



НОВИНИ ОРГАНІЧНОГО РУХУ УКРАЇНИ

У випуску:

Новини органічного руху України	1
Міжнародні новини органічного руху	2
Новини з Європи	2
Новини з Азії	4
Новини з Америки	6
Новини з Африки	8

8 лютого 2008 р. BioFach (організатор найбільших в світі виставок органічних продуктів) підтвердив про офіційну підтримку Міжнародної Конференції «Розвиток органічного сектору в Центральній, Східній Європі та країнах Середньої Азії», що організовується Федерацією органічного руху України, фірмою "Organic Services GmbH" та Національним аграрним університетом за підтримки Міністерства аграрної політики України, 10-12 квітня 2008 р. в м. Києві.

13 лютого 2008 р. Міжнародна організація продовольства (FAO) підтвердила про офіційну підтримку Міжнародної Конференції «Розвиток органічного сектору в Центральній, Східній Європі та країнах Середньої Азії».

14 лютого 2008 р. в смт. Дослідницьке Васильківського р-ну Київської обл. під головуванням Прем'єр-міністра України Юлії Тимошенко пройшла нарада з питань підготовки АПК країни до весняно-польових робіт.

Відкриваючи засідання, Ю.В.Тимошенко закликала українських сільгоспвиробників закріпитись на ринку органічної продук-

ції, підкресливши, що цей напрямок, в якому в Україні, завдяки тривалому невикористанню значних масивів сільськогосподарських угідь, практично немає конкурентів.

Ю.В.Тимошенко акцентувала увагу на великій перспективності та прибутковості для тих підприємств, які не будуть використовувати гербіциди, пестициди та генетично модифіковані організми, а вироблятимуть органічні продукти. "Або ми перейдемо на цей напрямок і станемо поза будь-якої конкуренції, так як дуже мало в світі природних можливостей для виробництва екологічно чистого продукту, і ми масмо сьогодні на цьому сконцентрувати нашу увагу. Чи ще кілька років, а світ рухається дуже динамічно - і ми з вами цей напрямок можемо втратити", - сказала Прем'єр-міністр, припустивши при цьому, що, можливо, вона забігла "на десять кроків наперед", однак вона хотіла б акцентувати увагу присутніх на цій перспективі.

21-24 лютого 2008 р. в м.Нюрнберзі (Німеччина) проходила чергова щорічна найбільша в світі виставка виробників органічних

продуктів «Біофах».

Цього року на урочистому відкритті виставки, зокрема, виступили: Президент IFOAM Геральд Херрманн та відомий актор, винороб та ресторатор Жерар Депардьє.

За час роботи виставки, на ній побувало 46.484 відвідувачів з 116 країн світу.

На багатьох стендах, включаючи офіційні стенди IFOAM та BioFach, широко анонсувалась Міжнародна Конференція «Розвиток органічного сектору в Центральній, Східній Європі та країнах Середньої Азії», що організовується Федерацією органічного руху України в квітні 2008 р. в Києві.

Члени Федерації органічного руху України традиційно приймали активну участь в роботі виставки BioFach, зокрема свій стенд вже втретє презентувала агрофірма «Гермес» (член Федерації). Жвавий інтерес відвідувачів виставки з Німеччини, Греції, Великобританії, Австрії викликали «Гумісол» та інші сертифіковані для органічного землеробства добрива української компанії.

21 лютого 2008 р. під час Наукового Конгресу «Біофах-2008» в рамках





сесії «Східна Європа – новий цікавий ринок постачання?» з доповіддю на тему «Поточний стан та перспективи розвитку органічного сектору в Білорусі, Молдові та Україні» виступив Голова Правління Федерації органічного руху України Євген Милованов.

Станом на 29 лютого 2008 р. для участі в Міжнародній Конференції «Розвиток органічного сектору в Центральній,

Східній Європі та країнах Середньої Азії» зареєструвались представники наступних країн:

Азербайджану, Бельгії, Білорусі, Боснії і Герцеговини, Гамбії, Грузії, Казахстану, Камеруну, Киргизстану, Кореї, Латвії, Литви, Молдови, Нідерландів, Німеччини, Польщі, Росії, Таджикистану, Туреччини, України. Ще велике число учасників органічного руху

світу підтвердило свій інтерес до участі в конференції і їх реєстрація очікується найближчими днями.

