



Fahri DURAN:
"Mevcut fiyatlar
sizleri psikolojik
olarak mağlup
etmesin."

3



"Milli
Ağaçlandırma
Günü"nde
fidanlar toprakla
buluşturuldu.

7



Antalya'nın
Coğrafi İşaretti
Ürünleri

11

Çiftçinin alın teri

| Aralık 2025 | Sayı : 2



**"SERACILIK YAPAN
ÇİFTÇİNİN YÜZÜ
GÜLMÜYOR.**

**ÖNLEM
ALINMAZSA SENEYE
EKİM YAPAN OLMAYACAK!"**

Hilmi DURGUN
MHP Antalya Milletvekili

ÜRETİCİ SORUYOR: "NE OLACAK BİZİM HALİMİZ?"



Zeynep ATEŞ

Gazeteci - Yazar

çiftçinin alnteri

İmtiyaz Sahibi
Ahmet AVCI

Genel Yayın Yönetmeni
Zeynep ATEŞ

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Ahmet AVCI

Editör
Zeynep ATEŞ

Tasarım&Dizgi
Muhammet Fazıl ATEŞ

İletişim
Gökyazı Mh. Noel Baba / 1 Sk. No: 8
(Demre Otogar İçi) 07570
Demre - Antalya
0 530 576 71 60

Basım Yeri
Mim Reklam

Merkez, İvedikköy, Melih Gökçek Blv.
No:88, 06378 Yenimahalle/Ankara
(0312) 384 00 85

Bundan on yıl öncesine kadar hatırı sayılır paralar kazanan çiftçi, her yıl biraz daha eksiye düşüyor.

Bunun nedeni üretimde kullandıkları ürünlerin fiyatlarındaki kontrol edilemeyen artış. Üretici alınterinin karşılığı olan kazanca maalesef ulaşamıyor. Her yıl borçla sezona giren üretici sezon sonunda yorulduğu ile kalıyor. Bunun nedeni de zamanının büyük bir kısmını serada geçiriyor olması. Sezon sonunda elinde kalan para, gece gündüz ailece serada vakit geçirdiklerine değmiyor.

Üretici ürününü özenle yetiştiriyor ancak tarladan tüketiciye ulaşmaya kadar yükselen fiyat artışına neden olan fiyat farkını aracılarla kaptırıyor. Hal böyle olunca malını ya toplamıyor ya da düşük fiyatlarla yetinmek zorunda kalıyor. Yani her halükarda da mevcut tarımın şartları ilçe üreticisini umutsuz bırakıyor.

Bir kısım üretici tarlasının bir kısmını turizm amaçlı kullanıyor. Çünkü turizmde dört ayda kazandığı parayı on ayda yaptığı üretimden kazanamıyor.

Öte yandan Demre'de turizmde sıcak bakmayan üretici sayısı da az değil. Turizm tarıma göre daha kolay para kazanılan bir sektör olsa da işleyiş profesyonellik

gerektirdiği için çekimser davranıyorlar.

Peki ne olacak?

Üreticilerin bir kısmı artık turizmde de adını duyuran ilçede mecburen bu sektöre yönelecek. Son yıllarda turizmin tarımdan daha fazla getiri sağladığını düşünen turizmciler üreticilere göre daha umutlu konuşuyor. Yani turizmciler üreticilerden daha mutlu. Daha umutlu.

Bakanlıklar her iki alanda da yeni plan ve projeler üzerinde çalışıyor. Topraksız (modern) tarım ilçede hayata geçirilirse turizm sektörüne sıcak bakmayan üretici bu durumdan faydalanabilir. Ama bunun yolu da yüksek maliyetlere dayanıyor. Devlet uygun desteği sağlarsa tarım sektörü yeniden canlandırılabilir gibi gözüküyor. İlçe her ne kadar geçmiş yıllarda tarımla ayakta kalmış olsa da geliştirilmiş tarım ve turizmin tarımla dengelenmesi de güzel sonuçlar doğurabilir.

Bu sayede kendisini tarıma uygun bulan kişiler tarımdan kazanmaya, turizme uygun gören kişiler de turizmden kazanmaya devam eder.

Demre'de tarım da turizm de önemli ve gerekli. Ama dengeli ilerlemeli.

Saygılarımla.

Fahri DURAN: “Mevcut fiyatlar sizleri psikolojik olarak mağlup etmesin”



Demre Belediye Başkanı Fahri Duran'ı ziyaret ederek tarımda beklenen avantaj ve dezavantajları konuştuk.

Üreticilerimizin rahat olması gerektiğine dikkat çeken Belediye Başkanı Fahri Duran, onlara kaliteli ürün kullanmaları noktasında hatırlatmalarda bulundu. Başkan Duran sözlerini şöyle sürdürdü;

“Akdeniz ikliminin sunduğu elverişli koşullardan dolayı ilçemiz tarımda bir markadır. 1965 yılında başlayan üretim, kendini geliştirerek turfanda sebzeçiliğin ilk çıkış yeri olmuştur. Bölgemizde çiftçilerin atılımcı ve yenilikçi olmasından dolayı ilçemiz tarımda her zaman yenilikçi ve yeni çeşitler üretme merkezi olmuştur. 17.800 dekar kapalı alanı olan ilçemizde 3789 çiftçi bulunmaktadır.

Yüzde 90 bütçesi ve geçim kaynağı turfanda sebzeçilik olması ve bugüne kadar Demre

halkına sera gelirlerinin yetmesi bizleri turizm alanında harekete geçirmemiş ve bugün Üçağz Kaleköy'ün bile bize ait olduğunu dünyaya ve Türkiye'ye yeni anlatmakta olduğumuz gibi Noel Baba markamızın kullanımına çok fazla ihtiyaç duyulmamıştır. Kabul etmek gerekir ki, bu yıl iklimin ılıman gitmesi, üretimdeki rekolteyi artırdığı gibi Ukrayna'dan vergi ve diplomatik sorunlar döviz kurunun rekabet edecek seviyeye çıkmaması sebze ihracatında yüzde 40'lık bir azalmaya sebep olmuştur. Girdileri yüzde 50/70 oranında artan mazotun ve keza tarımla ilgili girdinin artmasına karşılık sebze fiyatlarında bu yıl havanın ılımanlığı ve ihracatın azalmasından ötürü yüzde 40'lık bir düşüş vardır.

Girdi fiyatlarıyla satılan ürün fiyatlarına bakıldığı vakit yayla bölgelerinde başlayan sıkıntı sahillere de sirayet etmiş ve Demre'yi psikolojik olarak

mutusuz etmiştir.

Konunun tarafları olan KUTSO Başkanı ve Antalya Toptancı Hal Dernek Başkanı ve Batı İhracat Birliği başkanıyla Ankara'ya gidip bölgenin durumu anlatılmıştır. Bu nedenle bir dosya hazırlanarak sayın vekilimizle birlikte Ticaret Bakanımız ve konunun muhataplarına takdim edilmiştir.

