



Lokální potravinové systémy

Nový trend životního stylu v ČR?

Asociace místních potravinových iniciativ, 6. únor 2020

Místní potraviny nejen pro vlastní zdraví, tak by se dal popsat trend šířící se poslední desetiletí světem i naší republikou. Komunitní zahrady, lokální spotřebitelské skupiny s tajemným názvem KPZ, spolkové obchody a další podoby nových potravinových systémů podporujících převážně drobné ekologicky hospodařící zemědělce. Kde se tu vzaly, v čem se od sebe liší a o co jim jde? Asociace místních potravinových iniciativ (AMPI) nabízí stručný přehled nových přístupů k jídlu u nás a 14. února od 14ti hodin v Kampusu Hybernská pořádá setkání všech hlavních aktérů tohoto zajímavého "novospotřebitelského hnutí".

Kupovat biopotraviny už jim nestačí, chtějí se potkávat a osobně znát toho, kdo jejich jídlo vypěstoval, anebo si ho dokonce sami pěstovat. „Návrat k propojenosti lidí, půdy, krajiny, jídla. Tak by se dal zjednodušeně popsat hlavní motiv těchto nových spotřebitelů," říká Jan Valeška, ředitel asociace [AMPI](#), která u nás podporuje rozvoj iniciativ založených na přímém vztahu mezi zemědělci a spotřebiteli. „Čím dál více lidí si uvědomuje, že potraviny vzešlé ze zemědělství, ve kterém se v tak obrovské míře používá chemie, a které má tolik negativních vlivů na půdu, krajinu, biodiverzitu, klima atd., nemůže mít dobrý vliv ani na ně samotné. V tuzemských poměrech jsou všechna tato negativa umocněna navíc na evropské poměry bezprecedentní průměrnou velikostí farem, přetrvávající již od komunistické kolektivizace. Ve velkých městech k tomu všemu přidejme hlad po bližších vztazích, „sousedění", komunitě," vysvětluje Valeška.

Vytvořit si v takových poměrech skupinu podobně naladěných lidí (anebo se přidat k již k existující), s níž si budu buď sám potraviny přímo pěstovat, anebo brát jídlo od drobných šetrně hospodařících zemědělců, se zdá být ideální cestou. Jednou z takových cest je [komunitou podporovaného zemědělství](#), ve zkratce KPZ. Tento systém propojuje většinou menší, rodinné, ekologicky hospodařící zemědělce se skupinou odběratelů, kteří se stávají podílníky. Skupiny mohou mít různou podobu, ale vždy stojí na stejných základních principech: přímé partnerství mezi zemědělcem a podílníkem bez dalších prostředníků, lokálnost, dlouhodobá vzájemná důvěra a podpora, ekologie. V praxi to může vypadat tak, že se skupina odběratelů spojí se zemědělcem, domluví se společně na ceně i dalších podmínkách a on jim pak celou sezónu pravidelně dodává to, co vyprodukoval. Nebo si skupina lidí se zahradníkem pronajmou pole a začnou na něm společně hospodařit. Podílníci jsou ochotní zaplatit zemědělci předem a sdílet s ním i případné riziko neúrody. KPZ tak není jen prodejem jídla formou bedýnek, je to nová forma vztahů založená na vzájemné spolupráci a podpoře.

To, že [KPZky](#) fungují, dokazuje fakt, že jejich počet ve světě roste. V Evropě první KPZka vznikla na sklonku 70. let a podle posledního průzkumu [URGENCE](#), celosvětové sítě KPZ, z roku 2015 [v Evropě](#)

[existovalo 2800 skupin a do systému KPZ bylo zapojeno 480 tisíc spotřebitelů](#). V ČR vznikla první KPZka před deseti lety v Praze na Toulcově Dvoře a dnes je jich po celé republice zhruba třicet. Seznam existujících KPZ včetně kontaktů je k dispozici na stránkách www.kpzinfo.cz.

