



KAVRAMSAL MAKALE

**Sürdürülebilir Gastronomide Organik Tarım ile İyi Tarım Uygulamalarının Yeri ve Önemi**

Dr. Öğr. Üyesi Salim İBİŞ, İstanbul Galata Üniversitesi, Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, İstanbul, e-posta: [salimibis@gmail.com](mailto:salimibis@gmail.com)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2404-9218>

**Öz**

Son yıllarda sanayileşme ile birlikte artan çevresel kirlilik, endüstriyel tarım ürünlerinin insan sağlığı üzerindeki bazı olumsuz etkilerinin artması gibi pek çok neden tüketicileri daha doğal ve organik gıdaları tercih etmeye yöneltmiştir. Bu noktada günümüzde sürdürülebilirlik anlayışı içerisinde gelişen organik tarım ile iyi tarım uygulamaları tüketicilerin bu ihtiyaçlarına cevap verecek nitelikte örnek uygulamalar olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda gastronomi alanında faaliyet gösteren işletmeler; tüketici taleplerini karşılama, doğal çevreyi koruma, sosyal sorumluluk duygusu ile hareket etme, rakipleri karşısında farklılaşma, niş pazar fırsatlarını değerlendirme gibi pek çok nedenlerden dolayı bu yaklaşımlara uygun stratejiler geliştirdikleri görülmektedir. Bu çalışma, literatür taramasına dayanan nitel bir çalışmadır ve amacı sürdürülebilir gastronomide organik tarım ile iyi tarım uygulamalarının önemini literatürdeki çalışmalardan faydalanarak açıklamaktır. Sonuç olarak organik tarım ile iyi tarım uygulamalarının başta şefler açısından olmak üzere, tüketici pazarları, bölgesel istihdam, eko turizm faaliyetleri, yiyecek içecek işletmeleri, gastronomi turları ve gastronomi rotaları açısından önem taşıdığı ortaya konmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Gastronomi, Organik Tarım, İyi Tarım.

**Makale Gönderme Tarihi:** 22.01.2021

**Makale Kabul Tarihi:** 02.05.2021

**Önerilen Atf:**

İbiş, S. (2021). Sürdürülebilir Gastronomide Organik Tarım ile İyi Tarım Uygulamalarının Yeri ve Önemi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(5): 487-498.

© 2021 Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi.



## Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2021, 4(5): 487-498. DOI:[10.26677/TR1010.2021.731](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.731)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



### CONCEPTUAL PAPER

## The Place and Importance of Organic Agriculture and Good Agricultural Practices in Sustainable Gastronomy

Assistant Prof. Dr. Salim İBİŞ, İstanbul Galata University, Faculty of Arts and Social Sciences, İstanbul, e-mail: [salimibis@gmail.com](mailto:salimibis@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2404-9218>

### Abstract

In recent years, increasing environmental pollution with industrialization and the increase in some negative effects of industrial agricultural products on human health have led consumers to prefer more natural and organic foods. At this point, it is thought that organic agriculture and good agricultural practices, which are developing within the understanding of sustainability today, are exemplary practices that will meet these needs of consumers. At the same time, businesses operating in the field of gastronomy; It is observed that they develop appropriate strategies for these approaches due to many reasons such as meeting consumer demands, protecting the natural environment, acting with a sense of social responsibility, differentiation against competitors, and utilizing niche market opportunities. This study is a qualitative study based on literature review and its aim is to explain the importance of organic farming and good agricultural practices in sustainable gastronomy by using the studies in the literature. As a result, it has been revealed that organic agriculture and good agricultural practices are important especially for chefs, consumer markets, regional employment, eco-tourism activities, food and beverage businesses, gastronomy tours and gastronomy routes.

**Keywords:** Tourism, Sustainability, Sustainable Gastronomy, Organic Agriculture, Good Agriculture.

**Received:** 22.01.2021

**Accepted:** 02.05.2021

### Suggested Citation:

İbiş, S. (2021). The Place and Importance of Organic Agriculture and Good Agricultural Practices in Sustainable Gastronomy, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 4(5): 487-498.

© 2021 Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi.

## GİRİŞ

Dünya nüfusundaki artış ile birlikte tarım ürünlerine olan ihtiyaç da sürekli artmaktadır. Artan bu ihtiyacın karşılanması için endüstriyel tarım yöntemleri geliştirilmekte ve daha yüksek verim için çeşitli kimyasalların kullanılması söz konusu olmaktadır. Bu da insan sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir (Eryılmaz vd., 2019). Bununla birlikte sanayileşmeye bağlı çevresel ve kimyasal kirlilik, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği gibi pek çok neden beslenme sorunlarını da derinleştirmekte, bu durum bireylerin iyi, temiz, sağlıklı ve daha güvenilir gıda teminini zorlaştırmaktadır (Aydın vd., 2016; Yaşar, 2017).

Sanayi devrimi sonrası yaşanan teknolojik gelişmeler ve beraberinde artış gösteren nüfus tarımsal üretimin de artırılmasını gerekli kılmıştır. Bu gereksinimi karşılamak için başvurulan ve Yeşil Devrim olarak adlandırılan konvansiyonel tarım sistemi gelişmiş, ancak bu tarım sisteminde yoğun kimyasal kullanımının zamanla çeşitli tahribatlara yol açtığı görülmüştür (Ayla ve Altıntaş, 2017).

Dünyadaki çevre, hava, su ve toprak kirliliğinin gıdalar üzerinde olumsuz etkileri her geçen gün daha fazla hissedilmeye başlanmıştır. Bu durum daha iyi, sağlıklı ve temiz gıda ile birlikte daha doğal tarımsal tekniklere olan ihtiyacı her geçen gün artırmaktadır. Bunun sonucu olarak insan sağlığını, doğayı ve çevreyi korumayı esas alan sürdürülebilir tarım yöntemleri önem kazanmaya başlamıştır. İyi, temiz, sağlıklı ve güvenilir gıdaların üretimini yaygınlaştırmak ve bu gıdalara bireylerin erişimini kolaylaştırmak için gıdaların tarladan sofraya kadar tüm süreçlerinin şeffaf olmasını ve kontrol altına alınmasını amaçlayan çeşitli uygulamalar geliştirilmiştir. Bunlardan birisi İyi Tarım Uygulamalarıdır.