Sayın bakanımız Ukrayna ve ihracatın artması için elinden geleni yapacağı sözünü vermiştir.

Demreli hemşerilerime tavsiyem şudur; Kıymetli çiftçi kardeşlerim; Ocak, Şubat, Mart ve Nisan aylarında ürününüz mutlaka para edecektir. Mevcut fiyatlar sizleri psikolojik olarak mağlup etmesin. Sebzelerinizin gübre ve ilacını aksatmayın. Yasaklı ilaç kullanmayın. Kaliteli meyve yapacak ürünler kullanın. Sevgi ve saygılarımla.

ONLAR ERMİŞ MURADINA, BİZ ÇIKALIM KEREVETİNE

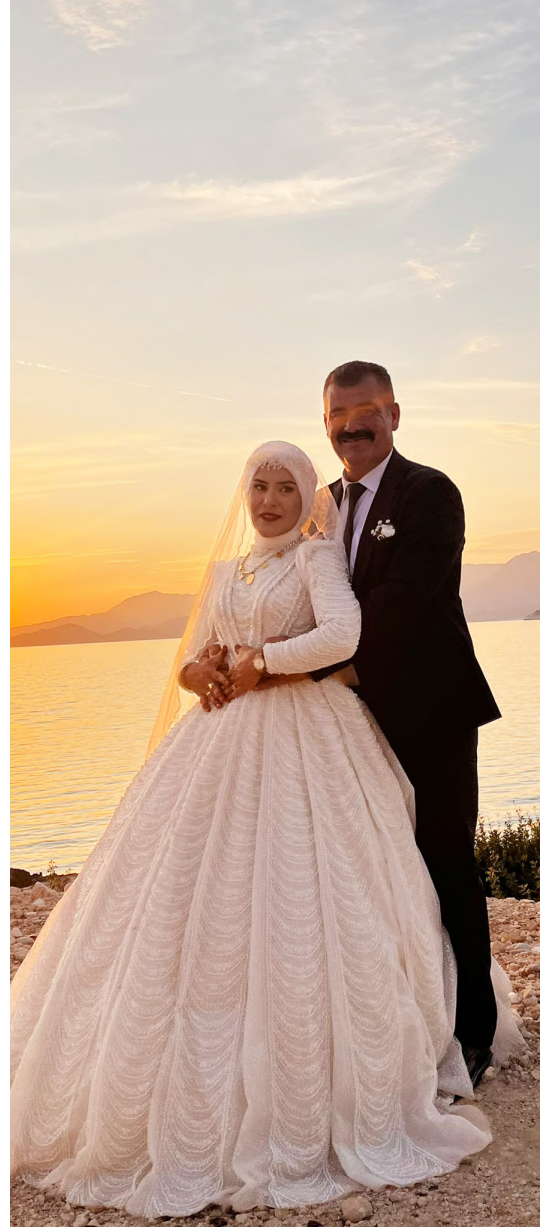
Demre'nin Gürses Mahallesi'nden Vesile ve Soner Kocakaya çifti maddi imkânsızlıklar nedeniyle yapamadıkları düğün törenlerini evliliklerinin 12.'ci yılında gerçekleştirdiler.

Hayvancılıkla uğraşan evli çift, köylerinin dağlık alanına kurdukları çadırdaki yaşıyor. Çiftin biri erkek üç kız toplam dört evladı var. Ailelerinden evlilik için onay alamayan çift, maddi imkânsızlıkları nedeniyle önce kaçarak birlikte yaşamaya başlıyor. Yani düğün yapamamalarının tek nedeni maddi sıkıntılar değil, biraz da aile baskısı. Vesile Hanım eşinden boşanmış bir erkek çocuk annesiyle Soner beyle tanışıyor ve aşık oluyor. Evlenmeye karar veriyorlar ancak bu mümkün olmuyor. Uzunca bir süre birlikte yaşayan Kocakaya çiftinin bu zaman içerisinde üç çocukları daha dünyaya geliyor.

Düğün yapamamanın üzüntüsüyle moralleri bozulan çift, 12 yılın ardından düğün yapmaya karar veriyor ve yakın çevrelerini bu durumdan haberdar ediyor. Ancak yine istedikleri desteği göremiyorlar. Her türlü olumsuzluğa rağmen düğünlerini yapan çift yakın dostlarının katılımıyla muhteşem bir düğünle bir kez daha dünya evine giriyor. Vesile Kocakaya; "Biz eşim, annesi ve abisi ile birlikte çadırdaki yaşıyorduk. Daha sonra huzursuzluklar oldu biz ayrıldık. İki üç ay elimizde bir küçük çocukla yövmiyede çalıştık. Hiçbir şeyimiz yoktu. Ben düğün

istemeyebilirdim ancak bu eşime haksızlık olurdu. Çünkü o benimle ilk evliliğini yaptığı için düğün yapmak onun en doğal hakkıydı. Ben de bu yüzden istedim. Çocuklarım ilk başta biraz tedirgin oldu arkadaşları ve öğretmenlerinden çekindiler ancak sonra konuyu detaylı şekilde anlatarak durumu kabullendiler. Babam beni evlatlıktan reddetti, annem ise düğünümü sadece bir saat katılıp ayrıldı. Halam çok destek oldu ve bazı yakınlarım da bu konuda yanımda durarak bizi memnun etti. Eşim istenmeyen bir çocukta ailesinde. Beni boşanmış bir kadın olduğum için oğullarına uygun görmediler ama bizden sonra kaynıma yine boşanmış bir kadınla düğün yaptılar. Bu durum bizi daha da üzmüştü her şeyi hazırlayıp çok şükür düğünümüzü yaptık. Artık eskisinden daha mutlu ve huzurluyuz."

Soner Kocakaya; ben Kaş'ın Karadağ köyündenim. Biz çobanlık yaptığımız için yazın Elmalı'da yaşıyoruz, kışın Demre'deyiz. Biz eşimle birbirimize çok aşığız. Ancak ailem bir çocuklu eşinden ayrılmış bir kadınla evlenmemi istemedi. Ama ben eşimden vazgeçmedim ve yokluk içerisinde yaşamaya mücadele etmeye devam ettik. Düğünü her şeyiyle organize ettik ve çok şükür geç de olsa yaptık. Düğünümüzün heyecanı ile aşkımızı tazeledik ve evlatlarımızla birlikte kendi hayvanlarımıza çobanlık yaparak hayatımıza devam ediyoruz."



"BEN, DAĞDA DOĞMUŞUM."

