

## ZAŁĄCZNIK NR 1 — FOOD-TRACING

Instrukcja do zadania domowego nt. food-tracingu, czyli skąd pochodzi nasze jedzenie (w oparciu o materiały dydaktyczne kursu „Diet for a Green Planet” Novia University of Applied Science, Finland).

### 1. Wybór produktu

Swoją pracę rozpocznij od wyboru jednego produktu, któremu chcesz się bliżej przyjrzeć. Możesz wybrać produkt, który znajduje się już w Twojej kuchni albo zupełnie nowy, który Cię zainteresował.

Zachęcam Cię do wybrania produktu jednoskładnikowego, takiego jak np. kawa, herbata, olej, mleko, etc. Jeśli jednak zdecydujesz się na opisanie produktu przetworzonego, całkiem możliwe jest, że będzie on zawierał kilka różnych składników. Oznacza to, że musiał przejść przez wiele etapów produkcji i transportu. W tym przypadku sugeruję, żebyś skupił się tylko na jednym składniku, a o pozostałych jedynie wspomniał w swoim zadaniu.

Możesz odkryć, że prześledzenie wszystkich procesów i dróg, które przebył Twój produkt od producenta (rolnika, rybaka, myśliwego, etc.) aż do Twojego stołu jest dosyć skomplikowanym zadaniem. Jeśli tak, to jest to już jakiś rezultat sam w sobie! Opisz więc tylko, jak daleko udało Ci się prześledzić swój produkt i jakie napotkałeś trudności.

Rozpocznij swoje zadanie domowe od kilku zdań nt. produktu, który wybrałeś wraz z uzasadnieniem, dlaczego zdecydowałeś się akurat na ten konkretny. Jeśli to możliwe, zachęcam Cię do przeanalizowania swojego produktu przy użyciu wszystkich zmysłów: smaku, węchu, dotyku etc.

### 2. Poszukiwanie informacji

Informacji nt. swojego produktu możesz szukać zarówno w książkach i publikacjach papierowych jak i online, np. na stronach internetowych producentów oraz odpowiednich organizacji. Jeśli zbierzesz już część materiałów, zatrzymaj się na chwilę, zrób krok wstecz; zastanów się, jakie informacje są dla Ciebie najistotniejsze, czego udało Ci się dowiedzieć i jakich informacji jeszcze Ci brakuje – oraz jak je zdobyć.

#### Wyszukiwanie informacji nt. kontekstu

Każdy produkt pozostawia po sobie pewien ślad na Ziemi – a konkretnie w glebie. Gdzie dokładnie znajduje się pole, na którym wyrósł Twój produkt? Czy był uprawiany w sposób, który przyczynił się do regeneracji ziemi (jeśli chcesz podjąć ten temat w swoim zadaniu, kryteria znajdziesz w: Granstedt 2012, str. 74–78)? A może zachodzi tutaj ryzyko, że Twój produkt powstał w monokulturze z rocznym płodozmianem, wpływając przez to negatywnie na glebę? Jeśli Twój produkt nie posiada certyfikatu ekologicznego, to przy jego wzroście były najprawdopodobniej stosowane nawozy sztuczne, a więc zużywane były paliwa kopalne! Przypuszczalnie zastosowano również chemiczne środki ochrony roślin – jest to szczególnie częsty zabieg w przypadku dużych monokultur.

Jeśli wybrałeś produkt pochodzenia zwierzęcego, część pożywienia tych zwierząt mogła zostać wyprodukowana w tym samym gospodarstwie. Istnieje więc możliwość, że stosowana pasza pochodzi więc z wieloletnich upraw potrzebnych do odbudowy (regeneracji) gleby oraz pozostałości, które w przeciwnym razie zostałyby zmarnowane, a teraz wracają do cyklu – lub z jednorocznych upraw w monokulturze, które mogłyby zostać wykorzystywane jako żywność dla ludzi. Możliwe jest również, że pasza została wyprodukowana z roślin rosnących w odległym zakątku świata, na polach, które w wyniku jej produkcji zostały silnie zubożone. Czy wiesz, że w wyniku ekspansji ferm przemysłowych tak wiele zwierząt jest stłoczonych w jednym miejscu, że wyciek biogenów zaczął zagrażać oceanom? Paliwo i elektryczność są również wykorzystywane w uprawie, transporcie, procesach produkcyjnych... Każdy produkt można prześledzić od stołu aż do powierzchni ziemi, z której pochodzi.

