



Dofinansowano ze środków Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Katowicach

Treści zawarte w publikacji nie stanowią oficjalnego stanowiska organów Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Katowicach.

Zdrowe odżywianie

Kooperatywy spożywcze – prosto od rolnika

Wszyscy pamiętamy zamaszyste litery nad wejściem do supersamów układające się w napis Społem. Ten ruch powstał jeszcze przed wojną i był jedną z pierwszych organizacji spółdzielczych, w której współpracowali konsumenci, sprzedawcy i producenci. Idee współdziałania w naszym kraju powoli powracają, na razie w trochę mniejszej skali, i dotyczą głównie zdrowej, ekologicznej żywności. Kooperatywy spożywcze działają w wielkich miastach, w których ludzie mają trudniejszy dostęp do naturalnych produktów, ale też w mniejszych miejscowościach, gdzie pomagają w integracji lokalnej społeczności.

Kooperatywy spożywcze to inicjatywy łączące grupę konsumentów i rolników zorganizowane na zasadzie dobrowolności. Ich celem jest bezpośrednio dokonywanie zakupów produktów rolnych u sprawdzonych rolników i producentów żywności. Powstają wszędzie tam, gdzie ludzie świadomie podejmują decyzje konsumenckie i starają się szukać zdrowszej alternatywy dla przemysłowej żywności. Zasady działania kooperatyw są proste: jej członkowie zamawiają produkty najczęściej raz w tygodniu u małych dostawców, za to w sporych ilościach. Wszyscy zainteresowani odbierają je w umówionym miejscu. Najczęściej kooperatywy kupują produkty lokalne i sezonowe, dzięki czemu wspierają małych producentów żywności z bliskiego sąsiedztwa.

Na współpracy w ramach kooperatywy zyskują i konsumenci, i rolnicy. Rezygnacja z usług pośredników zmniejsza cenę dla klientów, jednocześnie zwiększając marżę producentów. Kupujący mają dostęp do najwyższej jakości produktów od lokalnych i ekologicznych rolników, niedostępnych w tradycyjnych sklepach spożywczych. Ich zakupy stają się wygodniejsze, ponieważ odbierają je w pobliżu miejsca zamieszkania lub pracy. Bezczenna jest też satysfakcja, którą czerpie się ze wspierania lokalnych producentów.

Rolnicy z kolei łączą się w związki, dzięki czemu mogą łatwiej dotrzeć do klientów. Stają się też alternatywą dla sieciowych sklepów spożywczych, które często nie są zainteresowane ich produktami. W tym układzie rolnicy nie są dla siebie konkurentami, ponieważ wspólnie dbają o swój rynek zbytu i uzupełniają swoją ofertę. Mają pewny i regularny zbył, gdyż ich produkty są opłacone z góry.

SPÓŁDZIELCZE TRADYCJE

Pierwsze grupy spółdzielcze powstały w Europie już pod koniec XVIII wieku, ale głównie zasady ich funkcjonowania ukształtowały się w XIX wieku w Anglii. Wtedy działacze stworzyli listę spółdzielczych wartości, wśród których są pomoc, odpowiedzialność, równość, sprawiedliwość i solidarność. Przed wojną w Polsce oprócz wspomnianego Społem istniały spółdzielnie zrzeszające producentów



Kooperatywy spożywcze to inicjatywy łączące grupę konsumentów i rolników

praktycznie wszystkich branż – rolników, hodowców, piekarzy, rybaków czy rzemieślników. Ustalali wspólnie zasady współpracy, ale też stanowili żyte środowiska, w których starsi uczyli młodszych fachu, dbano o najlepszą jakość i zapewniano członkom opiekę prawną.

SPÓŁDZIELNIE – REAKTYWACJA

Pierwszą inicjatywą nowego typu była Warszawska Kooperatywa Spożywcza, która powstała w 2010 roku. Od tego czasu zaczęły one powstawać w całej Polsce i obecnie działa

ich około 50. Funkcjonują między innymi w Łodzi, Katowicach, Lublinie, Poznaniu, ale także w mniejszych miejscowościach, jak Elk, Góry Izerskie czy Luboń koło Poznania. W każdej członkowie dzielą się zadaniami – jedni na przykład składają zamówienia, drudzy prowadzą sklep i kontaktują się z klientami, a trzeci jeżdżą do rolników i wybierają wśród nich współpracowników. W niektórych kooperatywach na produkty od rolników jest naliczana marża, a dostawami zajmują się opłacani pracownicy. W innych członkowie wszystko robią sami.

Ekocertyfikaty

Żywność ze stemplem eko

Rynek żywności ekologicznej jest najszybciej rosnącym sektorem w branży spożywczej w Polsce – każdego roku zwiększa się o niemal 20 proc. Jeszcze szybciej przybywa w sklepach produktów, które na etykietach mają dopiski „naturalne”, „ekologiczne” czy „z najzdrowszego regionu Polski”. Tymczasem żeby móc reklamować swoje wyroby jako „eko”, gospodarstwa i producenci muszą spełnić restrykcyjne warunki postawione przez polskie jednostki certyfikacyjne i otrzymać wystawiane przez nie certyfikaty. Jakich oznaczeń szukać na etykietach, by mieć pewność, że kupiło się prawdziwą zdrową żywność?

