

Místní potraviny versus globalizace

Koncem února jsme v Rose přivítali hosta z Anglie, Tima Crabtree z organizace West Dorset Food and Land Trust. Tim nás seznámil se svým projektem na podporu místního trhu potravin. Tento projekt je ve Velké Británii velice úspěšný. Pro ty, kteří se nemohli přednášek zúčastnit, přináším krátký přepis Timovy prezentace.

V současné době jsou trhy potravin čím dál tím více průmyslovější a globalizovanější. Nabídka potravin v supermarketech je stále pestřejší a zároveň jejich ceny jsou stále nižší a nižší. Můžeme být ale tímto stavem spokojeni? Společnost platí příliš vysokou cenu za to, jakým směrem se výroba potravin ubírá. Stávající trh potravin totiž neuspokojuje naše skutečné potřeby.

* Průmyslová výroba i zpracování potravin má za následek nárůst dopravních vzdáleností a s tím všechny negativní důsledky z dopravy.

* Potraviny jsou zpracovávány způsobem, který sice zaručí jejich dlouhou trvanlivost, nehledí však na možná zdravotní rizika z různých aditiv, ochucovačů a pod. To podporuje rozvoj civilizačních chorob (obezity, srdeční choroby, cukrovku).

* Industrializace zemědělství vede k zániku malých farem a nárůstu nezaměstnanosti na venkově. I v čistě zemědělských oblastech jen velice malé procento obyvatelstva pracuje na produkci, či zpracování a výrobě potravin.

* Ztrácí se tradiční vazby města na venkov, městské děti už mnohdy ani netuší, jak a kde vznikají základní potraviny. Ani my většinou nevíme, odkud vlastně pochází to, co jíme.

* Kultura supermarketů a nabídky polotovarů vede k ochuzení místních tradičních jídelniček.

* Nabídka hotových jídel a fast food deformuje naše stravovací návyky, méně jíme s rodinou či přáteli.

Tim vidí řešení v podpoře a rozvíjení místních potravinových trhů (systémů), spojujících přímo místní producenty s místními konzumenty. Místní potravinový trh má totiž pozitivní vliv na místní ekonomiku, protože peníze utracené za potraviny zůstávají „doma“ a netečou do jiných, často vzdálených oblastí.

Podle průzkumů v oblasti West Dorsetu, kde Tim pracuje, dnes utratí obyvatelé v supermarketech za potraviny „jenom“ 48 % příjmu, v celé Anglii je to v průměru kolem 85 %. Rozvinutý místní potravinový trh nabízí také řadu nových pracovních míst při místním zpracování místních produktů. Jedna malá farma na okraji Bridportu, zaměstnávající kolem sedmi zaměstnanců, po rozšíření produkce o zpracování potravin během krátké doby zvýšila počet pracovních míst na více než 30.

Znalost původu potravin stimuluje u konzumentů zájem o kvalitu potravin a u producentů zase snahu po uspokojení zájmu konzumentů. V oblasti, kde Tim působí paradoxně klesl podíl produkovaných BIO potravin, ve skutečnosti však kvalita potravin v průměru výrazně stoupla. Dochází k četnějším sociálním kontaktům obyvatel města a venkova, je častější prodej ze dvora a na trzích. Producenti nabízejí potraviny takové kvality, jakou konzumenti požadují. Místní potravinový trh má také pozitivní vliv na životní prostředí. Malé farmy hospodaří většinou šetrněji vůči přírodě, tak zůstává zachována diverzita krajiny (popřípadě se rozvíjí), snižují se radikálně přepravní vzdálenosti potravin a tím i negativní důsledky dopravy na životní prostředí.

V Timově projektu figurují dvě hlavní cílové skupiny. Jednou z nich jsou producenti potravin, které tvoří ne-

jen přímí výrobci (farmáři), ale i zpracovatelé a výrobci potravin, kuchaři i prodejci. Druhou skupinou jsou pak konzumenti a ti, kteří místní konzumaci mohou významně podporovat - tedy místní komunitní skupiny a spolky, neziskové organizace, místní samosprávy a zdravot-



ní organizace. Na straně producentů je zásadním vytváření a podpora místní kapacity v oblastech:

* fixního kapitálu (budovat centra na zpracování potravin, sklady, distribuční centra),

* finančního kapitálu (zprostředkovávat místní půjčky a dotace žadatelům),

* lidského kapitálu (zprostředkovat specifické znalosti a dovednosti, vzdělávací kurzy),

* sociálního kapitálu (zprostředkovat a iniciovat sdružování producentů, vytváření družstev). Na straně konzumentů je třeba stimulovat zájem o místní produkty a potraviny cestou:

– vzdělávání (návrat dovedností, receptury, zdraví a výživa...),

– specifických akcí (festival jídla, místní trhy)

– podporou hrdosti na místní dědictví (tradiční receptury, místní produkty).

