



tekst: Andrzej Żwawa

Myśl globalnie jedz lokalnie

Wielkim sentymentem darzę ludy zbieracko-łowieckie pozostające w stałym kontakcie z dzikim życiem jak i i pasterskie (koczownicze), które potrafiły przez wieki nie zachwiać względnej równowagi przyrody (m.in. dzięki temu, że były nieliczne). Jednak to właśnie rolnicy doprowadzili do perfekcji gospodarowanie ziemią bez jej niszczenia (co nie oznacza niezmienniania – większość współczesnych krajobrazów „naturalnych” to krajobrazy rolnicze), zbliżając się do ideału „Ziemi-ogrodu”. Jednak Daniel Quinn w *Izmaelu* ironizuje, że działania te, mające na celu wykarmienie populacji, powodowały, żeta wciąż rosła lecz dalej była głodna.

Mówi się, że współczesna grabieżcza cywilizacja to powrót mentalności nomada¹⁾. Być może. Problem w tym, że tak jak gromadzenie pastwisk spowodowało, że zniknęło miejsce wspólnych wypasów, tak dziś nie można już wyniszczonego pastwiska porzucić i znaleźć nowego. Jest nas za dużo i jesteśmy zbyt żarłocznymi, by ta historia mogła się powtórzyć inaczej niż jako tragedia.

A więc związany z rytmem przyrody rolnik wydawał mi się być niemal ideałem ekologa, co prawda zbyt surowym lub wręcz okrutnym wobec zwierząt (czy to łańcuchowym psom czy hodowanym na mięso świniom), jednak bliskim prawom życia i śmierci realistą, stąpającym (dosłownie) po ziemi. Cóż *Zielony Sztandar* to pismo ludowców a nie ekologów, choć już „zielona rewolucja” w rolnictwie to raczej właśnie odejście od tradycyjnej ekologii.

Rolnictwo jest powszechnie kojarzone z „zieloną”, ekologiczną gałęzią produkcji, często przeciwstawianą „brudnemu” przemysłowi. Nowoczesne, industrialne rolnictwo bywa jednak równie szkodliwe dla ekosystemu jak przemysł („*Obywatel*” 4/2002).

Latem 2004 r. zostałem zaproszony przez zachodnią organizację ekologiczną na spotkanie dot. rolnictwa i ekologii o nazwie Common ground (wspólna ziemia, wspólny grunt). Rozumiałem to jako spotkanie dotyczące wspólnych działań ekologów i rolników na rzecz wspólnej

sprawy. Okazało się, że zagraniczni działacze rozumieją to raczej jako próbę poszukiwania płaszczyzny porozumienia między przeciwstawnymi sobie ekologami i rolnikami. Tam farmer kojarzy się przede wszystkim z niszczącym ziemię rolnictwem przemysłowym.

Wtedy właściwie zrozumiałem, dlaczego Marek Chlebuś w swym *Wielkim słowniku nauki i sztuki* nazwał rolnictwo *sztuką przeciwdziałania ekologii*.

Zakupy w ekosklepach, choć droższe, uważałem od dawna za słuszne, gdyż było to moje „dotowanie” ekologicznej produkcji żywności. Co prawda od dawna martwiło mnie, że żywność ekologiczna jest często nieekologicznie pakowana (jednorazowe torebki, niezdrowe dla człowieka i środowiska plastiki, tacki styropianowe) oraz zastanawiało jaki wpływ na środowisko ma transport zdrowej żywności z drugiego końca świata, ale „nie można mieć wszystkiego na raz”. Dopiero praca nad zeszłorocznym Festiwałem Lokalnej Żywności oraz przygotowywanie związanych z nim publikacji²⁾ pełniej zwróciła mi uwagę na to, że nawet tzw. atestowana żywność ekologiczna często pochodzi z wielkich farm i spełnia wymogi tylko z zakresu niestosowania chemii.

W temacie ekożywności panuje wielkie pomieszanie. Kilkanaście lat temu na szerszą skalę pojawiło się u nas hasło „zdrowej żywności”, rozpropagowane przez prof. Aleksandrowicza oraz działaczy z Tarnowa (dr Jacek Roik, red. Zygmunt Koper), przy czym od razu pojawiły się głosy, że żywność z definicji musi być zdrowa lub żywnością nie jest. W sklepach pojawiły się półki, na których obok żywności o faktycznie wyższych walorach, można było znaleźć cokolwiek co tylko odróżniało się od szarej rzeczywistości końca komunizmu.