İsmim Vesile Kocakaya. 1988 doğumluyum. Çobanlık yapıyorum. Annem ve babam da çobandı. Bu yüzden de ben dağda doğmuşum. Üç kardeşiz. Bekarken olduğum gibi evlendiğimde de çobanlığa devam ettim. Hala da devam ediyorum. Eşimle birlikte çalışıyoruz. Eşitiz. İkimiz de aynı şekilde çalışıyoruz. Tabi ben evin hanımı olduğum



için kahvaltı, yemek çamaşır gibi işleri de fazladan yapmak zorunda kalıyorum. Mesleğimi çok seviyorum. Benim gibi çobanlık yapıp en az eşleri kadar çalışıp her işi yapabilen tanıdıklarım var. Hatta bazen kadınlar daha çok çalışabiliyor. Ben eşimin yapabildiği işleri de çok rahat yapabiliyorum. Çobancılık güzel bir meslek. Serbest alanda oluşumuz bize ayrı bir rahatlık katıyor. Tavuklarımız var. Yumurtalarımız da haliyle günlük ve her zaman taze oluyor. Dağda ekmeğimizi kendimiz yapıyoruz. Ateş başında köz çayımız her zaman hazır oluyor. Gece gündüz bize eşlik eden köpeklerimiz var. Onlar bizim için çok değerli. Hayvanlarımızı da koruyorlar. Koku aldıkları için işimizi de kolaylaştırıyorlar. Ama çobanlıkta en önemli şey sevgi. Herşey sevgiyle başlıyor. Hayvancılıkta her yıl bir kez kırım işlemi yapıyoruz. Keçilerin sütünü sağıp ayran makinesinde tereyağ ve peynir yapıyoruz. Oğlağın işkembesini temizleyip kurutup tuzlayıp yaptığımız tereyağları korumak için buzdolabı niyetine değerlendiriyoruz. Kış ve yaz boyu bozulmuyor. Keçi peynirini de oğlak derisinde koruyoruz. Hem ihtiyacımızı karşılıyor, hem de gelir kaynağımız oluyor.

Çobancılığın zor tarafları da var tabi. Bazen keçiler kayada kalabiliyor. Öyle durumlarda da itfaiyeden yardım isteyip kurtarıyoruz. Çocukların okul hayatı da biraz zor olabiliyor. Okula dağdan taştan gitmek zorunda kalıyorlar. O yüzden okul dönemimiz biraz zor oluyor. Çobanlar olarak misafirlerimizi eşekle karşılıyor ve misafirin yükünü eşekle taşıyoruz. Hayvancılıkta ilk yavrulama zamanımız ocak ayında başlıyor. Keçinin bakımı iyiye çift doğurma ihtimali çok yüksek oluyor. Biz mayısın son haftası yaylaya çıkıyoruz. Elmalı Çığırıkara Dokuzgöl bölgesine çıkıyoruz. Ekimin son haftası yükseklerde hava soğuduğu için sahillere göç başlıyor.

Yazın yaylaya çıktığımızda yapay



gölümüz var. Sulamayı oradan yapıyoruz. Belirli bir süre bu su bize yetiyor. Oğlakları oğlakken satmıyoruz, daha fazla süre bakıma alıp kurbanlık olarak satıyoruz. Keçilerimize yılda iki defa ilkbahar ve sonbaharda vitamin atıyoruz parazit için. Bu şekilde daha iştahlı olup daha iyi yayılıyorlar. Ayrıca vitaminle onların daha sağlıklı olmalarını sağlıyoruz.

Keçiler için taşlara sürekli tuz döküyoruz. Tuzu yaladıklarında daha fazla su içip daha fazla



yayılıyorlar. Bu da hayvanın kesildiği zaman etinin daha lezzetli olmasını sağlıyor. Keçilerin ahırını her gün süpürürüz. Tırnakları temiz kalsın yara olmasın bit pire olmasın diye temizleriz. Biriken gübreden seracılara da satıyoruz.

Çobanların en önemli sıkıntısı çiftliklerden otlaklara ve dağlara salınan canavarlar. Hayvanları yaylada canavar yiyor. Çobanların işi çok zorlaşıyor. Bu konuya bir çözüm getirilse iyi olur.

Havalar soğumaya başladığında iki buçuk gün süren bir yolculuğun ardından sahile iniyoruz. Geceye denk gelen zamanda da ateş yakıp keçileri nöbetleşe bekliyoruz.

Kışın uykusuz geceler oluyor oğlaklar annelerinin altında kalabiliyor ya da keçi oğlağın üzerine yatıp öldürebiliyor. Sabah erkenden oğlakları anneleriyle buluşturup süt emmelerini sağlıyoruz. Annelerini bulamayanları buluşturuyoruz. Memelerinde çok süt kalan keçileri sağlıyoruz. Zaman böyle geçip gidiyor.

Mesleğimi eşim ve evlatlarımla birlikte severek yapıyorum. Vaktimin çoğu dağlarda temiz havada geçtiği ve doğal yollardan beslenme imkanımız olduğu için kendimi şanslı buluyorum. Herkese tavsiye ederim.

"SERACILIK YAPAN ÇİFTÇİNİN YÜZÜ GÜLMÜYOR. ÖNLEM ALINMAZSA SENEYE EKİM YAPAN OLMAYACAK"



MHP Antalya Milletvekili Hilmi Durgun, TBMM Plan ve Bütçe Komisyonu'nda Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 2026 Yılı Bütçesi görüşüldüğü sırada söz alarak, Türkiye'nin tarımsal üretimdeki stratejik konumuna dikkat çekti ve üreticinin yaşadığı sorunları ayrıntılarıyla meclis gündemine taşıdı.

Komisyon üyelerine hitap eden Durgun, Türkiye'nin birçok üründe kendi kendine yeten güçlü bir ülke olduğunu belirterek, 'fındık, kiraz, incir ve kayısıda dünya lideriyiz. Bu başarı Türk çiftçisinin emeği ve sabrıyla mümkün olmuştur. 'Dedi. Üretimin devamlılığının üreticinin korunmasına bağlı olduğunu altını çizen Durgun, su kaynaklarının etkin yönetimi konusunda da önemli uyarılarda bulundu.

Türkiye'de suyun %70'inden fazlasının tarımda kullanıldığını hatırlatan Milletvekili Durgun, açık kanallardaki buharlaşma nedeniyle suyun %25-30'unun kaybedildiğini söyledi. Yeraltı sularındaki kaçak sondajlara dikkat çeken Durgun, ilgili kurumların kayıtlarının hızla güncellenmesi gerektiğini belirterek 'kayıt dışı kuyuların sayılandırılması ve gereksiz kullanımın önüne geçilmesi şarttır.' dedi.

Türkiye'de örtü altı yetiştiriciliğinin yüzde 50'sinin Antalya'da gerçekleştiğini belirten Durgun, domates başta olmak üzere birçok üründe çiftçinin maliyetinin altında satış yapmak zorunda olduğunu vurguladı. Durgun, girdilerde ki yüzde 50-70 oranındaki artışa rağmen, toptancı hallerinde alım fiyatlarının geçen yılın yarısına

düşüğünü belirterek üreticinin zarar ettiğini söyledi. Konuşmasında ihracattaki sorunlara da değinen Durgun, "Ukrayna'nın gümrük vergisine yapmış olduğu zam, tüccarlarımızı da zor duruma düşürmüştü, yaş sebze meyve ihracatımızda %25 oranında azalmıştır." dedi. Diplomatik girişimlerin artması gerektiğini belirten Milletvekili Durgun, "bu sorunlar çözülmezse seneye birçok üreticimiz ekim dikim yapamayacak hale gelecektir uyarısında bulundu.