Rolnictwo ekologiczne staje się alternatywą dla przemysłowej produkcji żywności. Coraz większa grupa konsumentów uważa, że żywność ekologiczna jest smaczniejsza oraz zdrowsza. Jajka z wolnego wybiegu, miód z pasieki, sery bez konserwantów to produkty coraz częściej poszukiwane przez konsumentów. Dla klientów istotne są ich walory zdrowotne – zarówno warzywa, jak i owoce pochodzące z uprawy ekologicznej mają mniej substancji rakotwórczych, w tym metali ciężkich takich jak kadm. Nie zawierają także pestycydów, azotanu i azotynu.

Rynek produktów ekologicznych w naszym kraju jest obecnie wart ok. 180 mln euro. Według badań na rynku żywności ekologicznej działa ok. 26 500 gospodarstw

rolnych, najwięcej w województwach warmińsko-mazurskim, zachodniopomorskim i podlaskim. Gospodarstwa ekologiczne produkujące zdrową żywność zajmują ok. 2 proc. wszystkich uprawnych terenów w Polsce, co czyni nas siódmym krajem w Unii Europejskiej pod tym względem. Żeby gospodarstwo zostało uznane za ekologiczne, nie może stosować syntetycznych nawozów mineralnych, pestycydów, regulatorów wzrostu i syntetycznych dodatków paszowych. Na wszystkich etapach produkcji musi dbać o jakość środowiska poprzez stosowanie naturalnych metod produkcji, nienaruszających równowagi przyrodniczej.

95 PROC. NATURY

Żeby żywność mogła zostać zaklasyfikowana jako ekologiczna, musi być co najmniej w 95 proc. produkowana metodami ekologicznymi. Nie chodzi tylko o brak pestycydów – ziemia uprawna musi być czysta, więc odpadają grunty znajdujące się wzdłuż dróg, zanieczyszczone ołowiem i innymi szkodliwymi substancjami. Rośliny powinny być uprawiane rotacyjnie, co chroni glebę przed wyjałowieniem, według ściśle określonych zasad zrównoważonego rolnictwa, bez stosowania genetycznie zmodyfikowanych organizmów (GMO). W przypadku hodowli zwierząt muszą być dobrze traktowane i mieć zapewnione

dobre warunki, zgodnie z ustalonymi normami. Potwierdzeniem spełnienia tych wymogów są certyfikaty wydawane producentom przez jednostki certyfikujące.

Aktualną listę takich jednostek można znaleźć w Biuletynie Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jest ich kilkanaście, między innymi Ekogwarancja, Cobico, TÜV Rheinland Polska, Bioekspert i Polskie Centrum Badań i Certyfikacji. Jednostki certyfikujące sprawdzają próbki roślin lub mięsa, a także próbki gleby i przed wydaniem certyfikatu mogą też przeprowadzać niezapowiedziane kontrole. Na swoich stronach internetowych prowadzą wykaz producentów, można więc sprawdzić, jakie produkty dana firma umieściła na certyfikacie oraz czy jest on obowiązujący. To istotne, ponieważ w niektórych przypadkach certyfikaty mogą być cofnięte, ograniczone bądź unieważnione.

ZIELONY LISTEK

Na etykiecie produktu ekologicznego muszą pojawić się trzy znaki, inaczej mamy do czynienia z pustymi hasłami producenta. Pierwszym jest unijne logo żywności ekologicznej, czyli zielony listek z 12 gwiazdek. Drugi element numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej – znając go, wiemy, przez którą jednostkę produkt był kontrolowany. Organizacje z Polski używają numerów o wzorze: PL-EKO-numer.



Pierwszy człon oznacza kraj pochodzenia produktu, a EKO potwierdza ekologiczną metodę produkcji (w innych krajach UE może to być również BIO, ÖKO, ORG). Trzecim obowiązkowym oznaczeniem jest wskazanie miejsca pochodzenia wyrobu, które ma formę „rolnictwo UE” (gdy surowiec rolniczy wyprodukowano w UE) albo „rolnictwo spoza UE” (gdy wyprodukowano go w krajach trzecich).

Często rozpoznamy produkt ekologiczny bez konieczności szczegółowego przyglądania się mu, ponieważ z reguły jest droższy, ze względu na bardziej czasochłonne, często ręczne metody jego produkcji i jej mniejszą skalę. Produkty te mają też przeważnie krótszą datę ważności, ponieważ zawierają mniej konserwantów. Podczas zakupów na targach i bazarach najlepiej stosować zasadę ograniczonego zaufania i kupować od sprawdzonych sprzedawców oraz prosić ich o pokazanie certyfikatu.