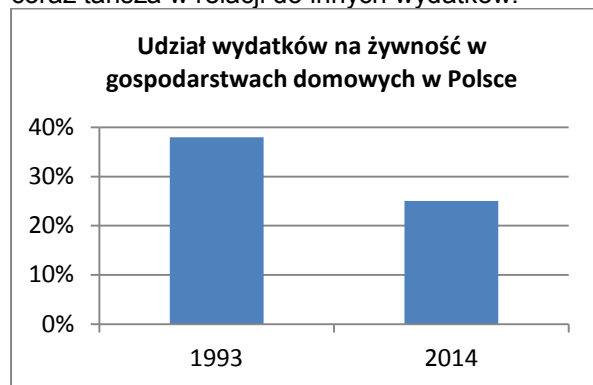




Produkty lokalne: szansa dla tych, co blisko i dla tych, co daleko?

W ostatnich dziesięcioleciach zmieniają się wzorce konsumpcji żywności. W krajach rozwiniętych (w tym również w Polsce) procent budżetu domowego przeznaczanego na jedzenie systematycznie maleje. Oznacza to, że żywność, przynajmniej w rodzinach średniozamożnych i zamożnych, staje się coraz tańsza w relacji do innych wydatków.



Z drugiej strony, coraz większy udział w naszej diecie ma żywność wyskoprzetworzona, produkty zawierające różnego rodzaju „polepszacze smaku”, konserwy itp. Zarazem zwiększa się także świadomość tego, że nasze decyzje przy zakupie żywności mają wpływ na nasze zdrowie i samopoczucie, a także na świat, w którym żyjemy: na sytuację producentów żywności znajdujących się w najbliższej okolicy oraz na tych, którzy żyją na drugim końcu świata; na relacje między producentami żywności a sieciami handlowymi; na relacje między krajami bogatymi a biednymi...

Z tych powodów coraz liczniejsi konsumenci, przynajmniej w Europie, zaczynają przy zakupie żywności kierować się nie tylko relacją „cena – ilość”, ale zwracają również uwagę na inne kwestie, takie jak:

- jakość i walory smakowe żywności
- bezpieczeństwo i walory zdrowotne żywności
- miejsce i sposób produkcji żywności.

Kwestie te powodują, że coraz więcej konsumentów decyduje się na **zakup artykułów żywnościowych produkowanych lokalnie**, w niedalekiej odległości od konsumenta.

Poniżej przedstawiamy **5 powodów, dla których warto kupować produkty lokalne**.

(1) Jemy smaczniej, zdrowiej, ciekawiej

Produkty lokalne są zwykle dostępne w formie mniej przetworzonej, zawierają mniej szkodliwych dodatków, a jeśli kupujemy je regularnie od tego samego dostawcy, mamy mniejszą szansę że będzie chciał nas oszukać „wciskając” gorszy towar.

Wiele produktów lokalnych ma wyjątkowe walory smakowe dzięki temu, że zawierają unikalne składniki i są wytwarzane zgodnie z tradycyjnymi recepturami, bez stosowania chemicznych dodatków i polepszaczy. Na tym właśnie opiera się system rejestrowania produktów tradycyjnych i regionalnych. Tylko produkty wytworzone z określonych surowców zgodnie z zarejestrowaną procedurą mogą umieszczać na opakowaniu znaki gwarantujące konsumentowi wysoką jakość. Na poziomie Unii i Europejskiej takimi znakami są „Chroniona Nazwa Pochodzenia” (ChNP) „Chronione Oznaczenie Geograficzne” (ChOG) lub „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność” (GTS). W Polsce funkcjonuje także znak „Jakość Tradycja” przyznawany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.



Lokalnego.

Znaki i certyfikaty jakości są korzystne zarówno dla producentów, jak i dla konsumentów: pierwsi mają pewność, że kupując towar najwyższej jakości

poddany systemowej kontroli, drudzy zaś zyskują lepszą pozycję na rynku.



Andruty kaliskie

Korycina, andrutów z Kalisza czy pierogów gryczanych z Biłgoraja.

(2) Wspieramy miejscowych producentów

Dla wielu świadomych konsumentów ważne jest też, że kupując produkty lokalne pomagamy utrzymać producentów rolnych produkujących w niewielkiej skali, którzy nie mają szans sprzedać swoich towarów w dużych sieciach handlowych. Pomagamy w ten sposób utrzymać miejsca pracy na wsi i zapobiegamy nadmiernej koncentracji produkcji w wielkich, często uciążliwych dla środowiska gospodarstwach rolnych.

Jeszcze kilkadziesiąt lat temu znaczną część zakupów żywnościowych robiliśmy na targach i bazarach, gdzie można było kupić owoce, warzywa czy nabiał bezpośrednio od producenta. Teraz jednak zakup bezpośrednio od rolnika nie jest rzeczą łatwą, zwłaszcza dla mieszkańca miasta. Jak zatem można mieć pewność, że kupując żywność pomagamy rzeczywiście lokalnym producentom?



Odpowiedzią jest tzw. rolnictwo wspierane przez społeczność (RWS, ang. *community supported agriculture*). W systemie RWS konsumenci mają bezpośredni kontakt z konkretnym rolnikiem (lub grupą rolników), od którego zobowiązują się zakupić określony pakiet produktów (zwany czasem „koszykiem rolnika”) np. raz w tygodniu lub raz na miesiąc; zdarza się też że płacą z góry np. za cały sezon. W ten sposób rolnik ma gwarancję zbytu, a konsument dostaje towar o gwarantowanej świeżości, i to z dostawą do domu lub do ustalonego punktu odbioru. Obie strony wspólnie ustalają zestaw produktów. Nie bez znaczenia jest możliwość wzajemnego poznania się producentów i konsumentów, lepszego zrozumienia problemów i oczekiwań drugiej strony, przełamywanie barier i stereotypów miasto-wieś. Systemy takie od wielu lat z powodzeniem funkcjonują we Francji, Włoszech, Wielkiej Brytanii i wielu innych krajach, a od niedawna zaczynają także powstawać w Polsce (Warszawa, Poznań, Szczecin).