MHP Lideri Devlet Bahçeli'nin "Toprağı kucaklayan eller dualıdır, her takdirin ve övgünün üstündedir. Çiftçilerimiz, toprağı sevdıyla yoğurup emekle işleyenlerdir, helal kazançtır, alın teridir." Sözlerini de hatırlatarak çiftçiye gereken değerin verilmesi gerektiğini belirtti.

"Milli Ağaçlandırma Günü"nde fidanlar toprakla buluşturuldu.



"11 Kasım Milli Ağaçlandırma Günü" dolayısıyla Demre'de fidan dikimi yapıldı.

Demre ilçesinde, Finike Orman İşletme Müdürlüğüne bağlı Likya Orman İşletme Şefliği organizasyonuyla Yavu Mahallesi'ndeki ormanlık alanda fidan dikim etkinliği gerçekleştirildi.

Etkinliğe, İlçe Kaymakamı Emin Bağlı, Belediye Başkanı Fahri Duran, İlçe Jandarma Komutanı Mücahit Yılmaz, Demre İlçe Emniyet Müdürü Yuşta Kılıçarslan, jandarma komutanlığı personeli, bölge trafik ve orman işletme şefliği çalışanlarının yanında Ak Parti İlçe Başkanı Mehmet Kaya, MHP İlçe Başkanı Nuri Aslan, CHP İlçe başkanı Mete Hakan Caner'le bazı sivil toplum kuruluşu temsilcileri ile vatandaşlar katıldı.

Çok sayıda fidanın toprakla buluştuğu etkinlik Demre'nin Yavu Mahallesi'nin ormanlık alanında yapıldı.

Kadın Çiftçiler Aspendos'ta



Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü iş birliğiyle Kültür Yolu Festivali kapsamında "Kadın Çiftçiler Aspendos'ta" projesi gerçekleştirildi. Serik, Kumluca ve Aksu ilçelerinden katılım gösteren 32 kadın çiftçi, Aspendos Antik Tiyatrosu'nda sahnelenen Mustafa Erdoğan yönetimindeki Fire of Anatolia (Anadolu Ateşi)

gösterisini izledi. Kadınlar, yöresel kıyafetleriyle protokol tribününde yer alarak sanatı ve kültürel mirası yerinde deneyimledi; gösteri sonunda sanatçılarla hatıra fotoğrafları çekildi. Bu etkinliğin amacı; kadın çiftçilerin emeğini onurlandırmak, üretimin gücünü kültürle buluşturmak ve kırsalın sesi olan kadınların kamusal görünürliğini artırmaktır.



"Yerli ve yabancı firmalar yeni ürünlerini fuarda sergiliyor"

Tarımda yerli ve yabancı üreticiler yeni iş fırsatları için Antalya'da buluştu.

Tarım sektöründe 36 ülkeden 725 firma temsilcisini Antalya'da buluşturan Growtech Tarım Fuarı, yeni işbirliklerin oluşmasına ve ülke ihracatına katkı sunuyor.

Dünyanın önemli tarım fuarlarından Growtech Antalya, ANFAŞ Kongre ve Fuar Merkezi'nde akıllı tarım ve teknolojileri, sera, sulama, tohum, fide, bitki konularındaki paneller ve firmalar arasındaki ikili görüşmelerle tamamlandı.

Yerli ve yabancı firmaları bir araya getiren ve bu yıl 24'üncüsü gerçekleştirilen fuar, uzun soluklu ticari ortaklıkların zeminini oluşturdu.

Batı Akdeniz İhracatçıları Birliği Başkanı Ümit Mirza Çavuşoğlu, AA muhabirine, tarımda üretim ve ihracatta önemli bir paya sahip Antalya'nın, bu sektörde geniş bir kitleye ulaşan fuara ev sahipliği yapmasının önemli olduğunu söyledi.

Growtech Antalya Tarım Fuarı Koordinatörü Engin Er de fuarla 24'üncü kez yerli ve yabancı firmaları bir araya getirdiklerini, bu yıl en yüksek firma sayısına ulaştıklarını belirtti.

Fuarda akıllı tarım, tohumculuk, gübre, sulama sistemleri, fide ve teknolojileri konularında yeni trendler sergilendiğini, oturumlar gerçekleştirildiğini anlatan Er, bu yıl fuarda girişimcilere yönelik özel bir bölüm oluşturduklarını ifade etti.

Yeni kurulmuş, teknolojiyi en iyi şekilde kullanan firmalara yönelik

bir yarışma düzenlediklerini ve 30'dan fazla firmanın yarışmaya başvurduğunu bildiren Er, bunların 8'inin katılmaya hak kazandığını özellikle gençlerin fikirlerini, ürünlerini sektörle paylaşma imkanı bulduğunu dile getirdi.

Fuarda 86 konuşmacının katılımıyla 23 oturum gerçekleştirildiğini kaydeden Er, bu tür etkinliklerin de sektörün gelişmesinde önemli rol oynadığını söyledi.

Türkiye'nin tarımda iyi bir noktada olduğunu vurgulayan Er, "Tarımsal üretim olarak Avrupa'da birinci, dünyada 7'nci sıradayız. Aslında önemli bir konumdayız. Daha da iyi olmak için bu fuarı düzenliyoruz. Buraya gelen ziyaretçiler geri döndüklerinde daha verimli üretimler yapabiliyor. O yüzden buradaki yenilikleri takip etmek gerekiyor." şeklinde konuştu.

Er, fuarda hem Türk tarımını şekillendirecek hem de dünyadaki gelişmelerin sektöre aktarıldığı bir Tarım Diploması Forumu gerçekleştirdiklerini bildirdi.

Fuarın uzun vadede devam edecek ticari ortaklıkların zeminini de oluşturduğuna dikkati çeken Er, konuşmasına şöyle devam etti:

"Hem Türk firmaları hem de uluslararası firmalar yeni ürünlerini bu fuara saklıyorlar, yıllık anlaşmalarını burada yapıyorlar. Buna göre ne kadarlık üretim yapacaklarını belirliyorlar. Yıllardır böyle oldu. Verim aldıkları için her yıl buraya geliyorlar. Yerli ve yabancı sektör paydaşları her yıl bu fuarı bekliyor. Burada ön görüşme yapıyorlar, el sıkışıyorlar."

Yurt dışına açılmak isteyen firmalar için önemli bir fuar Elma Tarım Fidancılık Firması Genel Müdürü Tolga Kankaya ise meyve fidanı üretiminde faaliyet gösterdiklerini ve 10 yıldır fuara katıldıklarını söyledi.

