

# Farm to Fork

EMRAH İNCE, TEKFEN'İN TARIM BÖLÜMÜNÜ KURUP YILLARCA KÖY-MEZRA GEZEREK TARIMIN TÜM DETAYLARINI; EKİLERİNİ, ARTILARINI ÖĞRENİMİŞ BİR İSİM. ŞİMDİ, KURDUĞU YENİÇİFTÇİ PLATFORMU İLE GÜNDEMDE. İNCE, PLATFORMUN HEDEFLERİNİ ANLATTI VE DÜNYAYI KURTARMAK İÇİN YAKIN ÇEVREMİZDEN BAŞLAMAMIZ GEREKTİĞİNİ VURGULADI.

## YeniÇiftçi Platformu nedir?

YeniÇiftçi Platformu; gönüllülük esaslı ile bir araya gelen ve 'Yenilikçi Tarım' felsefesi etrafında toplanan gönüllüleri ve sivil inisiyatifleri bir araya getiren bir platform.

Platformu yaklaşık 15 ay önce LinkedIn ve Instagram üzerinden kurdum. 8 üyeli danışma kurulumuz; tarım ve gıda bünyesindeki çok farklı uzmanlıklardan gelen ve sektörlerinde bilinen kişilerden oluşuyor. Bizler öncelikle dünyada ve Türkiye'de tarım alanında yapılan ve öncü olduğunu düşündüğümüz 'Tarımsal Üretim Yeniliklerini' platformumuz üzerinden paylaşıyoruz. Paylaştığımız bilgiler ile Türk tarımında yer

alan veya yenilikçi uygulamalar ile yer almak isteyen YeniÇiftçi'lere ışık tutuyoruz.

Aynı zamanda Türk tarımı ile ilgili önerilerimizi yazılı ve görsel medya üzerinden politika yapıcılara iletiyoruz ve bu önerilerin uygulama alanı bulması için çalışıyoruz. Bu faaliyetlerimizi yerine getirirken de TÜSİAD Tarım ve Gıda Çalışma Grubuna da YeniÇiftçi'yi temsilen bizzat destek veriyorum. Kısacası YeniÇiftçi hareketi 'ben YeniÇiftçi'yim' diyen herkesi kapsıyor.

## Farm to Fork dendiğinde ne anlamalıyız?

Avrupa Komisyonu'nun, 11 Aralık 2019

tarihinde açıklanan ve iklim değişikliği ile mücadele açısından AB'nin 2050 yılına kadar sera gazı salınımlarını net olarak sıfırlamayı amaçladığı bir yeni büyüme stratejisi mevcut. Bu stratejiye göre, "Avrupa için Yeşil Mutabakat" kapsamında, adil, sağlıklı ve çevre dostu bir gıda sistemi için Çiftlikten Çatala (Farm to Fork) Stratejisi ve doğa üzerinde oluşturulan tahribatın giderilmesi için de Biyoçeşitlilik (Biodiversity) Stratejisi kabul edildi.

Çiftlikten Çatala Stratejisi çerçevesinde komisyon 2030 yılına kadar erişilebilir üzere somut ve ulaşılabilir hedefler ortaya koydu:

- Kimyasal pestisit kullanımını ve riski ile daha zararlı olan pestisitlerin kullanımını yüzde 50 azaltmak, Besin kayıplarını yarı yarıya azaltarak gübre kullanımını yüzde 20 oranında düşürmek,
- Çiftlik hayvanları ve su ürünleri için antimikrobiyal-lerin satışlarını yüzde 50 azaltmak,
- Organik tarım yapılan alanları toplam tarım alanlarının yüzde 25'ine yükseltmek.

Ayrıca komisyon, 2030 yılına kadar perakende ve tüketici düzeyinde kişi başına gıda atıklarını yarıya indirmeyi ve gıda sahteciliğine karşı mücadeleyi artırmayı hedefliyor. Ayrıca komisyon, tüketicilerin bilinçli, sağlıklı ve sürdürülebilir gıda seçimlerini kolaylaştırmak için, uyumlaştırılmış zorunlu paket önü gıda etiketlemesi de önerecek.

## Biyoçeşitlilik Stratejisi'ni biraz açabilir miyiz?

2030 yılına kadar tarım alanlarının en az yüzde 10'unun yüksek biyoçeşitliliğe sahip alanlar olması, en az üç milyar yeni ağaç dikilmesi, istilacı yabancı türler tarafından tehdit edilen türlerinin sayısının yarıya azaltılması, AB'nin kara ve deniz alanlarının asgaride yüzde 30'unun yasal olarak korunması ve ekolojik koridorların birbirine bağlanması gibi somut hedefler belirleniyor.

