

## Τρύφωνας Γιαντσίδης (βουβαλοτρόφος) στον "Ε.Α.": Η ελεύθερη καλύτερη... μάρκετινγκ

22/03/2025



**ΕΛΛΗΝΑΣ ΑΓΡΟΤΗΣ**

***Ο βουβαλοτρόφος Ταπό τη λίμνη Κερκίνη μιλάει για τη συμμετοχή του ιδίου και των συναδέλφων του στο έργο Quality Bubalis***

Ο Τρύφων Γιαντσίδης είναι πρόεδρος του Κτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Βουβαλοτρόφων Ελλάδας, κτηνοτρόφος τέταρτης γενιάς στη λίμνη Κερκίνη.

**ΤΟΥ ΘΑΝΑΣΗ ΑΝΤΩΝΙΟΥ**

**[thanasis.antoniou67@gmail.com](mailto:thanasis.antoniou67@gmail.com)**

Συμμετείχε ενεργά στην εκπόνηση του έργου Quality Bubalis με επιστημονικό αντικείμενο το «Ολοκληρωμένο σύστημα παραγωγής κρέατος και νωπού γάλατος με ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά από τον ελληνικό βούβαλο (*bubalis bubalis*)» κι από το έργο αυτό ξεκίνησε η συζήτησή μας στη Θεσσαλονίκη, στο πλαίσιο της έκθεσης Zootechnia 2025, όπου παρουσιάστηκαν τα συμπεράσματα του έργου.

Όπως μας εξήγησε ο Τρ. Γιαντσίδης, «Μέσα από μελέτες που έγιναν σε δείγματα βουβαλίσου κρέατος και γάλακτος τα τελευταία δύο χρόνια, επισημοποιήθηκε κάτι που γνωρίζαμε από μελέτες σε άλλες χώρες: ότι τα προϊόντα του ελληνικού βούβαλου, στο κρέας και το γάλα, έχουν όλα τα θρεπτικά στοιχεία που ωφελούν τον ανθρώπινο οργανισμό όπως χαμηλή χοληστερόλη και χαμηλές θερμίδες, υψηλή θρεπτική αξία και υψηλές βιταμίνες, πρωτεΐνες, σίδηρο στο κρέας, πολύ λιπαρό γάλα στο 7-8%. Δεν είναι αρνητικό το ποσοστό αυτό διότι πρόκειται για λιπαρά που περιέχουν Ω3 και Ω6 και το βουβαλίσιο λίπος το χρειάζεται η μεταποίηση». Προσθέτει μάλιστα ότι το βουβαλίσιο γάλα είναι ένα γευστικό γάλα, δεν χρειάζεται προσθήκη ζάχαρης και το ευτύχημα είναι ότι είναι άοσμο.

### **O Bubalus bubalis**

Ο ελληνικός βούβαλος (*Bubalus bubalis*) απόγονος του μεσογειακού νεροβούβαλου προέρχεται από την ασιατική ήπειρο και ανήκει στην οικογένεια των βοειδών. Σύμφωνα με τον Δρ. Γεώργιο Σαμούρη, διευθυντή ερευνών στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού-ΔΗΜΗΤΡΑ κι έναν εκ των επιστημονικών υπευθύνων του έργου Quality Bubalis, το βουβάλι αποτελούσε μέρος της βιοποικιλότητας πολλών ελληνικών υδροβιότοπων στο παρελθόν. Εκτρέφονταν μεγάλοι πληθυσμοί, κυρίως στη βόρεια Ελλάδα, ειδικότερα στη Μακεδονία και τη Θράκη. Η ένταξη του ελληνικού βούβαλου σε κοινοτικά προγράμματα διατήρησης σπάνιων αυτόχθονων και υπό εξαφάνιση φυλών έδωσε νέα ώθηση στην εκτροφή του. Σύμφωνα με τα δημοσιευθέντα στατιστικά στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ, ο πληθυσμός του ελληνικού βούβαλου σήμερα είναι μεγαλύτερος των 5.000 ζώων οι περισσότερες αναφορές κάνουν λόγο για περίπου 5.500 ελληνικά και πιστοποιημένα βουβάλια σε όλη την επικράτεια.

