

Από την ύπαιθρο στην πόλη: Μελλοντικά σενάρια για μειωμένα «τροφομύλια» και τοπικά συστήματα παραγωγής.

Παρταλίδου Μ.

Τομέας Αγροτικής Οικονομίας, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 54124, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, parmar@agro.auth.gr

Περίληψη

Σε ένα αγροδιατροφικό σύστημα απρόσωπο και παγκοσμιοποιημένο όπως το σημερινό, το πρόβλημα της αποξένωσης των αστών-καταναλωτών από την ύπαιθρο και τα τρόφιμα, τα αυξημένα χιλιόμετρα που διανύουν τα τρόφιμα (τροφομύλια) μέχρι να φθάσουν στο τραπέζι μας, η συνεχής υποβάθμιση του περιβάλλοντος από την εντατικοποίηση στην παραγωγική διαδικασία, το παραγωγιστικό μοντέλο της γεωργίας (με αυξημένη χρήση λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων κλπ) με τις τεράστιες επιπτώσεις στην υγεία των καταναλωτών και οι συνεχώς αυξανόμενες τιμές των τροφίμων, εγείρουν σοβαρά ζητήματα που αφορούν στη σχέση της πόλης με τα τρόφιμα. Μιας πόλης που συνεχώς διογκώνεται και έρχεται αντιμέτωπη, ιδιαίτερα υπό την πίεση της πρόσφατης οικονομικής κρίσης, με ανησυχητικά φαινόμενα νεόπτωχων αστών και υποσιτισμού. Στην Ελλάδα (και όχι μόνο) το τελευταίο διάστημα παρατηρούνται δυναμικές πρωτοβουλίες μείωσης της απόστασης μεταξύ καταναλωτών και παραγωγών με την εμφάνιση μιας σειράς κινημάτων αλληλέγγυας οικονομίας και εναλλακτικών διατροφικών δικτύων παραγωγής και διάθεσης, τα οποία αφενός προσπαθούν να επιτύχουν επισιτιστική κυριαρχία και αφετέρου να μειώσουν την απόσταση (γεωγραφική, κοινωνική και οικονομική) μεταξύ της υπαίθρου και της πόλης, μεταξύ των παραγωγών και των καταναλωτών. Το τελευταίο εκτιμάται ότι μπορεί να επιτευχθεί στη βάση τοπικών συστημάτων τροφίμων, τα οποία συνδέουν (χωρίς μεσολαβητές) την πόλη με το χωριό και εισάγουν μια νέα μορφή «κινητικότητας» των τροφίμων καθορίζοντας ακόμη και τα μέγιστα όρια της εγγύς πώλησης.

Η παρούσα εργασία επιδιώκει να διερευνήσει το μέλλον των τοπικών συστημάτων τροφίμων όπως το φαντάζονται όμως οι ίδιοι οι γεωργοί, ως ο πρώτος κρίκος αυτής της αλυσίδας. Πρόκειται για μια έρευνα προσέγγισης συμφωνιών με τη χρήση της τεχνικής Delphi σε ειδικά επιλεγμένη ομάδα ειδικών-γεωργών οι οποίοι ασκούν τη γεωργία (καλλιέργεια κηπευτικών) σε αγροτικές περιοχές γύρω από το αστικό κέντρο της Θεσσαλονίκης και συγκεκριμένα σε χωριά με μέγιστη απόσταση τα 50 χλμ. από την πόλη. Βασικός στόχος αυτής της προσέγγισης, που ανήκει στις ποιοτικές μεθόδους και συγκεκριμένα στις μεθόδους διερευνητικής πρόβλεψης, ήταν να γίνει προσπάθεια εύρεσης συναίνεσης μεταξύ των γεωργών, ως προς το βασικό ερώτημα πώς φαντάζονται το μέλλον της αγροδιατροφικής αλυσίδας.

Το ερευνητικό κομμάτι ξεκινά αρχικά με την καταγραφή των «τροφομυλίων» εποχιακών φρούτων και κηπευτικών σε βασικά σημεία λιανικής πώλησης στο αστικό κέντρο της Θεσσαλονίκης. Η καταγραφή έγινε χρησιμοποιώντας τη μέθοδο του “μυστικού επιθεωρητή”. Στη συνέχεια οι γνώμες των ειδικών (εν προκειμένω των γεωργών) καταγράφησαν διαδοχικά σε 3ις γύρους με σκοπό να καταλήξουμε σε πιθανές μελλοντικές συνθήκες οι οποίες έχουν και τον μέγιστο βαθμό συναίνεσης. Τα πιθανά σενάρια που προκύπτουν για το μέλλον της αγροδιατροφικής αλυσίδας όπως το φαντάζονται και το συμφωνούν οι ίδιοι οι γεωργοί είναι δυνατόν να συμβάλλουν στο σχεδιασμό πολιτικών και μέτρων στήριξης τοπικών συστημάτων παραγωγής, ένα θέμα σύγχρονου προβληματισμού, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε επιχειρησιακό επίπεδο. Εξάλλου, «το παρελθόν και το παρόν είναι βέβαιο ότι δεν επιδέχονται βελτιώσεις. Αν θέλουμε να διαχειριστούμε με επιτυχία τις όποιες δραστηριότητές μας θα πρέπει να εστιάσουμε στο μέλλον αλλά να βρούμε τρόπους να το προσεγγίσουμε μέσα από τις αποφάσεις τις οποίες πρέπει να λάβουμε σήμερα».

Λέξεις Κλειδιά: Πόλη, Τροφομύλια, Τοπικά συστήματα παραγωγής, μικροί γεωργοί, Τεχνική Delphi

From the rural to the urban: Future scenaria for minimized food miles and local food systems.

Partalidou M.

Dep. of Agricultural Economics, Faculty of Agriculture, Aristotle University of Thessaloniki, Greece, 54124, parmar@agro.auth.gr

Abstract

In today's globalized food system people, especially in cities, do not really know where food comes from, as they are detached from the rural and the actual food production. Whereas once food was produced within city limits nowadays food travels from all over the world to cover the city needs. In addition, the constant degradation of the natural environment from the intensification and the productivist model of agriculture (with massive use of fertilizers and pesticides) has an enormous impact on consumer's health and alongside with the increasing food prices these contemporary challenges raise serious questions concerning the relationship between food and the city. A city that keeps growing bigger and more hungry and in some cases with alarming phenomena of neo-poverty and malnutrition. This constellation of challenges has led to societal expectations for food and agriculture and to a number of dynamic initiatives that aim at minimizing the distance between consumers and producers, between the city and the rural. A distance that it is not only geographical but economical and social. A great number of grassroots movements within the framework of solidarity economy and Alternative Food Networks are trying to respatialize food by minimizing the distance from the field to the consumer's table and resocialize food by re-establishing trust and the lost connection with our food system. The present paper sought to investigate the future of local food production system by using several methodological tools. At the beginning of the field research a mystery shopper research was employed in several retail venue of fruits and vegetables in the city center of Thessaloniki (Northern Greece), as an attempt to articulate the origin and the distance that fruits and vegetables travel before they get their place within the supermarket selves or the baskets in a farmer's market in the city. Having identified those rural areas within a maximum distance of 50 Km from the city of Thessaloniki that provide the urban dwellers with vegetables we tried to find and interview small farmers and get their expert opinion in regards to the basic research question «How do you imagine the future of our food system?» In so doing we carried out a Delphi technique inquiry with 3 consecutive rounds with small farmers, all part of a local food system within 50 km distance from the city. This qualitative approach, that falls within the exploratory forecasts, engages a set of questions as for example: if farmers reach a consensus point on how locality is constructed and if tangible distance limits exist for traveled food in order to be considered as local, which type of food market will prevail in the future etc. The paper concludes by recommending a research agenda that embeds food mobility within a framework of geographical, economical and social context. The future Delphi scenarios serve as a fertile ground for policy making towards a more sustainable localised food system. As we cannot change the past and present we must focus on the future and find ways to make a resilient food system through decisions that have to be made today.

Keywords: City, Foodmiles, Local food production, small farmers, Delphi technique

Εισαγωγή

Το πρόβλημα της αποξένωσης των αστών-καταναλωτών από τη γη και τα τρόφιμα, και η έλλειψη εμπιστοσύνης μεταξύ καταναλωτών και παραγωγών διογκώνεται μαζί με την διόγκωση των ίδιων των πόλεων. Είναι γεγονός ότι στο σημερινό απρόσωπο και παγκοσμιοποιημένο αγροδιατροφικό σύστημα οι προκλήσεις είναι ακόμη μεγαλύτερες αν αναλογιστεί κανείς (πέρα από την συνεχόμενη αστικοποίηση) τα διατροφικά σκάνδαλα, τη συζήτηση για τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα, τα αυξημένα χιλιόμετρα που διανύουν τα τρόφιμα μέχρι να φθάσουν στο τραπέζι μας, τη συνεχή υποβάθμιση του περιβάλλοντος από την εντατικοποίηση στην παραγωγική διαδικασία, τις τεράστιες επιπτώσεις στην υγεία των καταναλωτών, τις συνεχώς αυξανόμενες τιμές των τροφίμων, την πείνα από τη μιά και τα αυξανόμενα ποσοστά της παχυσαρκίας από την άλλη, αλλά και την δυσκολία (αποκλεισμό) πρόσβασης στα τρόφιμα πολλών κοινωνικών ομάδων. Τα παραπάνω σε συνδυασμό με τη γενικότερη αμφισβήτηση του παραγωγίστικου μοντέλου ανάπτυξης της γεωργίας (Woods, 2006) εγείρουν σοβαρά ζητήματα που αφορούν στη σχέση μας με τα τρόφιμα.

