



Czas na zmianę. Wybierz lokalność!

Jak wspierać system żywnościowy przyjazny przyrodzie i ludziom?



Publikacja powstała w ramach kampanii WYŻYWIĆ ŚWIAT na rzecz suwerenności żywnościowej i zrównoważonego rolnictwa. Naszym celem jest informowanie o przyczynach głodu na świecie oraz promowanie zasad suwerenności żywnościowej i rozwoju lokalnego rolnictwa jako skutecznych sposobów walki z nim.

Polska Zielona Sieć (PZS) jest organizacją pożytku publicznego, która zrzesza organizacje ekologiczne z całej Polski. Wspólnie budujemy społeczne poparcie dla rozwoju szanującego środowisko naturalne, upowszechniamy edukację globalną, tworzymy mechanizmy społecznej kontroli wydatkowania funduszy publicznych, promujemy odpowiedzialne zachowania konsumenckie, a także wspieramy zrównoważony rozwój krajów globalnego Południa i społeczeństwo obywatelskie w Europie Wschodniej. Współpracujemy z wieloma organizacjami krajowymi i międzynarodowymi.

Dowiedz się więcej o naszej działalności:

www.zielonasiec.pl

www.globalnepoludnie.pl

www.ekonsument.pl

Znajdź nas na Facebooku:

Kupuj Odpowiedzialnie: <https://www.facebook.com/kupujodpowiedzialnie>

Akcja dla Globalnego Południa: <https://www.facebook.com/globalnepoludnie>

Redakcja: Emilia Ślimko, Kampania WYŻYWIĆ ŚWIAT

Polska Zielona Sieć

ul. Sławkowska 12

31-014 Kraków

info@zielonasiec.pl

Wydanie 1, 2012 r.

Projekt graficzny: geographica.pl

Tekst publikacji jest udostępniony na licencji    

Spis treści

■ Dlaczego konieczne są zmiany: rolnictwo przemysłowe	5
■ Inne rozwiązanie jest możliwe: lokalna produkcja i konsumpcja żywności	8
■ Co możesz zrobić jako konsument?	11
■ Działaj:	16
Co możesz zrobić indywidualnie?	17
Co możesz zrobić wspólnie z innymi?	19
Co możesz zrobić w wymiarze globalnym?	24
■ Na skróty: co możesz zrobić?	26
■ Spis zdjęć i ilustracji	27



Publikacja powstała przy wsparciu finansowym Unii Europejskiej. Za jej treść odpowiada Polska Zielona Sieć i w żadnym stopniu nie może być ona postrzegana jako odzwierciedlenie stanowiska Unii Europejskiej.

Czas na zmianę. Wybierz lokalność!

Każdy z nas jest konsumentem i członkiem jakiejś społeczności lokalnej. Już te dwa fakty sprawiają, że masz realny wpływ na rzeczywistość, w której żyjesz. Możesz działać sam albo w grupie. Poprzez wybór tego co jesz, sposobu spędzania wolnego czasu, miejsca robienia zakupów czy angażowanie się w lokalne inicjatywy możesz kształtować swoje otoczenie, by żyło się w nim zdrowiej i lepiej oraz by pieniądze pozostawały w lokalnym obiegu, pracując na rozwój danej społeczności i regionu.

Działanie na rzecz rozwoju lokalnego, to jednak nie tylko zmienianie najbliższego otoczenia. To również sposób, w jaki możemy wpływać na funkcjonowanie współczesnego zglobalizowanego świata, by stał się lepszym miejscem do życia także dla mieszkańców globalnego Południa, czyli ubogich krajów Afryki, Ameryki Południowej czy Azji.

Współzależności między różnymi regionami świata widać szczególnie wyraźnie w dziedzinie rolnictwa, a zwłaszcza w dominującym obecnie globalnie modelu wytwarzania i dystrybucji żywności. Przemysłowa produkcja żywności na skalę masową daleka jest od wiedzy zrównoważonego korzystania ze środowiska naturalnego i nie przyczynia się do poprawy sytuacji najbiedniejszych.

Nie możemy bagatelizować formy, jaką współcześnie przybiera rolnictwo. Jego podstawową funkcją jest wytwarzanie dla nas żywności, a przecież nie bez znaczenia dla naszego zdrowia jest to, co jemy. Podobnie jak nie bez znaczenia jest dla nas stan środowiska, w którym żyjemy. Dzisiaj widać to już wyraźnie, że przyszłość nas jako społeczeństwa i cywilizacji rysuje się w bardzo ciemnych barwach, jeśli nie powstrzymamy barbarzyńskiej eksploatacji Ziemi. Niestety, rolnictwo przemysłowe, ukierunkowane na maksymalizację zysku kosztem degradacji środowiska naturalnego oraz społeczności rolniczych, niehumanitarnego traktowania zwierząt i niszczenia naszego zdrowia, przyczynia się do tego znacząco.

Alternatywa wobec przemysłowej produkcji żywności jest jednak możliwa! Nadal posiadamy wiedzę i środki, by wytwarzać zdrową żywność z poszanowaniem praw przyrody oraz prawa każdego człowieka do wyżywienia się. Jest to szczególnie istotne w czasach, w których ludzkość musi się zmierzyć ze wzrostem demograficznym, postępującymi zmianami klimatu oraz problemem milionów głodujących w różnych częściach świata. To właśnie dostęp do żywności – takiej jaką chcemy spożywać, a więc smacznej i bezpiecznej – jest miernikiem naszego dobrobytu i poczucia kontroli nad własnym życiem – kontroli, którą zbyt łatwo oddajemy w ręce międzynarodowych korporacji. A przecież każdy z nas pamięta jeszcze czasy, kiedy babcia, mama czy sąsiadka uprawiały warzywa w przydomowym ogródku lub na działce.

Mamy nadzieję, że nasz poradnik dostarczy Ci wielu inspiracji i zachęci do wspólnego działania na rzecz zrównoważonego i sprawiedliwego systemu żywnościowego. Twoje zaangażowanie ma znaczenie, bo tylko wspólny wysiłek zwykłych ludzi na całym świecie może przynieść rzeczywistą ZMIANĘ. Zacznij działać już dziś!

Zespół Kampanii WYŻYWIĆ ŚWIAT



„Szacunki pokazują, że globalne rolnictwo przemysłowe potrzebuje 10 kalorii energii, w trakcie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i przygotowania produktów, aby wytworzyć 1 kalorię energii spożywczej”.

Walden Bello, 2011, Wojny żywnościowe

A photograph of a combine harvester and a truck in a field at sunset. The sun is low on the horizon, creating a bright glow and long shadows. The harvester is yellow and the truck is red. The field is covered in harvested crops.

DLACZEGO KONIECZNE SĄ ZMIANY?

ROLNICTWO PRZEMYSŁOWE



Większość żywności, jaką znajdziemy na typowych sklepowych półkach, wytwarzana jest w systemie przemysłowym. Ten dominujący obecnie na świecie model rolnictwa opiera się na energochłonnych monokulturach, przemysłowych fermach, destrukcyjnych praktykach poławowych oraz stosowaniu chemii w uprawach i hodowlach. Wszystkie zagrożenia, jakie niesie ze sobą, wynikają ze zmiany sposobu postrzegania celów samego rolnictwa. Rolnictwo przemysłowe nie

służy już produkcji zdrowej żywności we współpracy z naturą, ale stało się działem gospodarki ukierunkowanym w pierwszej kolejności na zysk. W dobie globalizacji żywność przemierza i łączy ze sobą cały świat – globalną Północ z globalnym Południem, stając się zwykłym towarem rynkowym podlegającym takim samym zasadom handlowym, jak każdy inny towar. Niestety, tam gdzie zysk jest podstawowym celem, bardzo łatwo o nadmierną eksploatację zasobów naturalnych i ludzi na korzyść najbogatszych krajów. Rolnictwo przemysłowe niesie ze sobą wiele potężnych problemów środowiskowych i społecznych, takich jak: wylesianie cennych przyrodniczo regionów, erozję gleb, pustynnienie, zanieczyszczenie gleby i wody pestycydami, zmniejszanie się populacji owadów i ptaków, negatywny wpływ na zdrowie człowieka i zwierząt oraz ubożenie społeczności rolniczych.

Utrata różnorodności na talerzu i w przyrodzie

Aż trudno uwierzyć, że jeszcze 60 lat temu w Chinach znano 8000 odmian ryżu, a obecnie pozostało ich tylko około 50. W Meksyku od 1930 roku wymarło aż 80% odmian kukurydzy. W Polsce zarejestrowanych mamy 100 odmian ziemniaków, w tym większość jadalnych, ale czy ktoś widział choć część z nich na swoim talerzu? W rolnictwie przemysłowym nie opłaca się stosować różnorodnych upraw. Wygodniej i taniej jest stworzyć monokultury na dużych obszarach. Traci na tym nie tylko krajobraz. Produkowane na skalę przemysłową rośliny są mniej zróżnicowane, uboższe w składniki odżywcze i mniej smaczne. Dla większości ludzi na świecie podstawę wyżywienia stanowią obecnie tylko cztery gatunki roślin – ryż, kukurydza, pszenica i ziemniaki – w ich kilku zaledwie odmianach. Uprawy jednogatunkowe są bardziej podatne na choroby i szkodniki, co dodatkowo zwiększa wykorzystywanie chemii. Dodajmy do tego karczowanie lasów i wycinanie zadrzewień śródpolnych pod uprawy, a otrzymamy krajobraz spustoszony pod względem bioróżnorodności roślin i zwierząt.

Więcej o znaczeniu bioróżnorodności przeczytasz w raporcie „Bioróżnorodność w rolnictwie” <http://bit.ly/14DxJ6H>

Hodowle zwierząt a zmiany klimatu i degradacja środowiska

Niemal połowa światowej produkcji mięsa pochodzi z wielkoprzemysłowych ferm. Hodowla zwierząt odpowiedzialna jest aż za ok. 18% światowej emisji gazów cieplarnianych pochodzących z działalności człowieka. Większość w tej emisji stanowi udział podtlenku azotu oraz metanu, pochodzących z nawozu zwierzęcego, procesów trawienia zwierząt i nawozów mineralnych stosowanych w uprawach paszowych. Co więcej, rzeczywisty wpływ produkcji mięsa i mleka na zmiany klimatu jest jeszcze większy, jeśli uwzględnimy karczowanie lasów w Ameryce Południowej pod pastwiska oraz uprawę soi na paszę dla zwierząt. Obecnie ceny mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego są znacznie zaniżane wobec realnych kosztów, jakie ponosimy w związku z degradacją naturalnych ekosystemów oraz wykorzystaniem zasobów naturalnych, w tym szczególnie cennej i ograniczonej w swej ilości wody pitnej. Globalny popyt na mięso rośnie z roku na rok, zwłaszcza w takich krajach jak Chiny, Indie czy Brazylia, w których wzrasta liczba ludzi przynależących do tzw. klasy średniej.

Kilka faktów:

- aby wyżywić jedną krowę, trzeba wykarczować na pastwiska prawie 7 hektarów lasu
- aby wyprodukować 1 kg mięsa potrzeba 12 kg zboża i soi oraz średnio 20 000 litrów wody
- dla porównania: aby uzyskać 1 kg pszenicy potrzeba tylko 190 litrów wody.

Więcej o przemysłowej produkcji mięsa przeczytasz na stronie kampanii WYŻYĆ ŚWIAT <http://bit.ly/167fm5X>

Więcej na temat zmian klimatu i hodowli zwierząt znajdziesz w raporcie „Globalne Ostrzeżenie: Zmiany klimatyczne a dobrostan zwierząt” <http://bit.ly/10oMCUq>

GMO



W rolnictwie przemysłowym wykorzystuje się coraz częściej organizmy modyfikowane genetycznie (GMO, ang. Genetically modified organisms), których materiał genetyczny został zmieniony przez człowieka w sposób niezachodzący w warunkach naturalnych, w celu uzyskania u nich nowych cech.

