

11 Μαρτίου 2013

**Χαιρετισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Καθηγητή
Αθανάσιου Τσαυτάρη, στην Ημερίδα με θέμα «Προβιοτικά Τρόφιμα» που
διοργάνωσε, το Υπουργείο, στη Θεσσαλονίκη**

«Σας ευχαριστώ όλους που είσαστε σήμερα εδώ μαζί μας και σας καλωσορίζω στην προσπάθεια αυτή που κάναμε ως Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων να υποστηρίξουμε αυτόν τον τομέα, των λεγόμενων προβιοτικών τροφίμων.

Θα ξεκινήσω λοιπόν λέγοντας ότι η Κοινωνία μας καθημερινά απαιτεί όλο και μεγαλύτερα άλματα στην παραγωγή τροφίμων. Μαζί με τα άλλα που μας ζητούσε στο παρελθόν όπως να παράγουμε ίνες, να παράξουμε λουλούδια, τώρα βιοκαύσιμα, φαρμακευτικά αρώματα, βλέποντας τη δημογραφική έκρηξη και τις ανάγκες του ανθρώπου σε τρόφιμα, μας ζητάει από την αγροτική παραγωγική διαδικασία να διπλασιάσουμε την παραγωγή τροφίμων τα επόμενα χρόνια και να την τριπλασιάσουμε τα επόμενα 50 χρόνια. Αυτό είναι μια πρόκληση. Δεν ξέρω αν θα τα καταφέρουμε, είναι πάντως μια μεγάλη πρόκληση που έχει η ανθρωπότητα μπροστά της. Θα το καταφέρουμε, εάν πρώτα καταφέρουμε να συρρικνώσουμε τις σπατάλες τροφίμων και να κάνουμε μια καλύτερη κατανομή και εάν καταφέρουμε να αξιοποιήσουμε την οποιαδήποτε καινοτομία μας προσφέρεται.

Η καινοτομία είναι ένα από τα πιο σημαντικά εργαλεία. Έτσι έδειξε στο παρελθόν η αξιοποίησή της, που θα μπορούσε πράγματι να βοηθήσει την ώρα που η κοινωνία συρρικνώνει τους ανθρώπινους πόρους στη γεωργία, το νερό, το έδαφος, κάνει ακριβότερο το λίπασμα. Λέω λοιπόν ότι η καινοτομία είναι μια ευκαιρία να βγούμε και να ικανοποιήσουμε αυτή την ανάγκη. Άρα λοιπόν η έρευνα, η γνώση, η καινοτομία, η μετατροπή αυτής της γνώσης σε καινοτόμα προϊόντα και υπηρεσίες θα μπορούσε πράγματι να βοηθήσει.

Ήθελα με αφορμή τη σημερινή ημερίδα να συζητήσουμε άλλους τρόπους με τους οποίους η καινοτομία μπορεί να βοηθήσει αυτή την παραγωγική διαδικασία και ιδιαίτερα την έννοια των προβιοτικών που θα συζητήσουμε σήμερα.

Θα δούμε πως δύο κόσμοι που φαίνονται εναντιωμένοι, πολλές φορές έχουμε διλήμματα εάν θα έπρεπε να παραμείνουμε σε παραδοσιακά προϊόντα ή πρέπει να προχωρήσουμε σε καινοτομίες που πηγάζουν από τη νέα γνώση, άρα πολύ συχνά βλέπουμε αντιτιθέμενες τις δύο αυτές έννοιες.

Η σημερινή ημερίδα θα δείξει μια διαλεκτική ενότητά τους γιατί θα δείξει πώς η καινούργια γνώση, αυτή της μεταγονιδιοματικής, έρχεται να ενταχθεί στην αξία των παραδοσιακών προϊόντων. Ξέρουμε, από την παράδοσή μας, ότι το γιαούρτι είναι ευεργετικό για τον οργανισμό και πρέπει να το καταναλώνουμε, αλλά και το ξινόγαλα, όπως και τα τουρσιά. Δεν ξέρουμε όμως το γιατί. Δεν ξέρουμε επειδή δεν γνωρίζαμε έως πρόσφατα, ότι το ανθρώπινο σώμα που απαρτίζεται, όπως νομίζαμε από 3 τρις ανθρώπινα κύτταρα, έχει πάνω του 100 τρις, φιλικά προς τον άνθρωπο, μικρόβια. Μικρόβια που συμβιώνουν με αυτόν και προσπαθούσαμε να τα εξολοθρεύσουμε, καθώς νομίζαμε ότι είναι παθογόνοι οργανισμοί. Έτσι μας είχαν διδάξει, ότι τα μικρόβια έρχονται να μας μολύνουν. Χρησιμοποιούσαμε κατά κόρον αντιβιοτικά, καθαριστικά, σαπουνία για να τα εξαφανίσουμε, μακριά από τα χόματα που παίζαμε μικροί, είχαμε συρρικνώσει, με πάρα πολλές τέτοιες πρακτικές, τη μικροχλωρίδα μας. Πολλά από τα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε σήμερα, είναι αποτέλεσμα αυτής της στρέβλωσης, της συρρίκνωσης των, φιλικά προς το σώμα μας, μικροβίων. Τώρα καταλαβαίνουμε ότι πολλά από τα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε σήμερα είναι αποτέλεσμα αυτής της στρέβλωσης, της συρρίκνωσης αυτής της μικροχλωρίδας. Τώρα καταλαβαίνουμε ότι πράγματα που νομίζαμε πως κάνει ο οργανισμός μας δεν τα κάνουν τα ανθρώπινα κύτταρα, αλλά τα μικρόβια που φέρουμε.

