

Przez żołądek do alterglobalizacji

2 maja 2007

Obecnie nasze sklepy w dużej mierze oferują importowane produkty spożywcze, takie same jak te, które są lub mogą być produkowane w naszym regionie. Równocześnie nasi producenci z trudem szukają rynków zbytu dla swych produktów w odległych częściach kraju i za granicą (wywołując zaburzenia w tamtejszych gospodarkach) lub wręcz cierpią niedostatek, nie znajdując nabywców.

Każdy region może być w większym stopniu samowystarczalny w zakresie podstawowej żywności, traktując handel zewnętrzny jako ilościowe i jakościowe uzupełnienie (urozmaicenie) oferty oraz jako zrównoważenie bilansów płatniczych. Oczywiście lokalne płody rolne warto przetwarzać wg tradycyjnych przepisów kulinarnych na własne potrzeby czy na eksport i dla turystów. Regionalne specjały, zwłaszcza markowe, przyciągają dodatkowy kapitał. Ideą lokalnej żywności jest jednak przede wszystkim zapewnienie możliwie maksymalnej samowystarczalności żywnościowej, zwłaszcza w odniesieniu do podstawowych produktów żywnościowych, a nie promocja na skalę ogólnokrajową czy międzynarodową wytwarzanych lokalnie smakołyków i ekskluzywnych, drogich towarów luksusowych. Mimo podobnych nazw, lokalna żywność nie jest bowiem tożsama z mocno promowanym w UE produktem lokalnym i regionalnym (tradycyjnym i markowym). Lokalna żywność nie konkuruje z tymi tematami, gdyż stanowią one raczej jej uzupełnienie. Produkt lokalny to zwykle wykwintna żywność (oraz rękodzieło) przygotowana w oparciu o tradycyjne receptury i przeznaczona raczej dla bogatszych klientów miejscowych oraz dla turystów i na eksport. Natomiast lokalna żywność to i lokalna produkcja i lokalna konsumpcja podstawowych produktów rolnych, dostępnych w danym klimacie i sezonie. Temat adresowany jest więc do szerokich rzesz społeczeństwa, także to tych obywateli,

których np. nie stać na certyfikowaną żywność z upraw ekologicznych. Podobne uwagi można odnieść do bardzo wartościowego ruchu Slow Food, który promuje tradycyjną żywność, nie wytwarzaną w sposób masowy. Nie zabrzmi to zbyt marketingowo, ale obrazowo ujmując, chodzi bardziej o to, by np. mieszkańcy Krakowa jedli głównie wyrosłe w okolicy (50 – 100 km) ziemniaki i jabłka, kasze i makarony wyprodukowane na miejscu i z wyrosłych w regionie zbóż, a mniej sięgali po żywność z innych rejonów kraju i zagranicy, zwłaszcza gdy są lub mogą być dostępne pełnowartościowe, lokalne odpowiedniki.

Sprzyja to ochronie środowiska, gdyż zmniejsza nakłady na etapie produkcji żywności, jej przetwarzania i przechowywania (konserwanty, mrożenie), pakowania i transportu. Ułatwia też kontrolę całego cyklu życia produktu (transparentność), od uprawy po utylizację opakowań. Np. łatwiej sprawdzić warunki produkcji, gdy odbywa się ona w pobliskiej wsi, niż gdy dzieje się to na drugim końcu świata i możemy polegać tylko na deklaracjach na etykietach. Podobnie producent będzie bardziej dbał o ekologiczność swych produktów, wiedząc, że trafią one do jego ziomków czy wręcz do sąsiadów a nie do ludzi z odległych rejonów, z którymi nie ma emocjonalnego związku. Lokalna produkcja rolna, a więc nie nastawiona na dalekie rynki, odbywa się zwykle w gospodarstwach o małym areale i ze zróżnicowaną produkcją, mało zmechanizowanej i mało a często w ogóle nie zchemizowanej. To dodatkowe aspekty chroniące bioróżnorodność.

Niestety globalizacja dosięgła także żywności ekologicznej (certyfikowanej): oznacza to, że czasem produkty te są mocno pakowane i transportowane (także samolotami – by zapewnić świeżą sałatę przez cały rok) przez tysiące kilometrów. Zdarza się, że pochodzą z ogromnych monokulturowych (choć niezchemizowanych) gospodarstw, których wielu z nas raczej nie nazwałoby ekologicznymi. Dochodziło nawet do wyzysku pracowników takich „ekolatyfundiów” lub użycia nieekologicznych, skażonych pasz zakupionych z innych

gospodarstw. Ekologiczna żywność, produkowana przemysłowo, na wielką skalę, stała się bowiem lukratywnym biznesem zależnym od wielkich firm i hipermarketów. Producenci podlegają naciskom przestawienia się na wyspecjalizowaną produkcję. W efekcie staje się ona coraz mniej zróżnicowana, a więc i mniej zdrowa dla środowiska i ludzi niż ta produkowana na skalę lokalną, kierowana bezpośrednio do konsumentów lub do mniejszych, lokalnych sklepów. Wskutek tego certyfikowana lecz zglobalizowana żywność niszczy z nawiązką swój efekt ekologiczny. Natomiast żywność lokalna kładzie akcent na inny aspekt ekologiczności (choć oczywiście i tu atesty są mile widziane).