W kontekście rolnictwa GMO oznacza genetycznie zmodyfikowane rośliny uprawne, pasze i żywność otrzymywaną z takich upraw. Inżynieria genetyczna obiecuje rozwiązać największe problemy, z którymi borykają się współcześnie producenci żywności – słabą odporność upraw na szkodniki oraz



małe plony. Producenci genetycznie modyfikowanych nasion i dostosowanych do nich oprysków przekonują również, że GMO jest dobrym sposobem na rozwiązanie problemu głodu i niedożywienia w krajach ubogich. Społeczności rolnicze na całym świecie przekonują się jednak, że rzeczywistość jest daleka od składanych deklaracji.

Niezależne badania i obserwacje pokazują, że wprowadzenie technologii GMO:

- nie przyczynia się do zmniejszenia ilości stosowanych oprysków, ponieważ kolejny siew roślin GM odpornych na herbicydy wymaga jeszcze silniejszych środków, aby były skuteczne
- uzależnia rolników od kupowania nasion od międzynarodowych korporacji, ponieważ ziarna są patentowane i trzeba je kupować co roku
- zaburza równowagę przyrody w istniejących ekosystemach i nie daje wyraźnie większych plonów
- prowadzi do krzyżowania się między roślinami GM a konwencjonalnymi
- zmniejsza bezpieczeństwo żywnościowe i przyczynia się do pogłębienia problemu głodu.

Niemal całość światowego areалу upraw roślin modyfikowanych genetycznie to cztery rośliny: soja, kukurydza, rzepak i bawełna. Soja w większości przypadków jest wykorzystywana do produkcji pasz dla zwierząt hodowlanych w Europie i Ameryce, a kukurydza i rzepak w dużym stopniu przerabiane są na agropaliwa.

Jedną z najgorszych konsekwencji wzmożonego zapotrzebowania na soję do produkcji pasz jest postępujące w zastraszającym tempie wycinanie lasów Amazonii. Co 8 sekund znika kawałek dżungli wielkości boiska piłkarskiego, co roku - wielkości Belgii. Opryski, stosowane w monokulturach powstałych w miejsce lasu, zatrują powietrze i glebę, wskutek czego giną owady i ryby, a lokalne społeczności chorują.

Składniki GMO wchodzą w skład żywności, którą kupujemy. Są w nabiale i mięsie, gdyż to właśnie paszą sojową są karmione od kilku lat zwierzęta na większości dużych ferm w Polsce. Nigdy wcześniej składniki GMO nie były częścią naszej diety, dlatego trudno przewidzieć konsekwencje ich długotrwałego spożywania. Genetycznie modyfikowana żywność jest tworem nowym, a pojawiające się w ostatnim czasie badania potwierdzają przypuszczenia, że żywność ta może być szkodliwa dla zdrowia ludzi i zwierząt.

Więcej o uprawach GMO i stosowanej przy nich chemii znajdziesz w raporcie „Zmodyfikowane genetycznie uprawy odporne na opryski chemiczne. Prognoza dla Europy” <http://bit.ly/YkZPLh>

O tym, jak popyt na agropaliwa przyczynia się do wylesiania Amazonii, zawłaszczania ziemi i pogłębienia problemu głodu, dowiesz się z publikacji kampanii WYŻYWIĆ ŚWIAT „Czy do naszych samochodów tankujemy głód?” <http://bit.ly/14DzaBZ>

Obejrzyj krótki film animowany: GMO a GO GO! <http://bit.ly/16G4bBv>



Transport żywności

Rolnictwo przyczynia się do pogłębiania się zmian klimatu i wyczerpywania się zasobów naturalnych także poprzez wykorzystywanie paliw kopalnych do transportu żywności na duże odległości. W wyniku globalizacji transport ten przybrał ogromne rozmiary. Ze względu na korzystne ceny importowane są towary, które wcześniej dostępne były wyłącznie na rynkach lokalnych. Obecnie żywność pokonuje tysiące kilometrów, podróżując między krajami i kontynentami. Odległość, jaką pokonuje jedzenie zanim trafi od rolnika na nasz talerz określa się mianem „food miles” („żywnościokilometry”). Obejmują one również dystans, jaki pokonuje konsument robiąc zakupy. Więcej „food miles” naszego pożywienia oznacza większą ilość spalanej benzyny, zanieczyszczeń uwalnianych do atmosfery oraz energii i opakowań wykorzystywanych do jego przechowywania.



■ Marnowanie żywności

Coraz większa ilość żywności kończy niestety na śmietnikach. Raporty kreślą porażający obraz – niemal połowa żywności na świecie, prawie 2 miliardy ton rocznie, jest marnowana, przy jednoczesnym braku dostępu do niej prawie miliarda ludzi. Szacuje się, że w ubogich krajach globalnego Południa największe straty występują na początkowych etapach – między polem a miejscem sprzedaży, co wynika ze słabo rozwiniętej infrastruktury przechowywania i przetwarzania żywności. Natomiast w przypadku krajów bogatych marnotrawstwo wynika przede wszystkim z niewłaściwych praktyk marketingowych i zachowania konsumentów, którzy kupują więcej niż potrzebują.

Każdego roku konsumenci w bogatych krajach marnują tyle jedzenia, ile wynosi cała produkcja netto żywności w Afryce Subsaharyjskiej! Mieszkańcy Unii Europejskiej wyrzucają około 90 mln ton żywności rocznie, w Polsce w koszu ląduje jej ok. 9 mln ton. Plasujemy się na 5 pozycji państw marnujących jedzenie w UE, za Wielką Brytanią, Niemcami, Francją i Holandią. W krajach zachodnich skala marnowania żywności jest większa wśród konsumentów, natomiast w Polsce za głównego marnotrawcę uważa się branżę spożywczą. Wyraźnie częściej żywność wyrzucają osoby pracujące, mieszkające w dużych miastach, czyli zaopatrujące się głównie w supermarketach.

Marnowanie żywności ma wielowymiarowe negatywne skutki społeczne, ekonomiczne i ekologiczne. Produkt spożywczy to nie tylko to, co konsumujemy, ale również jego produkcja, opakowanie, transport, zużyta energia i woda oraz emisja ton odpadów. Wytworzenie każdego bochenka chleba, torebki cukru czy kartonu napełnionego mlekiem oznacza konkretne ilości kilowatogodzin energii zużytych w procesie produkcyjnym. Innymi słowy, wyrzucanie żywności to marnowanie cennych zasobów, na co nie możemy sobie pozwolić.

Więcej o marnowaniu żywności i sposobach przeciwdziałania temu zjawisku dowiesz się ze strony Niemarnuje.pl. <http://bit.ly/14v6qec>

■ Sytuacja drobnych rolników i producentów

Tania żywność pochodząca z rolnictwa przemysłowego wypiera z rynków produkty rolnictwa lokalnego oraz rodzime odmiany warzyw i owoców. Rynek zdominowany został przez zaledwie kilka najbardziej liczących się międzynarodowych korporacji spożywczych. Aby utrzymać się wysoko w rankingach najbardziej konkurencyjnych przedsiębiorstw, znajdują się one pod stałą presją produkowania coraz więcej za coraz mniej. Wykupują lub dzierżawią na preferencyjnych warunkach najbardziej urodzajne ziemie na świecie, uzyskują większość dopłat do produkcji, wykorzystują taną siłę roboczą, używają surowców miernej jakości, obchodzą normy środowiskowe. To cięcie kosztów pozwala im na wprowadzanie na rynki tanich produktów, których wytwarzanie jest w rzeczywistości o wiele droższe. To dlatego, między innymi, produkty z rolnictwa zrównoważonego, ekologicznego czy tradycyjnego są droższe – w cenach tych uwzględniony jest realny koszt ich produkcji.

Zglobalizowany rynek spowodował, że małym producentom żywności zajęcie to przestało się opłacać. Otrzymują niewielką część tego, co zainwestowali. Agrobiznes najczęściej wygrywa z rolnictwem rodzinnym ze szkodą dla wiejskich społeczności, kon-

sumentów i przyrody. Można to prześledzić na przykładzie szlaków „wędrówek” mięsa z kurczaków – na fermach w Europie kurczaki karmione są tanimi paszami zwierającymi soję z Ameryki Południowej, następnie mięso przetwarzane jest w Europie, gdzie konsumowane są jego bardziej wartościowe części, natomiast pozostałe sprzedawane są po niskich cenach na rynki afrykańskie, wypierając lokalną produkcję.



Sytuacja drobnego rodzinnego rolnictwa w Polsce i na świecie jest więc bardzo trudna, a jego przyszłość nie wygląda zbyt optymistycznie, jeśli konsumenci się nie zjednoczą i nie staną solidarnie w jego obronie. Corocznie liczba rolników na świecie spada o 50 milionów!

Więcej o polityce korporacji spożywczych, sytuacji żywnościowej na świecie i problemach drobnego rolnictwa znajdziesz w raporcie „Plon. Stwórzmy lepszą przyszłość”. <http://bit.ly/12EPTEN>. Warto przeczytać także: „Światowa gospodarka żywnościowa: batalia o przyszłość rolnictwa” <http://bit.ly/YOma70>

■ Twój ślad ekologiczny

W Internecie znajdziesz wiele narzędzi, które pozwolą Ci zbadać Twój wpływ na środowisko naturalne. Możesz przeliczyć swój tzw. ślad ekologiczny (ecological footprint), czyli jak Twój styl życia przekłada się na zużycie surowców naturalnych oraz zdolność naszej planety do regeneracji. Za pomocą specjalnych kalkulatorów możesz przeliczyć także swój udział w emisji dwutlenku węgla związanej ze spalaniem paliw kopalnych.

Chodzi tutaj głównie o emisje pochodzące z transportu, ogrzewania i oświetlania mieszkania, konsumpcji żywności i innych towarów. Dowiesz się też, jak Twój wynik ma się do średniej emisji mieszkańców innych regionów świata.

Jeden z takich kalkulatorów emisji CO2 znajdziesz na portalu Ziemia na Rozdrożu: <http://bit.ly/Ym67z4>





INNE ROZWIĄZANIE JEST MOŻLIWE!

Lokalna produkcja i konsumpcja żywności

Nie jesteśmy skazani na żywność pochodzącą z przemysłowego rolnictwa i pogłębianie się problemów społecznych i środowiskowych, jakie ono ze sobą niesie. Kluczem do zmiany dominującego obecnie systemu jest promowanie takiego modelu gospodarki rolnej, który oparty jest na lokalnych i odnawialnych zasobach oraz wykorzystuje naturalne metody upraw i hodowli. Tą alternatywą jest rolnictwo zrównoważone bazujące na rozwoju lokalnym. Na całym świecie społeczności rolnicze, odpowiedzialni konsumenci, a nawet niektórzy decydenci polityczni wspólnymi siłami pracują nad upowszechnianiem tego typu rolnictwa.

W Polsce sektor rolniczy ma nadal ogromne znaczenie społeczne i gospodarcze. Ziemie uprawne obejmują ponad połowę powierzchni naszego kraju. Podobnie jest w wielu krajach rozwijających się Afryki, Azji, Ameryki Łacińskiej oraz Oceanii, w których mieszkańcy wsi wciąż stanowią większość społeczeństwa. Obecnie wśród niezależnych gremiów międzynarodowych panuje konsensus co do tego, że wspieranie zrównoważonego rolnictwa rodzinnego w tych krajach przyczynia się znacznie do wzrostu ich wydajności w produkcji żywności i jest najlepszym sposobem na zapewnienie potrzebującym dostępu do niej.

Lokalna produkcja i konsumpcja żywności istotnie przyczynia się do poprawy warunków życia mieszkańców wsi, tworzy nowe miejsca pracy oraz uniezależnia system żywnościowy od spekulacji giełdowych i polityki wielkich koncernów spożywczych. Dzięki niej dany region i kraj może ograniczyć konieczność sprowadzania żywności z dalekich miejsc i zapewnić swoim mieszkańcom bezpieczeństwo żywnościowe. Pomaga ona także budować suwerenność żywnościową poszczególnych społeczności, czyli możliwość samodzielnego decydowania o swoim systemie żywnościowym. Dotyczy to zarówno Europy jak i innych regionów świata.

