

Την πόρτα μιας νέας καλλιέργειας που υπόσχεται σημαντικά οικονομικά, αλλά και περιβαλλοντικά, οφέλη για τους παραγωγούς ανοίγει ο συνεταιρισμός ΘΕΣγη, προσθέτοντας από φέτος στην παλέτα των προϊόντων του το σουσάμι.



Με 700 στρέμματα και 15 παραγωγούς μπαίνει στην καλλιέργεια ο ΘΕΣΓΗ

Ορμώμενη από την ισχυρή ζήτηση εκ μέρους της βιομηχανίας τροφίμων, η οποία δεν καλύπτεται από την εγχώρια παραγωγή, η δραστήρια οργάνωση αποφάσισε να στραφεί στο σουσάμι, με οδηγό την πολιτική που τη διακρίνει. Δηλαδή, με σταθερά βήματα, μακρόπνοο σχεδιασμό και έρευνα αγοράς για τη διάθεση του προϊόντος.

Το έναυσμα δόθηκε από δύο παραγωγούς-μέλη του **ΘΕΣγη**, τα οποία καλλιεργούσαν μεμονωμένα **σουσάμι** και έριξαν την ιδέα στη διοίκηση του συνεταιρισμού, πείθοντάς τη να το εντάξει στον σχεδιασμό της φετινής καλλιεργητικής σεζόν, όπερ και εγένετο. Σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΘΕΣγη, Παναγιώτη Καλφούντζο, 15 παραγωγοί-μέλη του συνεταιρισμού έχουν συμφωνήσει να καλλιεργήσουν συμβολιακά το προϊόν σε 500-700 στρέμματα, με διάφορες ντόπιες πιστοποιημένες ποικιλίες, ενώ θα γίνουν και κάποιες εισαγωγές από Τουρκία, για να ακολουθήσει ο έλεγχος στα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Στόχος του ΘΕΣγη είναι η μέση **στρεμματική απόδοση** να κυμανθεί στα 150 κιλά/στρ., ώστε με 1 ευρώ που υπολογίζεται η τιμή πώλησής του, το **κέρδος**

να ανέρχεται στα 45-50 ευρώ/στρέμμα. Ο συνεταιρισμός θα προμηθευτεί τα απαραίτητα για τη σπορά και τη συγκομιδή μηχανήματα, θα ερευνήσει –βάσει του εκτεταμένου δικτύου πωλήσεων που ήδη διαθέτει– το αγοραστικό ενδιαφέρον που υπάρχει από τις βιομηχανίες και θα δώσει το σύνθημα στους παραγωγούς να ξεκινήσουν τη σπορά.

Πειραματική σεζόν

«Η φετινή χρονιά θα έχει περισσότερο δοκιμαστικό χαρακτήρα. Ως συνεταιρισμός προωθούμε την εντατικοποίηση σε όλη την γκάμα των καλλιεργειών που δραστηριοποιούμαστε. Εκτιμούμε ότι το σουσάμι αποτελεί μια εν δυνάμει αποδοτική δεύτερη καλλιέργεια για πολλούς παραγωγούς. Άλλωστε, οι συνθήκες στον κάμπο προσφέρονται, αφού απαιτεί ζέστη και θερμοκρασίες όχι κάτω των 17-18 βαθμών Κελσίου», εξηγεί στην «ΥΧ» ο κ. Καλφούντζος.

Όσον αφορά τη διάθεση, υπάρχουν ήδη κάποιες συζητήσεις με **βιομηχανίες** και **βιοτεχνίες τροφίμων** (π.χ.

για την παραγωγή χαλβά, ταχινιού κ.λπ.), οι οποίες θα ενταθούν το επόμενο διάστημα. Σύμφωνα με τον συνομιλητή μας, «οι καταναλωτικές ανάγκες της χώρας μας ανέρχονται σε 14.000 τόνους ετησίως και εμείς ως Ελλάδα παράγουμε μόλις 11 τόνους. Μάλιστα, κάθε χρόνο η ζήτηση στην αγορά αυξάνεται, αφού ολοένα και περισσότεροι μαθαίνουν για τα ευεργετικά οφέλη που έχει το σουσάμι στον οργανισμό».

Ο συνεταιρισμός, για την ώρα, δεν έχει σχέδια να προχωρήσει ο ίδιος στη **μεταποίηση** του προϊόντος. «Δεν σκεφτόμαστε κάτι τέτοιο αυτήν τη στιγμή, είναι πολύ πρώιμο. Προς το παρόν, μας απασχολεί να δούμε πώς θα πάει η καλλιέργεια τη φετινή πρώτη σεζόν», σημειώνει ο πρόεδρος του ΘΕΣγη.

Έως και 2 ευρώ /κιλό η τιμή

Σύμφωνα με τον γεωπόνο και πρώην πρόεδρο του ΕΛΓΟ, Αβραάμ Νικολαΐδη, οι εισαγωγείς αγοράζουν **σουσάμι** με 1,5 ευρώ/κιλό, ενώ οι λίγοι Έλληνες παραγωγοί που καλλιεργούν έχουν καταφέρει να πετύχουν τιμές έως και 2 ευρώ/κιλό, λόγω της ποιότητάς του. Κατά τον ίδιο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως δεύτερη απασχόληση για έναν αγρότη, αφού η σπορά γίνεται τον Ιούνιο και η συγκομιδή τον Οκτώβριο. Το ακαθάριστο κόστος παραγωγής (εξαιρουμένων ενοικίου και εργασίας) ανέρχεται στα 81 ευρώ/στρέμμα, ενώ μια μέση παραγωγή 150-200 κιλών/στρέμμα, που αποδίδει 65-70 λίτρα σησαμέλαιου, μπορεί να αποφέρει ένα εισόδημα έως και 400 ευρώ ανά στρέμμα.

Στον Έβρο ο πυρήνας

Το εγχείρημα του ΘΕΣγη αποτελεί ουσιαστικά την πρώτη συγκροτημένη –και πολύ περισσότερο, την πρώτη συνεταιριστική– προσπάθεια αναβίωσης της καλλιέργειας σουσαμιού στη χώρα μας, όπου σήμερα τα στρέμματα δεν ξεπερνούν τα 5.000 (από 200.000- 300.000 στρέμματα τη δεκαετία του '70). Τα μισά από αυτά [καλλιεργούνται στον Έβρο](#), ενώ τα υπόλοιπα στις

υπόλοιπα στις

Σέρρες

, στη

Δράμα

και, ένας μικρός αριθμός, στη Λήμνο. Μεμονωμένες καλλιεργητικές προσπάθειες συναντώνται και σε άλλες περιοχές, όπως η

Θεσσαλία

των Γ. Ρούστα – Γ. Τσατσάκη

πηγή: yraithros.gr