Нагадуємо, що **пільгова реєстрація учасників триває до 5 березня 2008р.** включно. Умови реєстрації та іншу інформацію щодо конференції можна отримати за адресою:

http://organic.com.ua/konferencija_2008.html

МІЖНАРОДНІ НОВИНИ ОРГАНІЧНОГО РУХУ

ЄВРОПА

Греція проти ГМО

Міністр сільського господарства Греції, Александрос Контос висловив протест своєї країни проти генетично модифікованих організмів. Пан Контос, який приймав участь в

засіданні Ради Міністрів ЄС з сільського господарства у Брюсселі, відмітив, що ГМО є дуже важливою проблемою, і що, не зважаючи на технічні та економічні перешкоди, нега-

тивний побічний ефект від перебування у ЄС цих продуктів для виробництва як продовольства, так і кормів для тварин, має бути подоланий будь-якою ціною.

Монастир Святої Трійці

Монастир Святої Трійці, що в Акротірі (грецька префектура Ханія) збудовано монахами Ієремією та Лаурентіусом Гіагароло в 1612 р. згідно з проектом, який вони принесли з гори Атос. Зараз монастир продовжує розвиватися під керівництвом монаха Отомана, не зважаючи на безліч труднощів. Так, у

1812 р., після підпаду турками, деякі святі мощі були вкрадені або спалені. Зараз монастир знову процвітає, в значній мірі завдяки тому, що монахи почали успішно займатися органічним фермерством. На сьогодні монастир задіяний у виробництві «Органічної оливкової олії», яка продається в

магазині при монастирі, який є членом «ОлівТейстесГруп». 60-80% продукції, виробленої у монастирі Святої Трійці, експортується до Канади, Німеччини, Китаю. У 2007 р. монастир отримав першу нагороду за виняткову якість.



Підписано Амстердамську декларацію

В лютому 2007 р. 22 компанії та організації підписали **Амстердамську декларацію**, яка ставить за мету підтримку, захист надійності та автентичності органічного сектору:

Амстердамська декларація

Підтримка довіри до органічного сектору - core value сектору. Для підтримки створеної високої довіри, треба спільно боротись з шахрайством та підробками. Метою є захистити

відповідальних операторів та споживачів.

Тому сторони, що нижче підписалися, домовились про наступне:

1. Виробити правила роботи для органічних трейдерів та переробників для їх індивідуаль-

ної та колективної відповідальності та здійснення заходів;

2. Підтримувати створення та впровадження правил роботи для органічних сертифікуючих організацій;

3. Здійснювати тиск на всіх постачальників та сертифікуючі організації, щоб вони дотримувались цих правил роботи;

4. Здійснювати вплив на владні структури, щоб ті здійснювали необхідні кроки для використання існуючих ресурсів для підтри-

мки реалізації цілей цієї декларації.

Підписанти об'єднують всі свої ресурси для формування системи прозорості і чесної, вартій наслідування, а не шахрайської (обманної) поведінки, і, відповідно, в участі у створенні системи постійного поліпшення прозорості органічної галузі.

Декларацію підписали:

AgroBioConnection, Alfred L. Wolff Honey, Aoel, Ariza, Biotropic, Community Foods,

Delbaize, Delphi Organic, Eosta, Ernst Rickertsen, Forrestrade, Georg Rösner, Good Food Foundation, Hain Celestial, Molens De Dobbeleers, Natudis, Odenwald Organic, Roudink, Royal Wessanen, Tradin Organic Agriculture, Tuchel & Sohn, VBP.

(Вищевказані компанії представляють бізнес загальним обсягом 2,6 млрд. Євро обігу органічних продуктів).

Органічні продукти в кафетеріях Швеції

Шведська НДО Ekocentrum дослідила ринок органічних продуктів в закладах громадського харчування, після чого 20 найкращих муніципалітетів було включено до спеціального реєстру "Ekomatsligan". Звіт по результатам досліджень свідчить, що шведи їдять в ресторанах органічних продуктів більше, ніж будь коли раніше і кількість ресторанів, що пропонують еко-

логічно безпечні продукти в громадських закладах, зросла на 40 % порівняно з попереднім роком.