Budowanie suwerenności żywnościowej to jedno z ważniejszych wyzwań, przed jakim stają społeczności rolnicze na całym świecie. Faworyzuje ona produkcję żywności w małych gospodarstwach rodzinnych przy uwzględnieniu warunków społecznych i przy poszanowaniu środowiska naturalnego. Wspiera tworzenie lokalnych systemów żywnościowych poprzez zbliżenie dostawców i konsumentów, a tym samym pozwala rolnikom na zachowanie niezależności od wielkich koncernów. Zasady globalnego handlu oraz międzynarodowe struktury, które kontrolują produkcję i dystrybucję żywności, uznaje za niesprawiedliwe, jeżeli rolnicy pozbawieni są kontroli nad efektami swojej pracy i nieuczciwie wynagradzani. Suwerenność żywnościowa chroni lokalne rynki przed zakusami ponadnarodowych korporacji oraz wspiera produkcję wolną od GMO. Ważne jest też to, że za główną zasadę podejmowania decyzji uznaje demokrację uczestniczącą i że docenia pracę kobiet rolniczek, które odgrywają kluczową rolę w produkcji żywności na świecie.

Wspieranie społeczności rolniczych w naszym regionie i kraju oraz nabywanie wytwarzanych przez nie produktów sprawiają, że pieniądź pozostaje w lokalnym obiegu i w ten sposób przyczynia się do wzbogacania regionu i jego mieszkańców. Rozwój gospodarki lokalnej to także szansa na zachowanie silnych więzi międzyludzkich, tradycyjnych zawodów oraz unikatowej kultury wiejskiej. Gdy widzimy, jak powstaje

nasze jedzenie, mamy też więcej kontroli i możliwości, aby skłaniać producentów do spełniania wymogów ochrony środowiska.



Rolnictwo zrównoważone

To taki model rolnictwa, które uwzględnia lokalne warunki społeczne i ekonomiczne, stwarza nowe miejsca pracy oraz wspiera rozwój obszarów wiejskich.

Jest współczesnym systemem produkcji, który w dużym stopniu bazuje na wiedzy wywodzącej się z rolnictwa tradycyjnego:

- działa w harmonii z przyrodą
- stosuje wieloletni płodozmian jako podstawę wydajnego korzystania z zasobów naturalnych
- zapewnia roślinom i zwierzętom odpowiednio długi okres osiągnięcia dojrzałości
- stosuje miejscowe odmiany roślin i rasy zwierząt
- wykorzystuje naturalny potencjał gleby bez użycia pestycydów, nawozów sztucznych, hormonów wzrostu i inżynierii genetycznej (GMO)
- zapewnia zwierzętom stały ruch, pasze wysokiej jakości oraz swobodny wypas na pastwiskach
- stosuje praktyki hodowlane odpowiednie dla poszczególnych ras zwierząt
- gospodaruje w oparciu o zasoby własne jak obornik i pasze wytwarzane w gospodarstwie.

Rolnictwo ekologiczne

Rolnictwo ekologiczne to najbardziej przyjazna przyrodzie forma zrównoważonego rolnictwa. Żywność wytwarzana jest metodami naturalnymi w czystym i bezpiecznym środowisku.

Rolnictwo ekologiczne sprzyja:

- ochronie gleby, wody, krajobrazu i całego środowiska naturalnego jako podstawy życia i ekonomicznej aktywności przyszłych pokoleń
- ochronie bioróżnorodności
- produkcji żywności wysokiej jakości
- utrzymaniu dobrostanu zwierząt
- utrzymaniu wysokiej jakości życia rolników, odpowiednich dochodów oraz bezpiecznych warunków pracy.

Gwarancją jakości produkcji jest funkcjonujący w rolnictwie ekologicznym system kontroli i certyfikacji. Kontrola w ekologicznej produkcji żywności dotyczy sposobu produkcji i jest uregulowana w ustawie o rolnictwie ekologicznym. Pełnozakresowa kontrola w gospodarstwach i przetwórnich odbywa się przynajmniej raz w roku i przeprowadzają ją upoważnione jednostki certyfikujące. Certyfikat przyznawany jest na rok - po tym czasie gospodarstwo jest poddawane ponownej kontroli i jeśli spełnia wymogi, to termin ważności certyfikatu jest znów przedłużany.

Sprawiedliwy Handel

W krajach globalnego Południa szczególnym przykładem współpracy drobnych producentów, sprzedających swoje produkty na eksport, jest uczestnictwo w międzynarodowym ruchu Sprawiedliwego Handlu / Fair Trade. Dotyczy to szczególnie takich towarów jak kakao, kawa, herbata czy bawełna, które są sprzedawane na rynkach krajów rozwiniętych.

Główne założenia ruchu to oferowanie lepszych warunków handlowych oraz ochrona praw nieuprzywilejowanych producentów i pracowników w krajach globalnego Południa. Poza korzystną ceną, producenci otrzymują od partnerów handlowych wsparcie, aby móc prowadzić swoją działalność w sposób bezpieczny dla ludzi i środowiska, oraz rozwijać swoją społeczność na zasadach demokratycznych. Konsumentom Sprawiedliwy Handel pozwala kupować produkty, które gwarantują, że ludzie, którzy pracowali przy ich powstawaniu, byli uczciwie traktowani i wynagradzani.



Sprawiedliwy Handel gwarantuje producentom m.in.:

- bezpieczne i godne warunki pracy, w tym niestosowanie szkodliwych chemikaliów
- uczciwą zapłatę za wykonaną pracę i za sprzedane produkty
- rozwój społeczności lokalnej
- równe traktowanie kobiet i mężczyzn oraz niestosowanie pracy przymusowej

Więcej o Sprawiedliwym Handlu dowiesz się ze strony Koalicji Sprawiedliwego Handlu <http://bit.ly/12xyJou>





CO MOŻESZ ZROBIĆ JAKO KONSUMENT?

Produkty żywnościowe są jednym z najważniejszych przedmiotów handlu na świecie. Pamiętaj, że Twoje decyzje podejmowane podczas zakupów wpływają znacząco na kształtowanie się tego rynku.

Decydując się na jakiś produkt, patrz nie tylko na cenę i cechy samego produktu, ale także zwróć uwagę na warunki przyrodnicze i kulturowe, w których on powstaje. Przez takie działanie stajesz się tzw. koproducentem, który poprzez swoje świadome wybory może wyjść z roli biernej i mieć wpływ na tych, którzy wytwarzają nasze jedzenie. W ten sposób jako konsument stajesz się częścią procesu produkcji żywności.

■ Jakiej żywności chcemy?

Nasze zdrowie zależy w dużym stopniu od tego, co spożywamy. Większość producentów nie skupia się jednak na naszym zdrowiu. Nie widzimy też bezpośrednio, jak żywność jest produkowana. Czas to zmienić i włączyć się w ruch świadomych konsumentów!

Rolnictwo tradycyjne i ekologiczne może zapewnić Tobie i Twojej rodzinie bezpieczną żywność wysokiej jakości, smaczną i bogatą w wartości odżywcze.

Żywność ekologiczna jest produkowana według zasad najbardziej zbliżonych do upraw naturalnych, bez użycia chemicznych środków ochrony roślin, nawozów sztucznych, dodatków do pasz i GMO. Oznaczona jest znakami niezależnej certyfikacji.

Żywność lokalna jest produkowana i sprzedawana w naszym najbliższym otoczeniu czy regionie lub pozyskiwana ze źródła produkcji najbliższego naszego miejsca zamieszkania.

Świeża żywność jest nieprzetworzona, pozbawiona konserwantów i zbędnych opakowań. Jej znakiem rozpoznawczym może być często krótki termin przydatności do spożycia.

Żywność zrównoważona łączy w sobie własności żywności ekologicznej, lokalnej i świeżej. Żywność spełniająca te trzy aspekty jest żywnością, która najmniej szkodzi środowisku.

Opracowanie: Maria Huma

Żywność ekologiczną i tradycyjną rozpoznasz po stosownych oznaczeniach. Nadają je niezależne firmy certyfikacyjne. Więcej o znakach żywności ekologicznej dowiesz się tutaj: <http://bit.ly/13OQnsB>

Szukaj produktów między innymi z tymi znakami:



■ Ogranicz zakupy w supermarketach

Wzrost liczby supermarketów doprowadził do likwidacji tysięcy małych sklepów spożywczych. Drobni sprzedawcy zostali wyeliminowani z centrów miast. Dziś wielu z nas już nie wyobraża sobie życia bez zakupów w supermarketach. Rolnicy również stają się coraz bardziej zależni od tego typu detalistów. Wielkie sklepy, chcąc korzystać z jak najmniejszej liczby dostawców, preferują największych producentów. Wpływa to na zanikanie małych, lokalnych gospodarstw, które mają coraz większe problemy ze zbytem swoich produktów. Także rolnicy, którzy dostają kontrakty od supermarketów, działają pod presją, aby produkować jak najtańszym kosztem, co nierzadko oznacza także gorszą jakość produktów. Alternatywa w postaci małego sklepu to nie tylko miejsce, dzięki któremu wiele lokalnych rolników, producentów i dostawców może zarabiać. To także miejsce z „duszą”, często ważne dla okolicznych mieszkańców miejsce spotkań.

■ Unikaj produktów zawierających GMO

Jako konsumenci powinniśmy mieć wybór, czy chcemy spożywać żywność genetycznie zmodyfikowaną. Przeciwno takiej żywności opowiada się prawie 70% Polaków, a mimo to składniki GMO znajdziemy w bardzo wielu produktach.

Zgodnie z prawem każdy produkt spożywczy zawierający więcej niż 0,9% GMO musi być oznakowany odpowiednią informacją, np. „zawiera składnik wyprodukowany z genetycznie zmodyfikowanych organizmów”. W praktyce jednak znajdziemy ją na bardzo niewielu produktach, a jeśli już, to tylko wzmiankę drobną czcionką w składzie produktu. W wielu krajach Unii Europejskiej znakuje się także mięso, wędliny i mleko, wyraźnie zaznaczając, czy zwierzęta, od których pochodzą, były karmione paszami powstałymi z roślin modyfikowanych genetycznie. W Polsce od stycznia 2013 roku obowiązuje rozporządzenie zakazujące upraw genetycznie modyfikowanej kukurydzy MON810 oraz ziemniaka Amflora, dwóch roślin GMO dopuszczonych do upraw na terenie Unii Europejskiej.



By mieć pewność, że Polska pozostanie wolna od upraw GMO, potrzebna jest jednak osobna ustawa, o co walczą środowiska pozarządowe i rolnicze.

Domagajmy się od naszego rządu, by przepisy o oznakowaniu były jednoznaczne i egzekwowane. Jeśli jesz soję, to szukaj soi certyfikowanej wolnej od GMO. Dołącz do ruchu świadomych konsumentów i interesuj się losami GMO w Polsce!

Jeśli chcesz na bieżąco śledzić wiadomości o losach GMO w Polsce, polecamy profil ruchu GMO TO NIE TO. <https://www.facebook.com/GMOtoNieTo>

■ Nie marnuj żywności

Choć z marnowaniem żywności mamy do czynienia przede wszystkim na etapie produkcji, gdzie część artykułów spożywczych wciąż użytecznych jest eliminowana z powodu błędów na opakowaniu lub drobnych uszkodzeń, to problem ten dotyczy też naszych domów. Zbyt duże zakupy, przegapienie terminu ważności oraz brak umiejętności ich właściwego przechowywania i przetwarzania sprawiają, że wyrzucamy jedzenie do śmieci. Najczęściej marnujemy: pieczywo, warzywa (w tym szczególnie ziemniaki), wędliny, owoce, jogurty, dania gotowe, sery, mięso i mleko.

