova neprofesionalnost u počecima gostima je bila simpatična. Danas su prema svojim gostima profesionalni, ali "domaćinski" raspoloženi, kako to gospođa Šajina opisuje - na domaćinstvu vlada opuštена atmosfera, oni ne stoje stalno iznad gostiju ispitujući ih je li sve u redu.

Gospođa Šajina primila je i brojne nagrade za svoj rad, a agroturizam Ograde jedan je od uspješnijih u Istri.



"Promoviranje obiteljske ekspertize i dijeljenje sa ljudima koje ugostimo je bogato ljudsko iskustvo i izvor je zadovoljstva i ostvarenja."





## La Prade Basse – Jean Pierre i Maïté Verdier (Najac, Francuska)

### Smještaj na farmi i ruralni kamp

#### Zašto agroturizam?

Slijedom osobnog iskustva 1980-ih, Jean Pierre i Maïté rekli su "Zašto ne?". Ova im je aktivnost omogućila ostvarivanje dodatnog dohotka uz onaj ostvaren uzgojem goveda na farmi. To im omogućuje i da dijele svoj svakodnevni život s ljudima koji su u potrazi za promjenama.



#### Opis farme:

- GAEC partnerstvo: 110 hektara poljoprivrednih površina, dvije radne jedinice, 75 krava pasmine limousine, 3 bika, 70 junadi na ispaši.
- Kamp : 6 mjesta sa wc-om i tuševima za mobilne kućice i šatore.
- 3 sobe – noćenje s doručkom (1x4 i 2x3).
- Kuća za odmor kapaciteta 2 do 4 osobe.

#### Aktivnosti na farmi:

Maïté i Jean-Pierre podigli su svoje gospodarstvo malo po malo. Što je prije bilo moguće, unose potrebne promjene kako bi poboljšali svoju uslugu.

Blizina Najaca, turističkog srednjovjekovnog sela, osigurava im važnu prisutnost turista u njihovoj blizini. Jedna od prednosti ove aktivnosti je "biti sam svoj šef" i osigurati si miran život. S druge strane, rezervacije su nepredvidive jer uvelike ovise o različitim faktorima, osobito meteorološkim.

Zato je jedan od ključeva uspjeha biti dobar administrator. Nadalje, potrebno je pažljivo planiranje odlazaka i dolazaka gostiju. Maïté smatra da je za uspjeh u ovoj aktivnosti prije svega nužno ovaj posao raditi sa ljubavi i posvetiti mu se u potpunosti.





### Osnivanje i razvoj usluge smještaja na farmi:

Kamp je osnovan 1980.g. a usluga smještaja B&B 1986. godine.

Prošlo je godinu dana od osmišljavanja projekta pa do njegove učinkovite realizacije.

Verdieriji su se za pomoć obratili Agenciji za poljoprivredu koja koordinira mrežu ruralnih iznajmljivača «Dobrodošli na farmu», ali i APATAR-u (Udruga za pomoć ruralnom turizmu Aveyrona) koji se sada zove: «Gîtes de France of Aveyron», i nadležna je za klasifikaciju ruralnog smještaja u Francuskoj.



### Nekoliko ekonomskih podataka:

Najveći dio zarade dolazi od uzgoja goveda.

Godišnji obrt sredstava na farmi je 118 000 eura (*podatci iz 2015.*).

Prihod od agroturizma prilično varira od godine do godine. Obrt sredstava od ruralnog kampa 2015. godine bio je 3 500 eura, a od smještaja B&B i apartmana 1 2000 eura .

*"Jedinstven način da se pristupi poboljšanju kvalitete okoliša i botaničkom bogastvu naših ruralnih područja."*



## Le Mas de la Tourelle – Anne i Laurent Cavaignac (Roussennac, Francuska)

### Ruralna kuća za odmor

#### Zašto agroturizam?

Anne i Laurent radili su u Parizu (pariška zračna luka i mesnica). Godine 1998. došli su živjeti bliže Laurentovoj obiteljskoj farmi.

