

Jesteśmy za uprawą ekologiczną, za zdrową żywnością, żeby było tak tradycyjnie, jak kiedyś

Z danych otrzymywanych przez Głównego Inspektora IJHARS (Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych) od uprawnionych jednostek certyfikacyjnych wynika, że rozwój rolnictwa ekologicznego w Polsce charakteryzuje się stosunkowo wysoką dynamiką. Przykładowo, w pierwszym półroczu 2005 roku liczba producentów rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi wzrosła o 83% w stosunku do roku 2004. Jednak pod względem powierzchni upraw ekologicznych oraz liczby gospodarstw ekologicznych Polska wciąż daleko odbiega jednak od krajów Unii Europejskiej. Uprawy ekologiczne stanowią w naszym kraju zaledwie około 0,3% powierzchni użytków rolnych.

Tymczasem gospodarowanie metodami ekologicznymi niesie ze sobą korzyści: dla rolnika (finansowe - w postaci dotacji, zwiększenie rentowności gospodarstwa), dla konsumenta, który ma pewność zakupu żywności najwyższej jakości i bezpiecznej

dla zdrowia, w końcu dla przyrody - poprzez utrzymywanie bioróżnorodności.

Pojawia się więc pytanie, dlaczego wciąż tak niewielu rolników decyduje się przestawić z konwencjonalnych metod hodowli i uprawy na alternatywne - ekologiczne? W jakim stopniu decyduje o tym brak postawy prośrodowiskowej, a w jakim względy ekonomiczne? Czy wynika to z braku dostępu do informacji, czy są jakieś inne przyczyny? Niemniej ważną kwestią są problemy, z jakimi muszą sobie radzić ci, którzy już zdecydowali się na gospodarowanie w zgodzie z przyrodą.

Poszukując informacji na ten temat dotarliśmy do osób, które na co dzień starają się prowadzić uprawy bez chemizacji. Naszymi rozmówcami byli brat Jan Luter z Opactwa Benedyktynów w Tyńcu pod Krakowem oraz zaproszeni przez niego goście - trzyosobowa rodzina z Koła Tynieckiego.



rys. A. Kizimiewicz

Brat Jan Luter jest opiekunem 20 hektarowego gospodarstwa oraz ogrodu ekologicznego, które należą do opactwa i stanowią źródło produktów spożywczych, z których bracia korzystają na co dzień. Jest to doskonały przykład, że przy odrobinie dobrej woli i chęci do pracy można produkować na własny użytek żywność zdrową i smaczną. Wytwarzane w klasztorze dobra nie są sprzedawane na zewnątrz, jednak system produkcji żywności metodami ekologicznymi i wymiana towarów w obrębie lokalnej społeczności wydaje się być ciekawą perspektywą wartą rozpatrzenia.

Brat Jan podkreśla, że „ziemie polskie nadają się idealnie na uprawy ekologiczne, ponieważ nie są w tak znacznym stopniu zdegradowane używaniem nawozów sztucznych i środków ochrony roślin. Polskich rolników po prostu przez wiele lat nie było stać na te środki, a i nie mieli też do nich szerokiego dostępu.” Co więcej, uprawy w Polsce są cenne, bo zachowały się małe gospodarstwa i mało hektarowe uprawy, które pooddzielane są miedzami; rosną tam drzewa, ptaki mają miejsce gniazdowania - zachowana jest bioróżnorodność. „Niestety” - dodaje brat Jan - „w Polsce nie ma tradycji, żeby przerobić własny produkt. Słabo jest rozwinięta współpraca między rolnikami.”

W gospodarstwie konwencjonalnym uprawiane jest co roku około 10 hektarów zboża, ziemniaki, są tam także łąki, pastwiska. Hodowane są krowy rasy HF i Jersey, świnie i kury. Zwierzęta skarmiane są własnym zbożem z dodatkiem śruty sojowej. Jest z nią jednak pewien problem - śruta sprowadzana do Polski często nie jest znakowana. W magazynach, gdzie kupuje się pasze, okazuje się, że są one z dodatkiem śruty rzepakowej z roślin modyfikowanych genetycznie. Taka sytuacja wynika głównie z nieuczciwości ludzi sprzedających. Dodatkowo, w sytuacji sąsiedztwa upraw ekologicznych i upraw transgenicznych może dochodzić do krzyżowania i wypierania naturalnych organizmów przez transgeniczne.

Z otrzymywanego mleka produkowane są jogurty, sery białe i żółte, zbierana jest śmietanka. Ponieważ w gospodarstwie są świnki, stąd dostęp do własnego mięsa i wędlin. Wędliny są robione naturalnie - bez żadnych konserwantów, dodatków białka chemicznego. Szynka na przykład jest trzymana w roztworze solnym, pekluje się ją, a potem wędzi. Zapewnia to możliwość jej długiego przechowywania bez użycia chemii i dobrego, naturalnego smaku.