Η ανησυχία για τη σημερινή κατάσταση του αγροτο-διατροφικού συστήματος έχει προκαλέσει την εμφάνιση εναλλακτικών συστημάτων παραγωγής και διάθεσης τροφίμων (Jarosz, 2008; Renting et al, 2003) και κινημάτων πόλης (Feagan, 2007) τα οποία εκτιμάται ότι μπορούν να συμβάλλουν αφενός στην επισιτιστική ασφάλεια και αφετέρου στη μείωση της κοινωνικής, οικονομικής και γεωγραφικής απόστασης μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών (Wittman et al, 2012). Το κίνημα των «food miles» (τροφομίλια) αποτελεί μια από τις εκφράσεις αυτής της ανησυχίας και θέτει ερωτήματα μεταξύ των οποίων κυρίαρχο είναι: από πόσο μακριά έρχεται η τροφή μας και κατ' επέκταση πόσο «τοπικό» είναι ένα τρόφιμο (Lang, 2005).

Η έκφραση «τροφομίλια» (food miles) πρωτοχρησιμοποιήθηκε στα μέσα του 1990 από τον Βρετανό Καθηγητή Tim Lang, ο οποίος αναφέρθηκε στην απόσταση που διανύουν ταξιδεύουν τα τρόφιμα μέχρι να φθάσουν στο πιάτο μας. Αυτή η απόσταση αφορά σε όλα τα στάδια, από το χωράφι, στην αποθήκη, από εκεί στους χονδρέμπορους και μετά στους καταναλωτές (Ballingall and Winchester, 2010). Για ορισμένους όπως οι Coley et al (2011) η λύση στο πρόβλημα των αυξημένων τροφομιλίων είναι τα τοπικά προϊόντα, τα οποία κερδίζουν ολόένα και μεγαλύτερο ποσοστό στις προτιμήσεις των σύγχρονων καταναλωτών. Σε μελέτη της European Commission (2008) αναφέρεται ότι 21% των καταναλωτών προτιμούν τα τοπικά προϊόντα για λόγους περιβαλλοντικής ανησυχίας. Το αντίστοιχο ποσοστό για Γερμανία φθάνει το 29% ενώ για το ΗΒ ανέρχεται στο 30%.

Η «επανα-τοπικοποίηση» του τροφίμου λοιπόν βρίσκεται στο επίκεντρο των συζητήσεων τόσο σε ακαδημαϊκό όσο και σε επιχειρησιακό και πρακτικό επίπεδο (Ανθοπούλου, 2013; Σκορδίλη, 2008). Και ενώ αρχικά αυτή η τάση της σύνδεσης του τόπου με το προϊόν είχε μια συναισθηματική αξία και εγγράφονταν ως κοινωνική κατασκευή της αγροτικότητας και της ειδυλιακότητας της υπαίθρου, με αναφορές σε έναν νοσταλγικό και παραδοσιακό τρόπο ζωής (Λαμπριανίδης, 2003) σήμερα, η τάση αναζήτησης τοπικών προϊόντων και ενίσχυσης των εναλλακτικών δικτύων τροφίμων θέτει πρωτίστως ζητήματα ηθικής και επιλογών που σχετίζονται με γενικότερα ζητήματα στάσεων και αξιών γύρω από τον εαυτό μας και την κοινωνία (Charles, 2011).

Η παραπάνω προβληματική έχει ενσωματωθεί στην εν-εξελίξει συζήτηση για το μέλλον της Κοινής Γεωργικής Πολιτικής, καθώς και στο πλαίσιο της στρατηγικής της Ευρωπαϊκής Ένωσης μετά το 2020. Ειδικότερα, με διερευνητική γνωμοδότησή της, η Επιτροπή των Περιφερειών (2011) συνιστά στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή «να καλέσει τα κράτη μέλη να θέσουν στόχους για την ανάπτυξη τοπικών συστημάτων τροφίμων στο πλαίσιο της στρατηγικής για την αγροτική ανάπτυξη».

Πως ορίζεται όμως ένα “τοπικό σύστημα τροφίμων” είναι ένα ζήτημα που τίθεται υπό συζήτηση. Θεωρητικά (Mount, 2012) ένα τοπικό σύστημα τροφίμων συνδέει (χωρίς μεσολαβητές) την πόλη με το χωριό (την ύπαιθρο) και εισάγει μια νέα μορφή «κινητικότητας» των τροφίμων καθορίζοντας ακόμη και τα μέγιστα όρια της εγγύς πώλησης. Ένας δημοφιλής ορισμός είναι αυτός που αναφέρεται σε τρόφιμα που παράγονται σε μια απόσταση 100 μιλίων (Rose et al., 2008) και αντλεί το περιεχόμενό του από την προσπάθεια ενός ζευγαριού Καναδών αστών (Alisa Smith και J.B. MacKinnon) οι οποίοι εξιστορούν στο

βιβλίο τους την εμπειρία, τα κίνητρα και τις προκλήσεις στην προσπάθειά τους να τρώνε μόνο ότι παράγεται σε ακτίνα 100 μιλίων από το σπίτι τους. Παρόμοιο κίνημα είναι και αυτό των «locavores». Η λέξη «locavore» ήταν η «λέξη της χρονιάς» για το 2007 στον αμερικανικό λεξικό της Οξφόρδης και περιγράφει τον άνθρωπο που τρώει ότι παράγεται σε τοπική ακτίνα 50-100 μιλίων (Stringer and Umberger, 2008). Ενώ σε πρόσφατη γνωμοδότηση από την Επιτροπή των Περιφερειών (2011) το όριο των 50 χλμ (31 μίλια) είναι αυτό που προτείνεται ως μέγιστη απόσταση προκειμένου να ορίζεται ένα σύστημα τροφίμων ως «τοπικό».

Παρά το γεγονός ότι δεν υπάρχει ένας γενικά αποδεκτός ορισμός του τοπικού τροφίμου, θα πρέπει σύμφωνα με τους Fonte and Papadopoulos (2010) σε κάθε περίπτωση να παράγεται σε τοπική ή περιφερειακή κλίμακα, να συμβάλλει στην τοπική ή περιφερειακή στρατηγική αγροτικής ανάπτυξης, να φτάνει στους καταναλωτές μέσω του μικρότερου, ορθολογικότερου και αποτελεσματικότερου δικτύου χωρίς διαμεσολαβητές πέραν του παραγωγού ή τοπικής ένωσης (συνεταιρισμού).

Ένα τοπικό σύστημα τροφίμων μπορεί να αναφέρεται στην απ'ευθείας πώληση βάσει συμφωνητικού, στην απευθείας πώληση χωρίς συμφωνητικά σε υπαίθριες αγορές (farmer's markets) ή διαδικτυακούς τόπους και στην διάθεση μέσω μηχανισμών συλλογικής κουλτούρας (βλέπε Κοινωνικά Υποστηριζόμενη Γεωργία) παρακάμπτοντας τα κλασσικά απομακρυσμένα δίκτυα. Η γειτνίαση εξάλλου εδράζεται σε κάθε μορφή εναλλακτικού δικτύου και δικτύου απευθείας πώλησης (Hinrichs, 2000).

Τα οφέλη που προκύπτουν είναι πολλαπλά. Αξίζει να αναφερθούμε σε αυτό που υπογραμμίζει η Επιτροπή των Περιφερειών με σχετική της γνωμοδότησή της ότι «χάρη στα μικρά τοπικά δίκτυα διανομής επιτυγχάνεται καλύτερη επικοινωνία μεταξύ των παραγωγών και των καταναλωτών [...] δημιουργείται σχέση εμπιστοσύνης καθώς και η δυνατότητα άμεσου ελέγχου της προέλευσης των προϊόντων από τους καταναλωτές, εξασφαλίζοντας μια ελάχιστη αυτάρκεια σε τρόφιμα». Ένα τοπικό σύστημα τροφίμων συμβάλλει σε αειφορική παραγωγή με χαμηλότερο ενεργειακό αποτύπωμα (λόγω χαμηλών ή και μηδενικών food miles), ενδυναμώνει την διαπραγματευτική δύναμη των γεωργών (ειδικά των μικρών γεωργών) και βελτιώνει την κοινωνική συνοχή μέσα από την ανάπτυξη σχέσεων εμπιστοσύνης στηρίζοντας παράλληλα τη μικρή οικογενειακή γεωργική παραγωγή, μια μορφή γεωργίας που κυριαρχεί στις χώρες του Ευρωπαϊκού Νότου και στην Ελλάδα ακόμη περισσότερο (Kasimis and Papadopoulos, 2001).