(3) Chronimy tradycyjne rasy i odmiany

Unikalny charakter produktów lokalnych wynika między innymi z tego, że ich surowce w wielu przypadkach pochodzą z lokalnych odmian roślin uprawnych lub z rodzimych ras zwierząt gospodarskich. Kupując produkty lokalne pomagamy utrzymać się na rynku gospodarstwu, w których te odmiany i rasy są hodowane, dzięki temu przyczyniamy się do zachowania różnorodności biologicznej.



Owca wrzosówka

Zwierzęta tradycyjnych ras są bardzo dobrze przystosowane do warunków środowiskowych, cechuje je duża odporność na choroby, niewielkie wymagania paszowe, a także wysoka plenność.

Takie odmiany jak kura zielononóżka, gęś biłgorajska, świnia złotnicka, owca wrzosówka czy polskie bydło czerwone dostarczają mięsa, mleka

i jaj o wyjątkowej jakości. Unikalne walory mają także karpie (milicki, zatorski), hodowane w Polsce od stuleci w tradycyjnych stawach ziemnych, będących ostoją bioróżnorodności.

Tradycyjne odmiany owoców nie tylko nadają smak przetworom, ale również drzewa tych odmian pełnią ważną funkcję dla środowiska i krajobrazu. Stare odmiany zbóż, takie jak np. orkisz, zapewniają oryginalny smak i wysoką jakość pieczywa.

(4) Ograniczamy negatywne skutki transportu żywności

Niektóre produkty, zanim dotrą na nasz stół, muszą przebyć tysiące kilometrów, przyczyniając się w ten sposób do zanieczyszczenia środowiska i emisji CO₂. Szacuje się na przykład, że w Wielkiej Brytanii ok. 25% całego transportu ciężarówkami stanowią produkty żywnościowe. Co gorsza, są produkty które odbywają kilka takich podróży, bo część procesów ich przygotowania do spożycia (np. obierania ryb czy owoców morza) jest tak pracochłonna, że taniej jest je w tym celu przetransportować np. do Azji czy Afryki Północnej i z powrotem, niż zatrudnić pracowników w Europie. Koszty środowiskowe takiego transportu zwykle nie są uwzględnione w cenie produktu, tak że często konsument nie zdaje sobie z nich sprawy.

Aby zwrócić uwagę na tę kwestię, stosuje się czasem pojęcie „food miles” czyli mil żywnościowych – chodzi o odległość, jaką dany produkt musi przebyć, aby trafić od producenta do konsumenta. Istotne jest też jakim środkiem transportu jest przewożona żywność: szybko psujące się artykuły często wymagają najbardziej uciążliwego dla środowiska transportu

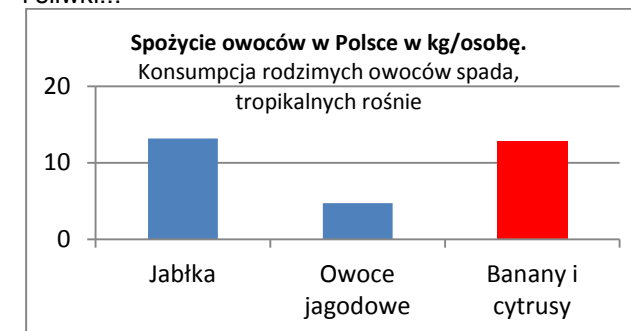
Kilometr 0.

W północnej Portugalii stworzono system promocji lokalnych produktów żywnościowych, księgę jakości i markę „kilometr 0”, przyznawaną różnym produktom: nabiał, pieczywo, wino, ryby i owoce morza.



samolotowego (w całym transporcie żywności samoloty przewożą tylko 1%, ale generują 11% emisji CO₂), inne np. muszą być przewożone w chłodniach, co zwiększa zużycie paliwa.

Warto przypomnieć, że wielu dietetyków uważa, że dla ludzkiego organizmu najzdrowsza jest żywność konsumowana w pobliżu miejsca, w którym została wyprodukowana i w odpowiednim sezonie. Dlatego o ile można zrozumieć potrzebę konsumpcji cytrusów i bananów zimą, o tyle w lecie warto się zastanowić, czy nie lepiej jednak jeść rodzime jabłka i śliwki...



(5) Uczymy się myśleć na zakupach

Jednak samo wyliczenie kilometrów, jakie przebyła żywność, nie wystarczy! Na przykład pomidory importowane z Hiszpanii mogą być w sumie bardziej przyjazne dla środowiska niż pomidory hodowane w chłodniejszym klimacie: ogrzanie szklarni może wymagać więcej energii niż transport pomidorów przez pół Europy. Produkty żywnościowe wpływają na klimat i środowisko nie tylko liczbą przebytych kilometrów, ale także np. zużyciem nawozów czy środków ochrony roślin.

Poza tym trzeba pamiętać, że w uboższych krajach świata utrzymanie milionów ludzi zależy od tego, czy uda im się sprzedać produkty żywnościowe takie jak banany. Dlatego nie chodzi o to, żeby całkiem zrezygnować z kupowania produktów z daleka, ale żeby próbować się dowiedzieć, gdzie są produkowane i przez kogo oraz w jaki sposób dotarły na nasz stół. Tylko jeśli będziemy na to zwracać uwagę, będziemy w stanie dokonywać mądrych wyborów przy zakupach żywnościowych!