İyi tarım uygulamaları (İTU), gerek kaliteli, sağlıklı ve verimli bir tarımsal üretim olması, gerekse güvenli gıda sağlanması bakımından önemli tarımsal uygulamalardır. İyi tarım uygulamaları, tarladan ya da topraktan başlayıp sofraya kadar uzanan bütün üretim, lojistik ve pazarlama aşamalarını kapsayan bir üretim sürecidir (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2020). Bu alandaki bir diğer önemli uygulama ise sürdürülebilir kalkınma kapsamında da desteklenen organik tarım faaliyetleridir. Gıda sektöründe yaşanan çeşitli güven problemleri, çevre ve sağlıkla ilgili endişelerin artması gibi nedenlerle tüketicilerin kimyasal ve katkı maddesi içermeyen ürünlere yönelmeye başladığı ve bu kitlenin organik ürün tüketici kitlesi olarak ifade edildiği görülmektedir (Zinkhan ve Carlson, 1995). Günümüzde organik gıda pazarı küresel ölçekte sürekli olarak büyüme eğilimi gösteren bir sektör konumundadır (Karabaş ve Gürler, 2012)

Artan çevresel kirlilik ve buna bağlı olarak ortaya çıkan sağlık problemleri tüketicileri her geçen gün daha sağlıklı ve sürdürülebilir tüketim anlayışına yönelmelerini zorunlu kılmaktadır. Buradan yola çıkarak bu çalışmada organik tarım ile iyi tarım uygulamaları sürdürülebilir gastronomi bakış açısı ile ele alınarak çok yönlü etkileri değerlendirilmektedir. Bu bağlamda öncelikle organik tarım ile iyi tarım uygulamaları ele alınmış ardından sürdürülebilir gastronomi perspektifinden bu uygulamaların önemi konusunda değerlendirilmeler yapılmıştır.

## SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ

Sürdürülebilirlik; genel anlamda sürekliliği sağlamak, varlığını sürdürmek ya da korumak anlamına gelmektedir. Sürdürülebilir gelişmenin temelinde ekolojik limitlerin olması, temel kaynakların korunması ve kaynaklara ulaşımın eşit olması yer almaktadır. Sürdürülebilir turizm de sürdürülebilir gelişmenin tüm unsurlarını kullanır ve onlarla birlikte hareket eder (Yurtseven ve Kaya, 2010).

Sürdürülebilir gastronomi, gastronomi turizmi kapsamında tarımsal ürünlere, yöresel ve gastronomik unsurlara ve kırsal alana yönelişi ifade eden bir kavram olarak değerlendirilmektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde; yerel, besin değeri yüksek, otantik, nostaljik, insan sağlığı için yararlı, çevreye duyarlı ve yerel yöntemlerle üretilen ve hazırlanan gıdalar gastronomi turizminde seyahat etme motivasyon faktörleri olarak değerlendirilmektedir (Durlu Özkaya vd., 2013). Scarpato (2002) sürdürülebilir gastronomiyi, çevresel sürdürülebilirliği temel alan, toplumun sağlığını, sosyo-kültürel ve çevresel kalitesini koruyan ve geliştiren bir kavram olarak açıklamaktadır. Sürdürülebilir gastronomi, tarımı, yiyecek ve içecek üretimini destekler, özgün olmayan üretimi önler, çekiciliği artırır, yerel toplumu güçlendirir, yiyecek-içecek deneyimine dayalı marka ve kimlik oluşumunu destekler (Yurtseven ve Kaya, 2010).

Sürdürülebilirliğin öneminin anlaşılmasına başlanması beraberinde önemli değişimleri de getirmiştir. Yavaş yemek akımı bunlardan birisidir. Sürdürülebilirlik anlayışı ve yavaş yemek gibi akımlar dünya genelinde biyolojik çeşitliliğin, mutfak kültürlerinin korunmasına ve yerel çiftçiliğin girişimciliğin yaygınlaşmasına katkı sağlamıştır. Tüketicilerde çevre dostu gıda ürünlerine yönelik ilginin artması restoranlarda birçok değişimi beraberinde getirmiş ve organik yiyecekler en önemli menü trendi olmaya başlamıştır (Durlu Özkaya vd., 2013). Yerel ve bölgesel yiyecekler bir destinasyona sürdürülebilir rekabet açısından önemli derecede katkı sunar (Ören ve Şahin Ören, 2019).

Organik tarım ve organik ürünler, yerel yemek üretimi, geleneksel üretim, doğal alışveriş yerleri, yemek festivalleri, yerel olarak üretilmiş yiyecekler-içecekler, özel restoranlar sürdürülebilir gastronomi turizminin bileşenleri arasında gösterilmektedir (Scarpato, 2002). Sims 2009 yılında yaptığı çalışmada yiyecek ve içeceklerin sürdürülebilir turizm için önemine değinmiş ve yerel gıdaların tüketiminin artması yerel ekonomiyi de canlandıracağını dile getirmiştir. Bu anlamda Fransa, İtalya ve İspanya gibi ülkeler peynir, şarap ve et ürünlerini gastronomi turizmi kapsamında etkin kullanarak daha çok ziyaretçi ile daha fazla gelir elde ederek ekonomik canlanmayı gerçekleştirmiş örnek ülkeler olarak gösterilmektedir. Sürdürülebilir gastronomide sürekliliğin sağlanması için ekolojik süreçlerin ve bitki örtüsünün, biyolojik çeşitliliğin korunması, flora ve faunanın zarar görmemesi gerekir. Bununla birlikte yöresel yemek kültürlerinin yaşatılması, korunması ve unutulmaması için çalışmaların yapılması gerekir (Yılmaz ve Akman, 2018).