Na imanju su do tada bile mliječne krave. No, kada se 2004. godine doselio na farmu, Laurent je zamijenio krave stadom ovaca, jer je držanje krava bilo neisplativo pa su izgradili novu staju tunelskog tipa za ovce.

S obzirom na arhitekturu staje u kojoj su bile krave, ne želeći je pustiti da propadne, Anne je razmišljala o tome kako je pretvoriti u nešto novo, u tradicionalnu seosku kuću koju će iznajmljivati.

Ova nova aktivnost omogućila je dodavanje nove vrijednosti graditeljskoj baštini na farmi i nastavak obiteljske priče.



#### Aktivnosti na farmi:

Obje aktivnosti, iako komplementarne, provode se odvojeno. Anne je zadužena za agroturistički dio, a Laurent je odgovoran za uzgoj ovaca. Uzgoj tartufa i šafrana, koji su sezonski proizvodi, zahtijevaju uključivanje svih.

Ukoliko gosti žele, mogu obići farmu i stado. Također su moguće aktivnosti oko tartufa i šafrana. Anne prerađuje i pakira ta dva proizvoda i prodaje ih izravno.

Ona smatra da je ključ uspjeha i priznavanja njezina rada u dobroj komunikaciji, a posebno u aktivnoj prisutnosti na društvenim mrežama. To zahtijeva vještine korištenja društvenih mreža.

Anne je također posvjedočila da financiranje renoviranja ne bi bilo moguće bez postojanja poljoprivredne proizvodnje na gospodarstvu. Zapravo, povrat ulaganja se ostvaruje kroz dugačak vremenski period.



## Osnivanja i razvoj usluge smještaja na farmi

Godine 2006. prvi je korak bio proučavanje tržišta. U tu svrhu, Anne je otišla u Ured turističke zajednice (CDT) kako bi prikupila i analizirala informacije o turističkoj potražnji i već postojećoj ponudi.

Zatim je potražila različite tehničke i financijske partnere koji su je pratili u projektu: bankari, odvjetnici, ovlašteni računovođa, arhitekt ...

Zahtjev za financijskom pomoći je predala na razini departmana.

Na koncu, Anne je kontaktirala «Gite de France» (francuska agencija za agroturizme) u potrazi za tehničkom podrškom, ali i radi postizanja veće vidljivosti kod svojih budućih gostiju. Za sve to su joj bile potrebne tri godine.



## Opis farme:

- 1 radna jedinica: Laurent i redovita pomoć njegovih roditelja.
- 60 ha korisne poljoprivredne površine, 350 ovaca mesne pasmine lacaune, 3 janjenja godišnje (ožujak, srpanj, studeni)
- 700 janjadi godišnje, prodaju zadruzi UNICOR.
- Usjev šafrana na 100 m<sup>2</sup> i 350 stabala hrasta i lijeske za uzgoj crnog tartufa.

Pansion se sastoji od 3 spavaće sobe i apartmana koji može ugostiti cijelu obitelj. Doručak se poslužuje u velikom dnevnom boravku. Gostima je na raspolaganju potpuno opremljena kuhinja za ručak i večeru.

Ruralna kuća za odmor može primiti 9 osoba.



## Nekoliko ekonomskih podataka:

Na farmi djeluju dvije tvrtke:

- Tvrtka Saint Luc se bavi djelatnošću uzgoja ovaca. Godine 2016. ostvarila je prihode od 92 219 eura; dobit od 49 390 eura; dodana vrijednost je 7 857 eura.

- Tvrtka koja se bavi turističkim aktivnostima. Godine 2016. ostvarila je promet od 60 773 eura, dobit od 58 188 eura, dodana vrijednost iznosi 35 360 eura.



*"Obnavljanje i oporavak lokalne baštine i njeno promoviranje kroz dobrodošlicu gostima je osnovni način da se očuvaju aktivnosti u ruralnim područjima."*



## La borie d'Imbert, Kumparička i OPG Fabris

### Prerada proizvoda od koza (Rocamadour AOP, kobasice od kozjeg mesa, skuta) i direktna prodaja

#### Zašto su odabrali izravnu prodaju?

##### *La Borie d'Imbert*

Područje kulturne baštine omogućilo je Sophie i Marcu da imaju redovite kupce. Osim toga, komplementarne aktivnosti na farmi promoviraju njihove proizvode: više od 60.000 ljudi godišnje posjeti farmu.