V posledních pár letech na základech KPZ vznikají **spolkové a družstevní obchody s místním jídlem**. V nich se spotřebitelé snaží řešit přístup k místním potravinám, buď formou družstev či spolků, jejichž hlavním cílem není z prodeje potravin generovat zisk, ale především zajistit přístup ke kvalitním místním (bio) potravinám bez prostředníků a podpořit místní drobné rodinné zemědělce na základě spolupráce a vzájemnosti. Takže na první pohled v regálu nepoznáte rozdíl od běžného bio-obchodu, nicméně odlišný je záměr, zapojení spotřebitelů i zemědělců do rozhodování (a často i do chodu samotného obchodu) či transparentnost uvnitř takovýchto obchodů. Mezi první spolkové obchody u nás patří tišnovská [HOJNOST](#) nebo pražská [OBŽIVA](#) a mezi družstevní například [VICTORINA LOCA](#) z Příbora.

Střešní organizací, která u nás podporuje rozvoj KPZek a dalších lokálních potravinových systémů, je již zmíněná AMPI. Její ředitel Jan Valeška stál u zrodu prakticky všech výše jmenovaných systémů v naší republice - kromě AMPI spoluzaložil také [Komunitní zahradu Kuchyňka](#), Spolkový obchod [obŽIVA](#), komunitní produkční zahradu [KomPot](#).

Mrkev v zimě? aneb festival spolupráce mezi zemědělci a spotřebiteli, tak se nazývá akce, kterou AMPI společně s [PRO-BIO Ligou](#) a [KPZ CoolLAND](#) připravuje na svátek svatého Valentýna s cílem dostat k jednomu stolu všechny významné aktéry prosazující u nás udržitelnější spotřební řetězce. Kromě ekologických zemědělců, koordinátorů KPZ a spolkových obchodů, tu vystoupí například i lidé z organizací jako Skutečně zdravá škola, Slow Food, Lovime.bio, Kokoza a dalších, které se snaží o vzdělávání v oblasti "jiného přístupu k jídlu". AMPI představí výsledky mezinárodního projektu Solid Base zaměřeného na posílení finanční udržitelnosti místních potravinových iniciativ i ekologických zemědělců a rozvoj evropské i národní sítě KPZ. Zároveň představí další své aktivity včetně stážovacích farem pro začínající zemědělce a nová informační videa o KPZ.

Informační videa o komunitou podporovaném zemědělství (KPZ) na:
<https://www.youtube.com/channel/UCIrlU9ecpy9Jd6nN-JK1VYfg>

Více informací na: kpzinfo.cz a asociaceampi.cz

Příloha 1. Program festivalu spolupráce mezi zemědělci a spotřebiteli

Příloha:

PROGRAM

Mrkev v zimě? aneb festival spolupráce mezi zemědělci a spotřebiteli

14. 2. 2020 / Kampus Hybernská, Hybernská 4, Praha 1

- 14:00 - 14:15 Úvod
- 14:15 - 15:15 Blok: Spolupráce mezi zemědělci a spotřebiteli
Fenomén družstevních a spolkových obchodů
Spolupráce napříč iniciativami i státy: Solidární dovoz bio citrusů
Alternativní systémy certifikace kvality (nejen) potravin
- 15:15 - 15:30 Přestávka
- 15:30 - 16:30 Blok: Vzdělávání na školách v tématu jídla
Představení vzdělávacích aktivit organizací: Kokoza, Lovime.bio, Skutečně zdravá škola, Slow Food, Asociace AMPI
- 16:30 - 16:45 Přestávka
- 16:45 - 17:15 Blok: Zemědělci pro 21. století
Stážovací farmy do každého okresu: aneb proč je důležité stážování v ekozemědělství
Nadace pro půdu a projekt Konipas
Nastupující trend městského hospodaření
- 17:15 - 18:15 Blok: Rozvoj sítě místních potravinových iniciativ a komunitou podporovaného zemědělství
Solid Base - finanční udržitelnost KPZ: Vzdělávací program pro zemědělce a komunity
Voices: Kam směřují solidární potravinové systémy v Evropě?
Národní síť KPZ: vize rozvoj potravinových iniciativ v České republice
- 18:15 - 18:30 Promítání: propagační a vzdělávací videa KPZ