



Био — Дистрикт

Колубара



Био — ДИСТРИКТ

Поштовани пријатељи,

Задовољство нам је да са вама поделимо радост и узбуђење због оснивања првог БИОДИСТРИКТА у Србији. Биодистрикт Колубара плод је заједничког рада групе ентузијаста који су уз подршку међународних експерата и њиховог искуства успели да у овом формату, новом за наше поднебље артикулишу међусобну сарадњу.

Биодистрикти су географске, али пре свега социо-економске заједнице произвођача, прерађивача хране, угоститеља, локалних самоуправа и свих грађана чији циљ је здрава животна средина и производња здраве и одрживе хране за све.

Биодистрикте као појам правно је дефинисала Европска комисија и они су постали део политике и планирања на нивоу ЕУ али они постоје широм света. Србија Органика уз помоћ ГИЗ-а заједнички са нашим пријатељем Хуан Паблом Шураном (Juan Pablo Sciurano) који од Аргентине до Италије већ годинама развија биодистрикте, ради на пројекту који своје прве видљиве облике добија управо у Колубарском округу. Хуан Пабло пренео нам је искуства других биодистрикта, обишли смо колеге у Италији и чули како су се они носили са изазовима у раду, а ми смо све то преточили у Биодистрикт Колубара.

Идеја биодистрикта је заједништво. Све, наравно, почиње на њиви и у воћњаку и повртњаку. Храна се у биодистритима производи искључиво према органским принципима. Произвођачи се повезују са индустријом хране, нарочито малим фирмама, а онда свежу и прерађену храну нуде малопродаји, угоститељима и власницима смештаја који су део биодистрикта. Цео ланац би требало да има и велику подршку локалне самоуправе, али и свих грађана који живе у региону, како би се прича о одрживој производњи ширила и како би цео крај поставо здравије место за живот.

Као и обично када је реч о органској производњи и спајању произвођача, Србија Органика је и у случају биодистрикта „повукла ногу“. Целокупан рад на повезивању свих чинилаца у Биодистрикту Колубара, али и свим будућим биодистритима одвијаће се кроз систем који смо организовали у складу са препорукама и правилима међународне асоцијације биодистрикта (ИнНЕР), а име биодистрикт смо заштитили и на тај начин обезбедили да ће се и сви будући биодистрикти оснивати према бескомпромисним међународним стандардима, у складу са принципима органске производње и одрживе пољопривреде

Да бисте нас боље упознали, представљамо вам наше произвођаче, људе са визијом од којих све почиње.

Павле Ђорђевић — ОРГАНЕЛА

Павле је „органац“ са визијом коју остварује у селу Ваљевска Каменица са младим људима који су решили да своје животе вежу за село. Онлине тржиште, пре свега у Београду освојио је прво својим јагодама о којима се надалеко прича, а затим и храбрим и хуманим пројектима попут баште од 1ха са чије површине сав принос поклања деци оболелој од рака. Павле данас производи и сокове, фарму је опремио и соларним панелима, а непрекидно око себе окупља и друге произвођаче ширећи тако мисију органске производње.





Зоран Јоксимовић – ZET'S ORCHARDS

Зоран је своја искуства из западне Европе донео у тазбину у село Рајковић где је засновао имање популарног назива. Јабука је његов заштитни знак, али није се задовољио продајом сирове већ је решио да направи серију фантастичних производа, од пуњења за питу, чатнија, барбецуе сосова и других кухињских чуда. Питање је дана када ће се појавити и цидер али и калвадос.

Томислав Сретеновић – СРЕТЕНОВИЋА ВОДЕНИЦА

Тома је још један повратник на дедовину. Стара прадедина воденица инспирисала је Сретеновиће да се посвете органском брашну од старих сорти кукуруза, пшенице, спелте и другог зрневља. Воденица је сама по себи атрактивна, а уз брашно иду и приче о прошлости и будућности уз пољопривреду па на Томино имање у Марковој Цркви долазе из целе Србије и уживају у радионицама и тимским окупљањима.