

COFARM



CASO STUDIO: Azienda ecologica Bošina

Introduzione

Questo caso studio è incentrato sulla cooperazione tra l'eco-fattoria Bošina nella parte nord della Repubblica Ceca, gestita da una coppia di agricoltori di mezza età a partire dal 2001, e altri due agricoltori dell'area circostante. L'azienda agricola della famiglia Bošina si specializza principalmente nell'allevamento di bestiame. Nel 2012 è stato aperto dalla coppia un mattatoio, e essi permettono ai due vicini agricoltori di usare le loro attrezzature per la lavorazione della loro carne.

Informazioni di base



Villaggio di Verněřovice, parte nord-orientale della Repubblica Ceca

Nome Azienda ecologica Bošina

Anno di fondazione 2001

Tipo di cooperazione Parco macchine

Numero di allevatori/proprietari terrieri/imprenditori/impresе coinvolti 3

Link internet

www.masozfarmy.cz; <https://www.facebook.com/Ekofarma-Bo%C5%A1ina-570597466328804/timeline/>
Czech Television - television documentary
<http://www.ceskatelevize.cz/porady/11854241073-toulava-kamera-na-venkove/217562221510004-nachodsko-a-ostravsko/video/559455>



Dati dell'azienda

Superficie

Eco Fattoria Bošina – 353 ha
Altri due allevatori 290 + 124 ha

Descrizione

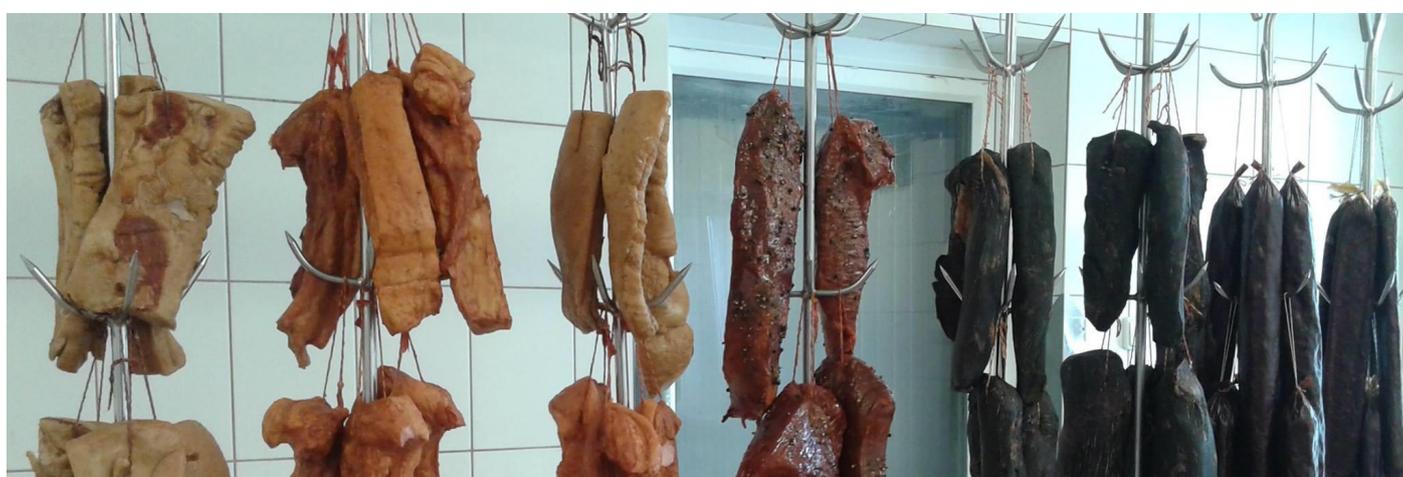
L'eco-fattoria Bošina si trova in un piccolo villaggio chiamato Verněřovice, ad un'altitudine di 465 m sopra il livello del mare. Mr. Bošina e sua moglie Mrs. Bošinová sono una coppia di agricoltori di mezza età che gestisce 353 ha di terreno. Si tratta principalmente di pascolo, con 50 ha di terreno coltivabile usato per la produzione di frumento. L'azienda della famiglia Bošina è specializzata in allevamento. Essi possiedono una mandria di 220 bovini di razza Salers, 80 suini di razza Mangalica e un allevamento di pollame, compresi polli, anatre e oche. Tutti gli animali vengono allevati secondo degli standard ecologici. A partire dal 2012, la coppia gestisce il proprio mattatoio con impianto per il taglio della carne. Nel 2017, hanno iniziato a produrre carne essiccata biologica e hanno aperto un nuovo negozio aziendale.