## **ORGANİK TARIM UYGULAMALARI KAVRAMI ve KAPSAMI**

Sürdürülebilirliğin dünya çapında kabul görmeye başlaması ile birlikte klasik tarım uygulamalarının doğal kaynaklar, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri daha fazla dikkat çekmeye başlamıştır. Bu kapsamda sentetik içerikli gübre, tarım ilaçları, büyüme düzenleyiciler ve buna benzer çeşitli kimyasalların kullanılmadığı organik tarım gibi hem çevreye hem insan sağlığına daha duyarlı üretim yöntemleri gün geçtikçe daha fazla önem kazanmaya başlamıştır (Aktaş, 2020). Organik tarım; üretim sürecinde sentetik kimyasal girdilerin kullanımına izin verilmeyen, bunun yerine ürün artıkları, hayvan gübresi, yeşil gübre gibi tarım dışı organik atık maddelerin kullanılmasına olanak sağlayan; çeşitli hastalıklar, zararlılar ve ot mücadelesinde biyolojik yöntemlere başvurulduğu, aynı zamanda toprak verimliliğinin artırılmasını da sağlayan duyarlı bir üretim sistemi olarak tanımlanmaktadır (Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği, 2020). Bir başka tanıma göre organik tarım; doğanın dengesini, doğadaki canlıları, doğal kaynakları koruyan; toprak verimliliğini sağlayan, insan, çevre ve ekonomik olarak sürdürülebilir nitelik taşıyan bir tarımsal üretim sürecidir (Yıldız ve Yılmaz, 2020). Lapkin de (1990) organik tarım kavramını sürdürülebilirlik ile ilişkilendirmiş

ve organik tarımı ekonomik, sosyal, çevresel açıdan sürdürülebilir, entegre bir tarım yöntemi oluşturma amacını güden üretim yaklaşımı olarak açıklamıştır (Aktaran: Onat ve Keskin, 2019). Organik tarım bazı ülkelerde farklı isimler ile de anılmaktadır. Fransa'da biyolojik tarım, Almanya'da ekolojik tarım bu anlamda kullanılan diğer kavramlardır. Organik tarım, üreticiden ya da tarladan başlayarak son tüketiciye kadar, üretim, işleme, pazarlama, satış gibi tüm aşamalarının kontrol edilerek sertifikalandırılması gereken bir üretim sistemi olarak görülmektedir.

Türkiye'de organik üretim pazarı ilk olarak özellikle dış pazarın talebi ile üretimin yaklaşık %80-90'lık miktarı yurt dışına satılarak geri kalan miktar iç pazarda değerlendirilerek başlamıştır (Eti, 2014). Zamanla iç pazarda da talep görmeye ve yaygınlaşmaya başlamıştır. Tarım faaliyetlerinde kullanılan ilaçlar, kimyasal gübreler, hayvanlarda kullanılan hormon, antibiyotik ve çeşitli ilaçlar toprağı, havayı ve suyu kirletmekle kalmamış bu durum ürünleri tüketen insanların sağlığını da olumsuz etkilemiştir (Yıldız ve Yılmaz, 2020). Günümüzde gıdaların sebep olduğu hastalıklarda meydana gelen artışlarla birlikte elde edilen tarım ürünlerinin hem kalitelerindeki düşüş hem de kimyasal ilaçların kullanılmış olması gibi nedenler tüketicileri organik gıdalara yöneltmiştir. Organik gıda üretimi kişilere sağlıklı gıda sunmasının yansısı aynı zamanda organik gıda üretimi yapan üreticilere ve organik tarımın yapıldığı bölgelere de birçok fayda sunmaktadır (Bozok vd., 2016).

Geleneksel tarım uygulamalarında kullanılan kimyasallar ve sentetik gübrelerin insan sağlığı ve çevre üzerindeki pek çok olumsuz etkisinin gözlemlenmeye başlamasıyla birçok ülke sürdürülebilir kalkınma ilkeleri doğrultusunda organik tarım faaliyetlerine önem vermeye başlamıştır. Özellikle 1970'li yıllarda başlayan organik tarım çalışmaları, 1972 yılında kurulan Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu ile uluslararası anlamda belirli standartların oluşturulması ve uygulamaların en küçük üreticilere kadar aktarılması ile devam etmiştir (Işıldar, 2016).

Tarımsal üretimde doğal kaynakların korunarak kullanılması, hayvan ile bitki genetik kaynaklarının korunması, tarımsal faaliyetlerde zararlılarla mücadelede daha çevre dostu zararsız yöntemlerin kullanılması, daha çevre dostu üretim yöntemlerinin geliştirilmesi ve kullanılması ile organik tarımı yaygınlaştırmaya yönelik eğitim projelerinin geliştirilmesi organik tarımın başlıca amaçları arasında yer almaktadır (Turhan, 2005). Organik tarım faaliyetleri çerçevesinde üretilen organik ürünlerin tüketici nezdinde çeşitli satın alma nedenleri olabilmektedir. İlgili alanda yapılan bazı çalışmalar tüketicilerin organik gıdaları daha sağlıklı ve güvenli olma özelliklerinden dolayı faydacı bulduklarını gösterirken, bazıları da daha lezzetli olmalarından dolayı tercih edildiklerini göstermektedir (Canarlı ve Uz, 2019). Bu nedenle gastronomik faaliyetlerde bulunan işletmelerin bu ürünlere yer vermesi tüketici nezdinde olumlu bir imaj oluşturabilmektedir.

Türkiye'de uygulanan organik tarım standartlarının, zamanla uluslararası standartlar ile uyumlu hale getirilmesi için çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar sonucunda Türkiye'de organik tarım yapan üretici sayısı 2007'den 2016'ya kadarki sürede yaklaşık 4,17 kat, üretim alanı ise 3 kat artmıştır. İyi tarım uygulamalarında ise hem üretici sayısı hem üretim alanı bakımından özellikle 2013 yılından sonra önemli gelişmeler yaşanmıştır. İyi tarım uygulamaları yapılan alan, 2016'da 2007'ye göre 88 kat artış göstermiştir (Eryılmaz vd., 2019).