##### *Kumparička*

Vlasnik Aleš Winkler smatra da Istra nudi idealne uvjete za uzgoj koza, a biološka raznolikost pašnjaka omogućava dobivanje kvalitetnog sira dobre organoleptičke kakvoće. Štoviše, Istra je regija pogodna za prodaju kozjih proizvoda jer se razdoblje mužnje podudara s turističkom sezonom. Aleš prodaje svoje proizvode na farmi, ali i u raznim hotelima i lokalnim restoranima, na cijelom tržištu Istre, ali i u cijeloj Hrvatskoj i inozemstvu.

##### *OPG Fabris*

Poljoprivredno gospodarstvo pripada obitelji Fabris nekoliko generacija. Iako su gospođa i gospodin Fabris učitelji, farma s objektima za preradu i izravnu prodaju, za njih je dopunski dohodak neophodan kako bi se zadovoljile potrebe njihove velike obitelji.

#### Opis proizvođača:

##### *La Borie d'Imbert*

Na farmi se nalazi trgovina u kojoj se mogu naći svi njihovi proizvodi, kao i ostali lokalni domaći poljoprivredni proizvodi.

##### *Kumparička*

Imanje ima 160 ha pašnjaka i 250 koza. Na farmi se proizvodi širok spektar proizvoda: mlijeko, sirutka, jogurt, svježi sir, skuta, mekani i tvrdi sir, ali i kozji pršut i kobasice.

##### *OPG Fabris*

Imanje ima 7 hektara na kojima se proizvodi hrana za 44 alpske koze. Sve mlijeko se prerađuje u sir i skutu, a sirutka se također prodaje zbog svojih zdravstvenih prednosti. Kozlići uzgojeni na majčinom mlijeku prodaju se sa 15 kg težine.



#### Aktivnosti na farmi:

##### *La Borie d'Imbert*

Prilikom obilaska, dostupni su hrana i piće na licu mjesta. Posjetitelji mogu u trgovini na farmi kupiti košaru za piknik s proizvodima sa farme i drugim lokalnim proizvodima.

##### *Kumparička*

Na farmi se nalazi staza kojom se mogu obići gospodarske zgrade i sirana, a završava na terasi na kojoj možete kušati poljoprivredne proizvode.

##### *OPG Fabris*

Nakon besplatnog vođenog obilaska farme slijedi kušanje u rustikalnom kamenom objektu, što omogućava upoznavanje s farmom i proizvodima prije ulaska u trgovinu.



Svježe kozje kobasice i pečeni grah u umaku nude se kao obrok na kraju posjeta u Kumparički.

### Proces proizvodnje kozje kobasice

Nemasno kozje meso se razvrstava i melje te se u smjesu dodaje masno meso i svinjska mast (do 50%).

Sve se dobro izmiješa i dodaju se začini, uglavnom papar i sol (1,7% soli i 0,7% ostalih začina).

Sljedeći korak je punjenje smjese u crijevo, što daje proizvodu konačni oblik.

Konačno, kobasice se čuvaju nekoliko sati na temperaturi 10 - 15 °C kako bi se osigurala dobra distribucija soli. Zatim se, radi boljeg čuvanja, smrznju.

Piknik košare koje se nude na farmi La Borie d'Imbert uključuju AOP Rocamadour sir.

### Proces proizvodnje AOP Rocamadour sira

Mlijeko mora biti isključivo od alpskih ili sanskih koza ili križanaca ovih pasmina. Proces proizvodnje počinje tako da se mlijeku dodaje sirilo (10 cm<sup>3</sup> za 100 litara mlijeka) na temperaturi između 18 i 23 °C. Proces mora započeti unutar 6 sati nakon posljednje mužnje. Stvaranje gruša mora trajati najmanje 20 sati na temperaturi od 18 °C. Predcijedenje gruša je obvezno i mora trajati najmanje 12 sati.

Soljenje se obavlja za vrijeme miješanja gruša, a stavlja se do 0,6 do 0,8% soli.

