

선진 낙농을 통해 나만의 경쟁력을 찾는기회

추 정 옥 _ 경남 함안 새롭목장



유럽으로 떠나기 전

여성 낙농인 목장경영 전문화 과정에서 최종 선발된 유럽 연수생 21명
의 대장정이 10월 11일 시작되었다.

사전교육으로 연수 일정 및 준비사항, 연수 포인트 및 연수 기간 중 있
는 토론 과제에 대해서 자세히 설명을 듣고 공항에서는 국립수의과학검
역원에서 나와서 외국에 나가서 꼭 지켜야할 사항들을 전달 받았다.

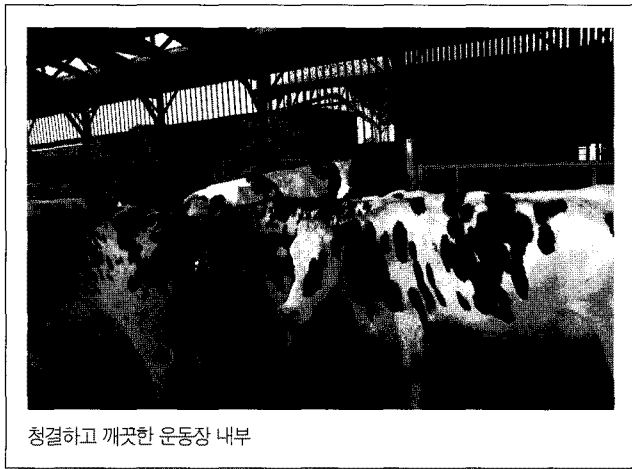
미리 본 유럽의 낙농실태

유럽의 낙농업은 1970년대를 거치면서 신기술 도입을 통해 효율적인
낙농생산 기반을 강화했고 그 결과 100% 우유 자급률이 이루어졌다. 80
년대 이후 초과 생산된 우유 때문에 생산 쿼터제를 실시, 더 이상 생산 확
대가 아닌 비용 절감으로 이동했고 EU가 통합되면서 환경문제가 사회적
관심으로 떠오르면서 체험목장, 치즈농장, 목장형 유기공 농장, 교육 농
장 등이 생기기 시작했다. 프랑스와 독일이 그 EU의 중심에 있는 나라다.
이번 연수는 한·EU FTA를 앞두고 선진 낙농국 프랑스와 독일의 체계
적인 낙농경영관리 노하우, 낙농을 기반으로 하는 농촌 관광을 벤치마킹
해서 낙농 선진화 및 소득증대에 도움을 받아보고자 하는 과정이다. 하지
만 지금 시기가 짝작업이라는 일 년 중 가장 바쁜 시기이기도 하거니와

신종 인플루엔자가 급속히 번지
고 있다는 보도가 나오고 있었기
에 해외연수라고 해서 마냥 신나
고 좋아라 할 수 있는 상황은 아
니었다.

파리와의 첫만남

10월 12일 인천에서 12시간을
비행하여 프랑스 파리 드골 샤를
르 공항에 도착했다. 파리에 도
착하니 저녁 5시 무렵(시차 7시
간). 하늘에서 바라보는 파리는



청결하고 깨끗한 운동장 내부



산도 보이지 않고 평지와 나무, 도로와 건물들이 잘 어울어져 한 폭의 잘 그려진 수채화를 보는 듯 했다. 파란 하늘에 구름이 떠 있고 바람이 옷깃을 여미게 하는 늦가을 오후 쌀쌀한 날씨가 우리를 먼저 맞아주었다. 장시간의 비행과 시차, 추위가 우리를 피곤하게 했고 우리는 파리 인근 호텔에서 일박을 하고 연수 일정을 시작했다.

낙농을 활용한 농촌 관광 - 치즈 체험 농장

10월 13일 파리에서 테제베 고속 열차를 2시간 가량 타고 프랑스 낙농 생산의 중심지 브레타뉴에 도착했다. 열차가 출발하는 순간부터 넓은 초지이며 소박하고 신비로운 느낌을 주는 가옥들, 하늘빛, 땅빛이 어울어져 프랑스의 풍경이 바로 이런 것이구나를 느꼈다. 탄성 소리가 여기저기서 들렸다.