Przy klasztorze prowadzony jest także sad traktowany jako ekologiczny - w sumie 70 arów drzew owocowych starych odmian, takich jak: Jonatan, Wilhelm, Reneta Szara i Złota. Drzewa radzą sobie bez nawozów sztucznych i bez oprysków. Pod każde drzewko została wywieziona taczka obornika, a drzewo okopane w celu wymieszania obornika z ziemią i wpuszczenia powietrza. W okresie przedwiośnia kora drzew jest bielona (w tym roku do wapna brat Jan planuje dodać częściowo świeżego krowiaka i częściowo gliny). W ten sposób opóźnia się wegetację drzew o kilka dni (nawet do 2 tygodni), dzięki czemu później kwitną i nie są narażone na przemarzanie. W przypadku słonecznych dni, które zdarzają się już w lutym, pomalowana na biało kora odbija promienie słoneczne. W tym roku dodatkowo podnie narzucano większe ilości śniegu, który został następnie ubity. Woda śniegowa ma duże wartości odżywcze dla drzewa i zapewnia dostęp wilgoci przez długi okres czasu.

Oprócz jabłek w sadzie są też wiśnie, grusze i śliwy - wyłącznie stare odmiany. Brat Jan wyjaśnia, że „dobierając stare, polskie odmiany mamy pewność, że drzewka będą owocować bez chemii i co ważne, będą dobre w smaku.”

Próbowano uprawiać nowe odmiany drzewek niskopiennych, ale w warunkach uprawy bez nawozów sztucznych drzewa te nie chcą rosnąć ani owocować (10 lat temu zakupiono kilkadziesiąt drzewek: przyjęły się tylko drzewka jednej z czterech sprawdzonych wówczas odmian).

W ogrodzie zawsze uprawiano dużo warzyw, ale obecnie pojawiła się kwestia znalezienia nowego ogrodnika, ponieważ poprzedni jest już w starszym wieku. W tunelu uprawiane są w sposób naturalny - na oborniku, bez użycia nawozów sztucznych pomidory, ogórki, sałata. W ogrodzie ekologicznym znajduje się też uprawa truskawki. Jest kilka poletek krzewów: porzeczka czarna, agrest, aronia, malina. Z owoców tych wytwarzane są m.in. jogurty owocowe i soki.

Zaprzyjaźniona z Opactwem rodzina już od dawna uprawia warzywa metodą tradycyjną, dopiero teraz jednak zamierza ubiegać się o certyfikat, który być może pozwoli im rozszerzyć produkcję. Część nasion do uprawy pomidora kupują, a część pozyskują z własnych upraw - zajmuje się tym córka, studentka ogrodnictwa na Akademii Rolniczej, która stara się także, aby wysiew nasion odbywał się zgodnie z fazami księżycy. Starają się kupować nasiona polskie,

które są tańsze i lepiej rosną na polskiej ziemi, brak na nich jednak oznaczeń, które pozwoliłyby mieć pewność czy nie pochodzą od roślin modyfikowanych genetycznie.

Uprawa pomidora wygląda następująco: najpierw ziemię się orze, następnie kładzie się obornik. Obornik jest kupowany, ponieważ brakuje czasu na własną hodowlę bydła. Jak zauważył brat Jan, związane jest z tym pewne ryzyko. Jeśli krowy karmione są paszą z dodatkiem śruty sojowej, a gospodarz nie ma pewności, czy soja nie była modyfikowana genetycznie, obornik wykorzystywany do nawożenia będzie również zawierał częściowo resztki soi modyfikowanej. Powraca tu znowu problem GMO.

Pomidory dojrzewają jednak naturalnie, nie wstrzykuje się środków poprawiających kolor. Czekają się na odpowiedni czas, każdy owoc na gronie dojrzewa stopniowo, co niesamowicie wpływa na smak. Klienci na targowisku, gdzie sprzedawane są produkty, potwierdzają, że warzywa mają inny, zdecydowanie lepszy smak, „wyglądają” na zdrowe i nie szkodzą.

Pojawia się jednak problem strat finansowych - inni rolnicy stosują różne środki, na przykład „Etler”, dzięki któremu grona są dorodne, dojrzewają szybko. Na rynku uzyskuje się wysoką cenę za takie pomidory. Nie ma znaczenia, że takie warzywo nie ma dobrego smaku. Konsumenci często przedkładają względy ekonomiczne (nabyć dużo i tanio) nad walory zdrowotne i smakowe.