Żywność nie musi się marnować – rób zakupy z umiarem, dobrze je zaplanuj i odpowiednio przechowuj! Jak działać, by nie marnować żywności, dowiesz się ze strony Niemarnuje.pl <http://bit.ly/14v6qec>

Niepotrzebną Ci żywność możesz też oddać dla potrzebujących

W Polsce działają Banki Żywności, których celem jest zapobieganie marnowaniu i niepotrzebnej utylizacji żywności. Otrzymana żywność przekazywana jest organizacjom społecznym zajmującym się dożywianiem osób najbardziej potrzebujących. Żywność do banków oddają producenci i dystrybutorzy, a także zwyczajni konsumenci podczas publicznych zbiórek. Więcej informacji znajdziesz na: <http://bit.ly/17bkNEe>



Inną inicjatywą, którą możesz wesprzeć, jest kolektyw Jedzenie Zamiast Bomb, którego członkowie gotują oraz rozdają posiłki wegańskie i wegetariańskie w miejscach publicznych, w wielu polskich miastach. Jest to część międzynarodowego ruchu FOOD NOT BOMBS, w ramach którego aktywiści zbierają niepotrzebną a przydatną do spo-

życia żywność, by gotować dla potrzebujących. Ruch ten wyrósł ze społecznego sprzeciwu wobec finansowania wojen w sytuacji, kiedy miliony ludzi na świecie głodują. Możesz dołączyć do kolektywu w swoim mieście albo wesprzeć jego działania przekazując żywność czy naczynia. Więcej informacji znajdziesz na Facebooku.

■ Ogranicz spożycie mięsa lub przejdź na wegetarianizm

Blisko 60 miliardów zwierząt hodowlanych wykorzystuje się obecnie do produkcji mięsa, mleka i jajek. Według przewidywań FAO (Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa), do 2050 r. globalne spożycie mięsa i mleka się podwoi, co ogromnie pogłębi problemy środowiskowe. Diety bogate w mięso i produkty mleczarskie przekładają się na większe zużycie energii i mają większy wpływ na globalne ocieplenie w porównaniu z dietami z przewagą produktów roślinnych. Przykładowo: nakład energii na wyprodukowanie jednej porcji gotowanej wieprzowiny bywa trzy razy większy niż na wyprodukowanie porcji gotowanej fasoli lub innych nasion roślin strączkowych. Okazuje się, że wegetariański posiłek złożony z lokalnych produktów ma kilka razy mniejszy potencjał tworzenia efektu cieplarnianego niż posiłek zawierający wieprzowinę i żywność spoza kraju.

Nie musisz zostać od razu wegetarianinem, ale zawsze możesz ograniczyć ilość mięsa w swojej diecie już teraz! Kiedy kupujesz mięso, wybieraj takie, które pochodzi z produkcji lokalnej, szczególnie z hodowli ekologicznych, zwłaszcza wieprzowinę i drób, których produkcja mniej nadwyręża środowisko niż w przypadku wołowiny i baraniny.

■ Wybieraj odpowiednie ryby

Przełowienie mórz i oceanów osiągnęło już poziom alarmowy. Jeśli nie zmieni się zasadniczo praktyk połowowych i nie wprowadzi czasowych lub całkowitych zakazów połowów niektórych gatunków ryb, to zagraża im wymarcie, a morzom degradacja całych ekosystemów.

Wybieraj zatem ryby, których populacja nie jest zagrożona i które są mniej egzotyczne. Rozsmakuj się w pstrągach tęczowych, mintaju, flądze czy okoni, a najlepiej w tych gatunkach, które występują w naszych stawach, jeziorach i rzekach.

Robiąc zakupy pamiętaj:

- nie kupuj ryb z tzw. czerwonej listy gatunków zagrożonych <http://bit.ly/16j8ipZ>
- wybieraj lokalne rybołówstwo
- zapoznaj się z rankingiem dużych sklepów, które mają w sprzedaży ryby: <http://bit.ly/YU8zbk>

Możesz zaangażować się w ochronę mórz i oceanów, czyli ekosystemów, w których żyją ryby, także w inny prosty sposób. Niemal wszystkie polskie rzeki kończą swój bieg w Morzu Bałtyckim. Pamiętaj o tym, aby dbać o ich stan: oszczędzaj wodę, używaj detergentów, które podlegają biodegradacji, uprawiaj ogródek tak, by nie używać środków ochrony roślin i sztucznych nawozów, nie wylewaj ścieków bezpośrednio do rzek.



Kupuj lokalnie

Żywność produkowana lokalnie i sprzedawana sezonowo pozwala ograniczyć food miles, czyli emisję zanieczyszczeń i gazów cieplarnianych oraz zużycie paliw kopalnych. Jest jeszcze jedna wada żywności, która przebyła tysiące kilometrów – zawiera wiele substancji konserwujących. Natomiast owoce i warzywa przeznaczone do transportu zrywane są zanim dojrzeją. Aby zachowały świeżość w trakcie długiej podróży, traktowane są różnymi środkami ochrony przed gniciem i insektami (także dlatego zaleca się mycie warzyw i owoców przed ich spożyciem). Takie owoce i warzywa smakują zupełnie inaczej niż te, które dojrzewały w środowisku naturalnym.

Wybierając żywność lokalną, wiesz co jesz i komu zostawiasz swoje pieniądze oraz przyczyniasz się do: ochrony środowiska, rozwoju rynku lokalnego, tworzenia miejsc pracy oraz ograniczenia wpływu wielkich międzynarodowych korporacji na produkcję i handel żywnością.

Kupuj żywność sezonową. Kalendarz sezonowości owoców i warzyw, który możesz wydrukować i zawiesić w kuchni, znajdziesz np. na stronie: <http://bit.ly/15FJd7c>



Gdzie kupować?

W Polsce przybywa coraz więcej miejsc sprzedaży produktów tradycyjnych, lokalnych i ekologicznych. To nie tylko zwykłe sklepy, ale także miejsca, gdzie można kupić żywność bezpośrednio od rolników. Bezpośrednia sprzedaż produktów rolnych

z gospodarstw oznacza, że cena zawiera przede wszystkim koszt produktu i stanowi kwotę, jaką uzyska rolnik za nabywany przez konsumenta towar. Taki rodzaj sprzedaży eliminuje szereg pośredników oraz tworzy bliższe relacje między producentami a konsumentami.

Bazary i targi

Dzięki nim masz bezpośredni kontakt z rolnikami i producentami. Najczęściej rolnicy są chętni, by opowiedzieć, w jaki sposób wytwarzają swoją produkty, jak uprawiają różne odmiany oraz jak prowadzą gospodarstwo. Aby dowiedzieć się, gdzie i kiedy odbywają się targi w Twoim mieście, zadzwoń do samorządu lokalnego, przeszukaj lokalną prasę lub strony internetowe.

Bezpośrednio od rolnika

Coraz więcej osób zaopatruje się w produkty bezpośrednio od znanych sobie rolników w ich gospodarstwach lub przez dowóz produktów do miasta, a nawet domu. Dzięki takiej sprzedaży masz szansę zobaczyć, w jakich warunkach powstaje Twoja żywność, a rolnik nie musi martwić się o dystrybucję ani oddawać swoich zysków pośrednikom w sprzedaży.

W ramach specjalnych inicjatyw rolnicy przygotowują dla stałych klientów paczki zawierające różne sezonowe produkty. Takie paczki są co jakiś czas dostarczane w umówione miejsce w mieście (może to być czyjś dom, sklep z ekologiczną żywnością, biuro stowarzyszenia). W Polsce powstaje coraz więcej tego typu inicjatyw. Zamówienia najczęściej składa się przez Internet, a nabywać można już niemal wszystkie produkty rolno-spożywcze. Żeby znaleźć stowarzyszenie rolników, którzy oferują paczki warzyw i owoców, zgłoś się do lokalnych organizacji, które promują rolnictwo ekologiczne lub poszukaj w Internecie.

Przykładem takiej inicjatywy jest ODROLNIKA.PL <http://bit.ly/12bjXHG>

Spółdzielnie i kooperatywy

Możesz też zaopatrywać się w żywność w ramach spółdzielni czy kooperatyw. Są one tworzone bezpośrednio przez konsumentów, którzy wchodzi we współpracę z lokalnymi rolnikami. Spółdzielnia skupuje produkty od rolników i następnie dostarcza je do osób, które ją współtworzą. W takim partnerstwie wspólnie podejmowane są decyzje, jakiego rodzaju produkty będą dostarczane, po jakiej cenie i w jakiej ilości.

Więcej o kooperatywach dowiesz się w części „Co możesz zrobić wspólnie z innymi?”

Gotuj ekologicznie

Jak gotować z troską o Ziemię, dowiesz się ze strony ZaPLONuj zmiany Kampanii PLON! <http://bit.ly/10477Hp>



Kupuj produkty Sprawiedliwego Handlu

W sklepach z ekologiczną żywnością lub specjalnie do tego przeznaczonych sklepach internetowych znajdziesz certyfikowane produkty Sprawiedliwego Handlu / Fair Trade. Są też one dostępne w niektórych supermarketach. Kupując je, masz gwarancję, że lokalni producenci, pracownicy rolni czy hodowcy w krajach globalnego Południa dostali godziwą zapłatę za swoją pracę oraz stosują się do zasad ochrony środowiska. Najpopularniejsze certyfikaty i marki to: Fairtrade, GEPA oraz EL PUENTE.

Listę sklepów sprzedających produkty Sprawiedliwego Handlu znajdziesz na stronie Koalicji Sprawiedliwego Handlu <http://bit.ly/Z6GIKI>

Więcej o certyfikacji Sprawiedliwego Handlu dowiesz się tutaj <http://bit.ly/ZBoldi>

Szukaj produktów między innymi z tymi znakami:



Bądź świadomym konsumentem

Każdy Twój wybór podczas zakupów to w rzeczywistości decyzja, komu przekazujesz pieniądze i w dalszej perspektywie, jakie działania wspierasz. Warto wybierać produkty i usługi tych firm, które działają zgodnie ze standardami społecznej i środowiskowej odpowiedzialności. Staraj się też wybierać produkty, które podlegają częściowemu lub całkowitemu recyklingowi.

W Internecie znajdziesz wiele informacji o tym, które produkty kupować, a których unikać. My polecamy szczególnie przewodniki Polskiej Zielonej Sieci: Dobre Zakupy oraz Spacerownik, czyli Praktyczny Przewodnik po Świadomej Konsumpcji. Z Dobrych Zakupów dowiesz się, u jakich producentów kupować zabawki, meble, papier oraz ubrania, a wkrótce także kosmetyki, elektronikę oraz żywność. Spacerownik zaprowadzi Ciebie w miejsca, które warto odwiedzić w m.in. w Krakowie, Warszawie czy Wrocławiu, gdzie można ciekawie spędzić czas, zrobić zakupy lub dobrze zjeść.

Dobre Zakupy <http://bit.ly/104ajTj>

Spacerownik <http://bit.ly/16ubjmh>

Program „Kupuj Odpowiedzialnie” Polskiej Zielonej Sieci <http://bit.ly/Z4I3Dq>



***„Nigdy nie wątp, że grupa świadomych, zaangażowanych osób może
zmienić świat. W rzeczywistości świat zmienia się
tylko w taki sposób”.***

Margaret Mead

DZIAŁAJ!

Istotą zmiany obowiązującego systemu żywnościowego jest powrót do lokalnej produkcji i konsumpcji żywności, która chroni środowisko naturalne i przyczynia się do wzrostu dobrobytu lokalnych społeczności.

Odpowiedzialne zakupy to tylko jedna z możliwości Twojego zaangażowania się na rzecz systemu żywnościowego bardziej przyjaznego środowisku i ludziom. Do odpowiedzialnych zachowań konsumenckich zachęcaj także członków swojej rodziny, przyjaciół, znajomych, sąsiadów. Może nie dostrzeżesz szybko widocznej zmiany, ale jeśli tylko każdy z nas kierowałby się tymi zasadami, to jest niemal pewne, że rzeczywistość ekonomiczna, w której żyjemy, musiałaby się znacząco zmienić w kierunku tego, czego chcą świadomi konsumenci. Suma naszych wysiłków może więc mieć wielką moc sprawczą, zwłaszcza na poziomie lokalnym.