Her yıl yeni çeşitleri fuarda üreticilere gösterdiklerini anlatan Kankaya, "Ağırlıklı olarak elma, şeftali, kayısı, kiraz, armut, vişne üretimi yapıyoruz. Kara leke tutmayan elma türlerini tanıtıyoruz. Hem yurt içine hem de yurt dışına satış yapıyoruz. Uluslararası bir fuar, dünyanın her yerinden gelen üreticiler var, bütün ürünlerinizi dünyaya tanıtmak için önemli bir nokta." diye konuştu.

Fuara Azerbaycan'dan katılan Mars Agro Firması Genel Müdürü Hasan Tahsin Sevinç de fidan üretimi, bahçe kurulumu, sulama sistemleri, teknik destek alanlarında çalıştıklarını dile getirdi.

Fuara 3 yıldır katıldıklarını ve burada farklı pazarlara da ulaşabildiklerini belirten Sevinç, "Antalya tarımın merkezi ve bu fuara da yurt dışından çok fazla katılım oluyor. Daha kolay iletişim kurabiliyoruz. Güzel ve verimli bir organizasyon." dedi.

Taşpınar Firması AR-GE Müdürü Ahmet Konuk ise hububat alanında üretim yaptıklarını kaydetti.

İç ve dış piyasaya satış yaptıklarını anlatan Konuk, fuarın özellikle yurt dışına açılmak isteyen firmalar için önemli olduğunu, ürünlerini tanıtarak pazarladıklarını ifade etti.

Antalya'da Çiftçilere Organik Tarım Desteği.

2.400 Yapışkan Tuzak Dağıtıldı

Antalya Büyükşehir Belediyesi, Kaş ilçesindeki çiftçilere organik tarımı desteklemek amacıyla 2.400 adet mavi ve sarı yapışkan tuzak dağıttı. Tarımsal Hizmetler Dairesi, bitki zararlılarıyla mücadele için eğitimler de düzenledi.

Antalya Büyükşehir Belediyesi, örtü altı üretimde bitki zararlılarıyla mücadele etmek ve organik tarımı desteklemek amacıyla Kaşlı üreticiye 2 bin 400 adet mavi ve sarı yapışkan tuzak dağıttı. Antalya Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, tripsler ve beyaz sinek gibi bitki zararlılarıyla mücadele amacıyla sera üretimi yapılan bölgelerde üreticilere yapışkan tuzak desteği vermeye devam ediyor. Bu kapsamda Kaş ilçesinde 80 çiftçiye 2 bin 400 tuzanın dağıtımı yapıldı. Ziraat Mühendisleri koordinesinde sürdürülen çalışmalarda çiftçilere tuzakların kullanımı hastalık ve zararlılarla mücadele eğitimi de verildi. Sera ve bahçelerde incelemelerde bulunan ekipler tuzakların kullanım şekillerini ve hangi

ürünlerde kullanılması gerektiğini anlattı. "Üreticilerimizin biyoteknik mücadeleye önem vermesini istiyoruz"Yapışkan tuzak destekleri ile ilgili bilgi veren Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı'nda görevli Ziraat Mühendisi Mehmet Özer, "Örtü altı sera üreticiliğinin yoğun olduğu Kaş ilçemizde 80 üreticimize tripsler, beyaz sinek ve zararlılar için tuzak dağıtımı yaptık. Bu desteklemelerimizle örtü altı üreticilerimizin biyoteknik mücadeleye önem vermesini istiyoruz. Seralarda kimyasal kullanımını azaltarak girdi maliyetlerini azaltmaya çiftçilerimizin yanında olmaya devam edeceğiz" dedi. "Devamlı kullandığımız bir yöntem gayet başarılı"Çiftçilerin her zaman kullandığı bir ürün olduğunu dile getiren üretici Ali Kaplan, "Böceklerin ilaçsız bir şekilde yakalanmasını sağladığı için bize büyük bir kolaylık sağlıyor. Devamlı kullandığımız bir yöntem gayet başarılı. Kapa biber ve domates seramda kullanıyorum. Ürünü ilk diktiğimiz aylarda ve son dönemlerinde çok tripsler ve beyaz sinek oluyor. İhtiyaç duyulan bir

ürün, çiftçiler olarak sürekli ihtiyaç duyuyoruz. Çiftçilerin üretim yapması bir ülke için çok önemli her zaman desteklenmesi gereken bir kesim. Muhittin Böcek gibi çiftçinin yanında olan kişiler oldukça, Büyükşehir Belediyemizin desteklemeleri devam ettikçe çiftçiler üretimlerine devam edecektir" diye konuştu. "Böyle bir zamanda çiftçinin yanında olmak çok önemli"Üreticiler için maliyetlerinin her geçen gün arttığını belirten çiftçi Musa Zeybek ise "Çiftçiler olarak giderimiz fazla, işçi yevmiyeleri yükseldi, fide fiyatları arttı, ilaç, gübre her şeyin maliyeti arttı. Böyle bir zamanda çiftçinin yanında olmak çok önemli. Benim aldığım bu tuzakları dışardan alsak en az bin 500 TL'dir. Bizim için güzel bir maddi destek. Mahallemiz olarak bu yıl organik üretim yapıyoruz ihracata yönelik böcekli üretim yapıyoruz. Sineklere karşı bu doğal mücadele ürünlerini kullanarak ürünlerimizin doğallığını korumuş oluruz. Organik tarım için güzel bir çalışma desteklemeleri için Büyükşehir Belediyemize çok teşekkür ederiz" ifadelerini kullandı.



"ANAMDAN DOĞALI ÜRETİCİYİM"



Demre Alakent Mahallesi'nden Durdali Bey ve değerli eşi Gülsüm Hanım'ı ziyaret ederek tarımı konuştuk.

Durdali bey üretici. Domates üreticisi. "Çalışmasak olmuyor. Ama karşılığını alamıyoruz. Girdiler pahalı. Satarken ucuz. Gübre fiyatları yüksek" diyor. Kaç yıllık üreticisiniz dediğimde anamdan doğalı diyor. Durdali bey 20 senedir tek başına domates üretiyor. Ürettiğiniz ürünü neye göre seçiyorsunuz, neden domates diye sorduğumda domatesin pazarı biber göre daha iyi. Biber sıkıntılı. Hastalık riski çok ve pazarı az. Bekleme süresi çok. Domatesi Eylül'ün beşinde ekerseniz 60-70 günde toplarsınız. Ama biber 120-150 gün sonra toplanıyor. Domates 15 günde toplanırken biber 40 günde toplanıyor. Biz biraz sabırsız davranıyoruz. Domates ekip 10 günde topluyoruz. Domatesin işçiliği biberden daha fazla. Domates daha fazla özen istiyor diye de ekliyor. Abi kadınlar erkeklerden daha fazla çalışıyor bence diyorum, senin işine öyle geliyor diyor. Yüzümüzü güldürüyor.