Sirevi se zatim stavljaju u kalupe (promjera 60 milimetara, visine 16 milimetara).

Konačno, sazrijevanje sireva odvija se u dvije faze:

- u prvoj fazi se smanjuje količina vode u siru, traje najmanje 24 sata, pri nižoj temperaturi ili jednakoj 23 °C i vlagom zraka većom od 80%
- druga faza se odvija u prostoriji za sušenje ili pećini pri temperaturi od najmanje 10 °C uz vlagu zraka veću od 85%.

Sazrijevanje sira mora trajati najmanje 6 dana od dana vađenja iz kalupa.

Tako dobivamo sir sa oznakom AOP (zaštićeno geografsko porijeklo) Rocamadour, mali sir napravljen od sirovog mlijeka, meki punomasni sir, cilindričnog oblika težine oko 35g.

Na OPG-u Fabris nude na kušanje skutu

### Proces proizvodnje skute

Skuta potječe iz Italije. Pravi se od kravlje, kozje ili ovčje sirutke, a omogućuje stvaranje dodane vrijednosti mlijeku.

Da bi se proizvela, ocat ili sok od limuna dodaju se sirutki i ova smjesa stoji 12 do 24 sata na sobnoj temperaturi.

Zatim se zagrijava. Kada dosegne 60 °C, dodaje se sol. Na 81°C dodaje se 10% svježeg mlijeka. Konačno, na 90°C, proteini koaguliraju na površini. Mora ih se sakupiti širokom kutlačom i staviti u kalup na cijedenje.



*"Promoviranje izvrsnosti poljoprivrednih proizvoda u njihovom procesu proizvodnje i prerade, kroz direktnu prodaju, je dokaz zaslužene zarade poljoprivrednika."*



## Internetska prodaja, gradska tržnica i specijalizirana trgovina proizvođača

### Najkraći put od proizvođača do potrošača

#### Zašto su ova vrsta marketinga?

##### *Internetska prodaja – Drive on the farm*

Ovaj projekt je osnovala je udruga «Dobrodošli na farmu» iz Aveyrona u veljači 2014. godine. Njegova je svrha bila učiniti dostupnom potrošnju lokalnih poljoprivrednih proizvoda svima, ali i stvoriti izravan kontakt između potrošača i proizvođača. To je dodatak izravnoj prodaji na farmi i / ili na tržnici.

##### *Specijalizirana trgovina proizvođača*

20 proizvođača koji su osmislili ovaj projekt zajedničkog prodajnog mjesta, imali su cilj ponuditi potrošačima mjesto na kojem bi mogli pronaći široku paletu proizvoda. Ovaj način prodaje omogućuje stvaranje izravne veze između potrošača i proizvođača te ponudu lokalnih (u krugu od 40 km), kvalitetnih proizvoda bez GMO-a.

##### *Gradske tržnice*

Tržnice okupljaju lokalne proizvođače, kao i preprodavače. Omogućuju proizvođačima da budu u izravnom kontaktu i da komuniciraju s potrošačima, a kupcima osiguravaju mjesto na kojem mogu kupiti sezonske proizvode. Ljeti se posjećenost tržnici povećava s dolaskom turista, bilo u Istri ili u Rouergueu.

#### Opis rada:

##### *Internetska prodaja – Drive on the farm*

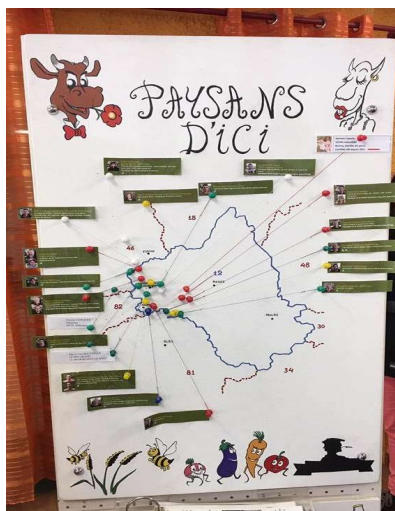
Ova web stranica okuplja oko trideset proizvođača, uključujući tri obrtnika, koji tijekom cijele godine nude na prodaju 700 proizvoda i 4 mjesta prodaje u cijelom departmanu. Na web stranici je registrirano 730 klijenata, više od polovice su odani i aktivni kupci.

