

A bio sárgadinnye Franciaországban

A sárgadinnyével szembeni minőségi elvárások a nagy élelmiszer-kereskedelmi láncok és a biotermékekre szakosodott üzlet-hálózatok részéről folyamatosan emelkednek – az európai termelés ezzel kapcsolatos vonatkozásait és francia termelők és forgalmazók képviselőinek kerekasztal-beszélgetésén foglalták össze a MEDFEL zöldség-gyümölcs szakkiállításon. Ennek egyik legfontosabb tanulsága, hogy az évente kiskereskedelmi forgalomban eladott mennyiség jelenleg éves szinten két számjegyű bővülést is képes mutatni Franciaországban. Ez a termelők számára komoly piaci lehetőséget jelent, ám mivel az egyik legnehezebb kertészeti kultúra a biotermelésben, kifejezett professzionalizmus kell hozzá és a termelőknek csak egy szűk köre tud valóban élni a folyamatos bővülés adta új piacokkal. A tendencia a magyar termelők számára is megfontolásra érdemes, hiszen valós lehetőség lehet az ebben rejlő üzleti lehetőségek kihasználásár. Nagyon fontos, hogy míg a sárgadinnye esetében a francia gazdák a belső kereslet négyötödét ki tudják elégíteni, a görögdinnyénél a francia beszállítás aránya sokkal kedvezőtlenebb, ami a magyar görögdinnyének kihasználható piaci lehetőséget is jelenthet.

Eva LACARCE ([Agence BIO](#)) jelezte, a francia biotermékek termelésének föllendítésére és promóciójának támogatására hivatott ügynökség (Agence BIO¹) adatai szerint az EU legnagyobb bio-termelője Olaszország az össze bio-terület 22%-ával, ezt követi Franciaország 14%-kal. Sárgadinnyéből a legnagyobb biotermelő Olaszország, őt viszont Spanyolország követi, a francia termelés csak 2013-ban érte el a 180 tonnát (2007-ben még csak 52 ha volt az ezzel a kultúrával hasznosított bio-terület nagysága). A termelők zöme Dél-Franciaországban van, a terület földrajzi megoszlása a következő:

- Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA) 27 ha,
- Midi-Pyrénées 24 ha,
- Languedoc-Roussillon 23 ha,
- Aquitaine 8 ha,
- Rhône-Alpes 5 ha,
- a konverzió alatt pedig összesen 7 ha volt.



A bio sárgadinnye fogyasztása 2013-ban 5 ezer tonna volt, ebből négyezer tonnát termeltek meg a francia gazdák, ezer tonna volt az import. Az ezzel a termékkel foglalkozó nagykereskedők 53%-a Languedoc-Roussillon régióban dolgozik, 19%-a PACA-ban van, Midi-Pyrénées-ben és Aquitaine-ben 15%, Poitou-Charentes-ban 11%, egyéb földrajzi körzetben pedig 2% található.

A termelők oldaláról megközelítve a kérdést a [Force du Sud](#) termelői szervezet szerint a bio sárgadinnye termesztése szempontjából a legfontosabb a megfelelő fajta és termőhely kiválasztása, ami döntő a termesztés sikere szempontjából. Szerintük az egyik legnehezebb kertészeti kultúra a biotermelésben, kifejezett professzionalizmus kell hozzá. Az [UNI-VERT](#) szövetkezeti csoport (központjuk Saint Gilles községben, Nimes-től nem messze található) is érdekelt a

¹ l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique

sárgadinnye bio-termesztésében, a 27 termelő a központ 20 km-es sugarú körzetében dolgozik, a 7 millió fej saláta és 750 tonna sárgadinnye a két meghatározó termékük. Foglalkoznak továbbá cseresznyével, almával, szőlővel, körtével, kajszival, őszibarackkal és nektarinnal, a termelők átlagéletkora 47 év. Az ebbe a körbe tartozó gazdák szerint a sárgadinnye biológiai termesztésében a legnagyobb problémát a levélbolhák jelentik, az egyedüli védekezés a toleráns fajták megválasztása, ezen túlmenően pedig a hiperparaziták jelenthetnek valamilyen szinten megoldást. A másik kritérium a fajtaválasztásban az ízvilág, ami nem egyszerű, mert nagyon kényeges különbségek a fajták között nincsenek.