Προς αυτή την κατεύθυνση τίθενται ζητήματα που σχετίζονται με το πώς φανταζόμαστε το μέλλον της αγροτοδιατροφικής μας αλυσίδας και τί ρόλο θα διαδραματίσουν τόσο οι αστοί καταναλωτές όσο και οι ίδιοι οι γεωργοί, ειδικά δε οι μικροί γεωργοί των οποίων οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις γειτνιάζουν σε μεγάλα αστικά κέντρα. Πρωταρχικά ερωτήματα λοιπόν είναι: Θα μπορούσε ένα σύστημα τοπικής παραγωγής να αποτελέσει την απάντηση στα αυξημένα τροφομύλια των κηπευτικών που φθάνουν στο τραπέζι μας στο σημερινό αγροτοδιατροφικό σύστημα; Είναι ευχαριστημένοι οι γεωργοί από το σημερινό σύστημα διάθεσης των προϊόντων τους και επικοινωνίας με τους καταναλωτές; Είναι διατεθειμένοι μελλοντικά να αποδεχθούν νέα σχήματα επικοινωνίας με τους καταναλωτές;

Η σχετική βιβλιογραφία για τα τοπικά συστήματα παραγωγής και τα εναλλακτικά δίκτυα τροφίμων είναι μεγάλη και δεν μπορεί να εξαντληθεί στην παρούσα ανασκόπηση. Αυτό που θα πρέπει να επισημάνουμε όμως είναι ότι η υπάρχουσα βιβλιογραφία έχει εστιάσει στην περιγραφή του προφίλ των μελών-καταναλωτών καθώς και των κινήτρων και εμποδίων συμμετοχής τους σε διάφορα σχήματα (MacMillan et al, 2011). Ωστόσο, μικρή γνώση έχουμε όσον αφορά στο πώς το αντιμετωπίζουν οι ίδιοι οι γεωργοί και ειδικά όσοι ακόμη δεν συμμετέχουν σε κάποιο εναλλακτικό δίκτυο τροφίμων είτε γιατί δεν γνωρίζουν είτε γιατί έχουν αποκλειστεί λόγω μεγέθους. Η παρούσα έρευνα στοχεύει προς αυτή την κατεύθυνση και ειδικότερα στοχεύει να εμβαθύνει στην προδιάθεση των γεωργών να ασκούν τη γεωργία περιαστικά, να συμμετάσχουν και να διαμορφώσουν σενάρια για το μέλλον των τροφίμων και της εγκαθίδρισης τοπικών συστημάτων παραγωγής.

Μεθοδολογία έρευνας

Το ερευνητικό κομμάτι αυτής τους δουλειάς ξεκινά αρχικά με την καταγραφή των «τροφομυλίων» εποχιακών φρούτων και κηπευτικών σε βασικά σημεία λιανικής πώλησης στο

αστικό κέντρο της Θεσσαλονίκης. Το τελευταίο έγινε δυνατό χρησιμοποιώντας την τεχνική του «μυστικού επιθεωρητή» (Allison et al, 2010) όπου ο/η ερευνητής/τρια πραγματοποιεί έρευνα χωρίς να κάνει γνωστή την ταυτότητά του/της. Το υλικό καταγραφής από ένα μικρό και ένα μεγάλο σουπερμάρκετ, ένα παντοπωλείο και μια υπαίθρια λαϊκή αγορά κωδικοποιήθηκε και αναλύθηκε προκειμένου να τεκμηριωθεί αφενός η μεγάλη απόσταση που διανύουν τα λαχανικά που καταναλώνουν οι αστοί και αφετέρου να γίνει η επιλογή των χωριών γύρω από τη Θεσσαλονίκη τα οποία θα μπορούσαν να συμμετάσχουν σε ένα τοπικό σύστημα παραγωγής.

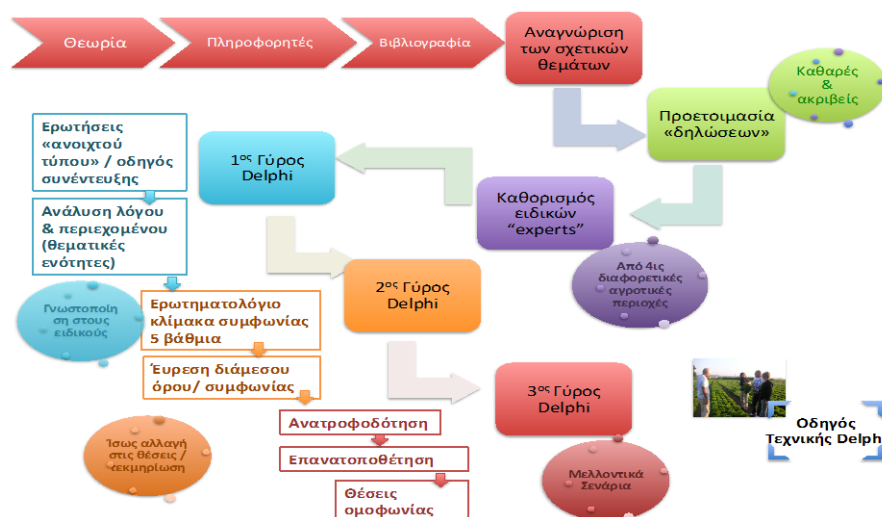
Το κυρίως μέρος της επιτόπιας έρευνας μετά την έρευνα στους χώρους διάθεσης αφορούσε στην εφαρμογή μιας ποιοτικής μεθόδου διερευνητικής πρόβλεψης (exploratory forecasts) και ειδικότερα μια εκδοχή της προσέγγισης συμφωνιών (consensus approach) κατά την οποία οι γνώμες ειδικών λαμβάνονται διαδοχικά με σκοπό να επικεντρωθούμε στις πιο πιθανές μελλοντικές συνθήκες (Ritchie, 1994). Συγκεκριμένα, στην παρούσα έρευνα εφαρμόστηκε η τεχνική Delphi (Εικ. 1) σε ειδικά επιλεγμένη ομάδα γεωργών (που αποτέλεσαν την ομάδα των ειδικών-experts) από αγροτικές περιοχές γύρω από το αστικό κέντρο του Πολεοδομικού Συγκροτήματος της Θεσσαλονίκης (ΠΣΘ).

Συγκεκριμένα οι γεωργοί προέρχονται από αγροτικές περιοχές των νομών Χαλκιδικής, Κιλίκης, Πέλλας και Θεσσαλονίκης. Η επιλογή τους έγινε από χωριά κατά μήκος μιας διαδρομής ξεκινώντας από το ΠΔΣ της Θεσσαλονίκης με κατεύθυνση προς το εσωτερικό του κάθε νομού εξαντλώντας το όριο των 50 χλμ. που ορίζεται ως μέγιστο όριο των τοπικών συστημάτων τροφίμων (βλέπε Επιτροπή Περιφερειών, 2011).

Οι εμπειρογνώμονες (γεωργοί) κλήθηκαν να απαντήσουν σε σειρά ερωτημάτων καθόλη τη διάρκεια των απαιτούμενων επαναλαμβανόμενων γύρων ερωτήσεων έως ότου επιτευχθεί σταθερότητα και συναίνεση μεταξύ τους (Van Zolingen and Klaassen, 2003). Οι ειδικοί διατήρησαν την ανωνυμία τους, δεν βρέθηκαν ποτέ μεταξύ τους αλλά ενημερώνονταν για τις τοποθετήσεις των άλλων ειδικών μέσα από μια ελεγχόμενη διαδικασία ανατροφοδότησης. Η μέθοδος αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν παρατηρείται υποκειμενική κρίση σε συλλογική βάση για ένα ζήτημα, όταν διαφέρουν οι απόψεις όσο και οι εμπειρίες των συμμετεχόντων αλλά κυρίως όταν υπάρχουν δυσκολίες χρόνου και κόστους για την επίτευξη άλλων μεθόδων όπως για παράδειγμα εστιασμένων συζητήσεων (focus groups). Η Αιτσίδου (2013) επισημαίνει ότι χαρακτηριστική είναι η χρήση της μεθόδου σε διάφορους τομείς όπως ο τομέας των επιχειρήσεων, η βιομηχανία και η εκπαίδευση αλλά και ο τομέας της υγείας για την επίλυση ιατρικών, νοσηλευτικών αλλά και διοικητικών προβλημάτων, μοντέλα αποφάσεων, μελλοντικών πιθανοτήτων, για την κατανομή των πόρων και για θέματα βιοποικιλότητας, κλιματικών αλλαγών κ.α. Σε σύγκριση με άλλες τεχνικές, η Delphi χρησιμοποιείται όταν οι ειδικοί έχουν μια γεωγραφική διασπορά και δεν είναι συγκεντρωμένοι όλοι μαζί στον ίδιο χώρο προσβάσιμο άμεσα από τον ερευνητή (Ritchie, 1994) και για όλους τους παραπάνω λόγους επιλέχθηκε και στην παρούσα έρευνα.

