

Un article paru un mois avant les inondations du 8 septembre 2023

Αλέξανδρος Γκουσιάρης: ο παθιασμένος μελισσοκόμος που προμηθεύει τα Harrods
ΕΥΗ ΣΚΛΑΤΙΝΙΩΤΗ 07 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2023

Alexandros Gousiaris : l'apiculteur passionné qui fournit Harrods
ΕΥΙ ΣΚΛΑΤΙΝΙΟΤΙ 7 ΑΟΥΤ 2023

NB : traduction Google

Από μαθηματικός μελισσοκόμος και επαγγελματίας γεωργός, έχει ενώσει σε κοινό σκοπό τους κατοίκους του Ηλιά, που έχουν αφιερωθεί στην παραγωγή μελιού και προϊόντων ντομάτας.

Ένα βιβλίο μελισσοκομίας στάθηκε η αφορμή να ασχοληθεί με πάθος με το δύσκολο αυτό επάγγελμα των προγόνων του, ενώ η επίσκεψη μιας επιχειρηματία έφτασε το μέλι του στο Λονδίνο. Μετά από δύο σχετικά ντοκιμαντέρ, το μικρό χωριό Ηλιάς έγινε γνωστό παγκοσμίως.

Apiculteur de formation mathématique et agriculteur professionnel, il a fédéré les habitants d'Ilias autour d'une cause commune : la production de miel et de produits dérivés de la tomate.

C'est un livre sur l'apiculture qui l'a poussé à se consacrer avec passion à ce métier exigeant, hérité de ses ancêtres. La visite d'une femme d'affaires a permis à son miel de se faire connaître à Londres. Après la diffusion de deux documentaires, le petit village d'Ilias a acquis une renommée internationale.

Πώς ένας μαθηματικός αποφάσισε να ασχοληθεί με τη μελισσοκομία και τη γεωργία;

Στο πανεπιστήμιο διαβάζαμε πολύ και όχι μόνο μαθηματικά! Σ' ένα διάλειμμα, στη Βικελαία Βιβλιοθήκη Ηρακλείου, έπεσε στα χέρια μου ένα βιβλίο μελισσοκομίας, του Νικολαΐδη. Ανασύρθηκαν εικόνες από τις ιστορίες της γιαγιάς Τσιβούλας (Παρασκευής) περί των μελισσών. Είχε μέλισσα η γιαγιά, όπως κι η μάνα κι η γιαγιά της. Έδωσα το βιβλίο στον Μανώλη, μαθηματικό επίσης... και σ' έναν μήνα είχαμε τα πρώτα μας δύο μέλισσα. 1985! Άλλος κόσμος τότε, άλλος κόσμος κι οι μέλισσες. Για ένα θηλαστικό όπως εμείς, είναι δύσκολο να κατανοήσει τις μέλισσες, γιατί πρέπει να αποβάλει τμήματα της θηλαστικής του λογικής. Ακολούθησε το σχολείο επιμορφωτών μελισσοκομίας στο ΑΠΘ το 1989 και τα μαθήματα μελισσοκομίας σε όλη τη χώρα, έως σήμερα. Την απόφαση να επενδύσουμε κόπο και χρήματα στη μελισσοκομία κι αργότερα στην ντομάτα, την πήραμε με τη σύζυγό μου Σοφία Δαϊσπύρου, το 1996. Νέος γεωργός, δύο σχέδια βελτίωσης, Leader, κατ' επάγγελμα μελισσοκόμος, εκπαιδευτής μελισσοκομίας, συνέδρια, άρθρα στα κλαδικά περιοδικά. Ο καημός μου πάντως είναι η γεωργία, η μεγάλη εικόνα. Η μελισσοκομία είναι το πάθος μου.

Comment un mathématicien a-t-il décidé de se lancer dans l'apiculture et l'agriculture ?

À l'université, on lit beaucoup, et pas seulement des mathématiques ! Lors d'une pause à la bibliothèque Vikelaia d'Héraklion, je suis tombé sur un livre d'apiculture de Nikolaidis. Les images provenaient des récits de ma grand-mère Tsivoula (Paraskevi) sur les abeilles. Ma grand-mère possédait des ruches, tout comme sa mère et son arrière-grand-mère. J'ai offert le livre à Manolis, lui aussi mathématicien... et un mois plus tard, nous avons nos deux premières ruches. 1985 ! Un monde bien différent, un monde bien différent pour les abeilles. Pour un mammifère comme nous, il est difficile de comprendre les abeilles, car cela implique de mettre de côté une partie de sa logique. S'en est suivie une formation d'apiculture à l'Université Aristote de Thessalonique en 1989, puis des cours d'apiculture dispensés dans tout le pays, et ce jusqu'à aujourd'hui. En 1996, ma femme Sofia Daispyrou et moi avons décidé d'investir du temps et de l'argent dans l'apiculture, puis dans la culture de la tomate. Jeune agriculteur, deux plans d'amélioration, animateur, apiculteur de profession,

formateur en apiculture, conférences, articles dans des revues spécialisées. Ma passion, cependant, c'est l'agriculture dans son ensemble. L'apiculture est ma passion.