Δεν αναπτύσσεται το ανοσοποιητικό μας σύστημα χωρίς τα μικρόβια. Για αυτό και βλέπουμε παιδιά, στα οποία έχει συρρικνωθεί αφάνταστα αυτή η μικροχλωρίδα να υποφέρουν από άσθμα και αυτοάνοσες αρρώστιες.

Δεν λειτουργεί καθόλου το πεπτικό μας σύστημα χωρίς αυτούς τους μικροοργανισμούς, χωρίς αυτή τη μικροχλωρίδα.

Κατά συνέπεια έχουμε κάθε λόγο να την προστατεύσουμε. Χωρίς αυτή τη μικροχλωρίδα έχουμε γίνει παχύσαρκοι. Το κατάλαβαν αυτό οι κτηνοτρόφοι και είπαν : «να ένας τρόπος να παχύνουμε γρήγορα τα ζώα μας. Για αυτό φλομώνουν τα ζώα στα αντιβιοτικά. Αλλοιώνοντας αυτή τη μικροχλωρίδα μπορεί να κάνεις, σε 40-50 μέρες, ένα κοτόπουλο να ζυγίζει 1 κιλό, ένα μοσχάρι, σε 4-5 μήνες, να φτάσει τα 600 κιλά. Μπορεί σε εμάς η παχυσαρκία να είναι άσχημη κατάσταση, στον κτηνοτρόφο όμως είναι κιλά στο ζύγι, άρα είναι επιθυμητή κατάσταση.

Να λοιπόν γιατί πιστεύω ότι πρέπει να δραστηριοποιηθούμε σε αυτόν τον τομέα. Γιατί πολλά παραδοσιακά μας προϊόντα θα αποκτήσουν ιδιαίτερη αξία με την πρόοδο αυτής της γνώσης.

Θέλω εδώ να πω και να ευχαριστήσω τους ομιλητές που θα σας φωτίσουν περισσότερο με τις έννοιες αυτές.

Θα δείτε πώς η σύγχρονη γνώση μπορεί να ενισχύσει την παραγωγική διαδικασία. Στο τέλος όμως της ημερίδας, στο δεύτερο μέρος θα θέλαμε να τιμήσουμε κάποιους ανθρώπους που ήταν πρωτοπόροι σε αυτόν τον τομέα.

Είτε στον κόσμο της έρευνας, κάποιοι από χρόνια παλεύουν να διδάξουν αυτού του είδους τη γνώση των προβιοτικών, συνάδελφοι στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο σε διάφορες σχολές, στη Γεωπονική, το Βιολογικό, την Κτηνιατρική κλπ. Θα πρέπει να τιμήσουμε αυτούς τους ανθρώπους στο πρόσωπο του κ Τζανετάκη. Τα παιδιά στο Ερευνητικό Κέντρο που έκαναν μεγάλη προσπάθεια να αξιοποιήσουν τη συγκεκριμένη γνώση με βάση το DNA μας βοηθήσουν να ιχνηλατήσουμε, να πιστοποιήσουμε όλες αυτές τις ιδιότητες και στο τέλος θα μπορούσαμε να μετρήσουμε με ακρίβεια αυτά τα θετικά μικρόβια, τα ωφέλιμα. Την προσπάθεια του ΕΘΙΑΓΕ, την κα Τάσσου Νυχά που για χρόνια αγωνίζεται να αποδείξει ότι τα ζυμούμενα μας λαχανικά, οι ελιές μας, τα τουρσιά μας, είναι εξαιρετικής ποιότητας προβιοτικά τρόφιμα, να δείξουμε στον κόσμο ότι αξίζει τον κόπο να τα κρατήσουμε ζωντανά.

Κι επειδή βλέπω νέους ανθρώπους στο ακροατήριο, τους παροτρύνω να καταπιαστούν με βιοτεχνίες, με αυτή την οικοτεχνία. Αν οι γονείς σας έχουν τέτοιου είδους οικοτεχνία, μην την αφήσετε να σβήσει. Παράλληλα, με τους πρωτοπόρους αυτής της γνώσης και της καινοτομίας, θα θέλαμε να βραβεύσουμε και πρωτοπόρους επιχειρηματίες που είδαν την αξία αυτών των τροφίμων και επένδυσαν σε αυτά.