Όσον αφορά στον αριθμό των συμμετεχόντων οι απόψεις δίστανται από ερευνητή σε ερευνητή και προκειμένου να εξασφαλιστούν αξιόπιστα ευρήματα, ο ελάχιστος αριθμός συμμετεχόντων / ειδικών μπορεί να ξεκινά ακόμη και από τρεις και να φθάνει τους 127 (Αιτσίδου, 2013). Η οριστικοποίηση του μεγέθους όμως είναι εξαρτώμενη τόσο από τη διαθεσιμότητα των υποψήφιων ειδικών όσο και από τη φύση, την ποιότητα αλλά και το κόστος της ανατροφοδότησης που απαιτείται (Contini et al., 2012). Στην παρούσα έρευνα τελικώς δέχτηκαν να συμμετάσχουν 12 γεωργοί, αριθμός ο οποίος είναι αποδεκτός για τις ανάγκες της παρούσας έρευνας.

Όσον αφορά στη διάρκεια διεξαγωγής της έρευνας, πολλοί ερευνητές υποστηρίζουν πως οι τρεις επαναλήψεις-γύροι ερωτήσεων, που χρησιμοποιήθηκαν στην παρούσα έρευνα, είναι αρκετοί προκειμένου να συλλεχθούν οι απαραίτητες πληροφορίες και να βρεθούν θέσεις ομοφωνίας, τουλάχιστον στις περισσότερες περιπτώσεις (Hsu and Sandford, 2007).



Εικόνα 1: Μεθοδολογία έρευνας-στάδια τεχνικής Delphi

Για την διεξαγωγή της έρευνας τηρήθηκαν όλοι οι όροι και κώδικες δεοντολογίας (Babbie, 2011), εθελοντικής συμμετοχής, συγκατάθεσης των γεωργών μετά την σχετική ενημέρωση. Επίσης, εγγυήθηκε η ανωνυμία, (χρησιμοποιώντας ψευδώνυμα στην απομαγνητοφώνηση των συνεντεύξεων) αλλά και η εμπιστευτικότητα των όσων καταγράφησαν κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων.

Αποτελέσματα έρευνας και συζήτηση

Τροφομία και τοπικά συστήματα παραγωγής

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της προκαταρκτικής έρευνας στα τέσσερα σημεία διάθεσης οπωροκηπευτικών στο πολεοδομικό συγκρότημα της Θεσσαλονίκης επιβεβαιώθηκαν τα αυξημένα τροφομία που διανύουν τα οπωροκηπευτικά που φθάνουν στην πόλη της Θεσσαλονίκης. Είναι αδιαμφισβήτητο γεγονός ότι στο σουπερμάρκετ μπορεί να βρει ο καταναλωτής μια ποικιλία προϊόντων (και εκτός εποχής) από διάφορα σημεία του πλανήτη. Για παράδειγμα ορισμένα από τα προϊόντα που ταξιδεύουν από πολύ μακριά είναι: κολοκυθάκια, φινόκιο, αχλάδια, κρεμμύδια άσπρα, πιπεριές κίτρινες, κόκκινες και πορτοκαλί, ρόδια, μανιτάρια, χονδροκόκαρο, πατάτες, αχλάδια, καρύδες, σκόρδα, τζιντζερ, μάνγκο, μπανάνες και δαμάσκηνα βανίλιες. Οι χώρες από τις οποίες έρχονται τα παραπάνω είναι: Τουρκία, Ιταλία, Αυστρία, Ισραήλ, Πολωνία, Ολλανδία, Γαλλία, Ισπανία, Ακτή Ελεφαντοστού, Κίνα, Αμερική, Βραζιλία, Περού και Χιλή. Ελάχιστα προϊόντα προέρχονται από μικρότερη ακτίνα (κάτω των 50 χλμ απόσταση από την πόλη) και αυτά αφορούν όπως παρατηρούμε στον Πίνακα 1 την περιοχή της Σίνδου, τον Αγ. Γεώργιο, Αγ. Παρασκευή και την Επανωμή, όλες αγροτικές περιοχές του νομού Θεσσαλονίκης.

Η κατάσταση είναι ακόμη πιο έντονη σε σουπερμαρκετ πολυεθνικής εταιρείας όπου μόνο ένα προϊόν βρέθηκε να «ταξιδεύει» λίγα χιλιόμετρα και συγκεκριμένα από το Παρθέني του νομού Θεσσαλονίκης. Τα περισσότερα έρχονται από αρκετά μακριά, είτε είναι άλλες περιοχές της χώρας (Αχαΐα, Κρήτη) ή άλλες χώρες εντός και εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης (Κύπρος, Αίγυπτος, Ιταλία, Ισραήλ, Ισπανία, Κίνα, Βραζιλία και Κόστα-Ρίκα).

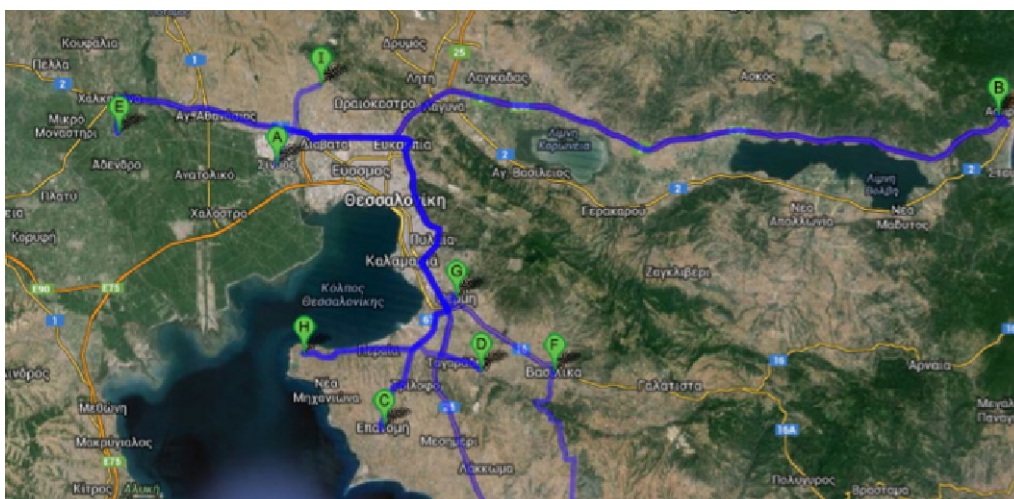
Πίνακας 1: Τροφομύλια οπωρο-κηπευτικών στην περιοχή της Θεσσαλονίκης