#### Wskazówki do szukania informacji online

Poznaj swój produkt wyszukując różne słowa kluczowe w wyszukiwarce Google czy Wikipedii. Możesz również zaczerpnąć z ogólnodostępnej wiedzy różnych organizacji międzynarodowych i krajowych, takich jak np. WWF, Environmental Working Group (EWG), Otwarte Klatki, FoodRentgen, Polski Klub Ekologiczny, etc. Jest wiele stowarzyszeń, które na bieżąco analizują problemy środowiskowe, społeczne, ekonomiczne, które mogą mieć związek z Twoim produktem. Spróbuj też poszukać informacji, wpisując nazwę swojego produktu (np. kawa) i dopisując wybrany, potencjalny problem (np. wylesianie). Może znajdziesz coś ciekawego?

### Wskazówki i informacje od producentów

Odwiedź stronę internetową producenta. Pomyśl systematycznie o podróży, jaką odbył Twój produkt – krok po kroku od uprawy aż do Twojej kuchni.

**Bardzo ważne jest zachowanie transparentności.**

Transparentność, czyli przejrzystość w produkcji zachowana jest wtedy, gdy łatwo dostępne są informacje na temat jego pochodzenia, czyli np. w którym gospodarstwie powstał dany produkt, a nawet będzie możliwość odwiedzenia tego miejsca! Ponadto certyfikaty ekologiczne (EU żywność ekologiczna, DEMETER, BioLand, US Organic, etc.) zazwyczaj również gwarantują dużą przejrzystość produkcji.

Występują również inne stopnie certyfikacji, które poświadczają pewien stopień transparentności, takie jak ISO, MSC, ASC itd. Niektórzy producenci używają technologii typu Block Chain, która zapewnia bezpieczną identyfikację produktów aż do gospodarstwa. Sprawdź, jakie certyfikaty ma Twój produkt i jakie jest ich znaczenie. Zwróć uwagę, jak duża może być pokusa, aby obejść niektóre zasady produkcji – szczególnie, gdy produkt pochodzi z kraju o wysokim wskaźniku korupcji. Różnice w cenie pomiędzy produktem wyprodukowanym rzetelnie a takim, którego historia produkcji jest niejasna mogą być znaczące, co pozwala na duży zysk finansowy nieuczciwych producentów. To jest ryzyko, które również warto wziąć pod uwagę.

### 3. Wywiad z producentem

Dobrym sposobem na zdobycie informacji nt. swojego produktu może być również bezpośredni kontakt z producentem.

Zanim jednak napiszesz maila czy zadzwonisz, zachęcam Cię, żebyś najpierw wykonał krótkie zadanie wspomagające koncentrację. Usiądź i przez pięć minut pomyśl o swoim produkcie z perspektywy informacji, które udało Ci się do tej pory znaleźć i które potrafisz przywołać ze swojej pamięci. Jakie nasuwają Ci się pytania, na które nie udało Ci się znaleźć odpowiedzi? Spróbuj wybrać te najbardziej istotne dla Ciebie z punktu widzenia osoby zajmującej się gastronomią.

Teraz jesteś gotowy, aby zwrócić się do osoby / organizacji / firmy, która jest możliwie jak najbliżej producenta – o ile nie jest producentem sama w sobie.

### 4. Przemyślenia i interpretacja

Na tym etapie zastanów się nad informacjami i materiałami, które udało Ci się zebrać. Jak daleko byłeś w stanie prześledzić swój produkt? Czy masz jakieś pytania, na które nie udało Ci się znaleźć odpowiedzi?