Αξίζει να σημειώσουμε ότι τη δεκαετία του 1970 εκτρέφονταν πανελλαδικά περίπου 70.000 βουβάλια, το 1990 εκτρέφονταν μόλις 400 και το 2022 έφτασαν τα 6.500. «Το τελευταίο διάστημα δυστυχώς υπήρξε μικρή πτώση στην εκτροφή βουβαλίων, καθώς έφυγαν κάποια κοπάδια επειδή δεν υπήρχε διάδοχη κατάσταση» μας είπε ο βουβαλοτρόφος από την Κερκίνη και συμπλήρωσε: «Ευτυχώς όμως ήρθε αυτή η μελέτη η οποία τονίζει τα θρεπτικά συστατικά των προϊόντων του βουβαλιού κι ελπίζουμε πως με τη βοήθεια των μέσων ενημέρωσης και των ενεργειών μας σε αυτά να τονωθεί η δραστηριότητα παραγωγών και μεταποιητών». Ευχή του είναι να ξεκινήσουν στη βουβαλοτροφία νέοι παραγωγοί διότι ο κλάδος είναι μικρός, το μερίδιό του στην κατανάλωση κρέατος και γάλακτος είναι προς το παρόν μηδαμινό και μπορεί να αναπτυχθεί εντυπωσιακά.



### **Ευαίσθητη η εκτροφή**

Η συνέντευξη με τον Τρύφωνα Γιαντσιόδη πραγματοποιήθηκε σε μια περίοδο έντονων κινητοποιήσεων των αγροτών σε όλη την Ελλάδα και δεν θα μπορούσαμε να αφήσουμε έξω από τη συζήτησή μας τη σωρεία των προβλημάτων που αντιμετωπίζει στη χώρα μας η πρωτογενής παραγωγή. *«Δυστυχώς ο κλάδος της βουβαλοτροφίας αντιμετωπίζει τα ίδια προβλήματα που αντιμετωπίζει γενικά η ελληνική κτηνοτροφία, ίσως και περισσότερα. Πρόκειται για έναν μικρό σε μέγεθος κι ευαίσθητο κλάδο, στον οποίο 'πολλαπλασιάζεται' κάθε πρόβλημα που προκύπτει στην αγορά. Εμείς αντιμετωπίζουμε συνήθως κάθε αντιξοότητα σε μεγαλύτερο βαθμό»* μας λέει.

Ο συνομιλητής μας βάζει στη συζήτησή μας το ζήτημα των βοσκήσιμων γαιών καθώς η βόσκηση έξω είναι αυτή που δίνει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τόσο στο βουβαλίσιο κρέας όσο και στο βουβαλίσιο γάλα. Τα ζώα του Τρ. Γιαντσίδα βόσκουν έξω κι ελεύθερα περίπου στο 80% του χρόνου τους, κι αυτό αφορά όλα τα ζώα της Κερκίνης, εκεί όπου βρίσκεται ο κύριος όγκος της ελληνικής βουβαλοτροφίας.

*«Βόσκοντας έξω, τα ζώα αυτά προσφέρουν μια ιδιαίτερη 'εικόνα' που φτάνει μέσω των κινητών τηλεφώνων και των media παντού. Είναι μια εικόνα που λειτουργεί θετικά για το μάρκετινγκ των προϊόντων μας. Ο καταναλωτής πείθεται πιο εύκολα για την αποδοχή και την κατανάλωση των προϊόντων του ελληνικού βούβαλου όταν γνωρίζει ότι τα ζώα μας περνάνε το μεγαλύτερο μέρος του χρόνου τους βόσκοντας στην ύπαιθρο»* μας λέει κι εξηγεί πως ακόμα και οι λιγοστές σε σχέση με άλλα ζώα έτοιμες τροφές που καταναλώνουν τα βουβάλια τους χειμερινούς μήνες, που δεν έχει βοσκή, παράγονται από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους.