A/A	ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	€/κιλό	ΧΙΛΙΟΜΕΤΡΑ
1	Αβοκάντο	<i>Persea americana</i>	Κρήτη	2.98	894
2	Αγγούρια	<i>Cucumis sativus</i>	Ιεράπετρα Κρήτης	0.87	935
3	Ακτινίδια	<i>Actinidia deliciosa</i>	Καταρίνη	1.59	72
4	Ανθός	<i>Anethum graveolens</i>	Θεσσαλονίκη	0.5	0
5	Αχλάδια	<i>Pyrus communis</i>	Πέλλα	2.48	86
6	Αχλάδια	<i>Pyrus communis</i>	Ισπανίας	2.38	3,212
7	Αχλάδια, Abate Fetel	<i>Abate Fetel</i>	Ιταλίας	3.33	1,156
8	Γκρεπ φρουτ	<i>Grapefruit Seed Extract</i>	Κρήτη	1.59	894
9	Γλυκοπατάτες	<i>Ipomoea batatas</i>	Αμερική	2.48	7,700
10	Δαμάσκηνα Βανίλιες	<i>Prunus domestica</i>	Χηλή	4.85	12,700
11	Καρότα	<i>Daucus carota</i>	Θήβα	1.09	423
12	Καρόδες	<i>Cocos Nucifera</i>	Ελεφαντισού	1.35	4,800
13	Καυτερές πιπεριές	<i>Capsicum frutescens</i>	Κρήτη	0,6/3εμια	894
14	Κολοκυθάκια	<i>Cucurbita pepo</i>	Τουρκίας	2.35	1,047
15	Κολοκυθάκια	<i>Cucurbita pepo</i>	Κρήτης	2.19	894
16	Κουνούδια	<i>Brassica oleracea var botrytis</i>	Ηλεία	1.48	570
17	Κουνούδια	<i>Brassica oleracea var botrytis</i>	Επανομή	0.99	34
18	Κρεμμυδάκια φρέσκα	<i>Allium cepa</i>	Αγίου Γεωργίου	0.24	22
19	Κρεμμύδια άσπρα	<i>Allium cepa</i>	Αυστρία	0.59	1,243
20	Κρεμμύδια κόκκινα	<i>Allium cepa</i>	Θηβών	0.59	423
21	Κυδώνια	<i>Cydonia oblonga</i>	Βόλος	1.59	209
22	Λάχανα Κόκκινα	<i>Brassica oleracea var Savoy</i>	Επανομή	0.96	34
23	Λαχανίδα	<i>Brassica oleracea L., ποικ. Acephala</i>	Θεσσαλονίκη	0.98	0
24	Λάχανο Πράσινο	<i>Brassica oleracea convar capitata</i>	Θεσσαλονίκη	0.34	0
25	Λεμόνια	<i>Citrus limon</i>	Αχαΐα	1.39	470
26	Μαϊντανός	<i>Petroselinum crispum</i>	Θεσσαλονίκη	0.5	0
27	Μάνγκο	<i>Mangifera indica</i>	Παρού	3.49	11,750
28	Μαντινάρι	<i>Aquaticus hispanus</i>	Πολωνία	4.5	1,873
29	Μανταρίνια	<i>Citrus nobilis</i>	Κύπρος	1.75	900
30	Μανταρίνια (Κλημενίνες)	<i>Citrus reliculata</i>	Ασίνη, Αργολίδος		632
31	Μανταρίνια Κλημενίνες	<i>Citrus reliculata</i>	Ασίνης	1.75	635
32	Μανταρίνια Νόβι	<i>Citrus nobilis</i>	Ασίνη, Αργολίδος	1.75	586
33	Μελιτζάνες	<i>Solanum melongena</i>	Ιεράπετρα Κρήτης	3.19	935
34	Μήλα Granny Smith	<i>Malus Granny Smith</i>	Ροδοχώρι Ημαθίας	1.49	105
35	Μήλα Starking	<i>Malus Starking Delicious</i>	Ροδοχώρι Ημαθίας	1.65	105
36	Μήλα Starking	<i>Malus Starking Delicious</i>	Παναγίτσα Πέλλας	1.09	114
37	Μήλα γκολντεν	<i>Malus Golden Delicious</i>	Ροδοχώρι Ημαθίας	1.79	105
38	Μήλα τζονακόλνι	<i>Malus Jonagold</i>	Ζέρβη Πέλλας	1.75	117
39	Μήλα φρίκια	<i>Pyrus malus</i>	Έβρος	2.49	384
40	Μήλα φουτζι-κίκου	<i>Malus Fuji Kiku</i>	Έβρος	2.49	384
41	Μπιανάρες	<i>Musa paradisiaca</i>	Ν. Αμερική	2.09	12,000
42	Μιρόκολα	<i>Brassica oleracea L. convar. botrytis (L.) Alef. var. cymosaDuch.</i>	Ευρώπης Κιλκίς	1.35	65
43	Μιρόκολα	<i>Brassica oleracea L. convar. botrytis (L.) Alef. var. cymosaDuch.</i>	Ηλεία	1.29	570
43	Ντομάτες	<i>Solanum lycopersicum</i>	Δράμα	2.35	146
44	Ντομάτες	<i>Solanum lycopersicum</i>	Ιεράπετρα Κρήτης	2.35	935
45	Ντομάτες	<i>Solanum lycopersicum</i>	Ελαφώνισος	1.98	830
46	Ντομάτες τσαμπι	<i>Solanum lycopersicum</i>	Ιεράπετρα Κρήτης	2.35	935
47	Ντοματίνια	<i>Solanum lycopersicum (cherry)</i>	Κρήτη		894
48	Παντζάρια	<i>Beta vulgaris L.</i>	Ναυπλίου	1.55	628
49	Πατάτες	<i>Solanum tuberosum</i>	Νευροκόπι Δράμας	0.85	142
50	Πατάτες μίνι ου σκουασμένες	<i>Solanum tuberosum (minima)</i>	Γαλλία	2.48	2,485
51	Πιπεριές για γέμιση	<i>Capsicum annuum (Sweet pepper)</i>	Κρήτη	2.89	894
52	Πιπεριές Κίτρινες	<i>Capsicum annuum (Sweet pepper Golden)</i>	Ιορσάη	4.85	1,480
53	Πιπεριές κόκκινες	<i>Capsicum annuum (Pepper long red sweet)</i>	Ιορσάη	4.49	1,480
54	Πιπεριές μακρόστενες	<i>Capsicum annuum (Marconi)</i>	Ιεράπετρα Κρήτης	2.35	935
55	Πιπεριές Πορτοκαλί	<i>Capsicum annuum (Sweet pepper Orange)</i>	Ιορσάη	3.99	1,480
56	Πιπεριές Φλωρίνης	<i>Capsicum annuum (Pepper long red sweet)</i>	Ιεράπετρα Κρήτης	3.38	935
57	Πορτοκάλια	<i>Citrus sinensis</i>	Κρήτη	1.59	894
58	Πορτοκάλια για γλυκό	<i>Citrus sinensis var Merlot</i>	Ηλεία	0.69	570
59	Πορτοκάλια για χυμό	<i>Citrus sinensis var Merlot</i>	Χανιά	0.85	823
60	Πορτοκάλια Ναβαλίνα	<i>Citrus sinensis var Navelina</i>	Ηλεία	0.96	570
61	Πορτοκάλια Ναβαλίνα Δίχτυ	<i>Citrus sinensis var Navelina</i>	Ηλεία	0.94	571
62	Πορτοκάλια σαγκουίνια	<i>Citrus sinensis var Sanguini</i>	Άργος Αργολίδος	1.09	574
63	Πράσα	<i>Allium porum</i>	Σίνδος	1.69	14
64	Ρόδια	<i>Punica granatum</i>	Ιορσάη	4.25	1,480
65	Ρόκα	<i>Eruca sativa (Diplolaxis spec.)</i>	Θεσσαλονίκη	0.5	0
66	Σαλάτα ογουρή	<i>Lactuca sativa crispa ssp</i>	Βέροιας	1.38	72
67	Σκόρδα	<i>Allium sativum</i>	Κίνα	3	7,560
68	Σπανάκι	<i>Spinacia oleracea</i>	Αγία Παρασκευή	1.38	23
69	Τζιντζερ	<i>Zingiber officinale</i>	Βραζιλία	3.25	9,620
70	Φινόκιο	<i>Foeniculum vulgare</i>	Ιταλία	2.85	1,154
71	Φράουλες	<i>Fragaria spp</i>	Ηλεία	3.99	570
72	Φυρίκια	<i>Pyrus malus</i>	Ροδοχώρι Ημαθίας	1.85	107
73	Χονδροκόκκιο	<i>Allium cepa (Kokori white, snowball)</i>	Ολλανδία	2.45	2,397

1. Τα χιλιόμετρα υπολογίστηκαν από το site: www.apostaseis.gr
2. Τα χιλιόμετρα στις περιοχές που δεν παρεμβάλλεται θάλασσα, αφορά σε οδικές αποστάσεις
3. Τα χιλιόμετρα στις περιοχές που παρεμβάλλεται θάλασσα και το www.apostaseis.gr δε δίνει δεδομένα λήφθηκε υπόψη η ευθεία απόσταση (μου λα
4. Η αναφορά στις εκτός Ελλάδος χώρες αφορά στην ευθεία απόσταση της Θεσσαλονίκης από την ημετεδουσα της αναφερόμενης χώρας
5. Στη στήλη προέλευση, όπου ως τόπος προέλευσης του ανωορκευτικού αναφέρεται νομός ή χώρα, ως απόσταση λήφθηκε η απόσταση από τη Θε

Σαφώς και όσο αλλάζει η δομή και το μέγεθος του σημείου λιανικής πώλησης και διερευνούμε πιο μικρά καταστήματα, όπως μανάβικα και παντοπωλεία της γειτονιάς, τα τροφομίλια των οπωροκηπευτικών μειώνονται. Έτσι, σύμφωνα με τα αποτελέσματα της επιτόπιας έρευνας του «μυστικού επιθεωρητή» αν και υπάρχουν ορισμένα προϊόντα (κολοκυθάκια, κουκιά, πατάτες μίνι συσκευασμένες, φασολάκια, μανιτάρια συσκευασμένα) που ταξιδεύουν από πολύ μακριά (Ιταλία, Πολωνία) η πλειονότητα προέρχεται από την Ελλάδα (Αλεξάνδρεια Ημαθίας, Κατερίνη, Βέροια, Αριδαία, Φάρσαλα, Κρήτη) και αρκετά από αυτά προέρχονται από τοπικά συστήματα παραγωγής (κάτω των 50 χλμ) κυρίως από τον νομό Θεσσαλονίκης και συγκεκριμένα την Αγ. Παρασκευή, τα Βασιλικά και την Επανωμή. Στη υπαίθρια λαϊκή αγορά τέλος, όπως ήταν και αναμενόμενο, είναι μειονότητα τα «ταξιδεμένα» κηπευτικά και αφορούν πατάτες, κολοκυθάκια, καρότα και φασολάκια από Λιθουânia, Τουρκία, Βέλγιο και Μαρόκο. Η συντριπτική πλειονότητα είναι από την Ελλάδα (Κρήτη, Λακωνία, Ναύπλιο, Αργος, Κόρινθο, Αχαΐα, Βοιωτία, Ορεστιάδα, Πρέβεζα, Άρτα, Ζαγορά, Ξάνθη, Νευροκόπι) και ακόμη περισσότερα (σε σύγκριση με όλες τις άλλες περιπτώσεις) είναι τα λαχανικά που ταξιδεύουν από κοντινές αποστάσεις από το νομό Θεσσαλονίκης και Χαλκιδικής.