Również ogórki uprawiane są naturalną metodą: wykonywane są rowy o głębokości 15 cm, w które wkładane są bele słomiane, na to kładziony jest obornik i całość przykrywana jest ziemią. W tak przygotowaną ziemię sadi się ogórki.

Niekiedy, jeżeli zaistnieje taka potrzeba, stosują niewielkie ilości środków chemicznych, np. oprysk na zarazę ziemniaczaną. Natomiast do sałaty stosowany jest bardziej ekologiczny środek wykonany z pestek grejpfruta. Chętnie jednak zastosują alternatywne sposoby, jeśli ktoś im je wskaże.

Nie używają herbicydów. Plewią wszystko ręcznie. Jest to bardzo męczące. Nie mogą pozwolić sobie na wynajęcie pomocników, mimo że zdają sobie sprawę z tego, że jest wielu bezrobotnych. Dochody ze sprzedaży warzyw nie są jednak wysokie. Był problem ze zbytem ze względu na wygląd warzyw - pomidor uprawiany naturalnymi metodami częściej ma jakąś skazę, jest mniejszy, nie tak piękny i czerwony jak ten z upraw konwencjonalnych. Istnieje jednak

grupa stałych klientów. Część pomidorów sprzedawanych jest do restauracji w Krakowie (nie tyle ze względu na ekologiczną uprawę, co na zapotrzebowanie na konkretną odmianę - pomidory malinówki, które są tradycyjną odmianą polską, a niewiele osób jeszcze ją uprawia).

Jak wynika z rozmowy, głównym problemem dla osób chętnych do prowadzenia uprawy ekologicznej, jest brak pomocy ze strony państwa i brak dostępu do informacji. „Myślimy przejść na taką uprawę, żeby można było naszą żywność sprzedawać jako ekologiczną. Nie wiemy jak to zrobić i gdzie potem znaleźć zbytni.” – mówi pani K. Dodaje też: „Państwo powinno pomóc małym, rodzinnym gospodarstwom. Chodzi nie tylko o kwestię pieniędzy, ale także dostępność do rynków zbytu. Poza tym konieczna jest ochrona polskiego rolnika, poprzez ograniczanie napływu produktów zagranicznych.”

Słuchając brata Jana Lutra i jego gości wyczuwa się wielką miłość i szacunek dla przyrody. Wypowiedzi świadczą o dużej świadomości zagrożeń wynikających z niewłaściwego korzystania z przyrody, jej nadmiernej eksploatacji i przekształcania. Brat Jan podkreśla, że „Pana Boga nie można poprawiać”, a jego gość uzupełnia: „Nie powinno się ingerować w przyrodę, ponieważ później mści się to na człowieku.”

Prawdopodobnie więcej rolników gotowych byłoby do zmiany sposobu gospodarowania, gdyby ich postawy były bardziej proekologiczne. Jak wynika z wypowiedzi pani K., większość jej sąsiadów nie chce rezygnować z dochodowej uprawy przy zastosowaniu mechanizacji i chemizacji, a ich własne podejście do rolnictwa spotyka się często z brakiem zrozumienia.

W tym miejscu nasuwa się wniosek, że być może edukacja ekologiczna w naszym kraju nie funkcjonuje wystarczająco sprawnie. Nie dociera do wszystkich grup społecznych i nastawiona jest w dużym stopniu na edukację formalną, czyli szkolnictwo różnych szczebli. Warto by było zorganizować kampanię informacyjną skierowaną do rolników zachęcającą do produkcji żywności ekologicznej. Kampanię powinny uzupełniać szkolenia, gdzie uczono by rzeczy praktycznych: gdzie szukać informacji i pomocy, do jakiej jednostki prawnej zgłosić się w celu zgłoszenia chęci działalności ekologicznej, jak uzupełniać wniosek o dotację, jak i gdzie szukać rynku zbytu.

Są zapewne alternatywne sposoby działania, ważne by docierać do rolników, bo, jak mówi brat

Jan „nie należy się bać uprawy ekologicznej. Jeśli uprawiamy ziemię naturalnie, to zachowana zostaje równowaga w strukturze ziemi i następuje tak, jak to Pan Bóg stworzył - są organizmy dobre i bardziej szkodliwe, roślina naturalnie rośnie i wydaje owoc. Jeśli zniszczymy całą strukturę ziemi i zastosujemy duże ilości nawozów, zrobimy opryski, to potem możemy już tylko liczyć na chemię.”

**Aleksandra Moskal
Joanna Olko**

Już po powstaniu tego tekstu, brat Jan Luter nadał kilka uwag, które uzupełniają obraz sytuacji. Oto one:

Polski rolnik kocha ziemię i wie doskonale co to jest uprawa naturalna, ekologiczna; oczekuje też wsparcia ze strony rządu.