우리가 처음 방문한 곳은 치즈를 생산·가공해서 직판하는 목장형 치즈체험 농장이었다. 90마리 착유에 연간 620만ℓ 우유 생산, 그 중 5%인 3만ℓ를 치즈를 가공하는 농가, 150ha의 농지를 소유한 규모가 제법 큰 농가였다. 가족 3인에 고용 인력 1인으로 목장을 경영하면서 주인이 직접 치즈를 가공, 판매하고 있었다. 이 곳에서 만드는 치즈가 품질, 위생뿐 만 아니라 맛이 뛰어나 좋은 치즈임을 설명하는데 그 자부심이 대단했다. 우유는 1ℓ에 25산티(500원 미만) 치즈는 1kg에 800산티라고 하니 수익 면에서도 우유보다 월등히 높았다. 치즈 판매가 이 농장의 주요 수익원임이 자명했다.

"치즈 판매가 어렵지 않은가?"라는 질문에 지금은 문제가 없지만 처음부터 판매가 잘된 것은 아니라고 했다. 판매 개척을 위해 치즈판매업자들을 초청해서 맛을 보게 하고 선물도 했는데 맛을 확인한 사람들이 주문으로 이어졌고 지금 일주일에 두 번(화, 토요일 오후) 인근 시장에서 직판, 치즈 전문매장에 납품하고 타 지역 개인고객에게는 주문을 받아서 생산을 하는데 개인고객은 3개월 기다려야 구입할 수 있다고 한다. 판로 개척을 위해 나름대로 최선을 다한 것이 보였다. 치즈 공정 과정과 도구들을 보고 싶었지만 EU 식품위생법이 까다롭고 어려워서 가공 공장 시설을 보여주는 것조차도



모두들 진지하게 목장주의 설명을 듣고 있다.

허락하지 않았다. 이 농장은 조경으로 목장을 깨끗하게 정비해놓고 아담한 치즈 공장 교육장에서 치즈 공정과정을 설명하고 또 공정대로 만든 치즈를 진열하고 맛을 보게 했을 뿐인데 설명을 듣고 있자니 믿음이 가면서 고개가 끄덕여졌다. 내가 보기에는 체험 농장이기 보다는 치즈 관광농장 같았다.

프랑스 낙농업의 실태 - 농업회의소

10월 14일, 아침 일찍 서둘러서 브레따뉴 농업회의소(렌느)에 도착했다. 일정이 빡빡해서 조금의 여유도 부릴 시간이 없었기 때문이었다. 관계자의 안내로 회의실에 도착하니 지역 낙농회 일을 맡아보는 회장, 총무님께서 오셨다. 이 지역 낙농업의 특색과 유럽 낙농업의 추세, 실질적인 운영 자료와 개체 기록부를 보면서 설명을 했다. 환경에 대한 법률구조가 엄격해서 5월에 매년 항공사진으로 농지를 정확하게 보고하게 하고 12월에 보조금을 받는다고 한다.

깨끗한 낙농환경의 빌레네 목장

농업회의소에서 낙농 전반에 대한 설명을 듣고 차량으로 30분 정도 이동하여 빌레네 지역의 목장으로 향했다. 오며 가며 보는 풍경은 자연 친화적 초지에 방목된 소, 옥수수 사료포가 끝이 보이지 않았다. 젊은 여성 농업인이 지적도를 준비해서 2개 지역으로 구분된 자기 소유 토지를 설명하고 돌아가면서 시설들을 보여 주었다. 전반적으로 깨끗한 우사, 기계사, 잘 만들어진 건초, 옥수수 엔실리지 등.

특이한 점은 옥수수 엔실리지가 썩지 않는다는 점이었다. '한국에서는 먹이기 시작하면 여기저기서 안 좋은 냄새가 나고 썩기 시작하는데...' 습도가 높지 않아서 그렇단다. 정말 좋은 자연환경이다. 이 농가들 역시 트랙터 등 작업장비가 경비 중 가장 큰 비중을 차지한다고 하니 이것은 한국과 별반 차이가 없었다.