Επιχειρηματίες μικρούς, αλλά και μεγάλους, όπως η εταιρεία ΜΕΒΓΑΛ που ήταν από τις πρώτες μονάδες που εμπλούτισαν τα γιαούρτια τους με την ειδική αξία αυτών των μικροβίων (όπως είναι το στέλεχος bifidus), ή με μικρόβια που εγκαθίστανται στο σώμα μας και παραμένουν πολύ περισσότερο από ότι παραμένουν συνήθως. Όπως και της εταιρείας κονσερβοποιημένης ελιάς στην Κατερίνη, τον κ. Κωνσταντόπουλο, που στο πρόσωπό του θα τιμηθούν όλοι αυτοί που προσπάθησαν να κρατήσουν όλο αυτό το εξαιρετικό ποιοτικό προϊόν της Ελλάδας, είτε στην Πελοπόννησο, την Καλαμάτα, την Κρήτη, είτε εδώ στη Β. Ελλάδα, τη Χαλκιδική, την Κατερίνη.

Και τέλος, τις εταιρείες που δραστηριοποιούνται στα αλλαντικά αέρος, ενώ όλοι νομίζαμε ότι όταν βλέπουμε ένα κομμάτι κρέας εκτεθειμένο στις εξωτερικές συνθήκες θα σαπίσει και θα βρωμίσει, βλέπουμε αυτή τη μικροχλωρίδα να το συντηρεί, παρόλο που είναι εκτός ψυγείου. Έτσι έφτιαχναν παλιά τα σαλάμια, το προσούτο. Βλέπουμε την ίδια μικροχλωρίδα και με τον ίδιο τρόπο να έχει ευεργετικές δράσεις και στον οργανισμό.

Δεν θέλω να σας κουράσω περισσότερο, σας ευχαριστώ πολύ που είστε μαζί μας, θέλω να πω, στο τέλος της ημερίδας και βλέποντας αυτούς τους πετυχημένους επιχειρηματίες, πολλοί θα καταπιαστείτε περισσότερο στο πεδίο αυτό, γιατί είναι μια ευκαιρία επενδύοντας στην ποιότητα, επενδύοντας στην παράδοσή μας.

Λίγες μέρες πριν μιλούσαμε για τις κινήσεις που προσπαθούμε να κάνουμε ως Υπουργείο Γεωργίας, να φύγουμε από μια Γεωργία χαμηλού κόστους, να στρέψουμε την προσοχή μας σε μια Γεωργία Ποιότητας, γιατί όχι μόνο ο ντόπιος καταναλωτής, όχι μόνο ο Ευρωπαίος, αλλά το σύνολο του καταναλωτικού κινήματος σήμερα στρέφει την προσοχή του σε μια ποιοτικότερη κατανάλωση προϊόντων. Δεν είναι παράξενο που η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει καθορίσει τρία τέτοια σήματα παραδοσιακής γεωργίας, αυτό σηματοδοτεί τα προϊόντα ΠΟΠ, αυτό σηματοδοτούν τα προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης, αυτό σηματοδοτούν τα προϊόντα με βιολογικό τρόπο παραγωγής. Έρχονται τρία ακόμη τέτοια σήματα και έχει ολοκληρωθεί ο κανονισμός για τα λεγόμενα Παραδοσιακά Προϊόντα. Η Ευρώπη κι ο κόσμος δείχνει μια μεγαλύτερη εμπιστοσύνη στην παράδοση γιατί λένε ότι εάν κάποιος, χιλιάδες χρόνια, έτρωγαν αυτό και ευημερούσαν, αυτό είναι πιο αξιόπιστο ως πρακτική από το να κάνουμε 2-3 πειράματα με 10-20 άτομα και ύστερα 100 για να δούμε κάποια νεοφανή τρόφιμα.

Έρχεται ακόμη και το σήμα της Ορεινής Οικονομίας. Πολλά από τα τρόφιμα αυτά είναι προϊόντα αυτής της οικονομίας. Όπως επίσης και της νησιώτικης οικονομίας.

Τελειώνω λέγοντας ότι έφτασα τα ξημερώματα από το Βερολίνο από την πιο μεγάλη Έκθεση στον κόσμο για τον Τουρισμό, όπου κληθήκαμε από το Ίδρυμα Adenauer που έκανε μια πολύ μεγάλη εκδήλωση προς τιμή της προσπάθειας που κάνουμε. Θα πρέπει να δοκιμάσουμε μια διαφορετική ελληνική διατροφή, να ξεφύγουμε από τα καθιερωμένα.

Βραβεύθηκε ιδιαίτερα η προσπάθεια που κάνουμε να καθιερώσουμε το ελληνικό πρωινό στα ξενοδοχεία του τόπου μας. Παρουσιάστηκε, για πρώτη φορά, η παλέτα ελληνικών τυριών. Είχε τεράστια απήχηση, δεν μπορείτε να φανταστείτε τον κόσμο που μας επισκέφθηκε. Πιστεύουμε ότι αυτοί οι δύο τομείς του τόπου μας μπορούν να συνεργαστούν και να βγάλουν τη χώρα μας από το αδιέξοδο της σημερινής οικονομίας, όπως το είχαν ξανακάνει στο παρελθόν, σε κρίσιμες στιγμές, για την ιστορία του τόπου μας.

Σας ζητώ να με βοηθήσετε και σας ευχαριστώ και πάλι που είστε σήμερα μαζί μας».