2030 yılına kadar organik tarım yapılan tarımsal arazilerin oranını üç katına çıkarmayı hedefleyen bu yeni gıda politikası, organik tarım alanlarının da üç kat artmasını hedefliyor.

Stratejide; organik gıda pazarının büyümeye devam edeceği ve organik tarımın daha fazla teşvik edilmesi gerektiği belirtiliyor. Aynı zamanda organik tarımın biyoçeşitlilik üzerinde olumlu etkisi olduğu, istihdam imkanları oluşturduğu ve genç çiftçileri cezbediği ifade ediliyor.

## Yeni tüketici olarak bizleri neler bekliyor?

Tarlardan Çatala (F2F) stratejisi için tüketicilerin de



bilinçlenmesi çok önemli. İzlenebilirlik ve sürdürülebilirlik kavramlarını öne çıkaran Blockchain gibi platformlar ile tarımsal ürünün ekiminden gıda olmasına kadarki serüvenini öğrenebileceğiz. Bu şekilde yediğimiz besinin AB Green Deal yani Yeşil Mutabakat ve BM Kalkınma Hedefleri kapsamında üretilip-tüketildiği ölçümlenebilir olacak.

Artık restoranlarda yediğimiz yemeğin sunum ve lezzeti kadar, hangi şekilde yetiştirildiğini ve hangi proseslerden geçerek tabağımıza geldiğini izleyebileceğiz. Dolayısıyla tüketici olarak besinlerin kökenlerini sorgulayacağımız bir döneme giriyoruz.

Artık tabağımızdaki et sadece rare-medium veya well-done olarak istenip-beğenilmeyecek; ne kadar sürdürülebilir şekilde üretildiği, hangi besi hayvanının nasıl bir rasyo ile yem yediği ve metan emisyonunun ne oranda azaltılarak yetiştirildiği odak konusu haline gelecek.

Aslında pandemi bize; sürdürülebilirliğin, çevreye zarar vermeyen sağlıklı beslenmenin önemini bir

“ARTIK RESTORANLARDA YEDİĞİMİZ YEMEĞİN SUNUM VE LEZZETİ KADAR, HANGİ ŞEKİLDE YETİŞTİRİLDİĞİNİ VE HANGİ PROSESLERDEN GEÇEREK TABAĞIMIZA GELDİĞİNİ İZLEYEBİLECEĞİZ. DOLAYISIYLA TÜKETİCİ OLARAK BESİNLERİN KÖKENLERİNİ SORGULAYACAĞIMIZ BİR DÖNEME GİRİYORUZ.”



kez daha hatırlattı. Geç bile olsa tedarikte yaşanan aksamaların aslında ne kadar yamsamsal olduğunu farkına varmış olduk!

**Türk tarımında özellikle son dönemde yaşanan çalkantıların, fiyatların bu derece yüksek olmasının nedenini nasıl açıklıyorsunuz?**

Gıda enflasyonu yüksek çünkü Tarım ÜFE verileri güncel açıklandı ve 1 yıllık artışın yüzde 52 olduğunu gördük. Lakin buna rağmen ülke tarımının oldukça kuvvetli noktaları bulunuyor: Örneğin tarımsal hasıla bakımından dünyada 9., Avrupa Birliği dahilinde Fransa'nın önünde 1. sıradayız. Sertifikalı tohum konusunda çok iyiyiz. Yıllık 1.200.000

ton sertifikalı tohum üretimimiz var. Sertifika şu açıdan çok önemli; tohum izlenebilirse yani nereden geldiği, kökleri bilinirse, elde edilen sonuç da sürpriz olmaz. Ancak, gübre gibi girdilerde ve enerjide dışa bağımlılık bizi zora sokuyor.

Tarımdaki en büyük sıkıntılardan birisi, insan sermayesi konusunda. Beşeri sermayenin yaş ortalaması ve eğitimlerindeki ihtisas eksikliği tarımı endüstri haline getirmekten alıkoyuyor.

Bu arada, belirtmeliyim ki pandemiden dolayı 2021 zor geçti ama kümülatif etkilerden dolayı 2022 daha zor geçecek! Çünkü yükselen maliyetlerden ötürü birçok çiftçi ekimi durdurdu ve maalesef bunun gerçek

etkilerini önümüzdeki dönem çok sert şekilde yaşayacağız.