브레따뉴 농업회의소 담당자와 만나 인사를 나누고 있다.

렌느의 멋스러운 교육농장

오후, 렌느에 있는 교육 농장을 방문했다. 창고를 개조해서



아이들 교육장으로 하고 있고 예전 축사를 멋지게 개조해서 민박을 하고 있었다. 실내 인테리어가 단순하면서도 멋스러웠다. 우유가 젖소에서부터 식탁까지 오는 과정을 설명하고 전통 재래 방식으로 버터를 아이들과 같이 만들고 자기가 만든 버터를 집에 가지고 가는 시스템으로 운영되고 있었다. 제다라고 하는 지역 협회에 가입되어 있었는데 제다에서는 회원들 간의 정보교환 법률문제, 세금문제 등 다양한 일을 통해 회원들에게 도움을 주고 있었다.



단체사진(헝지스 농산물 도매시장 내)

철저한 유제품 도매 시스템 - 헝지스 국제 농축산물 도매시장

10월 16일, 파리에서 마지막 날. 세계에서 가장 큰 규모를 가진 헝지스 국제 농축산물 도매시장을 방문했다. 유제품 도매 유통현황에 대해서 들었는데 그 규모에 놀라고 다양한 치즈 종류에 놀랐다. 품질 보전을 위해 온도와 습도가 자동으로 조절되고 있었고 모든 제품들은 독특한 특색이 있었다. 새벽시장의 사람들 또한 활기가 넘쳐나고 있었다.

독일과의 첫만남

10월 17일, 독일 프랑크푸르트(파리에서 1시간 30분 비행거리) 독일 주변 환경은 프랑스와는 또 다른 분위기로 다가왔다. 나지막한 산(프랑스에서는 산을 보기가 힘들었음)이 있고 가옥들이 한결같이 무게감있게 언덕 위의 숲과 조화를 이루고 있었다. 하늘 아래 가장 아름다운 조화로움을 거기서 보았다.

3대를 이어온 휘텐탈 유가공 공장

아침 버스로 2시간. 휘텐탈 유가공 공장에 도착했다. 3대째 농장을 하면서 지금은 인근의 우유와 양젖을 같이 집유해서 중소기업 형태로 치즈를 가공하고 있었다. 규모와 기계설비가 제법 컸다. 깊은 숲에 들어와 있다고 느낄만한 우거진 숲속에 주변 경관이 우수하고 오리, 양들이 보기 좋게 무리지어 다니고 있었다. 교육 농장이나 관광목적으로도 사용가능한 빼어난 경관이 인상 깊었다.

자연 친화적 순환형 목장 - Q-LAND 농장

Q-LAND 농장. Bio가스를 생산해서 전력소에 판매하고 있는 큰 규모의 농장으로 유럽 낙농가 2위 상을 받은 농가였다.

2대째 목장을 하는 젊은 부부가 2층 건물에서 착유하는 것을 볼 수 있었는데 착유가 노동이 아니라 예술로 보였다. 체험목장도 하고 있었는데 자판기를 통해 치즈도 판매하고 그 목장 우유도 동전을 넣으면 컵에 우유가 나오는 시스템으로 판매하고 있었다. 여기서도 착유 체험 젖소 모형물이 있었다. 체험목장에 관심 있는 사람들은 마케팅 해가면 좋을 것 같았다. 독일에서도 가장 현대적인 낙농시설인 것 같았고 Bio가스 생산을 통해 환경오염이 아니라 에너지 생산이라는 건설적인 차원에서 바라 볼 수 있었다. 분뇨로 에너지를 생산하고 남은 분뇨는 완숙된 퇴비로 농지에 환원되는 자연 순환형 농장이었다. 농장주의 체계적인 경영정보와 목장경영의 노하우가 미래 낙농의 전망을 밝게 했다.