Якщо в 2005 р. лише 4 % кухонь в Швеції готували органічні страви, то в 2006 р. цей показник склав 6 %, а в 2007 р. тенденція ще більш поглибилась, - повідомляє газета Dagens Nyheter. Більшість цих продуктів купувалось школами та будинками для старих лю-

дей. Уряд ставить за мету, щоб до 2010 р., принаймні, чверть всіх громадських закладів обслуговували відвідувачів органічними продуктами. До речі, в Malmö щоденно подають 35 тис. таких страв і згодом місто планує в школах харчувати 100 % органічними продуктами, адже ще в серпні 2006 р. рівень споживання органічних продуктів склав там 25 %.



Франція потребує нових органічних фермерів

З точки зору споживання, перспективи для органічного аграрного сектору дуже привабливі, - стверджує Inter Bio Bretagne (міжнародна асоціація органічних агровиробників Бретані, створена у Франції в 1995 р).

Органічна продукція стає все більш популярною в шкільних їдальнях, - стверджує асоціація, і прогнозує, що вона сягне 20% споживчого ринку по всій країні до 2012 р. Спостері-

гається також щорічне зростання частки органічної продукції на полицях великих і середніх супермаркетів (GMS у Франції) на 15%, про що свідчить постійне усвідомлення споживачами важливості органічного сільськогосподарського виробництва, - повідомляє Greenplanet.

Зважаючи на найновіші дослідження в органічному секторі, поточне виробництво, зосереджене в 11 тис. фермах, не є достатнім,

щоб задовольнити попит в повному обсязі. Таким чином, Inter Bio Bretagne наполягає на необхідності збільшити виробництво, пропонує підтримати процес переходу від традиційних технологій до органічного фермерства і спонукає державу до забезпечення планів виробничо-господарської діяльності та адекватної підтримки сектору.



Органічне виробництво у Вірменії відкриває нові можливості

Впровадження органічного агровиробництва у Вірменії, на думку фахівців, на-

самперед означає зростання доходів сільгоспвиробника. Хоч і повільно, але це дійс-

но починає працювати. До села Вахатін Сісіанського району регіону Сюнік важ-



ко діставатись – спочатку слід подолати близько 260 км нелегкої вибоїстої дороги гірськими схилами, а потім йти пішки до міжгір'я, де Гога Гамбардзумян вирощує спаржу дуже високої якості.

Дика спаржа росте в багатьох районах Вірменії, однак її смак та якість досить відрізняються від тої, до якої звикли європейські споживачі. Ідея ж вирощувати культурну спаржу виникла в пана Гамбардзумяна після відвідання одного американського фермера по програмі обміну. Консультант з USDA, який був добре знайомий із природними умовами Вірменії, порадив Гогі взяти з собою насіння спаржі та поспробувати, що з нього виросте на батьківщині. Пан Гамбардзумян розпочав свій «експеримент» із малого клаптика землі на міжгір'ї неподалік свого села. Власноруч він очистив ділянку від каміння та удобрив її гноєм. Однак, спаржа не дає врожаю першого року, тому фермеру потрібно було набратись терпіння та витримки, доки будуть перші результати.

Команда, відповідальна за проект органічного вироб-

ництва в організації Shen, вирішила, що це саме та людина, яка потрібна для впровадження методів органічного сільського господарства, так як він вже показав своє «ноу-хау» на прикладі спаржі. Розширена команда пояснила йому принципи та необхідні дії, щоб відповідати вимогам органічного виробництва, допомогла розробити план управління для початку процесу сертифікації, а також надала інформаційну підтримку (як боротись зі шкідниками та хворобами). Оскільки спаржа не дає врожаю першого року, Shen субсидував витрати на проведення інспекцій.

На другий рік Гога нарешті зібрав урожай - 300 кг високоякісної спаржі. Міцні зелено-фіолетові стручки вразили всіх, оскільки це був абсолютно новий продукт у Вірменії. У відповідності з попереднім зобов'язанням, Shen допоміг фермеру налагодити контакт із рестораном готелю Маріотт. Після перевірки продукції директор з постачання їжі та напоїв компанії «Маріотт-Вірменія», Michael Kerschbaumet, домовився з фермером про щотижневе постачання спаржі протя-

гом сезону вирощування за дуже привабливою ціною (яка підвищила прибутки Гоги на 50%).