**Ne gibi çözümler getirilebilir bu duruma?**

Ekonomi yönetimince yeni çıkarılan kur korumalı mevduat hesabı gibi 'gübre korumalı hububat hesabı' (GKHH) çiftçinin ekonomik endişeleri nedeniyle ekimi durdurmasının önüne geçebilir. Çünkü, hasılatıyla oransal olarak ne kadar gübre alabileceğini bilirse içi rahat olur ve ekimden imtina etmez. Çiftçi için önemli bir garantidir bu. Tarımda proaktif tedbirler alınmalı, reaktif değil. Bunu ileri yolda giden bir gemiyi tornistana almakla örneklendirebiliriz. Komutu gemi ancak ve ancak 10 gemi boyu yol aldıktan sonra dinler. Tarım da böyledir; aldığımız kararlar proaktif olmazsa sezonsallık barındırdığından, eyleme geçmesi çok uzun sürer.

**Hep ekonomik zorluklardan bahsettik, peki global ölçekte bizi bekleyen zorluklar neler?**

Ekonomik zorluklardan sonra sırada iklimsel etkiler ve kendini hissettiren iklim değişikliği de var! Su miktarının azalması, kuraklık bu etkilerin en önemlileri. Şöyle açıklayayım; ülkemizde 240 milyon dekarlık ekilebilir alan mevcut. Bunun 85 milyon dekarı ekonomik olarak sulanan alan ama bu miktarın da ancak yüzde 75'i sulanabiliyor. Sulanabilir alanlar içerisinde ise yüzde 25'lik bir kısım basınçlı sulama sistemleri ile etkili olarak sulanabiliyor. Su çok kıymetli ve her bir damlanın nereye gittiğinin hesabının yapılması gerekli.

Ne zaman kar yağsa, özellikle büyükşehirlerde 'beyaz kabus' diyoruz oysa ki tarımsal alanlarımız ve çiftçimiz için kar yağışı yavaş salımlı gübre gibi yavaş salımlı sulamadır ve çok faydalıdır. Şehir insanı kendi yaşantısını zorlaştıran şeylerin kırsalda ve tarım alanlarında 'gıda güvenliğimiz' için ne kadar yararlı olduğunun farkında değil, bu da F2F stratejisinde sosyal boyut olarak aktarılabilmesi tüketicilere...

**Tarım dendiğinde neden hep Hollanda yıldız örnek gibi karşımıza çıkıyor?**

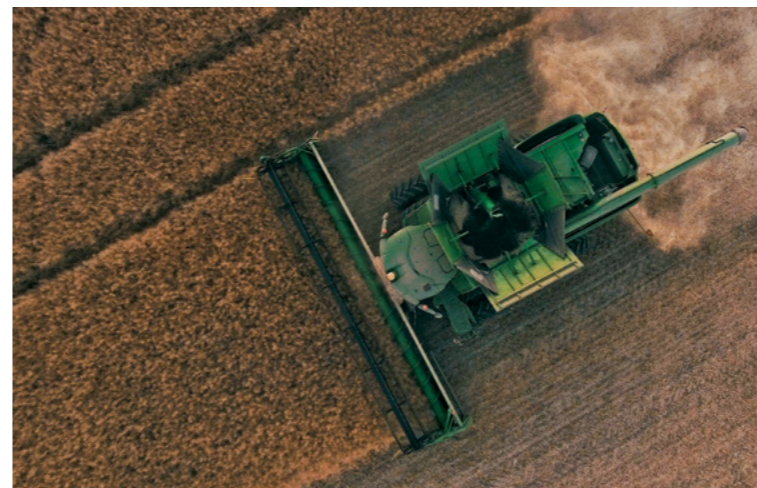
Hollanda tarıma çok ciddi bir endüstri gözüyle bakıyor. Örneğin çocukken hepimiz pamuk içinde mercimek filizlendirmişizdir. Ama Hollanda'da okuldaki eğitim-öğretimin



bir parçası olarak, bahçede bitki yetiştirmeyi deneyimiyorlar. Yani onlar küçük yaşlardan beri tarımı ders olarak, bir hayat biçimi olarak yaşayarak öğrenip bütünleşiyor. Ayrıca Hollandalılar dünyaya ticaret için gelmiş bir ırk adeta! Her şeye önce 'business' gözüyle bakıyorlar ve verimlilik de buradan geliyor.