A francia [BIOCOOP](#), mint biotermék-forgalmazó 345 boltot működtet országszerte, a beszerzés tekintetében fő szállító partnereik a termelői csoportok, a működtetés alapelve pedig a szövetkezeti modell. 1200 termelővel dolgoznak együtt, országosan négy nagy áruelosztó központot tartanak fent. Éves szinten 23 ezer tonna zöldséget és gyümölcsöt értékesítenek, árbevételük 58 millió euró, a velük kapcsolatban álló 7 termelői csoport összesen 300 termelőt fog össze, a teljes forgalmazott árumennyiség 70%-a francia termelésű. Konkrétan a sárgadinnye esetében csak francia árut forgalmaznak, a mennyiség 90%-a programozott, a Brix-foknak (°Bx) minimum 12%-nak kell lennie ahhoz, hogy a dinnye bekerülhessen az értékesítési láncba. A Biocoop által forgalmazott bio sárgadinnye esetében 173 tonna a délnyugati, 257 a délkeleti országrészből érkezik, Roussillon térségéből pedig 13 tonnát vásárolnak. A szezon májusban indul, az értékesítési csúcs júliusban, a vége szeptemberben van. Prioritást adnak az üzletek közelében lévő gazdaságoknak, a regionális áruelosztó központban csak akkor keresnek árut, ha a közeli gazdaságokban nem áll rendelkezésre kellő mennyiségű vagy minőségű áru. A bio görögdinnye esetében a kép némileg árnyaltabb, 226 tonna spanyol áru mellett csak 76 tonna a francia, ebből 21 tonna délnyugatról, 52 délkeletről 3 Roussillon-ból származik.

A Carrefour üzletláncban 1998. óta forgalmaznak bio termékeket, mondta **Julie Mamoun** (Carrefour), az ezekből származó árbevétel 2013-ban már elérte a 110 millió eurót, ami az egy évvel korábbi adathoz képest +15%-os bővülést jelentett. A tavaly forgalmazott mennyiség 36500 tonna (+15% 2012-höz viszonyítva), ami a teljes zöldség-gyümölcs forgalom árbevételének 5%-át jelenti. Saját kereskedelmi márkájuk a „Carrefour BIO”, ezt 32 termék esetében alkalmazzák, mögöttük 38 szállítóval, 2013 óta kizárólag francia termelésre alapozva. Elvárásaik: frissesség, íz, élelmiszer-biztonság, igényes csomagolás (ideértve a minél inkább környezetbarát csomagolóanyag használatát) – a lánc képviselője szerint ezek a tulajdonságok egybeesnek a fogyasztók elvárásaival, ezért a Carrefour is ezeket követeli meg a szállítóktól. Érdekesség, hogy a termék külső megjelenésében és kalibrálásában valamivel nagyobb szórást engednek meg, mint a konvencionális termékek esetében. A Carrefour 2013-ban 160 tonna bio sárgadinnyét értékesített, és mivel tavaly óta már csak francia árut forgalmaznak ebben a körben, ezek származási helye Provence, Languedoc-Roussillon, Délnyugat-Franciaország és Poitou-Charentes volt. Fontos adalék, hogy a kalibrált sárgadinnyét darabra árulják és nem kilóra. 2014-től már az egész sárgadinnye szállítói hálózatuk egységes rendszervben működik, ez az úgynevezett „*filière melon Carrefour Bio*”.

A sárgadinnyével ellentétben 2013-ban kizárólag spanyol görögdinnyét forgalmaztak, miután 2012-ben megpróbálkoztak a francia áruval, de az nem váltotta be a hozzá fűzött reményeket. Ebben a termékkörben 160 tonna volt a tavaly eladott mennyiség (+18% az egy évvel korábbihoz képest), ez elsősorban legfőljebb két kilós, mag nélküli, egyenként fölcímkezett dinnyéket takart, ötös kartonokban szállítva.

Somogyi Norbert, Párizs