



Δρ Αλέξανδρος Στεφανάκης
Κτηνίατρος

Σύγχρονα νοσήματα στην Αιγοπροβατοτροφία της Κρήτης και η αντιμετώπισή τους

Αλέξανδρος Στεφανάκης

Αποτελεί ιδιαίτερη τιμή η συμμετοχή μου για δεύτερη συνεχή χρονιά στο «Κρητών Καλλιεργείν». Η περσινή και η φετινή εμπειρία επιβεβαιώνουν ότι σε αυτό το βήμα κατατίθενται προτάσεις ουσίας. Θα ήθελα να ξεκινήσω με μια πικρή διαπίστωση για την απουσία πολλών κτηνοτρόφων από τέτοιες διοργανώσεις. Ένα 50% παλεύει σκληρά για την επιβίωση στο πεδίο και δεν προλαβαίνει, ένα 25% εγκλωβίζεται στην ψευδαίσθηση της παντογνωσίας, ενώ το υπόλοιπο 25% αναλώνεται σε «ουρές» γραφείων, αναζητώντας παραθυράκια επιδοτήσεων για να εγκαταλείψει τελικά αυτό το «βαρύ» αλλά ευλογημένο επάγγελμα.

Σήμερα, θα μιλήσω για τα «νοσήματα του πολιτισμού» της αιγοπροβατοτροφίας. Αυτό που βιώνει σήμερα ο κλάδος στην Ελλάδα και την Κρήτη αποτελεί προάγγελο κινδύνου για όλη την οικονομία. Αν δεν προσέξουμε, ό,τι τραβάει σήμερα η κτηνοτροφία με την πανώλη και την ευλογία, θα το υποστεί αύριο η ελαιοκομία με την Xylella.

Το πρώτο και κυριότερο νόσημα είναι η διαχρονική απουσία μιας εθνικής στρατηγικής για την ισόρροπη ανάπτυξη. Ζούμε σε μια Αθηνοκεντρική Ελλάδα, όπου η λήψη αποφάσεων αγνοεί την περιφέρεια.

Η ΚΑΠ ως Σκάνδαλο: Αντί η Κοινή Αγροτική Πολιτική να αποτελέσει εργαλείο για την παραγωγή τροφίμων και την περιβαλλοντική ισορροπία, την μετατρέψαμε σε πεδίο μικροπολιτικών σκανδάλων.

Γενετική Αδιαφορία: Είναι θλιβερό να συζητάμε σήμερα για αντικατάσταση ζωικού κεφαλαίου λόγω ευλογιάς, όταν δεν επενδύσαμε ποτέ σοβαρά στη



Video



βελτίωση των 26 αυτόχθονων φυλών μας. Πλην ελαχίστων εξαιρέσεων, όπως το έργο στη Σχολή Ασωμάτων, η στήριξη των ντόπιων φυλών είναι μηδενική.

Εισαγωγές και Τιμάρημος: Κάθε φορά που ο πληθωρισμός πιέζει, το κράτος «σκοτώνει» το εθνικό προϊόν (αρνί, κρέας, γαλακτοκομικά) με αθρόες εισαγωγές, μόνο και μόνο για να συγκρατηθεί ο δείκτης τιμών καταναλωτή.

Η ανεξέλεγκτη εισαγωγή ζώων αναπαραγωγής είναι η «κερκόπορτα» για την καταστροφή. Δεν εισάγουμε μόνο ζώα· εισάγουμε την πανώλη, την ευλογιά και ένα «τσουβάλι» νοσημάτων που απειλούν το μέλλον μας.

Ανθεκτικότητα: Μεταφέρουμε μικρόβια ανθεκτικά στα κλασικά αντιβιοτικά, δημιουργώντας σταβλισμένα μοντέλα που δεν λειτουργούν.

Απώλεια Ταυτότητας: Εισάγουμε φυλές όπως η Lacaune (φτιαγμένη από τους Γάλλους αποκλειστικά για το Roquefort). Τι δουλειά έχει στην ελληνική ύπαιθρο ένα ζώο που δεν μπορεί να βοσκήσει έξω; Παρασύρουμε νέους ανθρώπους σε παράνομες εισαγωγές με ψεύτικες υποσχέσεις για αποδόσεις, την ώρα που χάνουμε τις δικές μας μοναδικές φυλές.