Bir de Hollanda'yı tarım ve gıda konusunda lider yapan bir üniversite var: 10 yıldır açık ara doğa bilimleri konusunda dünyanın en iyi üniversitesi seçilen Wageningen UR. Ede şehrinde ve çevresinde yer alan dünya devleri şirketlerin arge ve inovasyon merkezleri ile tarım ve gıda ekosisteminin en iyi örneklerinden.

Yeni girişimlerin adeta bitkilerde olduğu gibi



çimlenip yeşermesine olanak sağlayan bu ekosistem Hollanda'nın niye sürdürülebilir bir şekilde tarımda söz sahibi olduğunu anlatmaya yeterli bence.

**Peki neler yapmalıyız ülkemizde?**

Türkiye dünyadaki inovasyon liginde 10 basamak atlayarak 41. sıraya geldi ama bu elbette yeterli değil. Bu ligde ilk 10 ülke içerisinde yer alabilmeliyiz.

● Tarımsal Ar-Ge kesinlikle önceliklendirilmeli. Ayrıca tarım ve gıda teknolojilerinde atılım yapmalıyız. Bu sektörde yatırımın geri dönüşü çok uzun olduğu için Türk iş dünyası ve müteşebbisler başka sektörlere yöneliyorlar.

● Tarımı, Milli Tarım ve Gıda Bakanlığı haline getirmeli ve partiler üstü bir stratejiyle ilerlemeliyiz.

● Danimarka İş Konseyi Başkanlığı yaptığım dönemde Danimarka'nın ihtisaslaşmayı başardığına çok yakından şahit oldum. Yani ihtisaslaşma gerçekten çok önemli.

● Ülkemizde tarım bir endüstri gibi algılanmıyor; "Kim ne ekerse olur" gibi bir düşünce mevcut. Bunu değiştirmeli ve çok kapsamlı bir agro-planning yapmalıyız. Agro-planning denilince; destek, teşvik gibi birçok kalem işin içine giriyor. Ancak bu şekilde bir

"SU ÇOK KIYMETLİ VE HER BİR DAMLANIN NEREYE GİTTİĞİNİN HESABININ YAPILMASI GEREKLİ. NE ZAMAN KAR YAĞSA, ÖZELLİKLE BÜYÜKŞEHİRLERDE 'BEYAZ KABUS' DİYORUZ OYSA Kİ TARIMSAL ALANLARIMIZ VE ÇİFTÇİMİZ İÇİN KAR YAĞIŞI YAVAŞ SALINIMLI SULAMADIR VE ÇOK FAYDALIDIR. ŞEHİR İNSANI KENDİ YAŞANTISINI ZORLAŞTIRAN NOKTALARIN TARIM ALANLARINDA 'GIDA GÜVENLİĞİMİZ' İÇİN NE KADAR YARARLI OLDUĞUNUN FARKINDA DEĞİL."



"LOKAL ÜRET,  
LOKAL TÜKET ARTIK  
DÜNYANIN MOTTOSU."

ürünün bir sene az, diğer yıl gereğinden fazla üretilmesinin önüne geçilebilir. Ki, bu da fiyatların dengesizliğini önlemek açısından çok önemli.

- "LOKAL ÜRET, LOKAL TÜKET" artık dünyanın mottosu. Sürdürülebilirlik açısından yani karbon salınımını azaltmak, su ayak izini en aza indirmek gibi nedenlerle "lokal üret ve tüket", kesinlikle iyi bir çözüm.
- SIMPLE IS THE BEST: Mesela yurtdışında bir bakıyorsunuz, üretici belki yüzyıllardır aile olarak üretici. Fidan üretiyorsa belki sadece 4 çeşit üretiyor ama ürünü ve ihtiyaçlarını çok iyi tanıyor. Bu şekilde üründe sürprizle karşılaşma olasılığı yok.
- AGRO-LOJİSTİK: "Lojistik bir nefes gibidir, önemini kesildiğinde anlarız". Bu cümle 1 .Körfez Harekatı Komutanı Orgeneral Norman Schwarzkopf'a ait. Bu tarım için de geçerli. Çünkü tarım denildiğinde; her ne kadar üretim olarak algılsa da, aslında tamamının bir lojistik süreç



olduğunu görüyoruz.

- Atılan, israf edilen ürün oranı maalesef çok yüksek. Dünyada 3 trilyon Dolarlık tarım ve gıda üretiminin 400 milyar dolarlık kısmı kayıp ve israflara gidiyor. Ülkemizde her gün 100 milyon ekmek üretiliyor ve bunun 10 milyon adedi maalesef çöpe atılıyor.