### **Από τα 70.000 στα 6.500 ζώα**

Τη δεκαετία του 1970 εκτρέφονταν πανελλαδικά περίπου 70.000 βουβάλια, το 1990 μόλις 400, το 2022 έφτασαν τα 6.500 και σήμερα έπεσαν στα 5.500. Τιμές των κύριων προϊόντων του ελληνικού βούβαλου: Σφάγιο 4,50-5 ευρώ/κιλό και γάλα 1,50-1,70 ευρώ/λίτρο

### **Απέναντι στην εντατική εκτροφή, είναι κάτι το «διαφορετικό»**

Οι βουβαλοτρόφοι της Κερκίνης προσπαθούν να μειώσουν όσο το δυνατόν το κόστος της παραγωγής και η ιδιοπαραγωγή ζωοτροφών είναι μια λύση αλλά, όπως επισημαίνει ο Τρύφωνας Γιαντσίδης, *« από τη φθήνια δεν μπορεί να παραχθεί κέρδος, χρειάζονται λοιπόν κι άλλα μέτρα»*.

Και συνεχίζει: *«Αυτές οι προσπάθειες που γίνονται στο πλαίσιο κλαδικών εκθέσεων χρειάζονται στήριξη. Από την πλευρά μας παλεύουμε εμείς οι ίδιοι οι παραγωγοί να πιστοποιήσουμε τα προϊόντα μας, παλεύουμε όμως και για να πείσουμε τους μεταποιητές που κι αυτοί είναι η αλήθεια πως κάνουν τη δική τους προσπάθεια»*. Στην έκθεση Zootechnia 2025 και στο περίπτερο του έργου Quality Bubalis συμμετείχαν πράγματι αρκετοί μεταποιητές, κυρίως εταιρείες κρεατοσκευασμάτων, κρεοπωλεία, γαλακτοκομικές κι εταιρείες παραγωγής ζυμαρικών με βουβαλίσιο γάλα.

Ο βουβαλοτρόφος από την Κερκίνη επιμένει όμως ότι για την ενίσχυση της βουβαλοτροφίας στην Ελλάδα χρειάζεται σχέδιο. Υπάρχουν περιπτώσεις, όπως το πρόγραμμα Quality Bubalis οι οποίες λειτουργούν θετικά, η πολιτεία περιστασιακά βρίσκεται στο πλευρό των βουβαλοτρόφων αλλά δυστυχώς τις περισσότερες φορές τα προβλήματα διαιωνίζονται. *«Δεν υπάρχει κατανόηση στο πως πρέπει να κινηθεί η ελληνική κτηνοτροφία»* διαπιστώνει ο Τρ. Γιαντσίδης κι επισημαίνει: *«Θα πρέπει με κάποιο τρόπο κι εφόσον θέλουμε να ανταγωνιστούμε την παγκόσμια κτηνοτροφία η οποία πατάει σε άλλα δεδομένα όπως οι εντατικές εκτροφές, να κάνουμε εμείς κάτι διαφορετικό. Ποιο είναι αυτό; Τα καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που μπορεί να προσδώσει στα προϊόντα του ζώου η ελεύθερη βόσκηση για να δώσουμε υπεραξία στα προϊόντα μας»*.

Η παρουσία των βουβαλοτρόφων, των μεταποιητών και των επιστημόνων σε ένα κοινό περίπτερο στην έκθεση Zootechnia 2025, αναδεικνύει το ζήτημα της εκπαίδευσης στον

πρωτογενή τομέα. «*Η υπεραξία των κτηνοτροφικών προϊόντων σε άλλες χώρες προέρχεται κυρίως από την εκπαίδευση που λαμβάνουν οι κτηνοτρόφοι, δυστυχώς στην Ελλάδα δεν συμβαίνει κάτι τέτοιο. Πουθενά δεν βλέπω κάποια σοβαρή εκπαίδευση. Αν θέλετε τη γνώμη μου θα έπρεπε να υπάρχει Πανεπιστήμιο Γεωργικής Ανάπτυξης και Κτηνοτροφίας και να μην μπαίνει κανείς στον αγροτικό τομέα χωρίς να έχει πτυχίο από το συγκεκριμένο Πανεπιστήμιο! Μόνο έτσι θα δημιουργήσουμε σύγχρονο επαγγελματία στον αγροτικό τομέα*» μας λέει.