##### *Specijalizirana trgovina proizvođača*

To je 20 proizvođača iz regije koji su se udružili kako bi otvorili zajedničku prodajnu točku u 2012. godini. Ova trgovina nalazi se u samom Villefranche de Rouergueu i posjeti ju prosječno između 80 i 100 ljudi dnevno.

##### *Gradske tržnice*

U Aveyronu se nalazi oko 300 tržnica, uključujući i 213 ljetnih tržnica koje broje i po 450 prodavača, koje posjećuje više od 130.000 posjetitelja (2014.).



#### Nekoliko ekonomskih podataka:

##### *Internetska prodaja – Drive on the farm*

30 do 40 košara koje sadrže 7 ili 8 proizvoda prodaju se svaki tjedan (2015.) u iznosu od oko 45 000 eura godišnje

##### *Specijalizirana trgovina proizvođača*

Od svog otvaranja 2014. godine, promet u ovoj trgovini povećava se za oko 25% svake godine. Godine 2017., u prosjeku, posjećuje ju oko 100 ljudi dnevno sa potrošnjom u iznosu od 25 eura po osobi.

## Opis aktivnosti :

### *Internetska prodaja – Drive on the farm*

Svakog tjedna u bilo kojem trenutku moguće je naručiti cijeli niz proizvoda na internetskoj stranici. Narudžbe se primaju do srijede za podizanje u petak ili subotu istog tjedna na odabranom mjestu. Dostavu vrši poljoprivrednik.

Neki proizvođači žale se da ponekad moraju vršiti dostavu male količine proizvoda, što im oduzima puno vremena. Ipak, ova mjesta dostave su i mjesta razmjene između proizvođača.

Kvaliteta i blizina ključne su točke ove inicijative. Ključ su uspjeha zajednički rad i ostvarivanje ciljeva.

### *Specijalizirana trgovina proizvođača*

Većina proizvoda ponuđenih na prodaju dolazi od ekoloških proizvođača.

Svi proizvođači izmjenjuju se u radu u trgovini (oko dva puta mjesečno). Na svaki proizvod prikuplja se «porez», čime se omogućuje prikupljanje sredstava potrebnih za plaćanje iznajmljivanja prostora, njegovog osiguranja itd. Kako bi proširio asortiman proizvoda, prostor se također koristi kao »prodajno skladište« za proizvođače izvan ovog partnerstva. Tako se nude mnogi proizvodi: meso, povrće, mliječni proizvodi, kruh ... "Saveurs Paysannes" otvoren je svaki dan od 9 do 18 sati, osim u nedjelju i ponedjeljak.



## Pristup prilikom uspostavljanja mreže "Dobrodošli na farmu":

### *Internetska prodaja – Drive on the farm*

Poljoprivrednici imaju koristi od potpore Poljoprivredne komore koja nadgleda popis poljoprivrednih proizvoda za mrežu «Dobro došli na farmu» i «Tržnicu lokalnih proizvođača».

### *Specijalizirana trgovina proizvođača*

Na početku je ova ideja zajedničke prodavaonice dolazila od poljoprivredne organizacije koja je prodavala proizvode izravno s farme. Da bi se uhvatili u koštac svim administrativnim pitanjima takvog pristupa prodaji, pomogli su im tehničari ADEAR-a (Udruga za razvoj poljoprivrednih i ruralnih poslova), kao i odvjetnici. Dakle, LLC (tvrtka) upravlja trgovinom. Svaki partner ima jednaki udjel i prihod se raspodjeljuje u jednakim dijelovima, nakon što se oduzmu fiksni troškovi.



"Izgraditi bliskije odnose sa kupcima kako bi bolje poznali kvalitetu, izvrsnost proizvoda i uloženi trud je način profesionalnog"





## Zaključak

Na početku i na kraju projekta "Europe we can!", učenici su se izrazili o osjećaju pripadnosti Europi.