Během osmi let se v Bridportu podařilo udělat mnoho pro propojení místních producentů a konzumentů. Zcela běžné jsou dnes farmářské trhy (před sedmi lety jen dva v oblasti, dnes několik desítek). Pravidelně je vydáván adresář místních producentů, každý rok v období podzimních školních prázdnin je pořádán „týden jídla“ (místní speciality, osvěta, soutěže, vaření...).

Vznikl učební obor – kuchař místních specialit, pro farmáře jsou pořádány vzdělávací kurzy o hygieně výroby a prodeje potravin, o dotacích apod., v rekonstruované opuštěné továrně bylo vybudováno centrum pro zpracování a distribuci místních potravin. Zde např. vznikla kuchyň (kolem 40 m² – vše dle norem), která funguje také jako podnikatelský inkubátor. Začínající podnikatelé, kteří zatím nemají dostatek kapitálu na vlastní zařízení, si mohou kuchyň na část dne pronajmout a zde připravit jídlo, které pak ve své provozovně prodávají. Po zbytek času slouží kuchyň k výuce škol a kurzům. Například děti z místní školy se zde třeba učí péct vlastní chléb. V centru najdeme také sklad na ovo-

ce a zeleninu, které se distribuují do místní školy i zásilkovým prodejem zájemcům z okolí. Zde je také možno vyrobit si mošt z vlastních jablek. V budově sídlí také několik místních neziskových organizací podporujících místní trh s potravinami. Vydávají místní receptáře, pracují se školami, kde vedle místních potravin a ovoce nabízí program „Vypěstuj, uvař a sněz“, také vybudování vlastní zeleninové zahrady pro potřeby školy.

V Anglii nejsou obvyklé školní jídelny. Vedle již zavedeného a velice úspěšného programu ovoce do škol (které každé ráno pro děti krájí kolem dvaceti rodičů dobrovolníků) chystá Tim rozjet distribuci teplých zeleninových polévek z produkce místních farmářů jako alternativa obvyklých sendvičů, často dovážených pro děti jako hotové fast food až Londýna (asi 200 km). Podpora lokálních potravinových trhů nemá ani v Anglii takovou váhu, jakou by si zasloužovala. Je totiž v rozporu s volným světovým trhem, který je výhodný zejména pro velké prodejní řetězce. Lokální potravinové trhy je možné podporovat z hlediska sociálního – přinášejí totiž významný nárůst pracovních míst v místě. Z hlediska životního prostředí je zase významné šetrnější hospodaření zachovávající diverzitu krajinných prvků i biodiverzitu. Podpora lokálních potravinových trhů je tak dobrým příkladem sociálního podnikání, které přináší trojí zisk – etický, ekonomický i sociální.

V rámci workshopu, který následoval bezprostředně po Timově přednášce v Českých Budějovicích jsme se pokusili definovat hlavní překážky, které v současnosti u nás brání rozvoji místního trhu potravin. Tato malá analýza by mohla být východiskem pro nastartování podobného procesu vytváření místního trhu potravin, jako v Bridportu.

Překážky na straně konzumenta

Neví, že šetrné zemědělství přispívá krajinně, nezajímá ho to, nemá důvěru v „opravdovost“ BIO, nazajímá se o kvalitu potravin, nezná možné zdravotní dopady, nedá přednost místním potravinám (malá národní hrdost), podléhá snadno vlivu reklamy supermarketů, chce „také“ nakupovat ve městě, nemá dostatek pozitivních příkladů, je šetrivý (ale přesto BIO nejvíce nakupují studenti, senioři a maminky na mateřské dovolené). Pozitivem ale i překážkou možného rozvoje místních trhů s potravinami je do jisté míry přetrvávající samozásobitelství v rámci širších rodin.

Překážky na straně producenta

Neví, jak se bude vyvíjet cena půdy, nevyzná se ve spleti možných dotací a hygienických předpisů, málokdo mu dokáže kvalifikovaně poradit, proto je až příliš vysoká předběžná opatrnost, restaurace nemohou brát produkty přímo od malých producentů, jednotlivé „farmy“ málo komunikují a spolupracují (dílem se vnímají jako konkurence nebo na to nemají čas a neumí efektivně komunikovat), má averzi k družstevnictví (historicky podloženou), velcí hospodáři, kteří převažují, nebudou mít zájem o místní obdyt (příliš malý trh), nízkým cenám v supermarketech se obtížně konkuruje (navíc s malou nabídkou), farmy jsou příliš specializované a chybí lokální odbytová centra, chybí kapitál pro budování malých zpracovatelských provozů, nejsou nebo jsou málo známe měkké normy pro malovýrobu.

Zuzana Guthová,
ROSA