Dobrym wskaźnikiem jest, jeśli uda Ci się oszacować, jaki procent ceny produktu otrzymał bezpośrednio rolnik, od którego ten produkt pochodzi. Czy wyprodukowanie żywności ekologicznej i certyfikowanej w tej cenie jest możliwe? O czym to świadczy?

#### Dalsza perspektywa

Myślenie o produkcie z uwzględnieniem celów zrównoważonego rozwoju (global sustainable development goals) pozwala na zachowanie właściwej perspektywy. Które z tych celów mogą być powiązane z Twoim produktem? Innym sposobem na zachowanie właściwej perspektywy na światowe problemy środowiskowe może być poznanie koncepcji „Planetary Boundaries”, opracowanej przez Stockholm Resilience Center i wykorzystywanej przez naukowców na całym świecie.

#### Napisanie raportu – zadania domowego

Twój raport powinien zajmować mniej więcej jedną stronę A4. Zacznij od wyjaśnienia dlaczego wybrałeś właśnie ten produkt, oraz przedstaw w kilku zdaniach jego charakterystykę. Następnie napisz, jakie miałeś pytania i jak prześledziłeś drogę, którą Twój produkt przebył, oraz czego udało Ci się dowiedzieć. Zakończ swój raport wnioskami, w których odniesiesz się do Twojego używania tego produktu w przyszłości. Czy chcesz go stosować w większym lub mniejszym stopniu? A może masz inne wnioski? Jakie i dlaczego? Możesz dołączyć rysunki, zdjęcia, schematy – wszystko co ułatwi zrozumienie Twoich wniosków.

## Literatura i przydatne materiały

Diet for a Green Planet.

<https://www.dietforagreenplanet.se>

Granstedt, A. (2012). Farming for the future – with a focus on the Baltic Sea Region. Chapter: The alternatives, p.74–78). The book can be downloaded here: <https://dietforagreenplanet.se/projekten/beras/beras-library/farming-for-the-future/>

Stockholm Resilience Centre. The nine planetary boundaries.

<https://www.stockholmresilience.org/research/planetary-boundaries/planetary-boundaries/about-the-research/the-nine-planetary-boundaries.html>

The Sustainable Development Goals.

<https://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals.html>

The Sustainable Development Goals, Goal 12: Responsible Consumption and Production.

<https://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals/goal-12-responsible-consumption-and-production.html>

Environmental Working Group. (2021). EWG's 2021 Shopper's Guide to Pesticides in Produce™.

<https://www.ewg.org/foodnews/summary.php>

IFOAM – Organics International. <https://www.ifoam.bio/why-organic/shaping-agriculture/four-principles-organic> [Available in about 20 different languages].

Introduction video about IFOAM [1 minute]: <https://youtu.be/xzXBLmsXt8w>

KRAV. [Swedish organization for organic certification].

<https://www.krav.se/Regenerative-Organic-Certification>

<https://regenorganic.org>

The European Commission. The organic logo.

[https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_en)

U.S. Department of Agriculture Certification USDA Organic.

<https://www.usda.gov/topics/organic>

Rockström, J, Steffen, W, Noone, K, & Scheffer, M. (2009). A safe operating space for humanity. Nature (London), 461(7263), 472-475. <https://doi.org/10.1038/461472a>

Johan Rockström's TED-talk 2010 about the planetary boundaries: Let the environment guide our development [10 min]. [https://www.ted.com/talks/johan\\_rockstrom\\_let\\_the\\_environment\\_guide\\_our\\_development](https://www.ted.com/talks/johan_rockstrom_let_the_environment_guide_our_development) (If you click on the chat bubble under the video, you can turn on subtitles in different languages).

Johan Rockström's TED-talk, October 2020: 10 years to transform the future of humanity or destabilize the planet [7 min]. [https://www.ted.com/talks/johan\\_rockstrom\\_10\\_years\\_to\\_transform\\_the\\_future\\_of\\_humanity\\_or\\_destabilize\\_the\\_planet](https://www.ted.com/talks/johan_rockstrom_10_years_to_transform_the_future_of_humanity_or_destabilize_the_planet)