Δυστυχώς, το «νόσημα» του Θεσσαλικού κάμπου άρχισε να μολύνει και την Κρήτη. Κάποιοι χρηματοδότησαν σταβλισμένα πρόβατα ξένων φυλών για την παραγωγή προϊόντων ΠΟΠ. Αυτό είναι παράνομο και παράλογο. Η νομοθεσία είναι σαφής: τα προϊόντα ΠΟΠ προέρχονται από παραδοσιακά εκτρεφόμενα, ντόπια ζώα.

Το δίλημμα είναι ξεκάθαρο, **Σταυλισμός ή Ταυτότητα**; Ο σταυλισμός οδηγεί σε ζώα χωρίς ανθεκτικότητα, σε συνεχή χρήση φαρμάκων και σε οικονομική κατάρρευση όταν οι τιμές των ζωοτροφών εκτοξεύονται. Αντίθετα, το κρητικό μοντέλο είναι δέκα χρόνια μπροστά. Έχουμε εκσυγχρονίσει τις υποδομές (αρμεχτήρια, στάβλοι), αλλά διατηρούμε τη βόσκηση. Αυτή είναι η βιωσιμότητά μας.

Η ερμητοποίηση του τόπου λόγω υπερβόσκησης, που υποκινείται από το κυνήγι των επιδοτήσεων («δηλώνω ζώα για να εισπράττω»), καταστρέφει το «τζάμπα χόρτο» και την ταυτότητα του νησιού. Την ίδια στιγμή, ο καταναλωτής πλανάται. Βλέπουμε στα ράφια «φυτικά λευκά τυριά» (μαργαρίνη με αλεύρι και γεύση Gouda) να πωλούνται ακριβότερα από την αυθεντική γραβιέρα. Αν το Roquefort πωλείται 32 ευρώ, η κρητική γραβιέρα δεν πρέπει να πέφτει κάτω από τα 52 ευρώ. Είναι απλά μαθηματικά αξίας, όχι τιμής.

Πρέπει να επανασχεδιάσουμε τον πρωτογενή τομέα με επίκεντρο τη **Βιωματική Γαστρονομία** και την ανάδειξη του ρόλου της Κρήτης.

Ποιοτική Ταξινόμηση: Πότε θα μιλήσουμε επιτέλους για σήμανση και ταξινόμηση ποιότητας στο κρέας; Ο κτηνοτρόφος πρέπει να πληρώνεται για την ποιότητα, όχι για το βάρος.

Περιβαλλοντική Διάσταση: Η κτηνοτροφία είναι ο «φύλακας» του περιβάλλοντος. Όπου εκλείπουν τα πρόβατα, έχουμε ολοκαυτώματα από πυρκαγιές. Η βόσκηση καθαρίζει τον τόπο και προστατεύει τον τουρισμό μας.

Επιστημονική Υποστήριξη: Στην Κρήτη τρέχουμε πρωτοποριακά προγράμματα (π.χ. LIFE), δημιουργώντας «λειτουργικές διατροφές» από υποπροϊόντα της κρητικής γης. Κάνουμε ολοκληρωμένη διαχείριση παρασιτώσεων, δείχνοντας τον δρόμο στους ξένους.

Πρέπει να σπάσουμε τον φαύλο κύκλο της υπανάπτυξης και των «χύμα» προϊόντων. Η διέξοδος βρίσκεται στην εξωστρέφεια, στην πιστοποίηση και στην απόδοση προστιθέμενης αξίας στον κόπο του παραγωγού. Πατάμε σε ένα μοναδικό περιβάλλον και έχουμε τη γνώση. Αρκεί να πιστέψουμε στις δικές μας δυνάμεις, στις δικές μας φυλές και στην **κρητική διατροφή ως παγκόσμιο πολιτιστικό αγαθό**.

Σας ευχαριστώ.