Tüketici ve çevre odaklı yaklaşımlar tüketicileri her geçen gün daha fazla organik ürün tüketmeye yöneltirken, üreticileri ise daha fazla organik ürün üretmeye sevk etmektedir (İnci vd., 2017). Gerek dünya genelinde gerekse Türkiye'de organik ürünlere olan talep her geçen gün artmakla birlikte son yıllarda tüketici taleplerinde sağlıklı ve güvenilir gıdaların tercih edilmesi yönünde önemli değişimler olduğu görülmektedir. Tüketiciler, satın alacakları ürünlerin insan

sağlığına uygunluğunu önemsemekte ve güvenilir yöntemler ile üretildiğinden emin olmak istemektedirler. Tüketiciler ürün tercihlerini bu şekilde üretilen ürünlerden yana kullanmaktadırlar (Ayla ve Altıntaş, 2017). Bununla birlikte organik tarım gastronomi alanında faaliyet gösteren işletmelerinde her geçen gün ilgi alanına daha fazla girdiği düşünülmektedir.

## **İYİ TARIM UYGULAMALARI KAVRAMI ve KAPSAMI**

İyi Tarım Uygulamaları (İTU) kavramının ortaya çıkışında, tüketim bilincinin gelişmesi, yaşam tarzlarının değişmesi ve alım gücündeki artış gibi faktörler etkili olmuştur. Bir yandan dünya nüfusu artarken artan sanayileşme beraberinde çevre kirliliğini getirmiş, diğer yandan eğitim seviyesinin ve dolayısıyla tüketim bilincinin artması ile birlikte tarımsal ürünlere olan talebin öncelikle temiz, sağlıklı ve güvenilir ürünlere doğru kaymasına neden olmuştur. Böylelikle iyi tarım, Dünya’da ve Türkiye’de hızla yayılmaya başlayan çevre dostu bir tarımsal uygulama olmuştur (Yaşar, 2017). İyi tarım uygulamalarında, kimyasal gübre ve ilaç kullanımı kontrollü bir biçimde belirli bir program dahilinde azaltılarak uygulanmakta, tarımsal faaliyetlerden kaynaklanan çevresel zararların en aza indirilmesi hedeflenmektedir (Eryılmaz vd., 2019).

İyi tarım uygulamaları; tarımsal üretimin çevreye duyarlı bir biçimde yapılmasını, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyecek bir şekilde kontrollü olarak uygulanmasını ve üretim sonucunda ortaya çıkan ürünlerin sertifikalandırılarak tarımda izlenebilirlik, sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğini sağlayan bir üretim modeli olarak açıklanmaktadır (Aydın vd., 2016). İyi tarım, sürdürülebilir bir tarım sistemi olarak görülmektedir. Sürdürülebilir tarım, üretim sürecinin her aşamasında girdi kullanımının kontrol edildiği, çevrenin ve doğal kaynakların tahrip edilmeden kullanıldığı bir tarım anlayışıdır (Eryılmaz ve Kılıç, 2018). Türkiye’de iyi tarım uygulamalarının usul ve esasları 07.12.2010 tarih ve 27778 sayılı Resmi Gazete ’de yayımlanan İyi Tarım Uygulamalarına İlişkin Yönetmelik tarafından tanımlanmıştır (Aksoy vd., 2013).

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından iyi tarım uygulamalarında dikkat edilmesi gereken bazı temel hususlara değinilmektedir. Toprağın işlenmesinde erozyonu azaltacak teknikler kullanılması, üretim faaliyetlerinde kaliteli tohum, fide ve fidan tercih edilmesi, uygun zamanda ve miktarda gübre kullanılması, sulama, gübreleme, ilaçlama gibi tüm uygulamaların kayıt altına alınması ve hasadın hijyenik koşullarda yapılması bu hususların başında gelmektedir. İlgili kanun ve yönetmeliklerde belirlenen standartlara uygun olarak yetiştirilen ürünler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından İyi Tarım Ürünü Sertifikası ile sertifikalandırılmaktadır.

İyi tarım uygulamaları kontrollü bir tarımsal faaliyettir. Çünkü tüm uygulamaların kayıt altına alınması esasına dayanmaktadır. İyi tarımdaki bu kayıtlar; ürünün türü ve çeşidi, üründe hangi gübrenin ya da zirai ilacın uygulandığı, uygulanma nedeni, uygulanma zamanı, uygulanan miktar, uygulamaya ilişkin öneride bulunan ve uygulayıcının ismi, bu konudaki yetkinliği, ürünün ne kadar süre sonra hasat edileceği ve su kalitesini de kapsayan sulamayla ilgili tüm detayları içermektedir. Bu süreçler ile birlikte iyi tarım uygulamalarında, izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik sağlanmış olmaktadır. Yapılan tüm bu analizler ve sonuç belgeleri de kayıt sistemi içerisine dahil edilmektedir (Aksoy vd., 2013). İTU; üretici, üretici örgütü veya müteşebbis ile kontrol ve sertifikasyon kuruluşu arasında tarafların karşılıklı sorumlulukları, hakları ve anlaşmazlıklarını düzenleyen sözleşme doğrultusunda yürütülür (Sayın vd., 2015). İyi Tarım uygulamalarında kimyasal girdi kullanımı söz konusudur fakat, bu girdilerin insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyecek şekilde tatbik edilmektedir (Eryılmaz ve Kılıç, 2018).

İyi Tarım Uygulamalarının üreticiler ve tüketiciler açısından sağladığı pek çok fayda bulunmaktadır. Üreticiler açısından bakıldığında; ürünlerin dış pazarlarda tercih edilirliliğinin

artması, diğer üreticilere göre rekabet üstünlüğü sağlaması, perakendeciler ile anlaşmaların yapılmasında kolaylık sağlaması, güvenilir, kaliteli gıdaların üretilmesine imkan sağlaması, maliyetlerin azalması, üretici gelirinin artması gibi pek çok faydalar sağlayabilmektedir. Tüketiciler açısından ise; kaliteli, sağlıklı, güvenilir ürün tüketme olanağı sağlaması, gıda kaynağı hakkında gerekli tüm bilgilere sahip olunması, gelecekte sağlıklı bir yaşam sağlama konusunda güven vermesi gibi çeşitli pek çok faydalar sağlamaktadır (Doğan ve Tümer, 2019).