Маріотт також продовжував купувати спаржу і другого сезону. Більш того, Shen познайомив Гамбардзумяна з компанією TamaraFruit – єдиною компанією, що використовує технологію глибокого замороження. То ж, запит на дану продукцію зростає і фермер починає збільшувати виробничі площі. Вражений успіхом Гамбардзумяна, його сусід теж вирішив вирощувати спаржу, звернувшись за допомогою до вже досвідченого Гоги. Разом вони сподіваються наростити обсяги та покращити свої маркетингові можливості. Крім того, їх співпраця дозволить розділити витрати на органічну інспекцію та сертифікацію, а це, в свою чергу, зробить продукцію більш конкурентноздатною. Вони планують продавати свою продукцію і в нововідкритих органічних магазинах Єревана. Станом на початок 2007р. у Вірменії 35 фермерів використовують органічні методи господарювання.

АЗІЯ

Джекі Чан на органічному косметичному ринку

26-30 жовтня 2007 р. відомий гонконзький актор Джекі Чан особисто відкрив свої нові кав'ярні під брендом Jackie Chan's Café Coffee and Tea shop у Сінгапурі, Малазії та Китаї.

Джекі Чан приділяє велику увагу питанням високої якості пропонованих продуктів та надання послуг, а також

питанням захисту навколишнього середовища. Попри це, зірка вже має ряд успішних бізнес-проектів, у числі яких – мережа ресторанів, фітнес-клуб та лінія одягу. Певних успіхів він досяг і в органічному секторі. Ще 16 листопада 2006 р. актор оголосив про вихід на косметичний ринок,

налагодивши виробництво особистої лінії органічних засобів для догляду за шкірою The Jackie Chan Skin Care Line, що стало визначною міжнародною подією в світі краси.

Косметична лінія, розроблена в партнерстві з Меггі Чу, вже представлена у Гонконзі і виходить на міжна-



родний ринок. У церемонії відкриття брали участь такі знаменитості Гонконгу, як Асука Бігучі та Хіро Хаяма. На офіційному сайті актора відмічено: «Як продовження діяльності Джекі в справі охорони навколишнього середовища, ця продукція складається з натуральних інгредієнтів, які не шкодять екології, а вся упаковка ви-

робляється з перероблених матеріалів». The Jackie Chan Organic Skin Care - це екзотична колекція засобів для догляду за шкірою, що складаються з високоякісних інгредієнтів, таких як трави, плоди, овочі, і термальна вода, з використанням старовинних методів обробки, щоб збільшити життєздатність продукту. Усі ін-

гредієнти, які входять до складу косметичних засобів, вирощуються органічно переважно в Угорщині, акуратно збираються руками, щоб зберегти їх силу і забезпечити якнайбільшу свіжість та природність продукції для вибагливих споживачів, що мають проблеми зі шкірою.



ОАЕ: Абу Дабі оголошує про план створення екологічно безпечного міста

WWF (Всесвітній Фонд дикої природи) та уряд Абу Дабі заявили про "сталу стратегію" створення "найзеленішого в світі міста" Masdar City.

Місто площею 6 кв.км., проект будівництва якого створено фірмою Foster and Associates, стане домівкою для 50 тис. жителів, у відповідності з WWF One Planet Living стандартами сталого розвитку, які включають специфічні цілі для міської екологічної зони.

Незалежний та громадський контроль за дотриманням в Masdar City цих стандартів – лише одна з його характерних рис. Проектом передбачено, що він не лише сприятиме збереженню існуючого місцевого біорізноманіття, але і його поліпшенню.

Планується, що в Masdar City не буде викидів CO2 та інших відходів, не використовуватимуть автомобілі, дотримуватимуться вимоги всіх 10 сталих принципів Програми One Planet Living, глобальної ініціативи, оголошеної WWF та екологічною консалтинговою структурою BioRegional. Очікується, що це стане глобальною відправною точкою для сталого міського розвитку.

