

Myśl globalnie, jedz i działaj lokalnie.

„Gdyby policzyć wszystkich ludzi cierpiących z powodu błędów globalnej gospodarki żywnościowej to naprawdę stanowimy większość tego świata.” (Peter Rosset, *Executive Director Food First*)

Coraz częściej wśród konsumentów zaczynają pojawiać się obawy dotyczące jakości i bezpieczeństwa żywności. Co więcej, ludzie stają się coraz bardziej świadomi, że żywność pochodząca z wielkoprzemysłowego globalnego rolnictwa jest zbyt kosztowna dla naszego zdrowia, dla środowiska i dla lokalnej społeczności. Choroba szalonych krów, zatrucia pokarmowe, zanieczyszczenia wody i gleby chemikaliami, czy zmniejszająca się ilość małych gospodarstw wiejskich (zarówno w krajach Południa i Północy) to tylko niektóre powody, które sprawiają, że ludzie na całym świecie zaczynają wątpić w sens globalnej gospodarki żywnościowej i kwestionować założenia, na których się ona opiera. Ponadto globalny system żywnościowy okazał się skrajnie kapitałochłonny i energochłonny.

Globalny system żywnościowy charakteryzują wysoko zmechanizowane monokulturowe uprawy i hodowle na wielką skalę. Wymagają one stosowania dużej ilości środków chemicznych, a ich produkcja przeznaczona jest na bardzo odległy i coraz bardziej globalny rynek. Badania przeprowadzone w Niemczech wykazały, że 1 kubek jogurtu zawierał składniki pochodzące z 4 krajów, które przebyły drogę ponad 1000 kilometrów. Produkty, które składają się na przeciętny posiłek amerykański, zanim trafią na stół, muszą pokonać odległość ok. 2400 kilometrów. Żywność globalna w procesie produkcji poddawana jest ogromnemu przetworzeniu. Rafinowane produkty, np. biała mąka, ryż, cukier – w procesie przetwarzania utraciły większość swoich cennych składników. Wiele produktów traci swój pierwotny smak i kolor – dodaje się do nich dużo sztucznych polepszaczy, a ze względu na odległy transport także konserwantów. Supermarkety poprzez reklamę i bezsensowne regulacje prawne zdołały przekonać ludzi, że owoce i warzywa muszą spełniać określone standardy wielkości, kształtu i koloru – dzieje się to kosztem ich wartości zdrowotnych, świeżości i smaku.

Według badań ONZ pestycydy zabijają rocznie 20-40 tysięcy rolników, a ok. 30 tysięcy farmerów w USA cierpi na choroby przez nie wywołane. Wprowadzenie ciężkich maszyn rolniczych zwiększyło wydajność pracy, ale zwiększyło też koszty, które muszą ponosić rolnicy za ich zakup i eksploatację. Aby w pełni wykorzystać możliwości produkcyjne maszyn rolnicy musieli powiększyć obszary uprawne poprzez wycięcie drzew i krzewów czy zasypanie oczek wodnych. Rolnictwo, tradycje kulturowe, krajobraz wiejski zostały dopasowane do przyjętych przez globalny system technologii.

Unia Europejska wspiera system globalny, kosztem systemu lokalnego. Wielkość przyznawanych subsydiów jest proporcjonalna do powierzchni gospodarstwa. Oznacza to, że więksi dostają więcej, dzięki czemu mogą sprzedawać swoje produkty poniżej kosztów produkcji, pozostawiając drobnym rolnikom bez szans. „W UE miliardy funtów zamiast służyć rozwojowi małych gospodarstw rolnych, żywią żarłoczny biznes...” (Graham Harvey). Globalny system żywnościowy jest silnie uzależniony od wiedzy i technologii, posiadanej przez niewielką liczbę zachodnich instytucji.

Globalne rolnictwo niszczy bioróżnorodność w zastraszającym tempie. Badania w Niemczech wykazały, że to właśnie rolnictwo przemysłowe odpowiedzialne jest za to, że ponad 500 gatunków roślin znajduje się na granicy zagrożenia. W USA prawie 3/4 produkcji ziemniaków pochodzi tylko z 4 odmian, uprawa kukurydzy oparta jest na genetycznie modyfikowanych ziarnach. Wraz ze spadkiem różnorodności spada stabilność i elastyczność całego gospodarstwa. Monokulturowe uprawy są bardziej narażone na zniszczenie przez szkodniki. Rolnik nastawiony na taką uprawę bardzo łatwo może wszystko stracić. W celu zminimalizowania ryzyka stosuje więc coraz większe dawki pestycydów, środków grzybobójczych, herbicydów i innych chemikaliów. Stosowanie tych metod niszczy wiele pożytecznych organizmów, burzy równowagę biologiczną, jest niebezpieczne dla zdrowia ludzi i zwierząt, a wspiera znakomicie agrobiznes.

Alternatywą dla przemysłowej produkcji żywności są małe, rodzinne gospodarstwa, produkujące żywność w sposób tradycyjny, bez użycia chemicznych środków ochrony roślin i nawozów sztucznych oraz certyfikowane gospodarstwa ekologiczne.