## ORGANİK TARIM VE İYİ TARIM UYGULAMALARININ SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Sürdürülebilirlik kavramının temeli, bugünkü neslin ihtiyaçlarının gelecek nesillerin ihtiyaçlarının göz ardı edilmeden karşılanması anlayışına dayanmaktadır. Sürdürülebilirliğin temelinde; yerel kalkınma, istihdam, sosyal katılım, toplumsal refah, kültürel zenginlik, doğal ve çevresel kaynakların korunarak kullanılması ve insan sağlığının önemsenmesi gibi konular yer almaktadır.

Çok disiplinli gastronomi biliminin amacı da sürdürülebilir kalkınmanın geleneksel ilkelerini birleştiren sürdürülebilir bir gastronomi anlayışı geliştirmektir. Bu anlayış hem toplumun sağlığının korunması hem de sosyal ve ekonomik gelişmelerin insana ve çevreye zarar vermeyecek şekilde yürütülmesini gerekli kılmaktadır (Kurnaz ve Arman, 2020). İyi tarım ve organik tarım uygulamalarının pek çok konuda sürdürülebilirliğin bu özellikleri ile örtüştüğü açıkça görülmektedir. Durum gastronomi açısından değerlendirildiğinde de benzer bir sonuç ortaya çıkmaktadır. Disiplinler arası bir özelliği olan gastronominin tarımsal faaliyetlerden ayrı olması düşünülemez. Bu nedenle iyi tarım ve organik tarım, gastronomi açısından önem taşıyan uygulamalardır. Bu kapsamda organik tarım ile iyi tarım uygulamalarının sürdürülebilir gastronomi açısından önemi literatürdeki çalışmalardan faydalanılarak öne çıkan temel başlıklar altında incelenmiştir.

**Üretici Pazarları Açısından Önemi:** Organik tarım ve iyi tarım uygulamaları sonucu ortaya çıkan ürünlerin pazarlanma kanallarından birisi de yerel pazarlardır. Yerel pazarlarda ürünlerini pazarlama imkanı bulan üreticiler, hem araçların etkisini ortadan kaldırmakta hem de tüketicilerle sosyal ilişkiler geliştirme fırsatı bulmaktadırlar. Bu pazarların, üreticiler ile tüketiciler arasındaki kültürel etkileşimi sağlaması gibi bir fonksiyonu da bulunmaktadır. Yerel pazarlar aynı zamanda yerel kültürlerin korunduğu, yaşatıldığı ve daha geniş çevrelere de tanıtıldığı yerler olarak görülmektedir. Yerel pazarların ev yapımı gıdalar ile el yapımı hediyeleşim eşyalarıyla donatılması, bir yandan pazarlardaki ürün çeşitliliğini artırırken diğer yandan yerel kültürleri daha geniş kitlelere tanıtarak kırsal kalkınmaya da katkı sağlamaktadır (Eryılmaz vd., 2019). Karabaş ve Gürler (2012) üreticiler büyük emek harcayarak ve masraf ederek ürettikleri organik ürünler için pazar bulmada sıkıntı yaşarken, tüketicilerin ise bir yandan organik ürünlere kolaylıkla ulaşamamaktan, diğer yandan organik ürünlerin pahalı olmasından yakındıklarını ifade etmiştir. Üretici pazarları tüketici ile üreticinin ortak buluşma noktası olabildiği gibi her iki taraf için de pek çok avantaj sağlamaktadır. Ayrıca tüketicilerin organik gıdalara daha yüksek fiyat ödemeye gönüllü olduklarını gösteren çalışmalarında olduğu görülmektedir (Chen ve Lobo, 2012).

Yapılan bazı araştırmalar, çekirdeksiz üzüm, zeytin, pamuk, arpa ve buğday gibi bazı organik ürünlerin verimi konvansiyonel ürünlere göre %5-20 oranında daha düşük iken, satış fiyatlarının da %10-15 oranında daha yüksek olduğunu göstermiştir (Eryılmaz vd., 2019). Yine Eryılmaz ve Kılıç'ın (2018) yaptıkları diğer bir araştırmada iyi tarım uygulamaları ile elde edilen brüt kârın konvansiyonel tarıma göre %8.6 daha düşük olduğu, brüt kârda bu azalmanın ise ancak

%54.02'sinin iyi tarıma verilen parasal destekle karşılanabildiği tespit etmişlerdir. Bu durumda organik gıdaların piyasadaki diğer ürünlere göre fiyatlarının yüksek olması normal karşılanmalıdır.

**Eko Turizm Açısından Önemi:** Eko turizm, çevreyi koruyan ve yerel halkın refahını gözeten, doğal alanlara karşı duyarlı bir seyahat ve turizm anlayışıdır. Özellikle kalabalık şehirlerde yoğun iş temposunda çalışan insanlar bir süre sonra rutin hayattan uzaklaşmak, rahatlamak ve yeni deneyimler yaşamak gibi motivasyonlar ile doğal hayata daha fazla ilgi göstermeye başlamaktadır. Bu noktada organik tarım ve iyi tarım uygulamaları eko turizm faaliyetleri için oldukça önemli uygulamalar olduğu düşünülmektedir. Yine bu çerçevede kırsal yerlerdeki tarım çiftliklerine yönelik turizm hareketleri olmaktadır. Bu hareketliliğin artırılması üreticileri, yerel halkı destekleyecektir.

Çiftlik turizmi, sürekli yaşadıkları yerin dışında, bir çiftliğe giderek günübirlik ya da belirli bir süre konaklamalı şekilde çiftlikteki tarımsal faaliyetlere katılma ile oluşan bir turizm türüdür. Kırsal yerleşimde ekonomik etkinlik tarım ise ve turistik uygulamalar da ağırlıklı olarak tarıma dayalı olarak yapılıyorsa, bu tür turizme de tarım turizmi denilmektedir (Üzümcü ve Koç, 2017). Son yıllarda bireylerin turistik tercihleri değişmekte, alternatif turizm türlerine olan talep artmaktadır. Bu noktada çiftlik turizmi alternatif bir turizm türü olarak görülmektedir. Çiftlik turizmi aktiviteleri şehir hayatından bunalan insanların rahatlaması, doğa ile baş başa kalmasına imkan sağlamaktadır. Bu noktada organik tarım ürünleri bir çekicilik unsuru olabilmektedir.