Ποια ήταν η συγκολλητική ουσία για τους ανθρώπους στο χωριό και πώς τα προϊόντα της ομάδας έφτασαν στο εξωτερικό;

Διαφορετικά πράγματα για τον καθένα: γι' άλλους η εφαρμογή της θεωρίας στην καθημερινότητα, γι' άλλους η περιέργεια και το τυχαίο της ζωής, και γι' άλλους το μεροκάματο. Ο Ηλιάς είναι ένα μικρό χωριό των 25 κατοίκων που γεωγραφικά είναι στο κέντρο της χώρας και απέχει καμιά 25αριά χλμ. από Καρδίτσα και Λάρισα. Δεν βιώνουμε την απομόνωση των ορεινών χωριών, παρά μονάχα την πολιτισμική μονοκαλλιέργεια του κάμπου. Βραβεία ποιότητας μπορούν ν' αποσπάσουν τα περισσότερα παραδοσιακά προϊόντα της χώρας. Επιμονή, γνώση, μακροπρόθεσμος σχεδιασμός, χρηματοδότηση και όραμα χρειάζονται. Ο ήλιος και το ανάγλυφο της Ελλάδας είναι από τα ισχυρά πλεονεκτήματα που έχουμε.

Qu'est-ce qui cimentait la communauté villageoise et comment les produits du groupement ont-ils été exportés ?

Chacun ses goûts : pour certains, l'application de la théorie au quotidien, pour d'autres, la curiosité et l'imprévisibilité de la vie, et pour d'autres encore, le salaire journalier. Ilias est un petit village de 25 habitants, situé au centre du pays, à environ 25 km de Karditsa et de Larissa. Ici, pas d'isolement comme dans les villages de montagne, mais une certaine monoculture, typique des plaines. La plupart des produits traditionnels du pays sont dignes de récompenses. Persévérance, savoir-faire, planification à long terme, financement et vision sont indispensables. Le soleil et le relief de la Grèce comptent parmi nos plus grands atouts.

Το γεγονός ότι ακούτε μουσική κατά τη διάρκεια της παραγωγής επηρεάζει το τελικό προϊόν;

Η μουσική είναι η τέχνη των τεχνών, είναι μια παγκόσμια γλώσσα που εφάπτεται στους ήχους της φύσης, στον ρυθμό των βημάτων μας, στις απαρχές μας. Ένα παιχνίδι είναι η μουσική για τις ντομάτες μας, ενώνει και απαλύνει τις ψυχούλες μας από τις λογιές-λογιές έγνοιες. Ε, δεν θα γίνονται πιο νόστιμες κι οι ντομάτες μας;

Le fait d'écouter de la musique pendant la production influence-t-il le produit final ?

La musique est l'art des arts, un langage universel qui touche aux sons de la nature, au rythme de nos pas, à nos origines. La musique est un jeu pour nos tomates ; elle unit et apaise nos âmes, les libérant de tous leurs soucis. Et nos tomates n'en seront-elles pas plus savoureuses ?

Τι ενέπνευσε την παραγωγή δύο ντοκιμαντέρ σχετικά με την παραγωγή σας;

Το πρώτο ντοκιμαντέρ, «Μια μικρή μεγάλη ιδέα», γυρίστηκε μέσα σε λίγες μέρες και περιγράφει τις προετοιμασίες και την επίσκεψη μιας αγοράστριας μεγάλου πολυκαταστήματος του Λονδίνου. Τότε άρχισε και το δεύτερο. Και τα δυο είναι καλλιτεχνικά δημιουργήματα της Μαριάννας Οικονόμου. Περιγράφουν τη σχέση κυρίως των γυναικών με εμάς. Τις αγαπώ αυτές τις γυναίκες. Κουβαλούν πάνω τους ένα τεράστιο μέρος του διατροφικού πολιτισμού μας κι ας μην το ξέρουν. Η ζωή μας, βέβαια, είναι κάτι πολυπλοκότερο στην απλότητά της, από μερικές εικόνες των δύο ωρών. Ο «Βάγκνερ», όπως λέμε το δεύτερο ντοκιμαντέρ στο χωριό, βγάζει μια ρητορική ισορροπία μεταξύ χαρμολύπης, πολιτικής περιγραφής και ανθρωπιάς. Γι' αυτό αγαπήθηκε!