Podobną moc zmiany mają proste działania, jakie możesz podejmować w swoim gospodarstwie domowym, najbliższym otoczeniu, mieście czy regionie. Wielką wartość ma wspólne działanie z osobami, które mają podobne do Ciebie cele i wartości. Nie ma na co czekać – już dziś dołącz do lokalnych inicjatyw lub twórz je sama/sam!

CO MOŻESZ ZROBIĆ INDYWIDUALNIE?

Wydawałoby się, że czasy powszechnego spędzania weekendów na działkach i pielnie grządek odeszły już nieodwracalnie do przeszłości. Okazuje się jednak, że chęć powrotu na działki i do ogrodów to coraz popularniejszy trend wśród osób żyjących w miastach.

W Twoim domu

■ Załóż ogród

Jeśli posiadasz ogród lub działkę, zacznij uprawiać własne warzywa. Nie musisz mieć wielkiej plantacji, możesz uprawiać tylko kilka podstawowych warzyw i ziół, które lubisz. Ich uprawa przysporzy Ci wiele satysfakcji, także ze spędzania czasu na wolnym powietrzu oraz świadomości, że masz własną pietruszkę czy truskawki i nie musisz iść po nie do sklepu. Pamiętaj też, by wysiewać polskie nasiona i regionalne odmiany oraz zbierać do beczki deszczówkę.

Możesz prowadzić swój ogród w sposób całkowicie naturalny! Czy wiesz, że naturalny nawóz można zrobić z pokrzywy? Możesz też założyć własny kompostownik, do którego będziesz wyrzucać resztki organiczne z Twojej kuchni, by uzyskać z nich nawóz. W Internecie znajdziesz wiele porad, jak uprawiać przydomowy ogród, nie używając chemicznych środków ochrony roślin ani nawozów sztucznych. Prowadzenie ogrodu traktuj jak swoje hobby!

Jeśli nie masz własnej działki, a mają ją Twoi znajomi lub sąsiedzi, to zapytaj ich (zwłaszcza kiedy działka jest przez nich nieużywana), czy mogą udostępnić Ci kawałek ziemi. W zamian zawsze możesz podarować im część swoich zbiorów.

■ Podziel się ogrodem

Zaniedbane ogródki przy naszych domach mogą stać się użyteczne dla innych. Właściciele ogrodów, którzy nie mają czasu lub możliwości zajmować się swoimi ogrodami, mogą pozwolić posadzić tam warzywa osobom, które nie mają dostępu do ziemi, a chciałyby zająć się ogrodnictwem. W zamian za to mogą mieć świeże warzywa lub cokolwiek innego, co uda się tam wyhodować. W Wielkiej Brytanii dzielenie się ogrodem spotkało się z tak dużym zainteresowaniem, że więcej było chętnych ogrodników niż wolnych kawałków ziemi.

■ Załóż ogród w domu

Jeśli nie masz dostępu do kawałka ziemi, możesz założyć mały ogród w domu. Świetnym miejscem do tego są balkony, tarasy, ganki (zwłaszcza dobrze nasłonecznione), a także płaskie dachy. Wystarczy nawet szeroki parapet lub duże okno, przy powierzchni którego od strony mieszkania można powiesić doniczki. Takie lekkie doniczki możesz wykonać samodzielnie z obciętych plastikowych butelek. Zaletą takiego ogródka przy oknie jest to, że można mieć np. świeżą pietruszkę i bazylię przez cały rok. Pasjonaci domowych ogrodów prześcigają się w pomysłach, jak najlepiej wykorzystać małą przestrzeń w mieszkaniu, by mieć ogródek przez cały rok.

Ogród na dachu

Zielone dachy budynków miejskich traktowane są zazwyczaj jako przedłużenie funkcji terenów zielonych, które pochłaniają dwutlenek węgla, zatrzymują kurz, magazynują wodę opadową oraz nawilżają powietrze. Obecnie płaskie dachy to coraz bardziej popularne miejsce zakładania wspólnych ogrodów warzywnych przez mieszkańców budynków.



Poza domem

■ Podróżując wspieraj lokalne społeczności

Jeśli lubisz odwiedzać miejsca z dala od utartych szlaków, spotykać mieszkających tam ludzi, przyglądać się ich życiu i poznawać kulinarne specjały, skorzystaj z różnych rodzajów turystyki wspierających lokalne społeczności! W Internecie znajdziesz wiele ciekawych ofert z Polski i całego świata na spędzenie w taki sposób niezwykłego urlopu.

Turystyka wiejska zorientowana jest na poznawanie wsi, jej walorów rekreacyjnych, przyrodniczych i kulturowych, dostosowana do istniejących na wsi warunków i umożliwiająca racjonalne ich wykorzystanie.

Agroturystyka to rodzaj turystyki wiejskiej bazujący na noclegach w prywatnych gospodarstwach.

Ekoagroturystyka bazuje na noclegach w gospodarstwach prywatnych prowadzących rolnictwo ekologiczne.

Turystyka gastronomiczna zorientowana jest na poznawanie tradycyjnych potraw, lokalnych smaków, np. win czy serów (w ramach ruchu Slow Food), uczestnictwo w festiwalach regionalnych produktów, zwiedzanie plantacji takich roślin jak kawa, kakao, herbata, banany uprawiane przez drobnych rolników, a nawet zbieranie grzybów.

Turystyka tubylcza, inaczej autochtoniczna, zorientowana jest na poznawanie tradycyjnych wspólnot i ginących kultur w celu ich wspierania z zachowaniem należnego im szacunku.

Turystyka Sprawiedliwego Handlu bazuje na zasadzie, że to wspólnoty lokalne, a nie zewnętrzne firmy, goszczą turystów przyjeżdżających poznać przyrodę i kulturę danego miejsca. Dodatkowy dochód z turystyki powala im na to, by nie zaprzestawały innych rodzajów aktywności gospodarczej, prowadzonej głównie na własne potrzeby, jak uprawa ziemi czy rzemiosło.

Opracowanie: Andrzej Żwawa

W Twoim gospodarstwie

■ Odnawiaj stare odmiany drzew owocowych

Kosztela, antonówka, ananas berzeński... To tylko kilka nazw starych odmian jabłoni, których nie znajdziesz w zwykłych sklepach. Nowoczesne sady szczepi się na tzw. podkładkach skarłających, które sprawiają że drzewo jest małe, zwarte i łatwiejsze w uprawie, ale nie mają już one tej różnorodności i czaru starych sadów, jakie jeszcze niektórzy z nas pamiętają. Obecnie jest to już bardzo rzadki widok, choć stare odmiany wracają do łask, nie tylko ze względu na ich walory smakowe, ale naukowe dowody, że utrzymanie bioróżnorodności w obrębie gatunków pozwala na ich dalszy hodowlany rozwój. Na przykład stare odmiany jabłek mają genetyczny wkład w powstanie nowo-

czesnych odmian odpornych na choroby, które nie potrzebują oprysków i smakują doskonale. Sadownicy rozmnażający takie odmiany mogą nawet liczyć na specjalne dopłaty.

Jeśli interesuje Cię temat starych odmian w sadownictwie oraz hodowla zwierząt ras rodzimych (np. kury zielononóżki kuropatwianej) zapoznaj się z publikacjami i działalnością Społecznego Instytutu Ekologicznego <http://bit.ly/10wwTl8>



■ Zainteresuj się permakulturą

Nie musisz być certyfikowanym rolnikiem ekologicznym, by prowadzić gospodarstwo w sposób przyjazny środowisku, zwierzętom i Twojej rodzinie. Permakultura to podejście holistyczne, które uwzględnia zarówno aspekt środowiskowy jak i społeczny gospodarowania ziemią oraz jej zasobami, i w tym znaczeniu jest też pewną filozofią życia. Jej to taki system projektowania gospodarstw, który za naczelną zasadą uznaje dążenie do bycia samowystarczalnym pod względem życia w gospodarstwie, które jednocześnie prowadzone jest we ścisłej współpracy z naturą. W takim gospodarstwie korzystanie z naturalnych zasobów odbywa się w sposób najbardziej zrównoważony i ekonomiczny, efektem czego jest zmniejszona ilość odpadów, mniejsze zużycie energii, mniejszy wkład pracy gospodarza oraz zdrowa urodzajna ziemia. W Polsce od jakiegoś czasu organizowane są kursy permakultury, istnieje też kilka nieformalnych stowarzyszeń jak Polski Związek Permakultury.

Więcej o permakulturze dowiesz się z książki Marcina Gerwina „Żywność i demokracja. Wprowadzenie do suwerenności żywnościowej”. <http://bit.ly/XVZLTi>

■ Agroekoturystyka

Jeśli prowadzisz gospodarstwo zrównoważone, ekologiczne lub oparte na zasadach permakultury i interesuje Cię promowanie tego typu rolnictwa i stylu życia, to stwórz takie warunki na gospodarstwie, by odwiedzać Cię mogli turyści. Tego typu turystyka staje się coraz bardziej popularnym sposobem na spędzanie rodzinnego urlopu. Nie musisz oferować gościom standardów hotelowych. Zaoferuj im coś unikatowego – pokaż im, czym żyjesz i co jest dla Ciebie ważne. W Internecie istnieje wiele stron, na których możesz zareklamować swoje gospodarstwo.



CO MOŻESZ ZROBIĆ WSPÓLNIE Z INNYMI?

W Twoim mieście i regionie

■ Załóż ogród

Jeśli w Twojej okolicy jest niezagospodarowany skwer, niezabudowana działka czy jakiś dziki zakątek w parku, to jest to dobre miejsce, by założyć tam ogród. Taki rodzaj miejskiego ogrodnictwa stał się popularnym trendem w miastach na całym świecie, a zakładają je zwykli ludzie, dla których ważny jest „zielony” wymiar przestrzeni miejskiej i odpowiedzialna konsumpcja. Nazywane też miejskimi farmami zakładane są oficjalnie lub nieoficjalnie jako przestrzenie stałe lub tymczasowe, w miejscach niezabudowanych, opuszczonych, przy rzekach, na dachach budynków, ścianach czy na łodziach i przyczepach jako elementy ruchome. Zakładanie i prowadzenie ogrodu miejskiego jest działaniem wspólnym, co dodatkowo buduje poczucie wspólnoty i odpowiedzialności za otoczenie, w którym się żyje, dlatego idealną sytuacją jest, gdy opiekują się nim wszyscy okoliczni mieszkańcy. W ogrodzie można zasadzić warzywa, drzewka owocowe, kwiaty, zioła. Poza posiadaniem walorów estetycznych i ekologicznych, taki ogród może być dumą dla mieszkańców oraz wspaniałym miejscem wspólnego spędzania czasu z sąsiadami.



Czy jesteś locavore?

W Stanach Zjednoczonych i Europie coraz popularniejszy wśród konsumentów staje się Ruch Locavore („Locavore movent”). Tworzą go osoby, które wybierają żywność naturalną i wytwarzaną tylko lokalnie, a zwłaszcza we wspólnych przydomowych ogrodach.

Czym jest LOHAS?

LOHAS to idea oznaczająca zdrowy styl życia oparty na wcielaniu zasad zrównoważonej konsumpcji. Międzynarodowa społeczność LOHAS promuje poszanowanie środowiska naturalnego oraz odpowiedzialne korzystanie z możliwości, jakie daje rozwój cywilizacji. Członkowie ruchu starają się łączyć poczucie misji z realizmem ekonomicznym. Społeczność ta rozwija się także już w Polsce.