Στην Εικόνα 2 που ακολουθεί εντοπίζονται συνοπτικά οι κοντινές «διαδρομές» που ταξιδεύουν τα οπωροκηπευτικά προκειμένου να φθάσουν στο ΠΔΣ της Θεσσαλονίκης όπως καταγράφησαν από κάθε ένα από τα παραπάνω σημεία διάθεσης.



Εικόνα 2: Τοπικά συστήματα παραγωγής κηπευτικών / διαδρομές προς το ΠΔΣ της Θεσσαλονίκης

Αποτελέσματα 1ου γύρου Delphi

Ο πρώτος (1ος) γύρος επιτόπιων συναντήσεων με μικρούς γεωργούς περιιαστικά της Θεσσαλονίκης και σύμφωνα με τον παραπάνω χάρτη, περιελάμβανε γενικές ερωτήσεις που αποσκοπούσαν στην κατανόηση των απόψεων των ειδικών-γεωργών για μελλοντικά γεγονότα-σενάρια γύρω από το αγροδιατροφικό σύστημα. Οι ερωτήσεις έγιναν στη βάση ενός οδηγού συνέντευξης αποτελούμενου από ερωτήσεις ανοιχτού τύπου, καλύπτοντας όλα τα θέματα σύγχρονου προβληματισμού γύρω από την αγροδιατροφική αλυσίδα αλλά και των δυσκολιών-προβλημάτων που αντιμετωπίζουν οι γεωργοί σχετικά με την εμπορία των προϊόντων τους καθώς και το πως φαντάζονται το μέλλον της αγροδιατροφικής αλυσίδας. Οι συνετεύξεις πραγματοποιήθηκαν είτε στο σπίτι του/της γεωργού, είτε στο καφενείο του χωριού, παρουσία του τοπικού πληροφορητή. Τμήματα συνέντευξης παρατίθεται ενδεικτικά στη συνέχεια:

Ι.Τμήμα ποιοτικής συνέντευξης με τον κ. Γιώργο (ψευδώνυμο) από την Επανωμή, νομού Θεσσαλονίκης

[...] Έχει και κόσμο στραβό, θα σου κάνει παζάρια ακόμη και το ευρώ, έχει και κόσμο σοβαρό που ψάχνει και την ποιότητα και την τιμή [...] εγώ κορίτσι μου πήγαινα στη λαχαναγορά αλλά έπαιρνα τα λεφτά αν και εφόσον πουλούσε την παραγωγή μου ο χονδρέμπορας, εκεί βέβαια

έδινα ποσότητες, τώρα εδώ δίνω λιγότερα αλλά δεσ... η τσέπη είναι γεμάτη...με κέρματα αλλά γεμάτη!

II. Τμήμα ποιοτικής συνέντευξης με την κα. Ντίνα (ψευδώνυμο) από Ελαιοχώρια νομού Χαλκιδικής

Τα μεγαλύτερα προβλήματα είναι το μεγάλο κοστολόγιο (λιπάσματα, φάρμακα) και η γραφειοκρατία [...]. Οι ίδιοι οι γεωργοί απαξίωσαν τον συνεταιρισμό και το κίνημα με τις πατάτες ήταν απάτη, δεν ήταν καλές οι πατάτες για κατανάλωση, δεν φέρθηκαν σωστά οι γεωργοί [...] οι νέοι δεν μαγειρεύουν, βαριούνται να κόψουν ακόμη και τη σαλάτα [...] και στη λαϊκή έχουμε φύρα πρέπει να δούμε τί θα κάνουμε αυτά που πετάμε [...]

V. Τμήμα ποιοτικής συνέντευξης με τον κ. Αριστοτέλη (ψευδώνυμο) από Μελισσοχώρι νομού Κιλκίς

Αν πουλάς ένα προϊόν μέσα σε ένα μαγαζί, νιώθεις φυλακισμένος [...]. Οι καιρικές συνθήκες είναι δύσκολες, κρύο το χειμώνα, ζέστη το καλοκαίρι. Το εισόδημα όμως είναι ικανοποιητικό και υπάρχουν ευκαιρίες για το μέλλον. Αλλά και απειλές όπως οι έμποροι, γιατί εμείς δεν μπορούμε να τους ανταγωνιστούμε [...] πολλές φορές σκέφτομαι αν μπορεί ο γεωργός να επηρεάσει το σύστημα διάθεσης τροφίμων [...] Όμως ο κόσμος δεν μπορεί να ζήσει χωρίς σουπερμάρκετ γιατί ο γεωργός δεν μπορεί να 'χει μονιμη ροή. Αυτό βέβαια γίνεται γιατί ο Έλληνας έχει συνηθίσει να τρώει ακτινίδιο και μέσα στο καλοκαίρι. Αλλιώς δεν θα υπήρχε πρόβλημα. [...] Ο κόσμος δεν ξέρει πως καλλιεργούνται αυτά που τρώει. Και πολλοί ούτε ρωτάνε από που προέρχονται τα προϊόντα. Νομίζω ότι μέχρι 150χλμ μπρούν να ταξιδεύουν τα λαχανικά για να θεωρούνται τοπικά [...]

Παρόμοιες συνεντεύξεις πραγματοποιήθηκαν με όλους τους γεωργούς-ειδικούς κατά τη διάρκεια του πρώτου γύρου εφαρμογής της Delphi, συνεντεύξεις οι οποίες αποκωδικοποιήθηκαν και ταξινομήθηκαν σε θεματικές ενότητες, απορρίπτοντας τις διατυπώσεις που δεν σχετίζονται άμεσα με το θέμα ενώ παράλληλα συγχωνεύθηκαν κοινές τοποθετήσεις (Haughey, 2010). Η τεχνική της ανάλυσης που χρησιμοποιήθηκε σε αυτό το στάδιο ήταν η ανάλυση συνομιλίας και στη συνέχεια η ανοιχτή κωδικοποίηση και εννοιολογική χαρτογράφηση (Babbie, 2011; Ιωσηφίδης, 2008). Οι θεματικές ενότητες που προέκυψαν από αυτή την διαδικασία μεταφράστηκαν σε διατυπώσεις για την διεξαγωγή του 2ου γύρου εφαρμογής της Delphi όπως για παράδειγμα: «Το γεωργικό επάγγελμα έχει μέλλον ειδικά τώρα με την κρίση», «στο μέλλον μπορούμε να ζήσουμε χωρίς σουπερμαρκετ» κλπ. Ακολούθως οι θεματικές αυτές ενότητες της ανάλυσης του πρώτου γύρου οργανώθηκαν σε ένα δομημένο ερωτηματολόγιο με ερωτήσεις «συμφωνίας» σε 5-βάθμια κλίμακα Likert (Hsu and Sandford, 2007) για τη διεξαγωγή του δεύτερου γύρου της επιτόπιας έρευνας.

Αποτελέσματα 2ου γύρου εφαρμογής της Delphi

Ο δεύτερος (2ος) γύρος Delphi βασίστηκε στις απαντήσεις που δόθηκαν στις ερωτήσεις του πρώτου γύρου και στο δομημένο ερωτηματολόγιο που προέκυψε. Το ερωτηματολόγιο απευθύνθηκε στα ίδια άτομα με σκοπό να συλλεχθούν απαντήσεις και να επεξεργαστούν ως προς τις μέσες τιμές αλλά και τις ακραίες τιμές των απαντήσεων. Οι απαντήσεις τους συλλέχθηκαν και πάλι με προσωπικές συνεντεύξεις κατά τη διάρκεια της επίσκεψης στα χωριά της περιοχής έρευνας από την ερευνήτρια και κωδικοποιήθηκαν. Στη συνέχεια υπολογίστηκε ο μέσος όρος (Holey et al, 2007) της συμφωνίας προκειμένου να γνωστοποιηθεί στη συνέχεια σε όλους τους ειδικούς στο πλαίσιο του 3ου και τελευταίου γύρου.

Με την πραγματοποίηση αυτού του δεύτερου γύρου επιδιώκεται στην ουσία η μορφοποίηση των ζητημάτων του πρώτου ερωτηματολογίου και η επανεκτίμηση των απόψεων των ειδικών, η διασαφήνιση των θέσεών τους αλλά και η αναγνώριση των σημείων συμφωνίας και ασυμφωνίας (Σιάρδος, 2004).