Obecnie dość liczne krakowskie sklepy „ekologiczne” oferują stosunkowo niewielką ilość świeżej, lokalnej żywności atestowanej (głównie jarzyn, warzyw i owoców), pewną ilość innych produktów atestowanych (zboża, mąki, makarony) głównie z innych rejonów kraju, stosunkowo szeroki

Rolnictwo ekologiczne a tradycja

wybór bardziej przetworzonej, drogiej i na ogół nie ekologicznie opakowanej żywności „organicznej” z najodleglejszych nawet regionów świata. Pojawiają się drogie, importowane produkty dla smakoszy, typu „slow food” (lecz na ogół bez nawiązania do jakiejś marki regionalnej), drogie produkty egzotyczne najczęściej nieatestowane, produkty sojowe oraz różne „ekoprodukty” i tzw. „zdrowa żywność” (żywność firm z eko, bio itd. w nazwach), z rzadka tylko o podwyższonej wartości zdrowotnej i ekologicznej. Bywa i „tradycyjny” importowany kwas chlebowy w plastikowej butelce PET o smaku coli. Są także pokarmy odchudzające, niskocholesterolowe, light, o obniżonej zawartości tłuszczu, soli, cukru, z podwyższoną zawartością różnych mikroelementów, różne suplementy, żywność funkcjonalna, parafarmaceutyki, herbaty, zioła, przyprawy, kosmetyki itd. Nierzadko część oferty nie różni się od tej jaką można znaleźć w zwykłych sklepach (poza wyższą ceną – ekosklepy są zwykle mniejsze więc mają większe koszty). Gros oferty stanowią produkty dla osób na różnych dietach: od dobrowolnych wegetarian i wegan po chorych na celiakię i fenyloketonurię. Coraz śmieiej pojawia się mięso z atestowanych gospodarstw, co wzbudza nieufność wegetarian do całej oferty tych sklepów – dotąd oaz bezmięsnosci. Tak więc od czasu wylansowania tematu „zdrowej żywności” pozostał wielki bałagan pojęciowy. W sklepach „ekologicznych” nie widać spójnej polityki przyjmowania do sprzedaży towarów i ich eksponowania na półkach (np. tworząc oddzielne działy dla różnych diet). Być może lepsze byłoby założenie sklepu specjalizującego się w całej gamie produktów faktycznie ekologicznych: od żywności atestowanej, przez energooszczędne żarówki do papier toaletowy z makulatury. Jeszcze dziś nacisk na opakowania ekologiczne jest minimalny – często brak możliwości nabycia toreb lnianych a nieświadomiony personel wypcha klientom jednorazówki, prawie nie ma butelek na kaucję.

Jeszcze mniej można powiedzieć o ekologiczności oferty ekologicznych barów i restauracji. Oferowane tam posiłki mają niewątpliwie wyższą wartość zdrowotną niż te z innych jadłodajni, jednak prawie nic nie wiadomo o pochodzeniu produktów, z których powstały.

Warto zauważyć, że mimo 10-krotnego wzrostu ilości gospodarstw ekologicznych (Małopolska jest tu wiodąca) nie nastąpił prawie wcale wzrost dostępności żywności ekologicznej. Wynika to z tego, że część upraw jest przeznaczona na eksport, część gospodarstw uzyskuje atesty aby utrzymywać się z dopłat i nie uprawia żywności tylko trawę, zaś część nie może sprzedawać swych produktów z atestem z braku przetwórci posiadających atest (np. produkty mleczne).

Tymczasem pojęcia „żywność ekologiczna” i „żywność lokalna” to w zasadzie tautologia a przynajmniej żywność ekologiczna z zasady musi być lokalna (bo można by próbować lokalnie sprzedawać żywność schemizowaną czy GMO ale kto chce truć sąsiadów i który sąsiad da się nabrać na nieuprawnione używanie nazwy „eko”,). Rolnictwo ekologiczne cechuje *dążenie do zamknięcia obiegu materii*. Wynika to z prostego mechanizmu: aby na polu mogła urosnąć np. kapusta, to w glebie muszą być odpowiednie substancje, dzięki którym z małego nasionka

Określenie „ekologiczny” jest u nas nadużywane. Rolnictwo ekologiczne na Zachodzie jest nazywane „organicznym” (ang. „organic”) lub „biologicznym”, w odróżnieniu od rolnictwa „chemicznego”. Jose A. Lutzenberger i Melissa Hallaway proponują jednak mówić o „rolnikach regenerujących”: *Kiedy mamy do czynienia z życiem, o wszystkim wówczas, bez względu na to, czy jest to dobre czy też złe – możemy powiedzieć, że jest biologiczne, organiczne. To, że coś jest alternatywne, oznacza tylko tyle, że jest inne, może więc być gorsze. Natomiast to, że coś jest regenerujące oznacza, iż przywraca dobrą kondycję temu, co zostało nadszarpnięte, pozbawione pierwotnej siły* („Obywatel” 4/2002).