Nasıl bir sezon bekliyor sizi diye soruyorum. Üreticinin durumu genel anlamda sıkıntılı 3-5 senedir devam eden ve düzelmeyen bir durum var. Domates para yapmıyor. Bir tane fidan 40tl. aslında sıkıntı 3-5 seneden de fazla. Nerden baksanız 10 senedir sıkıntı çok. Gübre 2500. Hatta 3000tl ye dahi gübre var. Domates fidanı 45tl. 100 gr ila 1000-1500 tl. 1 kg sera naylonu 95 tl. Sıkıntımız bununla da kalmıyor. Elektrik parası 1300tl'ye geçerse 2000tl ödeyeceğiz. Devlet desteği kalkmış. Böyle bir şey olamaz. Ben yaktığımı ödeyeceğim sen neden iki katına çıkarıyorsunki. Ben ne kullandıysam onu ödeyeceğim. Kim neden yapıyor bu haksızlığı. 5000tl fatura geldi. Yaylakaya'da 260 geldi, yarısını devlet ödüyor. Ama 5000'in tamamını ben ödüyorum. Yani yapacaklarsa desteği 5000tl yapsınlar. 5000tl'ye ödeyen adam 200tl'ye de öder. Yani bu yıl sıkıntı çok. Sezona yine borçla girdik.



Her yıl bir daha ki seneye umut bağlıyoruz. Borçları sürekli ertelemek zorunda kalıyoruz. Daha bunun hortumu var, fırtınası var. Yani her konuda zarar. Bu yıl hiç umudum yok. Atlamamacak gibiyiz. Yat öl yani başka çıkar yol kalmıyor. Trafikte de sıkıntı yaşıyoruz. Her taraf kamera. Araçlar sürekli takipte, bir yere gezmeye de gidemeyeceğiz heralde."

Durdali bey üreticinin sorunlarını anlatırken bizi hem hüzünlendirdi hem de güldürdü. Allah güzel kalpli tüm üreticilerimizin emeğini korusun, hayırlısını kolaylıkla ve bereketle yemeyi nasip etsin.

Antalya'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri

Antalya'nın 15 Yöresel Ürünü Coğrafi İşaret Belgesi Aldı

Yöresel ürünleri ve zengin mutfak kültürüyle öne çıkan Antalya, tarımsal üretimdeki çeşitliliği ve gastronomi mirasıyla dikkat çekiyor. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescili alan 15 farklı ürün, Antalya'nın tarımsal değerlerini ve yerel üretim geleneklerini koruma altına alıyor.

Bu tesciller, hem ürünlerin kalitesini hem de Antalya'nın gastronomik markalaşmasını güçlendiren önemli adımlardan biri olarak görülüyor.

Özellikle Finike Portakalı, Alanya Avokadosu ve Manavgat Susamı gibi ürünler, Antalya'nın tarımda dünya çapında tanınmasını sağlayan önemli tarımsal değerler arasında yer alıyor. Coğrafi işaretli ürünler, belirli üretim standartları altında korunarak

kalite garantisi sunuyor ve bölgesel kalkınmaya büyük katkı sağlıyor.

Antalya'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri Antalya'nın 15 farklı yöresel ürünü, belirli özellikleriyle diğerlerinden ayrılarak coğrafi işaret belgesi almıştır. İşte Antalya'nın tescillenmiş yerel ürünleri:

1. Finike Portakalı

2008 yılında tescillenen ve Washington cinsi olarak bilinen bu portakal, ince kabuklu, bol sulu ve dengeli şeker oranına sahiptir. Türkiye'nin en kaliteli portakallarından biri olarak kabul edilen Finike Portakalı, narenciye sektöründe markalaşmış bir üründür.



2. Döşemealtı El Halısı

Antalya'nın kültürel miraslarından biri olan Döşemealtı El Halısı, yüzyıllardır süregelen dokuma geleneğini temsil ediyor. Her biri el emeği ile üretilen bu halılar, kendine özgü desenleri ve renkleriyle dünya çapında tanınıyor.



3. Antalya Piyazı

Antalya mutfağının özgün tatlarından biri olan Antalya Piyazı, tarator sosu ile hazırlanan ve ana yemek olarak tüketilen özel bir lezzettir. Klasik piyazdan farklı olarak, tahinli

sosla zenginleştirilen bu yemek, Türkiye'nin en ünlü piyazlarından biri olarak kabul ediliyor.



4. Alanya Avokadosu

Türkiye'deki avokado üretiminin %70'i Alanya'da yapılmaktadır. Yağ oranı ve mineral içeriği açısından diğer avokado türlerinden farklılık gösteren Alanya Avokadosu, hem iç piyasada hem de ihracatta büyük ilgi görmektedir.



5. Korkuteli Karyagdı Armudu

Bu özel armut çeşidi, çekirdek etrafındaki kumsu yapının olmaması ve yüksek verimiyle dikkat çekiyor. Korkuteli ilçesinde yetiştirilen bu meyve, yerel tarımda önemli bir yer tutmaktadır.



6. Manavgat Susamı

Osmanlı döneminde saray mutfağında kullanılan Manavgat Altın Susamı, 500 yıllık geçmişiyle Türkiye'nin en eski tarımsal ürünlerinden biridir. Japonya gibi ülkelere ihracatı yapılan bu susam, kalitesiyle dünya çapında tanınmaktadır.



7. Tavşan Yüreği Zeytini

Yeşil sofralık zeytin olarak tüketilen bu tür, düşük yağ içeriğiyle dikkat çekmektedir. Zeytincilik açısından önemli bir yere sahip olan Tavşan Yüreği Zeytini, Antalya'nın zeytinyağı ve sofralık zeytin pazarındaki gücünü artırmaktadır.



8. Antalya Kabak Tatlısı

Balkabağının özel tekniklerle pişirilmesiyle hazırlanan bu tatlı, tahin ve ceviz ile servis edilerek Antalya mutfağının en sevilen tatlılarından biri haline gelmiştir.



9. Antalya Paça Çorbası

Büyükbaş kelle eti ve kemik suyu ile hazırlanan bu çorba, Antalya'nın gastronomik mirasında önemli bir yere sahiptir. Kentte "koşma atı" olarak bilinen susamsız simit ile servis edilmektedir.



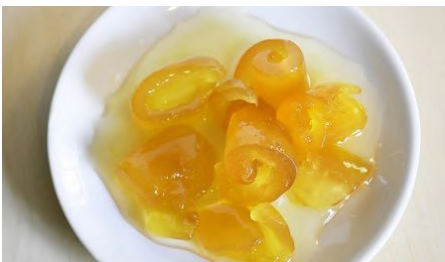
10. Alanya Muzu

Alanya, Türkiye'nin muz üretiminde lider konumundadır. Aroması ve besin değeriyle diğer muzlardan ayrılan bu özel tür, Alanya'nın iklim koşullarına özgü olarak yetiştirilmektedir.



11. Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli

Antalya mutfağının en özel reçellerinden biri olan Bergamot Kabuğu Reçeli, 2021 yılında coğrafi işaret tescili alarak resmi olarak koruma altına alınmıştır.



12. Alanya Yenidünyası

Malta eriği olarak da bilinen yenidünya meyvesi, Türkiye'deki üretimin büyük bir kısmını karşılayan Alanya'da yetişmektedir. Narin yapısı nedeniyle 45 gün içinde hasat edilerek taze olarak pazara sunulmaktadır.



13. Antalya Turunç Kabuğu Reçeli

Antalya'da bolca tüketilen turunç kabuğu reçeli, meyvenin özel olarak işlenmesiyle üretilmektedir. Yöre halkı için hem geleneksel bir kahvaltılık hem de hediyelik bir ürün olarak önemli bir yere sahiptir.



14. Alanya Gülüklü Çorba

Düğünlerde ve özel günlerde sıkça tüketilen Gülüklü Çorba, tavuk eti ve köfte ile hazırlanan, pirinç ve baharatlarla zenginleştirilen geleneksel bir çorbadır.



15. Antalya Serpme Böreği

Ramazan ve özel günlerde yapılan Serpme Börek, yöresel mutfakta "fıtır börek" olarak da bilinmektedir. Sadaka niyetiyle ikram edilen bu börek, Antalya'nın geleneksel unlu mamullerinden biridir.

Coğrafi işaret tescili, Antalya'nın yöresel ürünlerinin orijinallliğini koruyarak ulusal ve uluslararası pazarda değer kazanmasını sağlıyor. Antalya mutfağının en değerli lezzetleri, hem yerel ekonomiyi canlandırıyor hem de kentin gastronomi turizmine katkı sunuyor.



BİZİM NEDEN SENDİKAMIZ YOK?"

Merhaba Zeynep Hanım diye başlayan ve isminin açıklanmasını istemeyen bir üreticimizden aldım bu mesajı. Dergimiz konusunda tebrik ettikten sonra yazdığı değerlendirmeyi üreticiler adına yayımlamamızı rica etti.

Üreticilerin sorunları eleştirmek ya da şikayetlenmekten öteye gitmiyor diyen üreticimizin anlattıklarını sizlerle kısmen paylaşalım.

"Tarımla ilgili kime mikrofona uzatsanız aşağı yukarı aynı cümleleri duyarsınız. Gerçekten yanlış politikalar yüzünden ihraç ettiğimiz ürünleri ithal eder hale geldik. Pamuk Mısır Buğday vb. son yıllarda örtü altı sebze yetiştiriciliğinde güzel ihracatımız vardı ama son yıllarda artan döviz devalüasyonu yüzünden ihracatımız her yıl azaltmakta. Artık yeni pazarlar bulmalıyız. İhracatçıya destek olmalıyız. Gümrük vergilerini ihracat yaptığımız ülkelerle karşılıklı aşağıya çekmeliyiz.

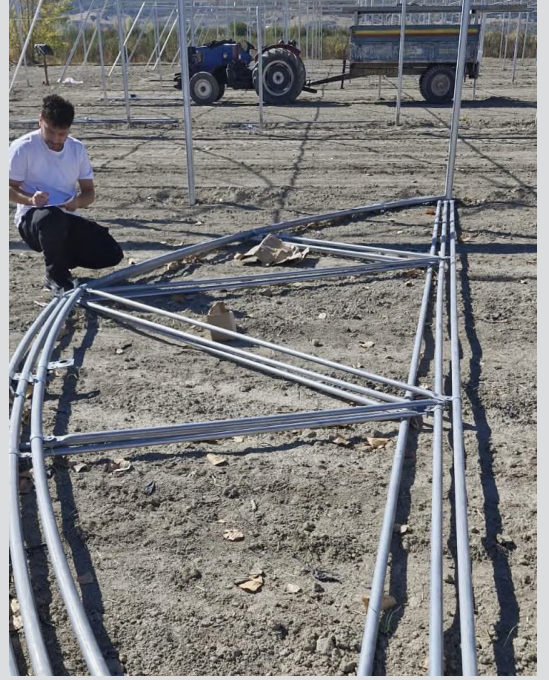
Kısaca Zeynep hanım, tarımın sorunları belli çözümler de belli aslında bunların neden çözülmediği yada çözülemediğini tartışalım. Peki biz çiftçi olarak hatalarımız var mı, bence var. Biz çiftçiler olarak bir araya gelemiyoruz birlik olamıyoruz çünkü siyasi olarak o kadar ayrıştık ki örnek CHP milletvekili Aykut Kaya çiftçilerin sorunlarını dinliyor, kaç kişi katılıyor ya da sosyal medyada paylaşıyor ya da karşı taraftan Atay Uslu geldiğinde evet sorun var çiftçi batıyor ama biz neden birleşip hakkımızı aramıyoruz. Çünkü korkuyoruz. Silivri soğuk ya da bana dokunmayan yılan bin yıl yaşasın diyoruz yani bir araya gelip protesto hakkımızı kullanamıyoruz sahi bizim neden sendikamız yok?"

KKYDP ile Elmalı'da Modern Sera Yatırımı Başladı.

Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı (KKYDP) kapsamında %50 hibe desteği almaya hak kazanan Elmalı ilçesindeki yatırımcı Hasan Akalın'ın sera yapımı başladı.

33 dekar alanda kurulmakta olan modern seranın yapım süreci, Kırsal Kalkınma ve Örgütlenme Şube Müdürlüğü personelleri tarafından yerinde denetlendi.

Tamamlandığında yılda 330 ton üretim hedeflenen bu yatırım, Elmalı'nın tarımsal üretim kapasitesine önemli katkı sağlayacak.



Hijyen kurallarına aykırı koşullarda yaklaşık 3 ton patates tespit edildi.

Aksu İlçe İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ekipleri ile Aksu Belediyesi Zabıta Müdürlüğü görevlileri tarafından yapılan ortak denetimde, Yurtpınar Mahallesi'nde bir depo içerisinde hijyen kurallarına aykırı koşullarda yaklaşık 3 ton patatesin depolandığı tespit edildi.

Yapılan incelemede, soyulmuş ve doğranmış patateslerin çamurlu sular içerisinde bekletildiği, bu ürünlerin satışa sunulmak üzere hazırlandığı belirlendi. Gıda güvenliğini tehdit eden bu durum üzerine, ürünler derhal imha edilerek, işletmenin faaliyeti durduruldu. Ayrıca sorumlular hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında yasal işlem başlatıldı.

SİNAN- ARİFE SARICA: "BIÇAK KEMİĞE DAYANDI ARTIK"



Demreli üreticinin yeni gözdesi.
Bu ürünü daha önce hiç görmediniz.

**Alakent'ten üretici Musa Sarıca henüz isim verilmeyen
yeni bir biber çeşidi üretiyor.**

Pazarı bol olsun...