Qu'est-ce qui a inspiré la réalisation de deux documentaires sur votre production ?

Le premier documentaire, « A Little Big Idea », a été tourné en quelques jours et décrit les préparatifs et la visite d'un acheteur d'un grand magasin londonien. Puis le second a été mis en chantier. Tous deux sont des créations artistiques de Marianna Economou. Ils décrivent la relation que nous entretenons principalement avec les femmes. J'aime ces femmes. Elles portent en elles une part immense de notre culture culinaire, même sans le savoir. Notre vie, bien sûr, est bien plus complexe dans sa simplicité que quelques images de deux heures. « Wagner », comme nous appelons le second documentaire au village, trouve un juste équilibre entre joie et tristesse, entre description politique et humanité. C'est pourquoi il a été si apprécié !

Γιατί οι παλιοί μελισσοκόμοι λένε ότι το μέλι είναι πικρό;

Νομάδες είμαστε. Κυνηγοί λουλουδιών είμαστε. Όταν τα φυτά δεν βρέχονται το φθινόπωρο, δεν κρυνώνουν τον χειμώνα, βρέχονται και κρυνώνουν μέχρι αργά την άνοιξη, σκάνε από τη ζέστη το καλοκαίρι... αντιδρούν! Περνάνε δύσκολα, οπότε μειώνουν τα άνθη τους σε ποσότητα και χρόνο άνθισης, για να επιβιώσουν. Κι εδώ αρχίζουν τα προβλήματα των μελισσών. Εκεί που είχαν μάθει, εκατομμύρια χρόνια τώρα, να αρχίζουν τη δική τους ανάπτυξη με τα χαμοκροκάκια (τα πρώτα άνθη μετά τον χειμώνα) και τις αμυγδαλιές, να συνεχίζουν με την πολύχρωμη άνοιξη και ν' αποθηκεύουν τον γλυκό θησαυρό το καλοκαίρι, βρέθηκαν να πρέπει να αντιμετωπίσουν ανθοφορίες που κρατάνε ελάχιστα και να μην προλαβαίνουν ούτε τους νεογνούς τους να ταΐσουν. Κι εμείς πόσο μακριά να πάμε πια; Ναι, είναι πικρό το μέλι το γλυκό! Βγαίνει δύσκολα και με αυξημένο πλέον πάρα πολύ το κόστος παραγωγής. Οι αγγελίες πώλησης δίνουν και παίρνουν στις ομάδες μας. Κι αν μας σώζει κάτι, αυτό είναι το πάθος που κουβαλάνε οι μελισσοκόμοι στα άγνωστα και ακατανόητα των μελισσών.

Pourquoi les vieux apiculteurs disent-ils que le miel est amer ?

Nous sommes des nomades. Nous sommes des butineurs de fleurs. Lorsque les plantes ne sont pas arrosées en automne, ne subissent pas le froid de l'hiver, sont arrosées et gelées jusqu'à la fin du printemps, puis éclatent sous la chaleur estivale... elles réagissent ! Elles ont du mal à survivre et réduisent donc le nombre et la durée de leur floraison. Et c'est là que commencent les problèmes des abeilles. Celles qui, il y a des millions d'années, avaient appris à démarrer leur développement avec les crocus (les premières fleurs après l'hiver) et les amandiers, à profiter du printemps coloré et à stocker ce précieux nectar pour l'été, se retrouvent aujourd'hui confrontées à des floraisons éphémères qui ne leur laissent même pas le temps de nourrir leurs larves. Et jusqu'où pouvons-nous aller ? Oui, le miel, pourtant si doux, est amer ! C'est difficile, et le coût de production a considérablement augmenté. La concurrence est rude dans nos groupes. Et s'il y a bien une chose qui nous sauve, c'est la passion que les apiculteurs vouent à l'inconnu et à l'incompréhensible monde des abeilles.