Zchemizowane i zmechanizowane rolnictwo jest określane jako „tradycyjne” (choć jest to zdecydowanie „nowa tradycja”) w opozycji do „nowoczesnych” metod ekologicznych, stosowanych przez certyfikowane gospodarstwa ekologiczne. „Tradycyjnym” nazywamy jednak faktycznie zakorzenione, małe, rodzinne gospodarstwa, często niemal samowystarczalne. Dla agrobiznesu lepszą nazwą byłoby bowiem „rolnictwo konwencjonalne”, choć u tu powstaje pytanie, co i dlaczego jest konwencją (normą).

Jedną z popularniejszych metod rolnictwa ekologicznego jest metoda biodynamiczna, oparta na antropozofii. Istnieją też prawie u nas nie praktykowane szkoły jak: permakultura, metoda Fukuoki i in. (np. ogród leśny).

Rolnictwo integrowane jest metodą „chemiczną”, w której opryski są jednak znacznie ograniczone co do ilości, jakości i terminów, co jest znacznym postępem.

powstanie piękne warzywo. Substancje te zostają przez roślinę zużyte (przetworzone) lub zmagazynowane. Aby gleba mogła dawać kolejne plony, rzeczony substancje muszą do niej wrócić. Odbywa się na wskutek nawożenia gleby w sposób najbardziej naturalny: obumarcie i rozkład wyrosłej na tej glebie rośliny lub poprzez odchody zwierząt, czy ludzi którzy owe rośliny konsumowali, a ostatecznie wręcz przez ich martwe ciała – obieg w przyrodzie jest zawsze zamknięty (łańcuch troficzny nie jest linią lecz kołem, nikt nie jest na szczycie piramidy). Dla zapewnienia w ekosystemie (jakim jest gospodarstwo rolne) bilansu substancji (ale i dla maksymalizacji plonów) stosuje się nawożenie chemiczne, zamiast nawozu roślinnego czy zwierzęcego, co oczywiście jest przez rolnictwo ekologiczne odrzucane. Tak więc podchodząc do tematu literalnie, nie można **na dłuższą** metę uprawiać ekologicznie (czyli bez nawozów sztucznych) i jednocześnie „eksportować” żywności poza gospodarstwo. Oczywiście z jednej strony oznaczałoby to dostępność żywności ekologicznej wyłącznie dla mieszkańców gospodarstwa ekologicznego a z drugiej niemożność osiągnięcia przez ekorolników jakichkolwiek dochodów koniecznych do

pokrycia kosztów udziału we współczesnym społeczeństwie. Na szczęście rolnictwo ekologiczne opracowało szereg różnych „alternatywnych” wobec chemii metod utrzymania żyzności gleby. Niemniej w przyrodzie wszystko ma swój koszt i najlepsza droga jest drogą najkrótszą. Tak więc maksymalnie lokalna produkcja i konsumpcja podstawowej żywności jest wielkim wyzwaniem ekologicznym i ekonomicznym przed jakim stoimy.

Jednak właśnie to, co egzotyczne, lansuje się równie mocno jak to co nowe. Reklamy zdają się „krzyczeć”: „przejechaliśmy 40 tysięcy kilometrów dla Twojej przyjemności”. Czy o to chodzi?... O ile sprowadzanie z odległego kraju jakiejś egzotycznej rośliny, która może pomóc w chorobie ma uzasadnienie, to większość handlu żywnością sensu nie ma.

Mały i średni rolnik czy przetwórcza, oferując swe produkty na lokalnym rynku, nie wpływa tak negatywnie na środowisko jak ten, który nastawia się na dalsze rynki zbytu (kwestia opakowań, transportu, konserwantów, mrożenia i in.). Niestety niemal każdy dąży do wzrostu, rozwoju, szuka nowych wyzwań.


Wspomniany Festiwal wielokrotnie był mylony z promocją ekologicznej produkcji rolnej jako takiej. Nawet wyprodukowana ekologicznie żywność, jeśli pochodzi z dalekich stron, prawdopodobnie nie została wyprodukowana w małych gospodarstwach, lecz pochodzi z monokultur. Z pewnością natomiast nabycie nawet najzdrowszej, opakowanej w ekologiczne opakowanie żywności (co jednak jest rzadkością), gdy pochodzi ona z innego miejsca, stanowi dla danej społeczności odpływ (wyciek) gotówki, co oznacza utrudnienia w kooperowaniu między członkami tej społeczności, konieczność wysiłku eksportowego, zaciąganie oprocentowanych kredytów lub wprost biedę. Nabycie zaś produktu lokalnego powoduje, że pieniądź pozostanie w lokalnym obiegu, co gwarantuje, że szybciej wróci do danej osoby. Przyczyni się to do wzbogacenia danej gospodarki, danej społeczności i jej członków.