Θέτουμε στον Τρ. Γιαντσίδη τα νέα δεδομένα για την κατανάλωση κρέατος στην Ευρώπη, δεδομένα που καταγράφουν από τη μια πλευρά μια μικρή μεν αλλά επίμονη πτώση της κατανάλωσης του κρέατος ενώ, την ίδια στιγμή, καταγράφεται συνεχής αύξηση της τιμής του. Με αφορμή την (πραγματική) κλιματική κρίση, η κτηνοτροφία δέχεται μια (άδικη) επίθεση. Ο Τρύφωνας Γιαντσίδης δραστηριοποιείται σε έναν τομέα που βάλεται διεθνώς αλλά αυτός δεν είναι λόγος για να αλλάξει την πορεία που έχει χαράξει η οικογένειά του εδώ και δεκαετίες, μια πορεία λίγο ως πολύ 'μοναχική' αλλά σταθερή.

«*Υπάρχουν φόβοι για το μέλλον του κρέατος κι έχουν ακουστεί διάφορα*» μας λέει, «*Εμείς οι βουβαλοτρόφοι προσπαθούμε να διατηρήσουμε με όσες δυνάμεις έχουμε αυτή τη αυτόχθονη φυλή, προσπαθούμε έτσι ώστε τα ζώα μας να τρέφονται στα βοσκολίβαδα και να συμβάλλουμε θετικά στην προσπάθεια απόκρουσης της κλιματικής αλλαγής*». Μας επισημαίνει μάλιστα ότι, επειδή αναφερόμαστε σε βουβάλια, τα ζώα αυτά αποτελούν κομμάτι της εύθραυστης αλλά πλούσιας βιοποικιλότητας στη λίμνη Κερκίνη.

Κλείνουμε τη συζήτησή μας με τον Σερραίο βουβαλοτρόφο με ζητήματα που αφορούν τη σφαγή και τη διακίνηση των ζώων τους αλλά και τις τιμές παραγωγού στα δύο κύρια προϊόντα του ελληνικού βούβαλου. Όσο αφορά τη σφαγή, ο Τρ. Γιαντσίδης μας λέει: «*Εμείς σφάζουμε σε πιστοποιημένο σφαγείο στο Σιδηρόκαστρο και στην περίπτωση μας το κόστος το επωμίζονται οι μεταποιητές οι οποίοι με τη σειρά τους διαμαρτύρονται για το κόστος αυτό κ.ό.κ. Η αλήθεια είναι ότι υπάρχουν αρκετές στρεβλώσεις στην αγορά γενικότερα*».

Όσο αφορά τις τιμές, σύμφωνα με τα στοιχεία των βουβαλοτρόφων η τιμή του πολύτιμου για πολλούς επαγγελματίες (ζαχαροπλάστες, παραγωγούς παγωτού κ.ά.) βουβαλίσου γάλακτος έχει διαμορφωθεί στο 1,50-1,70 ευρώ/λίτρο. Όσο για την τιμή του βουβαλίσου κρέατος αυτή διαμορφώνεται στα 4,50-5 ευρώ/κιλό (σφάγιο), τιμή που δεν είναι ικανοποιητική για τον παραγωγό.

Οπότε το ερώτημα με το οποίο τον αποχαιρετούμε είναι το τυπικό σε αυτές τις περιπτώσεις: με ποιον ή ποιους τρόπους θα αυξηθεί η τιμή; Η απάντηση του Τρύφωνα Γιαντσίδη δεν μας προκαλεί έκπληξη καθώς υποστηρίζει πως τα πάντα είναι... μάρκετινγκ και για τον ελληνικό βούβαλο!

«*Για να αυξηθούν οι τιμές των βουβαλίσων προϊόντων πρέπει να γίνουν αρκετά*» μας λέει, κι εξηγεί: «*Ένα κομμάτι της δουλειάς είναι αυτό που κάνουμε στη Zootechnia, η προβολή των προϊόντων σε συνεργασία με τους μεταποιητές που συμμετέχουν κι αυτοί στην προσπάθεια. Η οργανωμένη προώθηση των βουβαλίσων προϊόντων θα επιτρέψει στον καταναλωτή να καταλάβει γιατί πληρώνει παραπάνω τα προϊόντα αυτά. Που διαφέρουν από τα άλλα της αγοράς στο κρεοπωλείο ή το εστιατόριο. Και οι διαφορές, πιστέψτε με, είναι μεγάλες*».