Dati del processo di cooperazione

L'allevamento e la macellazione dei capi di bestiame sono gestiti dai proprietari. Tuttavia i due allevatori, che gestiscono anch'essi un'azienda biologica, hanno chiesto se era possibile condividere il mattatoio per lavorare i loro bovini. I due allevatori si trovano nell'area circostante, a meno di 25 km dall'azienda dei Bošina. La breve distanza rappresentava un vantaggio per gli animali, che così non avrebbero accumulato stress durante il trasporto. Per questo tipo di cooperazione non vi è stato bisogno di nessun tipo di formazione speciale o training. L'accordo principale tra gli allevatori si basava sul fare il possibile per assicurare condizioni di benessere dell'animale durante l'operazione. Tutti gli agricoltori hanno aderito strettamente al mantenimento di queste condizioni di benessere, dal pascolo alla macellazione e infine al processo di lavorazione della carne. Tutta la procedura di macellazione, dall'inizio fino alla fine viene gestita attraverso un contratto tra gli allevatori proprietari e gli allevatori che forniscono i bovini (mucche, tori e vitellini). I suini e il pollame non vengono macellati. Ogni capo passa l'ultima notte prima della macellazione

nella stalla e viene visitato da un veterinario, che viene poi compensato, da contratto, con una tariffa fissa. La macellazione e il taglio della carne vengono svolti da un macellaio che lavora per l'azienda Bošina. Esiste un contratto per quanto riguarda il compenso del macellaio, basato su una tariffa fissa per animale. Dopo che la carne è stata refrigerata e tagliata, essa viene trasferita in comparti per la frollatura. Tutti i costi sono a carico dei due allevatori. Tutti i metodi di lavorazione della carne sono comuni a tutti gli allevatori e sono di facile gestione, grazie al ridotto numero di allevatori. Tutti gli allevatori che collaborano sono anche amici stretti e condividono le stesse aspettative. Nonostante non sia così comune, c'è anche domanda per l'affumicatura della carne, tanto che si stanno preparando dei nuovi contratti. Questi contratti saranno specifici a seconda del prodotto. Il macellaio usa attrezzature di proprietà dell'azienda dei Bošina alla quale è riconosciuto un compenso fisso per kilogrammo di prodotto (salsicce, salami, ecc...). Si tratta comunque di una quantità ridotta, poiché il prodotto è generalmente per la famiglia o per stretti amici di famiglia. Questi prodotti non vengono rivenduti dagli allevatori.



Consigli/Raccomandazioni

“ La cosa più importante è scegliere degli allevatori con gli stessi principi e comportamenti nei confronti del benessere animale. Tutti i passaggi del processo di lavorazione della carne vengono stabiliti in un contratto, basato principalmente su delle tariffe fisse. Per via degli standard di igiene e il grado di sicurezza necessari, si raccomanda di assumere un macellaio professionista.

È raccomandabile seguire le stesse procedure per tutti i prodotti in modo da ottenere gli stessi standard di qualità e igiene. Si dovrebbe impiegare un professionista con esperienza e competente per assicurarsi che questi standard vengano raggiunti. È anche fondamentale che i prezzi vengano stabiliti prima del processo di lavorazione della carne e che tutto venga stabilito e scritto in un vero e proprio contratto. È importante anche contabilizzare il consumo di energia associato con il processo durante la stesura di questi contratti.

La modernizzazione delle strutture esistenti, la costruzione di nuovi stalli,

e l'installazione di nuovi macchinari è stata necessaria per la conversione dell'azienda a produttore di manzo di alta qualità. È importante anche considerare il processo di successione nel piano industriale per avere una visione più chiara di ciò che accadrà nell'azienda in future. La burocrazia e la mancanza di informazioni da parte delle autorità sono stati gli aspetti più problematici. L'autorizzazione per il mattatoio e i nuovi permessi sono stati abbastanza difficili da ottenere e dispendiosi in termini di tempo. Informazioni su potenziali opportunità previste dal Piano di sviluppo rurale possono essere essenziali al fine di attivare finanziamenti per sostenere gli investimenti dell'azienda, e per progettare una buona successione dell'azienda. Una solida conoscenza sull'agricoltura è molto utile per gestire l'azienda. ”

Domande

- Questo tipo di cooperazione su piccola scala tra allevatori generalmente non è difficile da mettere in piedi. Avete mai pensato a questa possibilità? Sarebbe uno scenario applicabile con la collaborazione di un vostro vicino allevatore?
- Pensate che la valorizzazione di un prodotto autoctono sia una buona strategia per essere competitivi sul mercato? Avete mai pensato alla produzione di prodotti autoctoni della vostra regione? Qualcuno dei vostri vicini è impegnato in questa produzione? Se no, perché?



Parole chiave

Parole chiave sulla cooperazione

Parco macchine
Trattamento
Infrastrutture comuni/strutture

Parole chiave sull'azienda

Bovini
Allevamento su contratto
Agricoltura biologica/integrata/certificata

Partner



Limerick Institute of Technology:
(Irlanda)
www.lit.ie/rdi



Hof und Leben GmbH
(Germania)
www.hofundleben.de



Asociace
soukromého
zemědělství ČR

Asociace Soukromeho Zemedelstvi
Ceske Republiky (Repubblica Ceca)
www.asz.cz



On Projects Advising SL
(Spagna)
www.onprojects.es



Union de Agricultores y Ganaderos-
Jovenes Agricultores de Jaén (Spagna)
www.coagjaen.es



Biotehniški Center Naklo
(Slovenia)
www.bc-naklo.si



Confederazione Italiana Agricoltori Toscana
(Italia)
www.ciatoscana.eu



European Landowners' Organisation
(Belgio)
www.europeanlandowners.org

Social Media



/CoFarm
www.facebook.com/CoFarm-1793897127551330

www.cofarm-erasmus.eu



/COFARM_ERASMUS
www.twitter.com/COFARM_ERASMUS

Pagina web del progetto



Cofinanziato dal
programma Erasmus+
dell'Unione europea

Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.
CO-FARM: Enhancing COoperation amongst FARMing entrepreneurs
Progetto N°: 2016-1-IE01-KA202-016870