Σε τι υπερέχει το ελληνικό μέλι;

Το ελληνικό μέλι είναι από τα καλά μέλια του κόσμου, γιατί συλλέγεται σε ξηροθερμικές συνθήκες και με μεγάλη ποικιλομορφία στα φυτά, στο ανάγλυφο του εδάφους. Δεν είναι τυχαίος ο μεγάλος αριθμός των ενδημικών φυτών στη χώρα. Εξ ορισμού, η άσκηση μελισσοκομίας στην Ελλάδα μοιάζει να στηρίζεται σε ιδανικές συνθήκες. Ήλιος, εύκρατη ζώνη, Μεσόγειος, βιοποικιλότητα, αρχαία τέχνη. Μας χαρίστηκαν όλα αυτά μέσα από την τυχαότητα της ζωής, γι' αυτό δυσκολευόμαστε ακόμη περισσότερο σήμερα. Είχαμε καλομάθει.

Qu'est-ce qui rend le miel grec si exceptionnel ?

Le miel grec est l'un des meilleurs au monde, car il est récolté dans des conditions chaudes et sèches, au contact d'une grande diversité de plantes et de terroirs. La présence d'un grand nombre de plantes endémiques dans le pays n'est pas le fruit du hasard. Par définition, l'apiculture en Grèce repose sur des conditions idéales : soleil, climat tempéré, climat méditerranéen, biodiversité, savoir-faire

ancestral. Autant de dons que la nature nous a légués, ce qui explique les difficultés que nous rencontrons aujourd'hui. Nous avons su tirer les leçons de cette expérience.

Τι μέλι παράγετε;

Κυρίως μέλι πεύκου, βελανιδιάς, ελάτης, ανθόμελα βουνού ή ό,τι προκύψει στο πέταγμα των μελισσών. Κάθε χρόνο μεταφέρουμε μελίσσια σε τουλάχιστον έναν καινούριο τόπο. Δεν είναι αυτοσκοπός. Έτσι τα φέρνει η χρονιά και η μείωση του ρίσκου παραγωγής. Κάθε χρόνο το μέλι μας είναι διαφορετικό ακόμη κι αν τα μελίσσια μας είναι σε σταθερό μελισσοκομείο. Τη μια χρονιά δουλεύει περισσότερο εκείνο το φυτό, την άλλη το άλλο. Έτσι συμβαίνει με όλα τα φυσικά προϊόντα, γιατί καμιά χρονιά δεν είναι ίδια με την προηγούμενη. Το μέλι μας από άποψη ποιότητας δεν διαφέρει από αυτό των συναδέλφων. Από γεύση μπορεί, γιατί ο καθένας ακολουθεί τα δικά του μονοπάτια στην παραγωγή. Βουνά, γιαλός, κάμπος. Εμείς αυτό που προσπαθούμε να κάνουμε είναι τη μικρότερη δυνατή επεξεργασία στο προϊόν, που από μόνο του δεν θέλει σχεδόν καμία επεξεργασία.

Quel type de miel produisez-vous ?

Principalement du miel de pin, de chêne, de sapin, de fleurs de montagne, ou tout autre miel issu du butinage des abeilles. Chaque année, nous déplaçons nos ruches au moins une fois. Ce n'est pas une fin en soi, mais plutôt une façon de tirer parti des aléas de la saison et de réduire les risques liés à la production. Même si nos ruches sont installées dans un rucher permanent, notre miel est différent chaque année. Une année, une plante produit davantage, l'année suivante, une autre. C'est le propre de tous les produits naturels, car aucune année ne se ressemble. La qualité de notre miel est comparable à celle de nos concurrents. En revanche, le goût peut varier, car chaque producteur a sa propre méthode de production : montagne, bord de mer, plaine. Notre objectif est de minimiser la transformation du produit, qui, par nature, ne nécessite quasiment aucune intervention.

Τα προϊόντα ντομάτας που παράγετε έχουν χαρακτηριστικά διαφορετική γεύση από άλλα που βρίσκουμε. Σε τι οφείλεται αυτό; Συμβαίνει εξαιτίας του παλιού σπόρου που χρησιμοποιείτε;

Οι γεωργοί όταν κρατούσαν σπόρο για επόμενη χρονιά, επέλεγαν από υγιή παραγωγικά φυτά και με νόστιμους καρπούς. Οι παλιές ποικιλίες έχουν στην πλάτη τους αμέτρητες γευστικές επιλογές γεωργών. Οι σπόροι κουβαλάνε μέσα τους τη γεωργική και διατροφική ιστορία μας και οφείλουμε να τους κρατήσουμε, όχι για αρχειακούς λόγους, αλλά για λόγους διατροφικής ασφάλειας, καθώς είναι ποικιλίες εγκλιματισμένες στους τόπους που καλλιεργήθηκαν. Για να κρατήσεις ένα σπόρο, πρέπει να τον φυτέψεις. Η ντομάτα μας έχει αυτή την παλιά γεύση ντομάτας. Η συγκεκριμένη ποικιλία υπήρχε στους κήπους των γύρω χωριών με βεβαιότητα από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα. Η καλλιέργεια της ντομάτας δεν θα υπήρχε χωρίς την καθοριστική συνεργασία της Όλγας Λωρίδα και του Χρήστου Τάκα.