#### Bizler tüketici olarak sisteme ne gibi olumlu katkıda bulunabiliriz?

Tüketiciler olarak önce 'awareness' kavramına hakim olmalıyız; yani önce farkında, sonrasında da duyarlı olmalıyız. Tarım ve gıda zincirlerindeki süreçlere dikkat etmeliyiz: Tabağımıza gelen ancak beğenmediğimiz bir yemeğin çöpe gitmesine gönlümüz razı olmamalı. Çünkü bir kilo eti



Emrah İnce, sushi'nin; en az atıkla üretilip tüketilen bir gıda olduğunu belirtiyor.

üretmek için 15.000 litre su gerektiğini muhtemelen bilmiyorduk. Veya tabağımızda bıraktığımız domates ya da yeşilliklerin bir kilosunun üretilmesi için 184 litre suya ihtiyaç duyulduğunu duymamışızdır.

Yenmeyip, artık olarak bırakılan ve çöpe giden her gıdanın dünyamıza zararı çok büyük. Yaşam döngümüze zararı inanılmaz! Bu yüzden öncelikle 'israfı' önlemeliyiz: Bu anlayışı küçük yaşlardan itibaren edinmeli ve kazandırmalıyız. Restoranlarda menülerden seçilen yemeğin tabağımıza gelebilmesi için tüketilen kaynakların bilincinde olursak israfı önleyecek şekilde menüden seçim yapabiliriz.

F2F stratejisi kapsamında, 'tarladan tabağa' kadar uzanan spektrumunu ben biraz daha genişletiyorum: Tohumdan çöp kutusuna kadar diye ifade ediyorum.

Tohumun sertifikalı olması, tarımda kaliteli üretimin ilk başlangıcıdır. Ondan sonra toprak, gübreleme, sulama ve ilaç gelir. Kötü tohumdan iyi ve kaliteli ürün çıkmaz. Daha sonra tüm bu zincirdeki en önemli halka; hasat, nakliye ve muhafazadaki kayıpları önleyecek 'infrastructure yatırımları', yani temel altyapı eksiklikleridir.

Ürünler mutfakta işlendikten sonra tabağımıza gelince sorumluluk bizde. Tüketemeyeceğimizi si-

pariş etmemek bizim elimizde. Buna rağmen artan yemekleri gıda bankaları ile anlaşılıp sokakta yaşayan hayvanlara yollamak veya kompost yapılmak üzere işletmede kurulacak kompost makinesine göndermek ve bu döngüsellığı sağlamak da işletme sahibinin sorumluluğunda.

Yani yemeklerin lezzeti, içtiklerimizin keyfi çok önemli ama ondan değerlisi de tüm bu zincirdeki üretimin F2F stratejisiyle daha az kimyasal, ilaç ve su tüketilerek 'karbon ve su ayak izimizi' düşürerek yapılması. İşletmelerin bu tip 'iyeleştirilmiş' ürünlere öncelik vermesi, menülerin porsiyon ayarı ve her bir yemeği sipariş ederken doğaya vereceğimiz zararını veya katkısını düşünerek tüketmek bizlere düşen en temel görev.

Sürdürülebilirlik artık hayatın her alanında. Tatlı su kaynaklarının yüzde 70'ini kullanan sera gazı salınımlarının büyük bir oranda sebebi konvansiyonel tarımsal üretim. Dolayısıyla tarım artık bu şekilde 'iyi ve Sürdürülebilir' tarım politikaları ile ilerlemek zorunda. Bunu da gıda noktasında tamamlamak için sürdürülebilirlik bilincine sahip tüketiciler olmalıyız şart. Sağlıklı nesiller, sağlıklı tarım ile üretilen sağlıklı gıdaları tüketen kişilerden oluşacaktır.

"ÜRÜNLER MUTFAKTA İŞLENDİKTEN SONRA TABAĞIMIZA GELİNCE SORUMLULUK BİZDE. TÜKETEMEYECEĞİMİZİ SİPARİŞ ETMEMEK BİZİM ELİMİZDE. BUNA RAĞMEN ARTAN YEMEKLERİ GIDA BANKALARI İLE ANLAŞIP SOKAKTA YAŞAYAN HAYVANLARA YOLLAMAK VEYA KOMPOSTA DÖNÜŞTÜRMEK VE BU DÖNGÜSELLİĞİ SAĞLAMAK DA İŞLETME SAHİBİNE DÜŞÜYOR."