Çiftlik turizmi faaliyetlerinde ziyaretçilere yöreye özgü tatlar sunulmakla birlikte, meyve toplama, yabani otları çapalama, hasat yapma gibi imkanlar da sunulmaktadır. Tarım turizmi kapsamında çiftlik turizmi hizmetlerinden farklı olarak çeşitli konserveler, farklı hamur işleri, peynirler gibi evde yapılan ürünlerin tadılması, çiftlik ürünlerinin satın alınması, gündelik tarım faaliyetlerine bire bir katılma, yöresel kültürü ve gelenekleri görme yaşama gibi faaliyetler de yapılabilmektedir (Kılıç ve Kurnaz, 2010). Bu noktada tarım faaliyetleri ile gastronomi turizminin yolu kesişmektedir. Sürdürülebilir gastronomi, çiftlikten restorana kavramı ile turizm endüstrisi içerisinde yerel tarım ürünlerinin kullanımını destekleyerek yüksek kaliteli turizm ürününü teşvik etmektedir (Kurnaz ve Arman, 2020).

**Restoranlar ve Şefler Açısından Önemi:** Organik gıda talebindeki artış yiyecek içecek işletmelerinin de konusu olmaktadır. Organik gıda pazarı dünya genelinde büyüme gösterirken bir yandan organik ürünler sunan yiyecek içecek işletmeleri ve restoranların sayısı da artmaktadır. Önceleri menülerinde organik gıdalara yer verilmesi konusunda daha çekimser davranan bazı ünlü restoranlar günümüzde organik ürün konseptine daha fazla yönelikleri görülmektedir. Food and Wine Dergisi'nin yapmış olduğu araştırmada hızlı yemek zincirlerinin de bu konuda duyarlılık göstermeye başladıklarını ortaya çıkarmıştır. Amerika Birleşik Devletleri'nde yapılan araştırmalarda organik menülere sahip restoranların cirolarında sürekli bir artış gözlemlendiği ve tüm girdileri organik olan restoran sayısının günden güne arttığı görülmüştür ([www.isfikirleri-girisimcilik.com](http://www.isfikirleri-girisimcilik.com)).

Sağlıklı beslenmenin önemi artmaya başladıkça bu yönde hizmet sunan yiyecek içecek işletmelerinin sayısı da artmaya başlamıştır. Bu tür işletmeler ya kendileri organik tarım ürünleri yetiştirmekte ya da üreticiler ile anlaşmalı olarak çalışmaktadırlar. Günümüzde restoranlarda şeflerin kendi ekip biçtikleri ya da üretim faaliyetlerini kendilerinin organize ettiği tedarik yöntemlerini de kullandıkları görülmektedir ([www.ekbicyeic.com](http://www.ekbicyeic.com)). Bu noktada işletmeciler ya da şefler ürünlerini sunarken tarım ilacı, hormon ya da koruyucu madde içermeyen ürünlerden seçmektedirler.

Yeşil ve organik restoranlara yönelik talebin her geçen gün daha fazla belirginleşmeye başladığı ifade edilmektedir. Hizmet ve operasyon süreçlerini hedef pazar kitlesinin ihtiyaçlarına göre



belirleyip buna göre üretim yapan ya da ürünlerini buna göre tedarik eden ekolojik restoranlar, kimyasal ya da katkı maddesi kullanılmaksızın üretilmiş organik gıdaları tercih ettikleri görülmektedir. Ekolojik restoranlar mal ve hizmetlerin tedarikinde hem ekolojik çiftliklerden hem de doğa dostu üretim merkezlerinden faydalanmaktadır. Bu restoranlar aynı zamanda organik pazarlardan ve Permakültür prensipleri ile üretim yapan çiftliklerden gıda temin etmektedirler (Eren, 2018).

Bir restoranda şefin sağlıklı ve lezzetli bir ürün ortaya koymasında kullanılan hammaddenin rolü büyüktür. Bu nedenle restoran işletmelerinde organik gıdaların tercih edilmesi ve müşterilere sunulması müşteri memnuniyetine olumlu katkısı olacaktır. Diğer yandan restoran yönetiminin ve şefin üreticiyi ve ürünün sürdürülebilirliğini desteklemiş olacaktır. Yiyecek içecek işletmelerinde organik ürünlere yer verilmesi ile hem tüketicilerin bu yöndeki talepleri karşılanmış olmakta hem de bu ürünlerin yetiştirilmesinde emek harcayan üreticilerin emeklerinin karşılığını alması noktasında katkı sağlanmaktadır.

**Gastronomi Turları ve Gastronomi Rotaları Açısından Önemi:** Günümüzde hızla gelişen ve destinasyonlardaki yerel yemek unsurlarının birer turistik çekicilik olarak değerlendirildiği önemli bir alternatif turizm türü gastronomi turizmidir. Gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilen diğer bir konu gastronomi rotaları ve gastronomi turlarıdır. Gastronomi rotaları popüler turistik ürünler olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi turları da farklı destinasyonlarda çeşitli ürünlerin yapılışını deneyimlemek ve tadım yapmak gibi amaçlarla farklı bölgelere yapılan turistik faaliyetler olarak ifade edilmektedir (Aksakallı ve Bayraktar, 2020). Gastronomi rotalarının temel amacı, bir turistik bölgeyi ziyaret edecek turistlerin bu bölgede bulabilecekleri yiyecek ve içecekler, farklı gastronomik ürünler ile çeşitli etkinlikler hakkında bilgileri toplu olarak kaynağında bulabilmelerini sağlamak ve sunmaktır (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018). Çoğunlukla paket tur olarak hazırlanan gastronomi turlarında destinasyonların sahip oldukları mutfak kültürünün, yiyecek içecek zenginliğinin, yerel lezzetlerin sunulması amaçlanmaktadır. Gerek yurtiçinde gerekse yurtdışında gastronomi turları düzenlenmektedir. Bu açıdan ele alındığında organik tarım faaliyetleri ile organik ürünler gerek gastronomi rotaları için gerekse gastronomi turları için önemli bir çekicilik unsuru olarak değerlendirilebileceği düşünülmektedir.