Πίνακας 2: Αποτελέσματα 2^{ου} γύρου τεχνικής Delphi

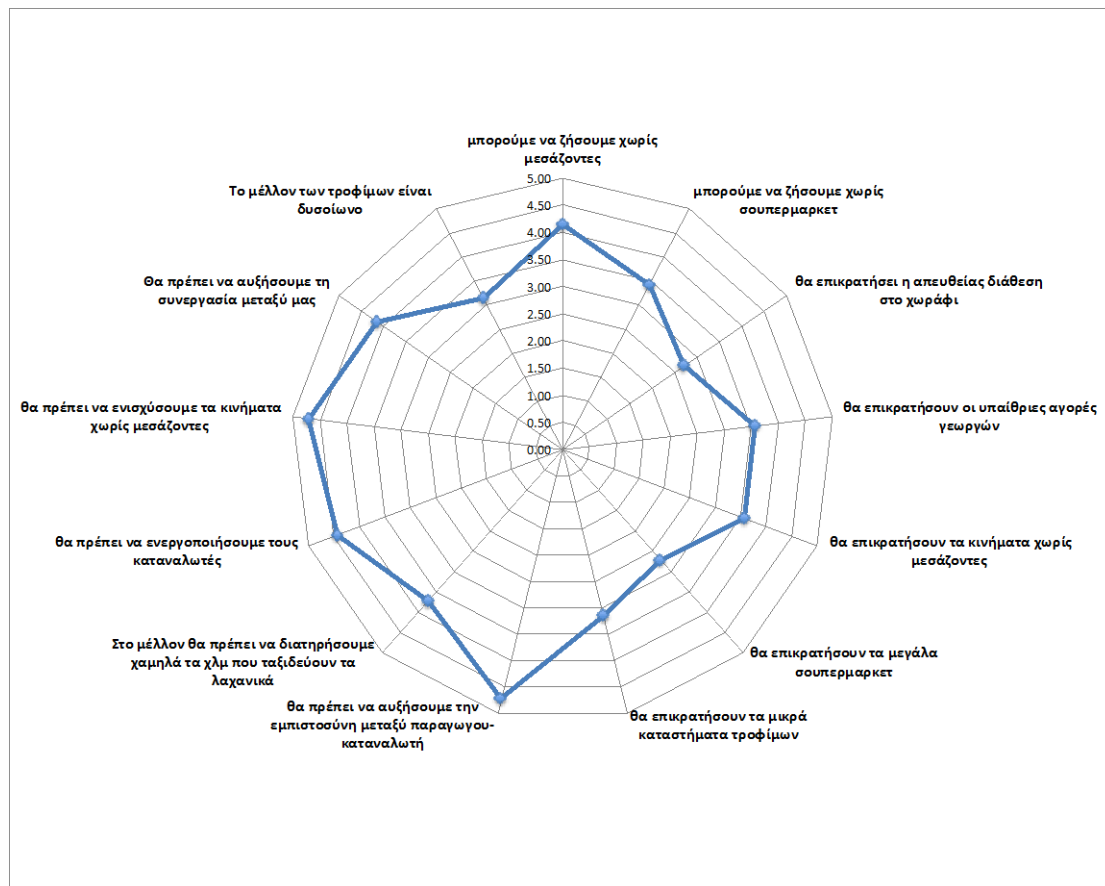
Διατυπώσεις (ενδεικτικά)	ΜΟ συμφωνίας (5 κλίμακα Likert)
Στο μέλλον θα πρέπει να ενισχύσουμε τα κινήματα χωρίς μεσάζοντες	4.71
Στο μέλλον θα πρέπει να αυξήσουμε την εμπιστοσύνη παραγωγού-καταναλωτή	4.71
Στο μέλλον θα πρέπει να ενεργοποιήσουμε τους καταναλωτές	4.43
Το γεωργικό επάγγελμα έχει μέλλον ειδικά τώρα με την κρίση	4.14
Μπορούμε να ζήσουμε χωρίς μεσάζοντες	4.14
Στο μέλλον να αυξήσουμε τη συνεργασία μεταξύ γεωργών	4.14
Στο μέλλον θα πρέπει να διατηρήσουμε χαμηλά τα τροφομύλια των κτηνευτικών	3.71
Στο μέλλον θα επικρατήσουν τα κινήματα χωρίς μεσάζοντες	3.57
Στο μέλλον θα επικρατήσουν οι υπαίθριες αγορές γεωργών	3.57
Μπορούμε να ζήσουμε χωρίς σουπερμαρκετ	3.43
Οι άνθρωποι έχουν χάσει την εμπιστοσύνη τους στα τρόφιμα	3.14
Το μέλλον των τροφίμων είναι δυσοίωνα	3.14
Στο μέλλον θα επικρατήσουν τα μικρά καταστήματα τροφίμων	3.14
Στο μέλλον θα επικρατήσουν τα μεγάλα σουπερμαρκετ	2.71
Στο μέλλον θα επικρατήσει η απευθείας διάθεση στο χωράφι	2.71

Αποτελέσματα 3ου γύρου εφαρμογής της Delphi

Ο 3ος και τελευταίος γύρος σκοπό είχε να διερευνήσει την ύπαρξη ή όχι τελικών θέσεων ομοφωνίας. Κάθε γεωργός συμπλήρωσε με προσωπική συνέντευξη στην τελευταία επίσκεψη της ερευνήτριας το τελικό ερωτηματολόγιο το οποίο περιλαμβάνει τα στοιχεία και τις αξιολογήσεις που διεξήχθησαν στον προηγούμενο γύρο (όπως ο παραπάνω πίνακας). Συγκεκριμένα, οι μέσοι όροι των τοποθετήσεων του συνόλου των γεωργών έγιναν γνωστοί σε κάθε έναν γεωργό ο οποίος/η οποία κλήθηκε να αναθεωρήσει ή να επιμείνει στην αρχική του/της τοποθέτηση όσον αφορά στην συμφωνία σε κάθε διατύπωση φανερώνοντας έτσι το βαθμό τελικής συμφωνίας ή όχι με τους υπόλοιπους γεωργούς. Από τις επανατοποθετήσεις τους προέκυψαν τα τελικά μελλοντικά σενάρια.

Συμπεράσματα και επέκταση της έρευνας

Η επικρατούσα άποψη (Εικ. 3), σύμφωνα με τους ειδικούς (γεωργούς) είναι ότι στο μέλλον θα πρέπει να ενισχύσουμε τα κινήματα χωρίς μεσάζοντες («μπορούμε να ζήσουμε χωρίς μεσάζοντες»), διατύπωση που έχει και την μεγαλύτερη συμφωνία μεταξύ τους. Μαζί με την διατύπωση – διαπίστωση της έλλειψης εμπιστοσύνης μεταξύ γεωργών-παραγωγών την οποία και θα πρέπει να την αυξήσουμε-ενισχύσουμε στο μέλλον. Οι γεωργοί συμφωνούν ότι ο καλύτερος τρόπος να πουλήσουν τα λαχανικά τους είναι πλέον μόνοι τους, είτε στις λαϊκές-υπαίθριες αγορές είτε στα κινήματα πόλης. Αυτή η πρακτική είναι και η μόνη που τους εξασφαλίζει «ζεστό» χρήμα. Ενώ το ενδεχόμενο να έρχονται οι ίδιοι οι καταναλωτές στο χωράφι, να συλλέγουν μόνοι τους ή και να βοηθούν τον γεωργό στις εργασίες δεν φαίνεται να αποτελεί ένα ελκυστικό σενάριο. Τέλος, η λαχαναγορά και ο χονδρέμπορας έχει πάψει να είναι γι αυτούς είναι ασφαλές και δίκαιο μέρος συναλλαγής. Παρόλ αυτά δεν θεωρούν ότι το μέλλον των τροφίμων είναι δυσοίωνα.



Εικόνα 3: Μελλοντικά σενάρια Delphi

Υπάρχουν βέβαια κάποιες αδυναμίες για την εφαρμογή τοπικών συστημάτων παραγωγής όπως το γεγονός ότι (σύμφωνα με τους ειδικούς) το γεωργικό επάγγελμα δεν εκτιμάται και ότι έχει μεγάλη αβεβαιότητα. Μια αβεβαιότητα όμως την οποία εναλλακτικά και αλληλέγγυα συστήματα όπως αυτό της Κοινοτικά Υποστηριζόμενης Γεωργίας (Community Supported Agriculture) για παράδειγμα θα μπορούσαν να μετριάσουν. Είναι γεγονός ότι η διχοτομική προσέγγιση και σχέση μεταξύ πόλης και υπαίθρου αλλά και μεταξύ αγροτικής και αστικής οικονομίας έχει αποριφθεί ως μη αειφορική καθώς όλα τα νέα δεδομένα καταδεικνύουν ότι η υπαίθρος και η πόλη έχουν μια σχέση συμβίωσης. Η κοινωνία των πολιτών έχει δείξει σημάδια αντίστασης με την δημιουργία μιας σειράς κινήματων του τρίτου τομέα της οικονομίας (κοινωνική οικονομία) ωστόσο μένει να δούμε κατά πόσο και οι ίδιοι οι γεωργοί που γειτνιάζουν στα μεγάλα αστικά κέντρα είναι πρόθυμοι να ακολουθήσουν. Η παρούσα έρευνα αποτελεί μια προσπάθεια να ξεκινήσει η συζήτηση και με τους γεωργούς ενσωματώνοντας τις δικές τους απόψεις για τη σχέση της υπαίθρου με την πόλη καθώς είναι γεγονός ότι ο αστικός σχεδιασμός και η αστικές πολιτικές ελάχιστες φορές τους έχει λάβει υπόψη του όσον αφορά ζητήματα τροφίμων και επισιτιστικής ασφάλειας.