나의 미래를 보여준 교육농장 - 오버벨트 교육농장

내 관심은 치즈 가공보다 교육농장에 있었기 때문에 다음에 가게 될 타마슈트에 있는 오버벨트 교육 농장에 더 큰 관심이 갔다. 문을 열고 교육장 안으로 들어서자 동물 소리가 들려왔다. 호기심을 자극하고 집중력을 극대화하기 위해서 CD 플레이어를 틀어 놓아 세심하게 배려한 것이 느껴졌다.

예쁘게 꾸민 공간에 착유를 체험해 볼 수 있는 젖소 모형물, 곡물을 직접 갈아볼 수 있도록 만든 작은 기계, 쉽게 설명할 수 있게 만들어 놓은 궤도.

보고, 듣고, 만지고, 느끼게 하면서 계획된 시나리오를 통해 자연스럽게 학습효과를 보게 하는 시스템이었다. 12년 전 타마슈트시에서 추진한 교육농장 프로젝트로 교육과 접목한 농장인데 지역주민과 학교가 다같이 연계되어 프로그램을 진행하고 있었다. 이렇게 협회와 네트워크가 잘 형성되어 모범적으로 운영되고 있었다. 앞으로 방학이라 예약도 밀



교육목장주로부터 교육목장 현황에 대해 듣고 있다.



린 상태란다. 교육농장은 체험농장과 달리 큰 시설이 없어도 될뿐더러 운영자의 마인드가 중요하다고 했다.

1. 정말 하고 싶은가?
2. 아이디어를 교육적으로 접목해서 끌어올 수 있는가?
3. Money도 있어야 한다.

아무튼 내게 있어 가장 큰 관심분야는 이 교육농장이었다.

광장 중심의 독일 문화

10월 18일, 독일에서도 빠듯한 일정으로 관광 다닐 기회가 많지 않았지만 하이델베르크에서 시내 관광을 즐겼다. 독일의 모든 문화가 광장을 중심으로 일어났다는데 그래서인지 광장은 우리에게 많은 볼거리를 제공했다. 길거리 공연, 독일 맥주의 진수를 제대로 느낄 수 있었던 맥주 바.

한 나라를 알기 위해서 그 나라의 흠을 밟고 자라나는 꽃의 향기를 맡아보고 바람을 느껴보고 사람들의 이야기를 들어보라고 했던가? 7박 8일 동안 눈으로 보고 귀로 듣고 마음으로 느낀 것이 프랑스, 독일에 대해 많은 것을 알게 되었다. 축복 받은 환경과 세계 최대 유제품 생산국이지만 거저 얻어진 것이 아니라 농민 스스로의 다양한 조직화와 정부와의 긴밀한 협조, 사회 구성원의 농업에 대한 관심과 이해의 공감대가 지금의 프랑스, 독일을 만들었으리라. 과연 우리 한국 낙농업의 미래는 어떨까?

우리 낙농업의 미래와 나의 다짐

관행화된 사양관리로 착유해 남유조합에 남유만 하면 통장에 현금이 들어오던 시대는 이미 끝났다고 본다. 경쟁력을 키우지 않는다면 세계화의 커다란 물결 속에 살아남기가 힘들 것이다. 다시 한 번 연수 기간을 되짚어 보았다. '자기만의 경쟁력을 찾아라!' 토론 시간에 교수님으로부터 들은 이 한마디에 나 나름대로 우리 목장의 방향과 경쟁력은 무엇인가를 생각했다. '교육농장'이 머리에 떠올랐다. 교육농장에서 나는 내 열정을 보았다. 나는 일찍부터 선생님이 되고 싶었고 아이들을 좋아한다. 교육농장에서 나온 말들은 하나도 남김없이 기억한다. 결코 과하지도 모자라지도 않는 나 자신이 교육농장에 적격일 것 같은 생각이 들었다. 하지만 결정적으로 선행되어야 하는 것이 있다. 나 자신을 훈련하고 내 목장을 가꾸는 것, 피나는 노력이 이제부터 필요한 것 같다. 깨끗한 목장으로 가꾸기부터 말이다!!! ☺