**İstihdam Açısından Önemi:** Organik tarım ve iyi tarım uygulamalarında ürünlerin yetiştirilmesinden satışına kadar tüm süreçlerde daha fazla işgücüne ihtiyaç duyulmaktadır. Tarım faaliyetlerinin daha çok kırsal bölgelerde yapıldığı düşünüldüğünde bu faaliyetlerin desteklenmesi aynı zamanda kırsal alanlardaki istihdama ve bölgesel kalkınmaya da katkı sağlayacaktır. Bununla birlikte kadın istihdamına da olumlu katkısı olacaktır. Böylelikle sürdürülebilir gastronomi anlayışına uygun bir ekosistem hayat bulmuş olacaktır.

## SONUÇ ve TARTIŞMA

Organik tarım ve iyi tarım uygulamaları gıdaların daha iyi ve temiz bir şekilde üretilmesini, üretimden tüketime olan tüm süreçlerin izlenmesini ve tarım faaliyetlerinin çevreye ve insan sağlığına daha duyarlı olarak yapılmasını sağlayan uygulamalardır. Bu bakımdan sürdürülebilirlik ilkeleri ile örtüşen uygulamalar olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi, tarım faaliyetleri ile çok yönlü olarak ilişki içerisinde olan bir alandır. Bu nedenle çalışmada organik tarım ile iyi tarım uygulamaları gastronomi perspektifinden ele alınmıştır.

Konvansiyonel tarımın zararlı etkilerinin azaltılması, çevre duyarlılığının artırılması, daha sağlıklı gıda üretilmesi gibi amaçlar ile iyi tarım uygulamaları ve organik tarım gibi daha sürdürülebilir tarım yöntemleri ortaya atılmış ve her geçen gün bu uygulamalar daha fazla önem

kazanmıştır. Türkiye’de bu uygulamaların yaygınlaşması için çeşitli destekler de sağlanmıştır. Ancak organik tarım uygulamalarının maliyeti daha yüksek olduğundan üreticilerin piyasadaki rekabeti zorlaştığı görülmektedir.

Sürdürülebilir gastronominin varlığı ve gelişimi organik gıda ve iyi tarım uygulamaları ile yakından ilişkili olduğu düşünülmektedir. Gastronomide sürdürülebilirliğin sağlanması kırsal alanda yaşayanların refah düzeyinin artırılmasına, yöresel ürünlerin ve lezzetlerin kaybolmamasına, kaybolmaya yüz tutan değerlerin tekrar canlandırılmasına ve daha doğal yöntemlerle yapılan tarımsal faaliyetler ile üretilen ürünlerin artırılmasına dayanmaktadır. Bu nedenle organik tarım ve iyi tarım uygulamaları her yönü ile desteklenmelidir.

Yöresel ya da organik gıdalar çoğu zaman gastronomi turizminin konusu da olmaktadır. Bu noktada organik tarım ve iyi tarım uygulamaları eko turizm ve gastronomi turizmi faaliyetleri içerisinde daha fazla yer bulması sağlanmalıdır. Organik tarım ve iyi tarım uygulamaları çerçevesinde eko turizm faaliyetleri artırılması ve çeşitlendirilmesi başta üreticilere fayda sağlamakla birlikte, gastronomi alanındaki çalışmaların ilerlemesine de katkı sağlayacaktır.

Otel işletmeleri, restoranlar ve diğer yiyecek içecek işletmeleri organik tarım üreticileri ile yakın temas içine girerek sözleşmeli üretim sistemi yöntemi ile üretilen ürünlerin alım garantisinin sağlanması veya karşılıklı güvenin oluşturulması sureti ile üreticilerin desteklenmesi son derece yerinde bir yaklaşım olduğu düşünülmektedir. Böylelikle hem üreticiler kendilerini güvende hissedecek hem de işletmeler ihtiyaç duydukları organik ürünleri kolaylıkla direk üreticiden temin edebileceklerdir.

Şeflerin iyi bir yemek yapıp sunabilmeleri iyi gıda temin edebilmelerine bağlıdır. Bu nedenle şeflerin organik ve iyi tarım uygulamaları konusunda bilgi sahibi olmaları oldukça önemlidir. Bu noktada şeflerin sahadaki uygulamaları yakından takip etmeleri yerinde olacaktır. Zaman zaman saha ziyaretlerinin yapılması da şeflerin bu konuda kendilerini geliştirmeleri açısından önem taşımaktadır.

Tüketicilerin güvenilir gıdaya yönelik artan talepleri, üretimden tüketime kadar olan tüm sürecin etkin bir şekilde izlenmesini ve değerlendirilmesini zorunlu kılmaktadır. İyi tarım uygulamalarında üreticilerin uyması gereken çok sayıda kriter ve kontrol noktaları bulunmaktadır. İyi tarım ve organik tarım uygulamaları tüketicilerin her geçen gün daha fazla ihtiyaç duydukları sağlıklı ve güvenilir gıdalara ulaşmasını kolaylaştıran üretim modelleri olarak görülmektedir. İyi tarım uygulamalarında belli ölçüde kimyasal girdinin kullanılmasına izin verilmektedir. Organik tarımda bu girdiler kullanılmadığı için verimlerde düşüş olduğundan maliyetlerin dolayısıyla piyasada ürün fiyatlarının artmasına neden olmaktadır. Organik gıda konusunda tüketicilerin de bilinçli olması gerekmektedir. Aksi takdirde organik olarak üretilmeyen ürünler tüketicilere organikmiş gibi kolaylıkla sunulabilir. Bu durumda tüketiciler organik gıda istismarına maruz kalabilmektedir (Onat ve Keskin, 2019). Bazı tüketiciler için fiyat farkı da sorun olabilmektedir. Organik ürünlerin fiyat farkının tüketiciye anlatılması zaman alacaktır. Bunun için tüketicilerin de bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Gelecekte tüketicilerin doğal ürünlere yönelik beklenti ve tutumları, restoran işletmelerinde doğal ve organik ürünlere yönelik alguları araştırılması gereken konular olarak önerilebilir.