Alakent ve Çevreli mahallesinde üretim yapan Sarıca ailesini ziyaret ederek hangi şartlarda üretim yaptıklarını sorduk. Çoğu üreticimiz gibi onlar da oldukça kaygılı bu süreçte. Üretim nasıl gidiyor Sinan Bey diye sorduğumda duygu ve düşüncelerini tüm samimiyetiyle anlattı. "Çiftçi bu yıl çok mağdur. Fiyatlar düşük. Bıçak kemiğe dayandı artık. Devlet büyüklerinin çiftçilere olan yardımını bekliyoruz. Son 2-3 yıldır yani pandemiden sonrası hep kötü gitti." diyor.

Ve ekliyor;

Ben eşimle birlikte Alakent'te Macar dolma, Çevreli'de ise kapyı üretiyorum. Daha doğrusu üretmeye çalışıyorum. Maliyetler, girdiler çok yüksek. Sesimizi duyurmak istiyoruz. Fidesinden gübresine taşımaya kadar bu yıl hepsinde sorun yaşıyoruz. Ama büyük zengin iş adamları ya da siyaset yapan büyükler Afyon'da Konya'da büyük seralar kurup üretim yapıyor. Amaçları küçük çiftçi bitirmek. Şahsi fikrim bu. Adamın en az bin dönüm serası var orada. Adamlar buralarda topraksız tarım yapıyorlar. Devletimiz ordaki büyüklerle teşvik veriyor. Bazı tüccarlar da topraksız tarım yapanlarla alışveriş yapıyorlar. İyimserlikten vazgeçtik. Küçük çiftçileri bitirecekler. Onlar Konya'da Afyon'da daha iyi şartlarda üretim yapıyorlar. Biz burada soba yakıp don beklerken adamlar orda termal alanlarda üretim yapıyorlar. Üretim bizim için çok zorlaştı. Biz bir de batıdayız. Ulaşım kısmı da var bu işin. Ilık bir bölgedeyiz. Zaman zaman ben de bazı kişiler gibi üretimi bırakmayı düşünüyorum. Ama biz daha geçen yıl ki borcumuzu ödemedik ziraatçıya. Zaten her yıl borçlu giriyoruz. Ve hep katlıyoruz. Parayı kazanana kadar sezon bitiyor, borç ödüyörüz. Sonra da yiyecek ekmeği zor bulmaya başlıyoruz. Önce halciler avans verirdi, şimdi onu da veremiyorlar. Pazar bulamıyoruz. Halden anlayan başkan dedik, o da halimizden anlamıyor. Domatesimiz Demre'de zaten markaydı ama onu da Kınık bölgesine kaptırdık, hatta çaldırdık. Bu şartlarda üretim yapmaya devam edersek marka yapacak ürünümüz kalmayacak zaten. Sonumuz ne olacak bilemıyoruz. Hepimiz karamsar bir şekilde üretimde şartların iyileştirilmesini bekliyoruz." Sinan beyin eşi Arife Hanım da benzer şeyler söylüyor. Ve diyor ki, "Üç çocuğum var. Onlarla nasıl ilgileniyorsam üretimle de aynı özveriyle ilgileniyorum. Tüm kadın çiftçilerimiz de aynı şekilde çalışıyor. Her gün giriyoruz seraya. Çocuğuna nasıl bakıyorsan seraya da aynı özenle bakıyoruz. Vaktimizin çoğunu seralarda geçiriyoruz. Ama böyle giderse seneye ekmeyi düşünmeyiz. Çünkü maliyetler çok yüksek. Çok zorlanıyoruz. Emeliğimiz boşa gidiyor."

İsmail Gürbüz: “BİZ ZATEN BİR MARKAYIZ; TARIMDA DA MARKA OLALIM”



Demre Antalya ilinin 19 ilçesinin içerisinde güzide bir yer olmakla ne kadar turistik bir ilçe olarak görünse de tarım ağırlıklıdır, geçimi tarımdan sağlanır. Demre'nin ekonomisini tarım belirler. Demre'de seracılık tam profesyonel anlamda bilinçli yapılmasa da çiftçilerin ürettiklerini yerinde ve değerinde pazarlayamamaları üzücü bir durumdur. Antalya'nın ilçeleri içerisinde Kumluca ve Demre ilçesi Türkiye'nin iç piyasa ve dış piyasada birçok yerin turfanda yaş sebze ve meyve ihtiyacını karşılamaktadır. İlçe belediye başkanımızın söylediği gibi tarımda marka olmamız gerekiyor çünkü dünyada biz zaten bir markayız. Aziz Nikolas Noel Baba kilisesi dünyaca uğrak bir yerdir dolayısıyla Aziz Nikolas kilisesini ziyaret etmekte olan bütün ülkelerden gelen insanlar Demre'nin turizmi ile ve tarımıyla örnek bir şehir güzide bir yer olduğunu kabullenmişlerdir. Orada Demre halkının çiftçilerimizin ürettiklerini bilinçli olarak üretmelerinin yanı sıra ürettiklerini üretirken giderleri kazançlarından daha fazladır. Başta tarım ve orman bakanlığı ve ilçe tarım müdürlüğü olmak üzere çiftçilerimizin üretirken onları bilinçlendirmek her türlü konuda maddi ve manevi olarak destek olmalarının yanı sıra

çiftçilerimizin ürettiklerini satarken pazarlarken pazar paylarının daha iyi olması için bir kooperatif sistemi oluşması lazım. Bir kooperatif sistemi oluşursa havuz sisteminde devredeki bütün üreticilerin bir yerde ürettiklerini daha iyi değerlendirecekleri bir platform oluşacaktır. Rekabet ortamının olmadığı daha iyi bir pazar payının buluşacağını düşünenlerden biriyim. Birlikten kuvvet doğar kooperatif sistemi ile rekabet ortamının olmadığı ürettiğini daha iyi sattığı, alırken de alım gücünün daha iyi olduğu güzel bir ortamın oluşacağını umut ediyorum. Sadece komisyoncunun ve zirai ilaç bayilerini kazanacağı bir ortam olmaktan çıkacaktır. Çünkü kooperatif sistemi alırken daha hesaplı daha ekonomik satarken daha adil daha iyi bir pazar ortamının oluşacağı platformdur.

Tarımla ilgili kararlar alırken, çiftçilerimizin seracılarımızın yaşadıkları olumsuzlukları zorlukları yağmuru afeti sel felaketini sabahın erken saatlerinde ve geç saatlere kadar seranın içinde çoluk çocuk zamanlarını ve ömürlerini fazlasıyla tarım için seranın ve tarlanın içinde geçirdiklerini göz ardı etmemek lazım.



QR Kodu
cep telefonu
kameranız ile
okutabilirsiniz.



Zirai İlaç ve Gübre
Tarımsal Danışmanlık
Fide ve Tohum



eynihal tarım

Ali ÇETİN

0555 618 35 35