Les tomates que vous produisez ont un goût unique, différent de celui des autres tomates que l'on trouve. Quelle en est la raison ? Est-ce dû aux anciennes semences que vous utilisez ?

Lorsque les agriculteurs conservaient les semences pour l'année suivante, ils choisissaient des plants sains et productifs aux fruits savoureux. Les anciennes variétés sont le fruit d'innombrables choix gustatifs de la part des agriculteurs. Les semences portent en elles notre histoire agricole et nutritionnelle et nous devons les conserver, non pas pour des raisons d'archivage, mais pour des raisons de sécurité alimentaire, car ce sont des variétés acclimatées aux lieux où elles ont été cultivées. Pour conserver une semence, il faut la planter. Notre tomate a ce goût de tomate ancienne. Cette variété particulière est cultivée dans les jardins des villages environnants depuis le début du siècle dernier. La culture de la tomate n'aurait pas pu se développer sans la collaboration déterminante d'Olga Lorida et de Christos Takas.

Μιλήστε μας για τον παραδοσιακό τρόπο παστερίωσης του πολτού της ντομάτας.

Ο παλιός τρόπος διατήρησης της ντομάτας για τον χειμώνα ήταν ο πελτές ντομάτας. Πολτός ντομάτας με πολύ αλάτι και πολύ βράσιμο σε μεγάλη κατσαρόλα για να αφυδατωθεί. Από το '50, '60 και μετά, όταν άρχισαν να περισσεύουν μπουκάλια από αλκοολούχα ποτά, οι δαιμόνιες γυναίκες βρήκαν ένα ευκολότερο τρόπο διατήρησης. Πολτοποίηση, στράγγισμα, γέμισμα των μπουκαλιών, κλείσιμο και βράσιμο των μπουκαλιών σε καζάνια, δηλαδή παστερίωση. Μ' αυτόν τον τρόπο κλείνεις όλη τη γεύση της ντομάτας στο μπουκάλι ή στο βάζο, σε αντίθεση με τον ανοιχτό βρασμό. Στα νέα μας προϊόντα ντομάτας, όπως τα γεμιστά σε βάζο, φακές κ.λπ. ακολουθούμε αυτή τη διαδικασία. Όλα τα υλικά μπαίνουν ωμά στα βάζα και κατά την παστερίωση βράζουν, εγκλωβίζοντας μέσα τους γεύσεις κι αρώματα. Κάθε βαζάκι και μια μικρή γάστρα.

Parlez-nous de la méthode traditionnelle de pasteurisation de la pâte de tomates.

Autrefois, pour conserver les tomates pendant l'hiver, on utilisait la pâte de tomates. On la préparait avec beaucoup de sel et on la faisait bouillir longuement dans une grande casserole pour la déshydrater. À partir des années 50 et 60, avec l'essor des boissons alcoolisées en bouteille, on a trouvé une méthode de conservation plus simple : la pasteurisation. On écrasait les tomates, on les passait au tamis, on remplissait les bouteilles, on les fermait et on les faisait bouillir dans des chaudrons. Ce procédé permet de préserver toute la saveur de la tomate dans la bouteille ou le bocal, contrairement à la cuisson à l'eau. Pour nos nouveaux produits à base de tomates, comme les conserves en bocal, les lentilles, etc., nous suivons ce procédé. Tous les ingrédients sont mis crus dans les bocaux et, lors de la pasteurisation, ils sont bouillis, ce qui permet de conserver les saveurs et les arômes. Chaque bocal est comme une petite cocotte.

Πού βρίσκουμε τα προϊόντα σας;

Το 98% των προϊόντων μας ταξιδεύει εκτός χώρας. Στην Ελλάδα προμηθεύουμε μόνο δυο-τρία ξενοδοχεία, κάποια τοπικά καταστήματα και ενίοτε το Βιολογικό χωριό. Ελάτε στον Ηλία να δοκιμάσετε!

Où trouve-t-on vos produits ? 98 % de nos produits sont exportés. En Grèce, nous fournissons seulement deux ou trois hôtels, quelques commerces locaux et parfois le Village Bio. Venez à Ilias et goûtez-les !

Source : <https://www.protothema.gr/cantina/article/1399980/alexandros-gousiaris-o-pathiasmenos-melissokomos-pou-promitheuei-ta-harrods/>