Niewielkie gospodarstwa, w tym ekologiczne, są przeważnie samowystarczalne, stanowią obieg zamknięty, produkcja roślinna i zwierzęca są zrównoważone. Lokalne produkty częściej spożywa się świeże – nie potrzebują one tylu opakowań, przetwarzania i chłodzenia, co produkty pochodzące z globalnego rynku. Np. świeży groszek wymaga tylko 40% zasobów energii zużywanej na wyprodukowanie paczki groszku mrożonego i jedynie 25% z tej, przeznaczonej na produkcję groszku w puszcze. Żywność lokalna jest bardziej przyjazna środowisku, charakteryzuje się wysokim stopniem zróżnicowania i dostosowania do odmiennego klimatu, specyficznych warunków ekologicznych i kulturowych, sposobu uprawiania. Lokalny system żywnościowy wspiera również różnorodność w obrębie 1 gatunku roślin. W ciągu wieków rolnicy selekcjonowali rośliny o określonych cechach, najlepiej przystosowanych do miejscowego klimatu i gleby. Istniejące do dziś ponad 17 tysięcy odmian pszenicy – to rezultat tej wielowiekowej tradycji. W lokalnych systemach dochody rolników są większe, ponieważ nie funkcjonuje tam tylu korporacyjnych pośredników zabierających rolnikom znaczną część dochodów. Drobne, mniej zmechanizowane gospodarstwa zatrudniają więcej ludzi – przeciwdziała to bezrobociu. Lokalna żywność wiąże się z transportem na małe odległości, co powoduje mniejsze zużycie energii, mniejszą produkcję zanieczyszczeń i gazów cieplarnianych. Dzięki zmniejszeniu dystansu do lokalnego rynku, konsument ma szansę poznać producenta swojej żywności, ma szansę uczestnictwa w produkowaniu własnej żywności i wiedzę w jaki sposób była wytworzona. Rolnikom natomiast zapewnia pewny i stabilny rynek zbytu oraz płatność z góry.

Rozwój lokalnych rynków i drobnych gospodarstw zależy od naszych wyborów konsumenckich:

→ Staraj się zaopatrywać w żywność u wytwórców lokalnych.

Dobrym miejscem do zakupów jest miejscowy targ. Konsumenci mają tutaj duży wybór świeżych i różnorodnych produktów. Wydawane pieniądze pozostają w lokalnym obiegu i wspierają miejscowych producentów. Targowiska wpływają także korzystnie na zjawisko konkurencji.



→ **Wspieraj lokalne sklepy i lokalnych producentów.**

Nabywaj żywność od lokalnych producentów i sprzedawców, a nie w supermarketach! Chronisz w ten sposób środowisko oraz wspierasz lokalną społeczność i zapobiegasz bezrobociu. Masz też gwarancję lepszej jakości żywności. Nie wspieraj wielkich korporacji nastawionych jedynie na szybki zysk.

→ **Promuj żywność produkowaną lokalnie.**

Staraj się zaopatrywać w żywność u wytwórców lokalnych. Czytaj dokładnie na etykietach skąd pochodzi produkt, jaki ma skład, kto jest producentem. Kupuj towary ze znakami certyfikacji ekologicznej, *Slow Food*, niemodyfikowane genetycznie (*GMO FREE* – wolne od *GMO*).

→ **Kupuj produkty krajowe, a najlepiej ze swojego regionu.**

Zwracaj uwagę na kody kreskowe znajdujące się na opakowaniu. Są one związane z krajem rejestracji wyrobu, w zasadzie pokrywa się to z krajem producenta. Wyroby wytworzone w Polsce przeważnie mają kody kreskowe zaczynające się od 5 90. Zorientuj się czy producent jest firmą krajową czy zagraniczną działającą w Polsce. Nazwy typu „XXX Poland”, „XXX Polska”, „XXX Ltd” itd. sugerują raczej, że producentem jest firma zagraniczna. Wiele polskich firm, mimo swojsko brzmiących nazw, zostało wykupionych przez wielkie korporacje. W przypadku, gdy nie można danego produktu zastąpić krajowym np. kawa, herbata można znaleźć substytut np. herbatę owocową lub oryginalny towar, który przynajmniej jest importowany lub pakowany przez firmy krajowe. Wtedy choć część pieniędzy zostanie na krajowym rynku i wzmocni dany region. Kupując kawę, herbatę czy czekoladę szukaj tych ze znakiem *Fair Trade* – kupując takie produkty masz gwarancję, że producent, a nie pośrednik, otrzymał za swoją pracę sprawiedliwe wynagrodzenie.



→ **Edukuj, dziel się swoją wiedzą z innymi np. wśród bliskich, w szkole, gminie.**

Organizuj ekojarmarki z lokalną żywnością.



Opracowano na podstawie:

- Norberg-Hodge H., Merrifield T., Gorelick S., „Powrót gospodarki żywnościowej do korzeni. Lokalne alternatywy wobec globalnego przemysłu rolnego”, Wydawnictwo „Zielone Brygady”, Kraków 2007
- „Lokalna żywność, globalna pomyślność. Pakiet kampanijny”, opr. Maria Huma, Wydawnictwo „Zielone Brygady”, Kraków 2005

Pytania do dyskusji:

- „Twoje pieniądze kształtują świat” – podaj 5 przykładów uzasadniających to stwierdzenie.
- Zastanów się jaki wpływ na stan środowiska przyrodniczego i stan zdrowia przyszłych pokoleń może mieć globalny system żywnościowy.

Notatki

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.