## **KAYNAKÇA**

Aksakallı, Z., ve Bayraktar, Y. (2020). *Gastronomi Rotaları ve Turları*. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Aksoy, A., Dıvrak, B. B., ve Sütü, E. (2013). *İyi Tarım Uygulamaları El Kitabı*. İstanbul: WWF-Türkiye (Doğal Hayatı Koruma Vakfı).

Aktaş, E. (2020). *Organik Tarım ve Dikey Tarım*. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Aydın, B., Özkan, E., Aktürk, D., Kiracı, M. A., ve Hurma, H. (2016). İyi Tarım Uygulamalarına Yönelik Üretici Görüşlerinin Ekolojik Açıdan Değerlendirilmesi (Kırklareli, Edirne, Tekirdağ ve Çanakkale İlleri Örneği). *Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 12-25.

Ayla, D., ve Altıntaş, D. (2017). Organik Üretim ve Pazarlama Sorunları Üzerine Bir Değerlendirme. *Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(4), 7-17.

Bozok, D., Narin, M., ve Girgin, G. K. (2016). Organik Tarım ve Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Kırtık Köyü Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6(1), 1-6.

Canarslan, N. Ö., ve Uz, C. Y. (2019). Annelerin ve Hamilelerin Organik Gıda Satın Alma Davranışları. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 18(1), 457-478.

Chen, J., and Lobo, A. (2012). Organic food products in China: Determinants of consumers' purchase intentions. *The international review of retail. Distribution and Consumer Research*, 22(3), 293-314.

Çavuşoğlu, M., ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 347-359.

Doğan, B., ve Tümer, E. İ. (2019). Çiftçilerin İyi Tarım Uygulamalarına Katılma İstekliliklerini Etkileyen Değişkenler: Kahramanmaraş İli Örneği. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 29(4), 611-617.

Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1). 13-20.

Eren, S. (2018). Ekolojik Restoranlar ve Perma-kültür Uygulamaları: Ekbiçyeiç Restoranı Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 534-552.

Eryılmaz, G. A., ve Kılıç, O. (2018). Türkiye'de Sürdürülebilir Tarım ve İyi Tarım Uygulamaları. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 21(4), 624-631.

Eryılmaz, G. A., Kılıç, O., ve Boz, İ. (2019). Türkiye'de Organik Tarım ve İyi Tarım Uygulamalarının Ekonomik, Sosyal ve Çevresel Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 29(2), 352-361.

Eti, H. S. (2014). Organik Gıdaların Pazarlanması ve Organik Gıdalara Karşı Tüketici Tutum ve Davranışları Analizi. Tekirdağ: T.C. Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Doktora Tezi).

İnci, H., Karakaya, E., ve Şengül, A. Y. (2017). Organik Ürün Tüketimini Etkileyen Faktörler (Diyarbakır İli Örneği). *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 20(2), 137-147.

<http://www.isfikirleri-girisimcilik.com/organik-gida-restorani-acan-kazanacak> [E.T: 05.01.2021].

<https://www.ekbiçyeic.com/> [E.T: 10.01.2021].

İşıldar, P. (2016). *Sürdürülebilirlik ve Gastronomi*. H. Kurgun ve D. B. Özşeker içinde, Gastronomi ve Turizm (57-58). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Karabaş, S., ve Gürler, A. (2012). Organik Ürün Tercihinde Tüketici Davranışları Üzerine Etkili Faktörlerin Logit Regresyon Analizi ile Tahminlenmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(10), 129-156.
- Karkacier, O., ve Karabaş, S. (2013). İyi Tarım Uygulamaları ve Tüketici Davranışları (Logit Regresyon Analizi). *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(2), 71-79.
- Kılıç, B., ve Kurnaz, A. (2010). Alternatif Turizm ve Ürün Çeşitliliği Oluşturmada Ekolojik Çiftlikler: Pastoral Vadi Örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(4), 39-56.
- Kurnaz, A., ve Arman, A. (2020). *Sürdürülebilir Gastronomi*. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Onat, G., ve Keskin, E. (2019). Organik Gıda Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3275-3289.
- Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği. (2020). [www.orguder.org.tr](http://www.orguder.org.tr): <http://www.orguder.org.tr/index.aspx> [E.T: 06.01.2021]
- Ören, V. E. ve Ş. Ö., Tuba (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sürdürülebilirlik: Ebem Köftesi Örneği, *Turkish Studies*, 14 (1), 151-162.
- Sayın, B., Çelikyurt, M. A., Kuzgun, M., ve Aydın, B. (2015). Antalya ilinde örtüaltı yetiştiriciliği yapan üreticilerin iyi tarım uygulamalarına yaklaşımı. *Derim*, 32(2), 171-186.
- Scarpato, R. (2002). *Sustainable Gastronomy as a Tourist Products*. In A. Hjalager and G. Richards, G. (Eds.), *Tourism and Gastronomy*. London-New York: Routledge.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2020). [www.tarimorman.gov.tr](https://www.tarimorman.gov.tr): <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Iyi-Tarim-Uygulamalari> [E.T. 02.01.2021].
- Turhan, Ş. (2005). Tarımda Sürdürülebilirlik ve Organik Tarım. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 11(1), 13-24.
- Üzümcü, O. O., ve Koç, B. (2017). Ekolojik Turizm Kavramı: Fethiye Örneği. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10(1), 14-19.
- Yaşar, G. (2017). İyi Tarım Uygulamaları: Migros Ticaret Anonim Şirketi Örneği. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(2), 503-524.
- Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi* (5), 19-35.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4). 852-872.
- Yurtseven, H. R ve Kaya, O. (2010). Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. 11. Ulusal Turizm Kongresi, 2-5 Aralık 2010, Kuşadası, 57-65.
- Zinkhan, G. M., and Carlson, L. (1995). Green Advertising and the Reluctant Consumer. *Journal of Advertising*, 24(2), 1-6.