■ Załóż kooperatywę spożywczą lub dołącz do istniejącej

Jeśli w Twoim mieście widzisz potencjał dla wspólnego działania, by lokalna żywność była bardziej dostępna, to rozważ założenie kooperatywy spożywczej! Kooperatywy działają już w kilku miastach w Polsce, tworząc ruch ludzi, którzy z pasją podchodzą do jedzenia i swojej misji zachęcania innych do kupowania lokalnie. Zbierz grupę znajomych, przyjaciół albo zupełnie nowych ludzi i zacznij działać!

Jak działają kooperatywy?

Wyobraź sobie swoje miasto, gdzie w każdej dzielnicy, a nawet na każdym osiedlu działa mała kooperatywa spożywcza. Organizuje zakupy i animuje lokalne życie społeczne. Należać do niej może każdy. Jest platformą porozumienia międzypokoleniowego i społecznego, szkołą demokracji bezpośredniej i zaradności życiowej. Jedzenie, które można tam kupić,



jest świeże, ekologiczne i na każdą kieszeń. Ten obraz to ideał, który przyświeca raczkującemu ruchowi kooperatyw spożywczych w Polsce.

Kooperatywy to nieformalne spółdzielnie spożywcze, które nie mają żadnej osobowości prawnej i działają na zasadzie non profit. To odróżnia je od typowych spółdzielni spożywczych jak np. Społem. Podobnie jednak jak Społem, tak i kooperatywy stawiają sobie za cel pewną zmianę społeczną – choć zakupy produktów spożywczych stanowią zasadniczą część ich działalności, to do tego się nie ograniczają. Już samo ich organizowanie staje się działaniem o społeczno-politycznym znaczeniu. Logika działania jest zupełnie inna niż w przypadku typowych przedsiębiorstw. Nie chodzi tu o generowanie zysku, ale o stworzenie możliwości, by zaspokajać swoje codzienne potrzeby żywieniowe w sposób, który tworzy inną, sprawiedliwszą rzeczywistość. Kooperatywy bazują na wymianie handlowej opartej o wzajemne poszanowanie stron, z jak najkrótszym łańcuchem pośredników pomiędzy rolnikiem a konsumentem.

Działasz w grupie

Teoretycznie każdy może kooperatywę założyć oraz kształtować wedle potrzeb i możliwości organizacyjnych jej członków. Nie działasz jednak sam! Jest to inicjatywa, która zawsze pociąga za sobą powstanie konkretnej społeczności skupionej wokół niej. Spółdzielczość jest wyzwaniem grupowym, możliwym do zrealizowania wyłącznie dzięki wspólnemu wysiłkowi. Zadania łączą grupę, a sukcesy dają radość o wiele bardziej, kiedy można się nimi cieszyć z innymi. Kooperatywy zaczynają od praktycznych wyzwań, ale to, co często udaje się osiągnąć w relacjach międzyludzkich, jest niemiernie cenne i może w przyszłości procentować. Społeczność to nie tylko nowe znajomości i okazje do wspólnego spędzania czasu, ale również pomoc i wsparcie przy tworzeniu nowych projektów i inicjatyw. Tak było np. w Warszawie, gdzie członkowie i członkinie Warszawskiej Kooperatywy Spożywczej zaangażowali się w następną kolejność w projekt Rolnictwa Wspieranego przez Społeczność czy Wymiennik – społecznościowy system wymiany bezpieniężnej. Więcej o Wymienniku <http://bit.ly/10qp4jf>

Jak to działa?

Kooperatywy działają doraźnie. Zakupy przeprowadza się, w zależności od miasta, raz na tydzień lub co dwa tygodnie. Zazwyczaj zakupy przebiegają w ciągu jednego dnia. Rano wydelegowane osoby jadą kupić produkty spożywcze, które zostały wcześniej zamówione przez członków kooperatywy przez internetowy system zamówień. Potem następuje ważenie i pakowanie paczek. O wyznaczonej godzinie zjawiają się kasjerzy oraz kupujący, którzy płacą i odbierają swoje zamówienia. Opłata wynosi tyle, za ile udało się kupić towar, a do tego często zwiera dodatkowe 10% od sumy zakupów. Te dodatkowe pieniądze trafiają do tzw. funduszu gromadzkiego, czyli wspólnych pieniędzy danej kooperatywy, dzięki którym można kupić np. wagi lub sfinansować zakupy komuś, kto znalazł się w potrzebie. Zakupom towarzyszy spotkanie organizacyjne członków. Jest to moment podsumowania bieżącej tury, planowania kolejnej i wspólnego decydowania np. o ewentualnych usprawnieniach całego procesu. W kooperatywie wszyscy są równi, nie ma szefowych ani szefów, każdy może zabrać głos, który inni mają obowiązek wysłuchać. Na koniec dnia wydelegowane osoby sprzątaję pomieszczenia, gdzie rozdzielna jest żywność. Do czasu następnej tury członkowie kooperatywy mogą kontaktować się w zasadzie wyłącznie przez Internet. Zazwyczaj część osób działa dodatkowo w różnych grupach zadaniowych, np. w Warszawie jest grupa

do spraw wyszukiwania nowych dostawców czy grupa informatyczna. Czasami kooperatywy organizują również wydarzenia kulturalne np. Gdańska Kooperatywa Spożywcza urządziła pokaz filmu „Palestyna od kuchni” opowiadającego o sytuacji politycznej i żywieniowej w tym kraju.

Ekologicznie czy tanio

Dostęp do certyfikowanej żywności ekologicznej nie jest już w Polsce dużym problemem. Biorąc jednak pod uwagę ceny produktów w sklepach ekologicznych, wciąż niewielki procent społeczeństwa może sobie na nie pozwolić bez znaczącego uszczerbku w portfelu. Rozwiązanie tego problemu jest ciągle przed nami i stanowi również największe wyzwanie dla kooperatyw spożywczych. Stworzenie lokalnych sieci zaopatrzenia w zdrową żywność dostępną dla każdego może zdecydować o tym, czy kooperatywy przetrwają i upowszechnią się jako praktyczne i funkcjonalne rozwiązanie.

Obecnie nadal zbyt mało jest rolników ekologicznych gotowych rozpocząć takie pilotażowe i póki co niezbyt rentowne programy. Ci, którzy są na to gotowi, proponują stosunkowo wysokie ceny. Jest to zrozumiałe – koszty uprawy ekologicznej są wysokie, ponieważ cena za produkty musi zwrócić nakłady poniesione na produkcję oraz zawierać uczciwe wynagrodzenie za ciężką pracę. Kooperatywy nie chcą iść drogą naciągania rolników, by sprzedawali swoje produkty po kosztach. Ceny muszą być sprawiedliwe, ale jednocześnie akceptowalne dla niżej uposażonych konsumentów. Można to osiągnąć poprzez zwiększanie ilości zamawianych towarów, czyli pójście w kierunku handlu hurtowego. Do tego jednak niezbędna jest duża liczba zamawiających, a więc duże kooperatywy lub sieci małych dzielnicowych spółdzielni.

Wyzwania organizacyjne

Pierwsza kooperatywa spożywcza powstała w Warszawie blisko trzy lata temu. Szybko dołączyły kolejne miasta. Dziś kooperatywy funkcjonują m.in. w Krakowie, Łodzi, Gdańsku, Poznaniu, Lublinie i Białymstoku. Prawdziwym wyzwaniem jest działanie w sposób demokratyczny, gdzie często odpowiedzialność rozmywa się niepostrzeżenie utrudniając realizację zadań. W jaki sposób podejmować decyzje? Głosować czy też próbować osiągnąć konsensus? Jeżeli wybierze się ten drugi sposób, to jak sprawić, aby faktycznie powstało miejsce na wypowiedzi osób mniej zdecydowanych i doświadczonych? Do tego dochodzi jeszcze najbardziej zasadniczy problem zaangażowania. Jak sprawić, aby ciężar pracy rozkładał się mniej więcej po równo? Nawet największy entuzjazm może szybko stopnieć, kiedy cała praca spoczywa na barkach nielicznych.

Co przyniesie przyszłość

Kooperatywy spożywcze nadal są mało znanym fenomenem, przez co nie tracą powabu nowości. Można się w nie zaangażować nie mając żadnej specjalistycznej wiedzy czy umiejętności. Zainteresowanych nie brakuje i ruch ma szansę się rozwijać. Więcej o Kooperatywie Warszawskiej <http://bit.ly/108vyDx>

Opracowanie: Nina Józefina Bąk, Tomasz Sikora



■ Dołącz do RWS

Rolnictwo wspierane przez społeczność, w skrócie RWS, (ang. Community Supported Agriculture – CSA) to nowy model współpracy rolników z konsumentami. Na świecie zdołał już się stać dość popularny, w Polsce pierwszy RWS powstał w Warszawie w 2012 r. Dzięki uczestnictwu w RWS wspierasz gospodarstwa, które znasz, i kupujesz żywność od rolników, którym ufasz.

RWS, czyli żywność od rolnika, którego znasz!

Początki modelu RWS, polegającego na współpracy rolników z konkretną grupą osób zainteresowanych zdrową żywnością, sięgają początków lat 60. ubiegłego wieku. Pierwsze tego typu inicjatywy pojawiły się w Niemczech, Szwajcarii i Japonii, jako odpowiedź na falę urbanizacji i pogarszanie się warunków produkcji żywności na wsi. Budowanie partnerskich relacji między konsumentami a rolnikami stoi u podstaw tego typu kooperatyw. Konsumenty chcący otrzymywać zdrową i ekologiczną żywność opłacają działalność producentów z góry za cały sezon. W ten sposób obie strony zyskują pewność dostaw (po stronie konsumentów) i zbytu (po stronie rolników).



„Uczestnictwo w RWS znacznie wpłynęło na moją dietę. Już wcześniej warzywa i owoce kupowałam za pośrednictwem kooperatywy spożywczej, gdzie żywność pochodziła od rolników stosujących ekologiczną uprawę. Jednak wtedy składałam zamówienie w zależności od moich upodobań, z różną częstotliwością. W RWS jednak stało się dostaw oraz ich z góry określony skład (wynikający z kalendarza zbiorów) zupełnie zrewolucjonizował mój proces gotowania. Jadłam to, co akurat było dostępne i nie kupowałam nic ponadto, nie chcąc marnować warzyw. Pamiętam, że mieliśmy w domu tyle różnych rodzajów sałat, że trzeba było się głowić, jak to wszystko zjeść (można było zrobić z nich zupę)”
Magda, RWS Świerze Panki

O co tak naprawdę chodzi?

RWS koncentruje się na produkcji wysokiej jakości żywności dla lokalnej społeczności, często stosując ekologiczne, biodynamiczne metody upraw lub permakulturę. Kluczowym elementem jest tutaj bliska współpraca producentów (rolników) i konsumentów. Dzięki wzajemnemu zaufaniu, grupa konsumentów zasila producentów zastrzykiem pieniędzy, poprzez opłatę z góry za cały sezon. Dzięki temu gospodarstwa rolne nie muszą zabiegać o nowe rynki zbytu i mogą skupić się na produkcji wyłącznie dla wspierającej je społeczności. System posiada wiele wariacji. Różnice przebiegają na poziomie konstrukcji budżetu rolniczego oraz sposobów dostarczania żywności.

Dzielenie się ryzykiem

RWS tworzy dogodne warunki działalności dla drobnych gospodarstw rolnych. Relacja między obiema grupami, zwykle zapośredniczona przez rynek, na którym główną motywacją jest zysk, zmienia się w osobisty, oparty na zaufaniu kontakt, w którym szacunek i obustronna opieka wypierają logikę rynkową. W ten model wpisana jest koncepcja nieobecna w zwykłych transakcjach handlowych. Konsumenty płacąc z góry, akceptują sytuację losową, w której z różnych przyczyn plony mogą nie osiągnąć zamierzonego poziomu.