Transport żywych zwierząt na duże odległości należy zakazać ze względu na samo okrucieństwo tego procederu. Jest on również ekonomicznie absurdalny, powodując zużycie paliwa kopalnego i roznoszenie chorób. Nie jest dobrą prognozą dla lokalnej żywności, że działacze walczący z transportem koni z Polski, mimo, że często sami są wegetarianami, za realistyczny cel postawili sobie (na razie?) jedynie zastąpienie transportu żywych zwierząt eksportem zamrożonych półtuszy.

Wpływ lokalnej żywności widoczny jest też w gospodarce regionu – nabycie lokalnej żywności czy innego dobra powoduje, że pieniądze pozostają w lokalnym obiegu, przyczyniając się do wzbogacenia regionu i jego mieszkańców.

Jak wykazały doświadczenia zachodnie, lokalna produkcja i konsumpcja żywności jest istotnym elementem zapobiegania marginalizacji mieszkańców wsi. Tworzy nowe miejsca pracy także w mieście, uniezależniając społeczności od kaprysów rynku eksportowo-importowego i spekulacji giełdowych. Wspieranie lokalnej produkcji i konsumpcji żywności skutkuje więc ograniczeniem bezrobocia na terenach wiejskich i wzmacnia drobny handel, ułatwia kontrolę procesu produkcji, ogranicza emisję zanieczyszczeń związanych z produkcją, konserwacją, opakowaniami i transportem żywności. Sprzyja też zainteresowaniu ekologiczną (certyfikowaną) żywnością, choć

brak atestów nie dyskwalifikuje tradycyjnego rolnika i przetwórcy działającego na małą skalę.

Wszelkie lokalne wybory konsumenckie sprzyjają szybszemu krążeniu pieniądza i pozostawianiu większej jego ilości w regionie, a to oznacza większą zasobność jego mieszkańców i instytucji, co oczywiście w efekcie umożliwia inwestycje i proekologiczne wybory konsumentów.

Można zapytać czy chodzi tu o zamknięcie się na światowy rynek, czy może to w efekcie zmniejszyć konkurencyjność a więc czy podniesie to ceny i nie pogorszy jakość oferty „jak za komuny”? Oczywiście każde rozwiązanie kryje potencjalne niebezpieczeństwa. Lokalność nie jest jednak ideologią, skupia się najpierw na tym, co jest na miejscu, a w przypadku braków śmiało czerpie z tego, co oferuje świat. Należy więc działać praktycznie. Natomiast konkurencja... oczywiście każdy ma praktyczne prawo i teoretyczną możliwość podjęcia rywalizacji o rynek z McDonaldsem, Tesco, Uncle Bens, Nestle. Każdy też może wygrać w totolotka czy zostać prezydentem ale nie wszyscy na raz.

Nie łudźmy się jednak, samo uświadomienie konsumentom konieczności wybierania lokalnej żywności nie wywoła masowego jej wykupywania ze sklepów. Edukacja, moda, patriotyzm lokalny nie wystarczą, by lokalne uprawy stały się poważną konkurencją dla taniej, przemysłowej żywności z hipermarketów. Proste mechanizmy popytu i podaży nie wystarczą. Bez uruchomienia alternatywnych metod jak lokalne środki rozliczeniowe, barter wielostronny, spółdzielnie i in., sytuacja lokalnej żywności nie poprawi się znacząco. Włączenie tych metod sprawi nie tylko, że poprawi się kondycja ekonomiczna „małorolnych” chłopów oraz stan środowiska niszczonego przez „nowoczesne”, konwencjonalne rolnictwo. Dodatkowym efektem bliższych kontaktów miasto-wieś, konsument-producent będzie wzrost poczucia własnej wartości u chłopów, ich dowartościowanie i lepsze zrozumienie ich spraw przez „mieszczuchów”, których dzieci zobaczą, że mleko pochodzi nie ze sklepu a od krowy,

która nie jest ona fioletowa jak w reklamie. Wzrośnie szacunek dla pracy i chleba. Myśl globalnie, jedz lokalnie.

Autor: Andrzej Żwawa

Źródło: ["Zielone Brygady" nr 2 \(223\) 2007](#)