1. Paliwo dla rolników jest przynajmniej o 100% za drogie
2. Dotacjom unijnym towarzyszy zbyt wielka biurokracja, przyznawane z mocy prawa są wypłacane z półrocznym opóźnieniem, co utrudnia rolnikowi planowanie i zakupy
3. Obecnie Polska jest zalewana przez produkty żywnościowe, nasiona i rośliny, zwłaszcza soję, kukurydzę, rzepak. Na ogół brak oznaczeń, czy są one modyfikowane genetycznie! To nie tylko nieuczciwość sprzedających; pytać należy, kto pozwala na przywóz i sprzedaż bez oznakowania! Polska nie potrzebuje GMO – mamy własną, wystarczająco dobrą żywność! Może należałoby jak najszybciej uszczelnić granice przed przywozem GMO? I bardzo głośno i zdecydowanie powiedzieć: NIE dla GMO!
4. Polskie rolnictwo nie musi powtarzać błędów popełnionych w innych krajach! Po otwarciu granic dla UE, jej kraje natychmiast wykupiły duże ilości polskiego mięsa – czy potrzebny jest lepszy dowód na to, że polski rolnik może być konkurencyjny? Właśnie dlatego, że w mniejszych gospodarstwach zachowana jest jeszcze bioróżnorodność, żyje i gospodaruje się w zgodzie z naturą, nikt nie majstruje przy genach i nie poprawia Pana Boga
5. Czy w kraju nazywanym czasem „Pyrlandią” - są potrzebne w sklepach np. ziemniaki z Izraela czy Maroka? Truskawki (bez smaku) z Hiszpanii? Gdzie tu sens i logika? Jeśli w Polsce nie rosną owoce cytrusowe – to przecież można je wymieniać za polskie jabłka, ziemniaki, pomidory, itd. Jaki jest koszt eko-

- onomiczny, ekologiczny – transportowania z tak odległych krajów jak Izrael czy Maroko – ziemniaków, których odmian polskich mamy taką obfitość, że aż powołano kiedyś Instytut Ziemniaka!
6. Jeśli już teraz widać, że GMO to ścieżka donikąd lub na manowce – to czy musimy tę lekcję przerabiać? Zamiast – jak już zrobiło wiele krajów – powiedzieć głośno i dobitnie: NIE dla GMO!

Paweł Zawadzki

W SPRZEDAŻY JEST NIELEGALNY RYŻ ZANIECZYSZCZONY PRZEZ GMO!

Od miesięcy ryż zanieczyszczony przez GMO był w sprzedaży. Stany Zjednoczone świadomie eksportowały od kilku miesięcy nielegalną żywność ale dopiero teraz nas o tym informują.

Przez wiele miesięcy (a być może lat) Brytyjczycy, a Polacy i inni Europejczycy prawdopodobnie też, jedli niedozwolony, genetycznie zmodyfikowany ryż importowany z USA, podają brytyjscy eksperci od bezpieczeństwa żywności. Problemy rozpoczęły się, kiedy pyłek z testowanego ryżu LLRICE601 zapylił konwencjonalne uprawy ryżu zanieczyszczając je GMO. Taki zanieczyszczony przez GMO ryż był obecny na amerykańskim rynku i prawdopodobnie również eksportowany od co najmniej 2001 r., kiedy to doświadczenia zakończono. 24.8.2006 Komisja Europejska zakazała importu tego ryżu z USA!!! Brytyjska Agencja ds. żywności planuje przeprowadzenie testów ryżu, który jeszcze nie został sprzedany. Pojawiają się pytania: ile tego ryżu przywieziono do Polski? Czy polskie instytucje ds. bezpieczeństwa żywności planują przeprowadzić podobne badania jak Brytyjczycy?

5.9.2006 wybuchł kolejny skandal z GM ryżem. Organizacja Friends of the Earth Europe zaapelowała w Brukseli o natychmiastowe zaprzestanie importu ryżu z Chin po tym, jak organizacje ekologiczne odkryły, że nielegalny, GM ryż z Chin można znaleźć w wielu sklepach w krajach UE.

Ostatnie wypadki zanieczyszczenia tradycyjnego ryżu ryżem transgenicznym z upraw doświadczalnych, są kolejnym dowodem, że nie ma możliwości współistnienia upraw GMO z uprawami niemodyfikowanymi.

**Międzynarodowa Koalicja
dla Ochrony Polskiej Wsi**

Źródło: news.independent.co.uk/environment/article1222081.ece (27.8.2006)