Lokalna żywność jest też często mylona także z modnym ostatnio luksusowym produktem lokalnym i regionalnym czyli z charakterystycznymi dla danego regionu tradycyjnymi przysmakami – elementem przyciągającym (przeciagającym!) pieniądze z innych regionów wskutek turystyki i eksportu).

Pojęcie bezpieczeństwa żywnościowego jest u nas prawie nieznanne. Bezpieczeństwo żywnościowe (Food Security) jest mylone z bezpieczną (zdrową) żywnością (Food Safety – bezpieczeństwo żywności). To tak, jakby mylić bezpieczeństwo energetyczne kraju (maksymalna możliwa samowystarczalność plus uzupełnienie braków o maksymalnie zróżnicowany import) z bezpieczną energetyką (linie przesyłowe nie stwarzające zagrożenia porażeniem prądem, duży udział „ekologicznych” źródeł energii itd.).

Okazuje się, że w ogóle znaczenie lokalności dla środowiska (zwłaszcza w kwestii podstawowych potrzeb – żywności) i konieczności edukacji w tym zakresie jest

zaniedbane. Niestety, rozmowy ze potencjalnymi partnerami wspomnianego Festiwalu kazały stwierdzić, że nie docenia się znaczenia edukacji ekonomicznej dla edukacji ekologicznej, zapominając, że ekonomia jest jednym z najważniejszych mechanizmów dźwigniowych zmian systemowych, dzięki której imperatywy wynikające z etyki, z troski o zdrowie, środowisko, społeczeństwo, z takim trudem wpajane przez rodzinę, religię, modę, edukację formalną itd. nie muszą stać w sprzeczności z „realiami”, każącymi wybierać to co tańsze czy w ogóle dostępne. Edukację ekologiczną dalej traktuje się jak „ekologię końca rury”, na zasadzie, że ekolodzy już przedszkolakom mówią się, że powinny segregować odpady ale wskutek zaniedbań władz brakuje nie tylko pojemników na posortowane surowce ale w ogóle koszy na śmieci.

Lokalna żywność, nawet nie spełniając wszystkich kryteriów rolnictwa ekologicznego, mniej negatywnie oddziałuje na środowisko gdyż nie wymaga takiego wkładu w postaci środków konserwujących, mrożenia, opakowań, transportu. Jest świeższa i zdrowsza. 

1)

- Zdzisław Słowiński, Historia świadomości, „Zielone Brygady. Pismo Ekologów”, nr 9/2001, zb.eco.pl/zb/167/refleksj.htm
- Waldemar Bożeński, *Początek nowej historii – globalizm a epoka postglobalistyczna (cz. 1)*, „Zielone Brygady. Pismo Ekologów”, nr 193 – 194/ 2004, zb.eco.pl/zb/193-194/pdf/globalizacja.pdf
- A. Janusz Korbel, *Człowiek i las*, „Zielone Brygady. Pismo Ekologów”, nr 195 – 196/2004, zb.eco.pl/zb/195-196/pdf/przyroda.pdf
- *Turystyka i wędrowanie w*: A. Janusz Korbel, *Turystyka i region*, „Zielone Brygady. Pismo Ekologów”, nr 195 – 196/2004, <http://zb.eco.pl/zb/195-196/pdf/turystyka.pdf>

2)

- zb.eco.pl/festiwal
- *Lokalna żywność, globalna pomyślność. Pakiet kampanijny*, Wydawnictwo „Zielone Brygady”, Kraków 2005.
- Helena Norberg-Hodge, Todd Merrifield, Steven Gorelick, *Powrót gospodarki żywnościowej do korzeni. Lokalne alternatywy wobec globalnego przemysłu rolnego*, wyd. I, Wydawnictwo „Zielone Brygady”, Kraków 2005 – wznowienie planowane na 2007 r.

Publikacje te pokazują proste, bazujące na tradycji ale przystające do nowoczesności narzędzia ekonomiczne wzmacniające lokalną produkcję, przetwórstwo, dystrybucję i konsumpcję żywności. *Przedstawiają działania konsumenckie w zakresie ekorozwoju wychodząc z założenia, że podstawą ekologiczności w każdym aspekcie jest lokalność. Koncentruje się jednak na podstawowej potrzebie człowieka jaką jest jedzenie.*