U roku od dvije godine rezultati su se značajno promijenili jer vidimo da svi ostaju pri tom osjećaju pripadnosti. Također su zadovoljni stvorenim vezama s mladima iz Hrvatske i Francuske. Društvene mreže ovdje igraju svoju punu ulogu. Granice se lako prelaze. Ovi rezultati omogućuju nam da cijenimo svu vrijednost ostvarenog programa u obliku sastanaka, razmjena, uzajamnog znanja i time približavanja. Kroz dvije godine sudionici su pojačali osjećaj pripadnosti europskom krugu zahvaljujući novim spoznajama i vještinama.



Nekoliko riječi učenika:

Estelle Gallibert: « Stvorili smo nove prijatelje. Zahvaljujući novim tehnologijama, komunikacija postaje jednostavna, brza i bez granica. Nadam se da mogu zadržati te kontakte. »

Enzo Camacho: « Neočekivani sastanci, metode rada su različite, ponekad malo zbunjujuće, ali na kraju dijelimo. Ovaj projekt nam je omogućio međusobno otkrivanje zajedničkih interesa »



Erik Matić: „Ovaj mi se projekt veoma svidio, upoznali smo se s raznim kvalitetnim tehnologijama proizvodnje koje kod nas nisu još svugdje primijenjene. Naučili smo mnogo i potruditi ćemo se to naučeno što više iskorisiti za poboljšanje naše proizvodnje.”



Antonio Červar: “Mislim da je u konačnici projekt bio vrlo poučan i zanimljiv. Ponajprije jer smo mnogo toga naučili i vidjeli te poboljšali svoj engleski. Sve u svemu projektu dajem ocjenu 5+. Trebalo je raditi i pripremati puno toga, ali se sve to na kraju isplatilo.”



Pustolovina je započela u rujnu 2015. i trajala je dvije uzastopne godine. Učenici, zajedno s nastavnicima, pisali su istraživačke i analitičke radove o agroturizmima i kozarstvu u službi ruralnog razvoja. Istražena područja koja su poduprla taj rad, bile su Istra u Hrvatskoj i Rouergue u Francuskoj. Prva saznanja o zemljopisnim i agronomskim sličnostima oba područja omogućila su nam da potvrdimo postojanje zajedničkih tema.

Prvi transnacionalni sastanak u Monteilsu, u listopadu 2015., rezultirao je izradom plana rada za dvije godine projekta. Utvrđene su radne skupine za proučavanje oba područja, terenske nastave, sastanci s profesionalcima i dvije razmjene. Prva razmjena bila je dolazak francuskih učenika u Istru u svibnju 2016., a potom i druga u kojoj hrvatski učenici odlaze u Rouergue, u travnju 2017. godine.

U svakoj fazi projekta učenici su razmjenjivali svoje radove zahvaljujući e-platформи, tako poboljšavajući svoj engleski.

Kroz "Europe we can!" možemo vidjeti povećanje razine znanja kod učenika. Najvažnije je povećanje mogućnosti zaposlenja u struci za naše učenike koji dolaze iz ruralnih područja. Također je postignuto da se osjećaju ugodno u modernoj otvorenoj Europi razvojem računalnih vještina i poboljšanjem znanja stranih jezika. A razmjene su doprinijele proširenju kulturnih i profesionalnih vidika učenika.

Prednosti nisu samo obrazovne. Također možemo primijetiti profesionalne rezultate: sinergiju poučavanja između francuskog i hrvatskog osoblja koje zajednički surađuje na europskoj razini. To je rezultiralo dijeljenjem iskustava za dva europska ruralna područja kako bi se osigurao pristup modernom uzgoju, a ishod ovog rada jest objavljivanje zajedničke knjižice s raznim aktivnostima u kozarstvu koje su u službi agroturizma. Učenički radovi, posjet farmama, agroturizmima i prodavaonicama te validacija knjižice od stručnih tijela daje ovom projektu punu vrijednost.

Da zaključimo, ovaj projekt omogućio je osobno obogaćivanje svih uključenih u proces, kroz sastanke i razmjene, daleko izvan profesionalne sfere.

U četiri riječi, Europo, mi to možemo!