Kontekst globalny

W szerszym kontekście celem RWS jest odwrócenie trendu zastępowania drobnych gospodarstw rolnych przemysłową produkcją żywności oraz zachowanie kulturowej i biologicznej różnorodności na wsi. W Polsce trend ten jest wyraźny – liczba gospodarstw rolnych w Polsce wyraźnie spadła i wynosi ok. 1,56 miliona, a ich średni obszar wzrósł z 7,4 ha do 8,6 ha. Kooperatywy spożywcze w ogóle, a model RWS w szczególności, mają szansę stać się realną alternatywą dla nieefektywnej i szkodliwej dla środowiska przemysłowej produkcji żywności.

RWS Świerze Panki

Pierwszy w Polsce model rolnictwa wspieranego przez społeczność działa od wiosny 2012 roku. Na początku sezonu członkowie i członkinie społeczności spotykają się z rolnikami, aby wspólnie ustalić jakiego typu produkty (tu: warzywa i owoce) będą uprawiane w danym gospodarstwie. Rolnik/cy przedstawiają także kosztorys określający niezbędne wydatki przypadające na dany sezon. Po ustaleniu szczegółów podpisane są umowy cywilno-prawne między rolnikiem a indywidualnym konsumentem.

Wraz z nadejściem pierwszych plonów pojawiają się pierwsze dostawy. Społeczność, której zależy na zminimalizowaniu śladu ekologicznego, od samego początku będzie zabiegała o współpracę z gospodarstwem położonym jak najbliżej miasta, w którym mieszka. Istnieją różne rozwiązania w kwestii dostaw. W RWS Świerze Panki za transport odpowiadają rolnicy. Natomiast w kooperatywie Garten Koop z Freiburga to konsumenci rozwożą żywność do punktów odbioru. Co ciekawe, jeżdżą przy tym na rowerach! W zależności od wielkości kooperatywy potrzebny jest jeden lub więcej punktów odbioru, który staje się też punktem spotkań członków spółdzielni.

W momencie dostarczenia produktów do konkretnego miejsca, wystarczy jedna osoba, która odbierze towar, zapisze informację dotyczącą ilości plonów i podzieli ją przez liczbę użytkowników/gospodarstw domowych. W taki sposób ustala się wielkość indywidualnego „koszyka”. Akcja rozładowywania towaru trwa krótko (około godziny), a o ustalonej porze do punktu odbioru przychodzą członkowie i członkinie RWS. Mają około 1,5h, aby swobodnie odważyć swój przydział. 4 sałaty, 2kg pomidorów, 15 cukinii, mięta, pietruszka – każdy sam pakuje produkty do swojej torby, przez co zabieg rozdzielania przebiega sprawnie i nie wymaga obarczania tą funkcją żadnej osoby.

Więcej informacji o funkcjonowaniu RWS Świerze Panki znajdziesz na blogu <http://bit.ly/Z9AQSU>

Opracowanie: Nina Józefina Bąk



Oto kilka zasad modelu RWS:

- W pełni transparentny budżet przeznaczony na całosezonową produkcję wcześniej określonych rodzajów (przeważnie) warzyw i owoców. Sezon rozpisany jest na określoną liczbę tygodni.
- Wspólne wycenienie usługi. Konsumenci i producenci wspólnie zgadzają się na określenie wysokości budżetu. Najczęściej to rolnicy dokonują niezbędnej wyceny kosztów (nasion, maszyn rolniczych, transportu, kosztów pracy).
- Często konsumenci angażują się w pracę na roli. W zależności od ustaleń jest to systematyczna praca (pozwala obniżyć koszty), bądź ma charakter bardziej edukacyjny – konsumenci wizytują pole, mogą dowiedzieć się więcej o sposobach kultury warzyw.
- Istnieją różnorodne formy dystrybucji żywności. Najczęściej opierają się na systemie paczek. Każde gospodarstwo domowe otrzymuje skrzynkę z porcją żywności, która rozdzielana jest w punkcie (lub punktach) zbiorczych.

Jakie korzyści ma rolnik:

- oszczędza czas i energię przeznaczoną na poszukiwanie odbiorców
- otrzymuje płatności na początku sezonu, co zapewnia płynność finansową i umożliwia niezbędne inwestycje
- uniezależnienia się od kredytów komercyjnych
- ma możliwość poznania ludzi, dla których wytwarza żywność
- konsumenci mogą mu pomóc w pracach rolnych.

Jakie korzyści ma konsument:

- kupuje świeżą, pełnowartościową i sezonową żywność
- widzi, jak powstaje jego żywność (produkt spożywczy przestaje być anonimowy)
- zna terminy dostaw i oszczędza czas wynikający z rezygnacji z typowych zakupów
- przynależy do społeczności
- zdobywa wiedzę na temat sposobu uprawiania żywności i pracy w gospodarstwie rolnym
- poznaje tradycyjne przepisy kulinarne.



Organizuj spotkania z lokalnymi rolnikami

Aby zainteresować jak najwięcej osób w Twoim regionie lokalną konsumpcją żywności, warto zorganizować otwarte spotkanie z rolnikami, z którymi współpracuje już kooperatywa spożywcza czy inicjatywa RWS. Jeśli takie inicjatywy jeszcze nie powstały, poszukaj w okolicy odpowiednich rolników, czyli takich którzy prowadzą gospodarstwa ekologiczne lub zrównoważone. Spotkanie nie musi być duże, ważne, by zaprosić znajomych i sąsiadów oraz by stworzyć przestrzeń do otwartej dyskusji. Niech rolnicy opowiedzą o swojej pracy oraz jak prowadzą swoje gospodarstwa.

Promuj produkty lokalne oraz ze Sprawiedliwego Handlu

Działając w grupie masz większą siłę oddziaływania niż działając indywidualnie. Zachęcajcie sprzedawców małych sklepów, właścicieli restauracji, zarządzających stołówkami w przedszkolach szkołach i uczelniach, by zaopatrywali się także u lokalnych rolników.

W pubach i kawiarniach pytajcie o kawę, herbatę i czekoladę ze Sprawiedliwego Handlu, a jeśli spotkacie się z niewiedzą, to wyjaśniajcie na czym polega ta idea i gdzie można nabyć tego typu produkty. Co roku w drugą sobotę obywają się obchody Światowego Dnia Sprawiedliwego Handlu. Jeśli w Waszym mieście jeszcze nic się z tej okazji nie dzieje, warto zorganizować nawet małe wydarzenie promujące Sprawiedliwy Handel. Może to być pokaz filmu z dyskusją, degustacja produktów Fair Trade, happening. Warto nawiązać w tym celu współpracę z organizacją, która zajmuje się tym tematem oraz kawiarnią czy pubem, w którym będziecie mogli zorganizować takie wydarzenie. Polska Zielona Sieć od kilku lat organizuje tzw. majówki Fair Trade w Krakowie.

Miejscowości, w których promowane są produkty i ruch Sprawiedliwego Handlu, mogą ubiegać się o prestiżowy tytuł Miasta przyjaznego dla Sprawiedliwego Handlu. Tytuł ten mogą uzyskać nie tylko miasta, ale również gminy, powiaty i dzielnice. Więcej na ten temat znajdziesz na stronie <http://bit.ly/Y6pSa9>

Nawiąż współpracę z organizacjami ekologicznymi

Jeśli chcesz aktywnie zaangażować się w pracę dla rozwoju lokalnej społeczności, ochrony środowiska i promocji odpowiedzialnej konsumpcji lub potrzebujesz/potrzebujecie wsparcia dla już prowadzonych działań, to warto skontaktować się z organizacjami w regionie. Organizacje te udzielą Ci informacji na interesujące Cię tematy i odpowiedzą, jak działać skutecznie.

Kontakty do organizacji zajmujących się zrównoważonym rozwojem znajdziesz m.in. na stronie Polskiej Zielonej Sieci <http://bit.ly/YTs20b> oraz Koalicji Klimatycznej <http://bit.ly/10alha2>



■ Pokazy filmów / dyskusje / warsztaty / festiwale

Bardzo dobrym sposobem na informowanie o problemach środowiskowych i żywnościowych na świecie są pokazy filmów dokumentalnych. Taki pokaz można zorganizować w świetlicy, pubach, restauracjach wegetariańskich prowadzonych przez pasjonatów ekologicznego stylu życia, kinach studyjnych, szkołach i uniwersytetach albo w domu dla grona znajomych i przyjaciół. Pokaz filmu w miejscu publicznym można połączyć z dyskusją z ekspertem. Możecie też zorganizować warsztaty dotyczące szczegółowych tematów np. domowego i miejskiego ogrodnictwa, ekologicznego gotowania, odpowiedzialnej konsumpcji, Sprawiedliwego Handlu.

Jeśli są ku temu możliwości, możecie zorganizować festiwal łączący w sobie te wszystkie elementy. Tego typu festiwal odbył się w ramach kampanii WYZWIĆ ŚWIAT w kilkunastu miastach polskich. O poradę, jak zorganizować takie wydarzenia, jakie filmy wybrać oraz jakich ekspertów zaprosić, możesz zgłosić się do Polskiej Zielonej Sieci. Więcej o Festiwalu ŚWIAT NA TALERZU dowiesz się na stronie Kampanii WYZWIĆ ŚWIAT <http://bit.ly/XOmg0O>



Ruchy społeczne, do których warto dołączyć

■ Transition Towns czyli Miasta Przemian

Wiele lokalnych inicjatyw, które mają już miejsce w Polsce, wpisuje się w ideę Miast w Przemianie. To ogólnosięwiatowy ruch lokalnych społeczności miejskich, które organizują się i pracują nad rozwojem odpowiedzi na postępujące zmiany klimatu oraz wyczerpywanie się zasobów ropy. Motywacją do działania jest przekonanie, że żyjemy w czasach, w których nasza zależność od paliw kopalnych jest zagrożeniem dla przetrwania nas samych oraz skutkuje nieodwracalnymi zmianami w środowisku naturalnym. Nie trzeba od razu tworzyć czegoś wielkiego – można zaczynać od wspólnego ogródka, działać na szczeblu ulicy, dzielnicy, wioski, później miasteczka, miasta, wyspy czy też całego regionu.

Obecnie na świecie jest już ponad 300 inicjatyw przynależących do tego ruchu. Inicjatywa Transition może zostać założona tam, gdzie zbierze się grupa kilku osób zainteresowanych lokalnym działaniem i przynależnością do tego ruchu. Działanie skupia się zazwyczaj wokół takich obszarów tematycznych jak: żywność, energia, budownictwo czy transport.

Projektami, które cieszą się jak dotąd największą popularnością i sukcesem są: wprowadzanie lokalnych walut, dzielenie się ogrodami, mapowanie lokalnych zasobów drzew owocowych i zbieranie nadmiaru owoców, zakładanie firm energetycznych produkujących energię ze źródeł odnawialnych, których właścicielem są lokalne społeczności. W Polsce zaczęła już działać grupa popularyzująca model Transition Towns w naszym kraju, do której można dołączyć, wesprzeć pomysłami i pomóc w rozwoju.

Więcej o Transition Towns Polska dowiesz się ze strony

<http://bit.ly/10rL6lR>

Film o przykładach Inicjatyw Transition z całego świata w wersji polskiej

<http://bit.ly/12gqzEO> In Transition 1.0

Dowiedz się więcej o problemie wyczerpywania się paliw kopalnych, efektywności energetycznej i zmianach klimatu na portalu Ziemia na Rozdrożu

<http://bit.ly/17dEg7x>



■ Społeczność COHABITAT

Jest to ruch społeczny, który skupia ludzi zainteresowanych realizowaniem idei zrównoważonego stylu życia. Celem wspólnych przedsięwzięć jest wypracowanie w praktyce nowego paradygmatu rozwoju opartego na silnych społecznościach lokalnych i zdrowym środowisku naturalnym. W Polsce ruch zajmuje się promowaniem naturalnego budownictwa, permakultury, farm miejskich oraz idei wspólnego działania lokalnego.