Ο κύριος και αντικειμενικός στόχος αυτής της ερευνητικής δραστηριότητας όμως δεν είναι να εξαντλήσει το θεωρητικό και πρακτικό πλαίσιο ανάπτυξης των τοπικών συστημάτων παραγωγής αλλά να αποτελέσει τη βάση για τη δυνητική επέκταση της καταγραφής στο σύνολο της χώρας και τη δημιουργία ενός εθνικού άτλαντα με τροφομύλια αφενός και αφετέρου, τη διερεύνηση του πλαισίου των εθνικών στόχων για την ανάπτυξη τοπικών συστημάτων τροφίμων.

Τα μελλοντικά σενάρια που προέκυψαν μπορούν ενδεχόμενα να συμβάλλουν στο σχεδιασμό πολιτικών και μέτρων στήριξης τοπικών συστημάτων παραγωγής, ένα θέμα σύγχρονου προβληματισμού, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε επιχειρησιακό επίπεδο μέσα στη συζήτηση για τη νέα γεωγραφία των τροφίμων. Ειδικά η διερεύνηση της συναίνεσης γεωργών αλλά και στη συνέχεια των καταναλωτών όσον αφορά σε θέματα εμπιστοσύνης και συνεργασίας τους αναμένεται να προσφέρει απαντήσεις στα σύγχρονα προβλήματα αειφορίας και διαφάνειας

στο αγροτοδιατροφικό σύστημα με απώτερο στόχο να επανασυνδέσει τους ανθρώπους με τη γη και τα τρόφιμα.

Όπως αναφέρουν και οι Moeller και Shafer (1994) «το παρελθόν και το παρόν δεν επιδέχονται βελτιώσεις. Αν θέλουμε να διαχειριστούμε με επιτυχία τις όποιες δραστηριότητές μας θα πρέπει να εστιάσουμε στο μέλλον αλλά να βρούμε τρόπους να το προσεγγίσουμε μέσα από τις αποφάσεις τις οποίες πρέπει να λάβουμε σήμερα-τώρα».

Ευχαριστίες

Η παρούσα έρευνα χρηματοδοτήθηκε από τον Ειδικό Λογαριασμό Κονδυλίων Έρευνας του Α.Π.Θ. Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά την συνεργάτιδά μου Σιαμίδου Ανατολή για την πολύτιμη βοήθειά της κατά το στάδιο καταγραφής των τροφομυλίων.

Βιβλιογραφία

Ξενόγλωσση

- Allison, P. Severt D. & Dickson, D., 2010. A Conceptual Model for Mystery Shopping Motivations, *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19,6: 629-657.
- Ballingall, J. and Winchester, N., 2010. Food Miles: Starving the Poor?. *World Economy*, 33: 1201-1217. doi: 10.1111/j.1467-9701.2010.01270.x
- Babbie, E. 2011. *The Practice of Social Research*, 10th edition, Wadsworth, Thomson Learning Inc.
- Contini, C., Gabbai, M., Zorini, L. O. and Pugh, B., 2012. Participatory scenarios for exploring the future: insights from cherry farming in South Patagonia *Outlook on AGRICULTURE* Vol 41, No 2, pp 125-131 doi: 10.5367/oa.2012.0086
- Charles, L. (2011) Animating community supported agriculture in North East England: striving for a 'caring practice', *Journal of Rural Studies*, 27, pp. 362-371.
- Coley, D., Howard, M., and Winter, M. (2011). Local food, food miles and carbon emissions: A comparison of farm shop and mass distribution approaches. *Food Policy*, 34: 150-155.
- European Commission, 2008. *Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of their Socio-Economic Characteristics*. Editors; Fabien Santini, Sergio Gomez y Paloma http://agrilife.jrc.ec.europa.eu/documents/SFS_ChainFinaleditedreport_001.pdf
- Feagan, R., 2007. The place of food: mapping out the 'local' in local food systems. *Progress in Human Geography* 31(1): 23-42.
- Fonte M. and AG Papadopoulos, 2010. Naming food after places: food relocation and knowledge dynamics in rural development. Ashgate
- Haughey D., 2010. Delphi technique: A step by step guide, Project smart 2000-2010
- Hinrichs, C.C. , 2000. Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market *Journal of Rural Studies* 16 pp. 295-303
- Jarosz, L., 2008. The city in the country: Growing alternative food networks in Metropolitan areas. *Journal of Rural Studies* 24:231-244.
- Kasimis C. and A.G. Papadopoulos, 2001. The De-Agriculturalisation of the Greek countryside: The Changing Characteristics of an Ongoing Socio-economic Transformation, in H. Tovey, I. Kovacs and L. Granberg (eds) *Europe's «Green Ring»*, Ashgate, Aldershot, pp. 197-219
- Lang, T., 2005. 'Food Control or Food Democracy?: re-engaging nutrition to civil society, the state and the food supply chain', *Public Health Nutrition*, 8, 6A: 730-737.
- MacMillan, A., Winham, D.M. and Wharton, C.M., 2012. Community supported agriculture membership in Arizona. An exploratory study of food and sustainability behaviours. *Appetite* 59 (2012) 431-436
- Mount, P., 2012. Growing local food: scale and local food systems governance *Agriculture and Human Values*, 29:107-121.
- Ritchie, J.R. B., 1994. Roles of research in tourism management In J. R.B. Ritchie & C. R. Goeldner (Eds.), *Travel, tourism and hospitality research* (4th ed., pp. 473-492). New York: Wiley.

- Rose, N., Serrano, E., Hosig, K., Haas, C. Reaves, D. & Richardson, S., 2008. The 100-Mile Diet: A Community Approach to Promote Sustainable Food Systems Impacts Dietary Quality, *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 3:2-3, 270-285
- Renting, H., Marsden, T. and Banks, Jo., 2003. Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and Planning*. volume 35, pages 393 - 411
- Stringer, R. and Umberger, W., 2008. Food Miles, Food Chains and Food Producers: Consumer Choices in Local Markets <http://www.agrifood.info/connections/2008/StringerUmberger.html>. Systems Conference 27- 30 mayo 2008 Arlon, Bélgica
- Van Zolingen SJ. & Klaassen CA., 2003. Selection process in a Delphi study about key qualifications in senior secondary vocational education. *Technol Forecast Soc Change*, 70:317 – 340. Volume 16, Issue 7, *Local Environment: The International Journal of Justice and Sustainability*
- Wittman, H., Beckie, M. and Hergesheimer, C., 2012. Linking Local Food Systems and the Social Economy? Future Roles for Farmers' Markets in Alberta and British Columbia. *Rural Sociology* 77(1): 36–61.
- Woods, M., 2006, *Rural Geography-Processes, Responses and Experiences in Rural Restructuring*. SAGE, London.

Ελληνική Βιβλιογραφία

- Αιτσίδου, Β., 2013. Μελλοντικά σενάρια ανάπτυξης του Αγροτικού τουρισμού. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Τομέας Αγροτικής Οικονομίας. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- Ανθοπούλου, Θ., 2013. Περί εντοπιότητας και ιδιοτυπίας των τροφίμων. Μια εδαφική προσέγγιση της ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών. Συλλογικός τόμος. Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.
- Επιτροπή των Περιφερειών (2011). Γνωμοδότηση της Επιτροπής των Περιφερειών με θέμα: «Τοπικά συστήματα τροφίμων» 2011/C104/01
- Ιωσηφίδης Θ., 2008. Ποιοτικές μέθοδοι έρευνας στις Κοινωνικές Επιστήμες. σελ. 310. Εκδόσεις Κριτική, 2η έκδοση.
- Λαμπριανίδης, Λ., 2003. Τοπικά προϊόντα ως μέσο για την υποβοήθηση της ανάπτυξης των λιγότερο αναπτυγμένων περιοχών της ευρωπαϊκής υπαίθρου. *Αειχώρας* 2(1).
- Σιάρδος, Γ. Κ., 2004. Αειφορική γεωργία και ανάπτυξη / Γεώργιος Κ. Σιάρδος, Αλέξανδρος Ε. Κουτσούρης. Εκδόσεις ΖΥΓΟΣ, 2η Έκδοση
- Σκορδίλη, Σ. 2008. Όψεις της αγρο-τροφικής παγκοσμιοποίησης: γεωγραφικοί μετασχηματισμοί των δικτύων προμήθειας αγρο-τροφικών προϊόντων. *Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών*, 125, Α 2008, 131-161.