Zapoznaj się z działalnością społeczności COHABITAT w Polsce <http://bit.ly/ZAp6Bt>

Demokracja tu i teraz

Większość z nas demokrację kojarzy głównie z wyborami prezydenckimi lub parlamentarnymi, ale prawdziwa demokracja zaczyna się właśnie na poziomie społeczności lokalnych. Podstawą takiej demokracji są świadomi i aktywni obywatele, którym zależy na tym, w jakiej rzeczywistości żyją. Nie chodzi tu o zakładanie kolejnych stowarzyszeń i organizacji, ale o zainteresowanie sprawami lokalnymi oraz uczestnictwo w spotkaniach, konsultacjach i głosowaniach. Tylko dzięki takiemu zaangażowaniu zwykłych ludzi możliwa jest zmiana systemu.

Więcej dowiesz się z książki Marcina Gerwina „Żywność i demokracja. Wprowadzenie do suwerenności żywnościowej”. <http://bit.ly/XVZLTi>



CO MOŻESZ ZROBIĆ W WYMIARZE GLOBALNYM?

Obecnie mamy wiele możliwości angażowania się w pozytywne zmiany na świecie. Wszystko zaczyna się co prawda od naszego indywidualnego stylu życia, ale widoczne i trwałe zmiany na lepsze są możliwe tylko dzięki zaangażowaniu tysięcy ludzi. Na całym świecie działają już i ciągle powstają z inspiracji zwykłych ludzi inicjatywy i ruchy społeczne, które napawają optymizmem na zmianę dominującego systemu produkcji i dystrybucji żywności. Skupiają się one głównie wokół idei powrotu do lokalności, promocji ekologicznego stylu życia, ochrony przyrody oraz wcielaniu w życie zasad demokracji uczestniczącej. Ma to miejsce zarówno w krajach bogatych jak i biednych, a zwłaszcza w tych ostatnich, gdzie duch współpracy w imię wspólnego dobra jest bardzo żywy.



Twoje poparcie

Aby skutecznie walczyć o przetrwanie gospodarstw rodzinnych w Europie i na świecie potrzebne jest zaangażowanie nie tylko rolników i organizacji pozarządowych, ale także Twoje, Twoich znajomych i sąsiadów. Jak staraliśmy się pokazać w tym Poradniku, lokalne działanie jest bardzo ważne, lecz jednocześnie powinniśmy zawsze starać się postrzegać zjawiska społeczne i gospodarcze, których doświadczamy i działania, które wykonujemy, w kontekście globalnym. Zachęcamy Cię do popierania licznych akcji polskich i zagranicznych organizacji na rzecz suwerenności żywnościowej i odpowiedzialnej konsumpcji, do podpisywania petycji, kontaktów z parlamentarzystami i władzami samorządowymi, angażowania się w inicjatywy wspierające zrównoważone rolnictwo.

O tego typu działaniach informujemy na stronach Polskiej Zielonej Sieci:

<http://bit.ly/Z4l3Dq> oraz <http://bit.ly/13Sf9Z4>

Znajdź nas na Facebooku: Kupuj Odpowiedzialnie <http://on.fb.me/10zwCOn>

Akcja dla Globalnego Południa <http://on.fb.me/Xqnxfi>

Głód na świecie

W 2012 roku liczba ludzi na świecie cierpiących z głodu wynosiła ok. 900 milionów. Najwięcej osób niedożywionych żyje w regionie Azji i Pacyfiku. W krajach Afryki Subsaharyjskiej z powodu głodu cierpi aż 1 na 3 mieszkańców.

Aktualnie na Ziemi żyje blisko 7 miliardów kobiet i mężczyzn, ale eksperci są zgodni, że ilość produkowanej na świecie żywności może wyżywić nawet 12 miliardów ludzi. Głód w dzisiejszym świecie nie jest wynikiem braku żywności lub przeludnienia. Także konflikty zbrojne i katastrofy naturalne są odpowiedzialne za problem głodu jedynie w 10% przypadków.

Obecnie głód to przede wszystkim problem braku dostępu do żywności, który jest konsekwencją skrajnego ubóstwa oraz globalnych rozwiązań w zakresie rolnictwa, produkcji żywności i międzynarodowego handlu produktami rolnymi. 70% osób cierpiących głód stanowią mieszkańcy terenów wiejskich w krajach globalnego Południa – drobni rolnicy i ich rodziny, czyli producenci żywności.

Pierwszy Milenijny Cel Rozwoju (MDG1) zakłada zmniejszenie do 2015 roku występowania skrajnego ubóstwa i głodu na świecie o połowę w porównaniu z rokiem 1990. Do jego realizacji zobowiązała się w Deklaracji Milenijnej podpisanej na szczycie ONZ w 2000 roku społeczność międzynarodowa, w tym również Polska. Niestety daleko jesteśmy od jego realizacji zwłaszcza w Azji i Afryce.

Sytuację żywnościową na świecie możesz monitorować na stronie FAO

<http://bit.ly/10xOjz0>

Ruch na rzecz suwerenności żywnościowej

Od kilkunastu lat organizacje rolników na świecie jednogłośnie domagają się prawa do suwerenności żywnościowej, czyli udziału w podejmowaniu decyzji oraz definiowaniu polityki rolnej i żywnościowej swojego regionu czy kraju. To także prawo do prowadzenia takiej polityki rolnej i żywnościowej, która jest najlepiej dostosowana do potrzeb ludności, a jednocześnie nie ma negatywnego wpływu na mieszkańców innych państw. Innymi słowy chodzi o możliwość, by produkować taką żywność, jakiej chcą ludzie. Żywność nie powinna być traktowana jako zwyczajny towar – dostęp do pożywienia jest prawem każdego człowieka, nie może więc podlegać zwykłym zasadom rynku. W dążeniu do suwerenności żywnościowej rolnicy widzą też narzędzie do skutecznej walki z głodem i degradacją drobnego rolnictwa na świecie oraz osiągnięcia bezpieczeństwa żywnościowego.

Budowanie suwerenności żywnościowej przez społeczności i kraje jest możliwe, czego dowodzą efekty działań podejmowanych przez rolników



np. w Afryce. W Senegalu na skutek nałożenia limitów w imporcie cebuli z Europy wzrosła jego samowystarczalność w tym zakresie, podobnie stało się w Gwinei w przypadku ziemniaków, a w Kenii w sektorze produkcji mleka. Te przykłady można by mnożyć.

Jednym z najbardziej aktywnych ruchów na rzecz suwerenności żywnościowej jest ruch NYELENI. Jego liderem jest organizacja rolnicza Via Campesina <http://bit.ly/Z2zgM8>, która działa w imieniu drobnych rolników i w celu ochrony rolnictwa rodzinnego na całym świecie. Kilka lat temu powstał również europejski odłam ruchu, wspierający drobnych rolników w Europie. Jest to bardzo prężny ruch, w którym działa wielu młodych ludzi. Więcej o tych akcjach dowiesz się ze strony NYELENI Europe <http://bit.ly/13Sgkrt>

Prawo do żywności

Jest jednym z podstawowych praw człowieka, zapisanych w powszechnej deklaracji praw człowieka uchwalonej przez ONZ w 1948 roku. To prawo każdej osoby do regularnego, stałego i swobodnego dostępu do żywności odpowiedniej jakości i w wystarczającej ilości. Jako prawo człowieka jest ono nadrzędne wobec innych zasad, na przykład handlu międzynarodowego.

■ Międzynarodowe poparcie

Liczne organizacje rolnicze i pozarządowe na całym świecie starają się wpłynąć na polityków, by w swoich decyzjach dotyczących polityk rolnych, handlowych i rozwojowych uwzględniali rolnictwo rodzinne. Obecnie coraz donośniej mówi się o kluczowym znaczeniu tego typu rolnictwa w walce z głodem na świecie, jeśli tylko udzieli mu się niezbędnego wsparcia. Jednym z obszarów działalności rzeczniczej organizacji z Europy (w tym z Polski) jest zmiana polityk UE, które najbardziej negatywnie wpływają na bezpieczeństwo żywnościowe krajów globalnego Południa oraz uspołnienie ich z celami rozwojowymi (tzw. spójność polityk na rzecz rozwoju, ang. Policy Coherence for Development). Polityki rolne, handlowe oraz pomoc rozwojowa Unii Europejskiej powinny bowiem wspierać zrównoważoną produkcję żywności na drobną skalę tak, aby lokalni rolnicy mogli godziwie zarabiać niezależnie od kryzysowych sytuacji na rynkach światowych, chronione było środowisko naturalne, a ludność miała dostęp do zdrowej żywności.

Więcej o suwerenności żywnościowej dowiesz się z publikacji kampanii WYŻYWIĆ ŚWIAT Polskiej Zielonej Sieci <http://bit.ly/10auZt1>

Więcej o działaniach i akcjach dotyczących prawa do żywności i suwerenności żywnościowej podejmowanych przez polskie organizacje pozarządowe:

Polska Zielona Sieć, kampania WYŻYWIĆ ŚWIAT <http://bit.ly/10zy1Et>

Instytut Globalnej Odpowiedzialności <http://bit.ly/16xegCC>

Polski Klub Ekologiczny - Koło Miejskie w Gliwicach <http://bit.ly/Z9KrbW>

Polska Akcja Humanitarna <http://bit.ly/13SgSgP>



NA SKRÓTY : Co możesz zrobić?

- Nabywaj żywność od lokalnych producentów na targach, bazarach i w małych sklepach spożywczych oraz poprzez udział w kooperatywach i systemach bezpośredniej sprzedaży od rolników
- Wybieraj produkty ekologiczne, lokalne i sezonowe oraz pochodzące ze Sprawiedliwego Handlu
- W czasie zakupów zwracaj uwagę na etykiety, dzięki czemu Twoje pieniądze będą miały szansę zostać tam gdzie powinny
- Unikaj żywności modyfikowanej genetycznie
- Załóż ogródek i uprawiaj własne warzywa i owoce
- Angażuj się w inicjatywy wspierające zrównoważony rozwój lokalny
- Poszerzaj wiedzę na temat kwestii żywnościowych, zrównoważonego rolnictwa i współzależności między krajami globalnej Północy i globalnego Południa oraz dziel się tą wiedzą z innymi
- Wspieraj działania organizacji rolniczych i pozarządowych na rzecz suwerenności żywnościowej oraz zrównoważonego rolnictwa
- Interesuj się polityką rolną Unii Europejskiej oraz umowami, jakie UE zawiera z krajami globalnego Południa



Spis zdjęć i ilustracji:

1. Źródło: matthewphoto.blogspot.com
2. Autor: Marta Girtler Motyka
3. Własność: Fundacja Ekorozwoju
4. Źródło: geneticallymodifiedfd.wordpress.com
5. Źródło: asud.net
6. Źródło: arc2020.eu
7. Źródło: sarahsharpe.co.uk/galleries/general
8. Źródło: foeurope.org
- 9 - 13. Źródło: ec.europa.eu/agriculture/organic/toolbox/photos
14. Własność: EZA Fairer Handel Austria
15. Źródło: sfcitizen.com
16. Źródło: occupysantacruz.org
17. Autor: Cory Templeton
- 18 - 19. Własność: Polski Klub Ekologiczny Koło Miejskie w Gliwianach
20. Źródło: dailyphotoparis.blogspot.com
21. Autor: Emilia Ślimko, miejsce: SPÓŁDZIELNIA Organic Bar & Take-Away, Kraków, ul. Meiselsa 11
22. Źródło: matthewphoto.blogspot.com
23. Źródło: Container Gardening Alliance
24. Źródło: mylittlevegetablegarden.blogspot.com
25. Źródło: Container Gardening Alliance
26. Źródło: theragblog.blogspot.com
27. Źródło: forumogrodnicze.info
28. Źródło: 2.bp.blogspot.com
29. Źródło: picture alliance _dpa
30. Źródło: Container Gardening Alliance
- 31 - 34. Źródło: cdn4.blogs.babble.com
35. Źródło: matthewphoto.blogspot.com
36. Źródło: cccc.edu
- 37 - 38. Własność: Polska Zielona Sieć
39. Źródło: transition-initiativen.de
40. Źródło: entrepueblos.org
- 41 - 46. Źródło: flickr.com/photos.gatesfoundation