Електроенергія для цього міста буде генеруватись фотогоальванічними панелями, тоді як охолодження буде забезпечуватись шляхом використання концентрованої сонячної енергії. Водопостачання буде здійснюватись з дистильованого комплексу, який працюватиме завдяки сонячній енергії. Ландшафтна архітектура в самому місті та рослини, що вирощуватимуться поза його межами, будуть поливатись очищеними стічними водами міста. Будівельні роботи вже розпочалися на початку 2008 р.

Jean-Paul Jeanrenaud, директор WWF міжнародної ініціативи One Planet Living заявив, що Абу Дабі відправляється в довге плавання, щоб стати всесвітньою столицею революції відновлювальної енергії. Емірат Абу Дабі, столиця ОАЕ - перша нація, яка, лідируючи на протязі 50 років у виробництві вуглеводнів, при цьому робить такий рішучий крок на шляху до життя без шкоди навколишньому середовищу.

Masdar є прикладом зміни системи понять, так необхідних, а також стратегічного бачення уряду Абу Дабі щодо свого можливого глобального лідерства. Є споді-

вання, що Masdar City доведе, що стале життя може бути доступним і привабливим в усіх сферах життя людей, від офісних та виробничих приміщень до університетів та приватних осель.

Місто – лише частина згаданої ініціативи, багатогранних інвестицій Абу Дабі в дослідження, розвиток та комерціалізацію майбутніх джерел енергії та рішень шляхом використання чистих технологій.

21 січня 2008 р. на Міжнародному Самміті майбутнього енергетики в Абу Дабі Його Високість Шейх Mohammed bin Zayed Al Nahyan, Коронований Принц Абу Дабі офіційно оголосив про найамбітнішу природоохоронну програму, яка будь-коли втілювалась урядами – початкову інвестицію в сумі US\$15 млрд. в проекти Masdar City, включаючи використання сонячної, вітрової, водної енергії; зменшення викиду вуглецю; сприяння сталому розвитку, освіті, виробництву та дослідженням.

Д-р. Sultan al Jaber, виконавчий директор Masdar Initiative, заявляє, що тепер Masdar City поставить питання щодо загальноприйнятих





моделей міського розвитку та встановить нові критерії для сталого та дружнього до навколишнього середовища проектування. Студенти і їх учбові заклади, так само як і підприємці, що працюватимуть в Masdar City, зможуть не лише самі бути свідками інновацій, але й прийматимуть участь в його розвитку.

Pooran Desai OBE, співзасновник BioRegional та технічний директор громадської програми One Planet Living прогнозує, що Masdar стане найбільшою та однією з найбільш розвинених сталих общин у світі. Світоглядна концепція One Planet Living – це світ, де люди повсюди можуть керувати задля створення умов щасливого та здорового життя в рамках справед-

ливого розподілу ресурсів планети між людьми. І Masdar надає нам захоплюючу можливість зазирнути в це позитивне, альтернативне майбутнє.

При реалізації мети створення сталого майбутнього, Masdar слідує десяти керівним принципам програм One Planet Living, які включають різні аспекти, від переробки відходів до енергетичного забезпечення будинків.

Програма One Planet Living ґрунтується на 10 унікальних принципах сталого розвитку і планується, що Masdar City буде відповідати кожному з них. Ці цілі планується досягнути до моменту завершення будівництва Masdar City та коли місто повністю почне функціонувати в 2012 р.

Звернувши увагу на те, що Masdar арабського означає “джерело”, Al Jaber заявляє: “Masdar дає сигнал про намір Абу Дабі, спираючись на свої енергетичні експертизи, стати провідним джерелом вирішення світових проблем в майбутньому. Це, до речі, знаменний прикладом довготермінової стратегії Абу Дабі забезпечити своє майбутнє, інвестуючи ресурси в місцевий ринок.

В червні 2007 р. Masdar City вже отримало першу нагороду World Clean Energy від Асоціації Transatlantic21 в Базелі (Швейцарія), у вересні 2007 р., план та дизайн міста переміг в номінації “Сталий регіон/місто Року” на Конкурсах Euromoney, а також Ernst & Young's Global Renewable Energy.

АМЕРИКА

Як євреї з України американських дітей органіком годують

Гері Попков бадьоро, з посмішкою проходить по своїй фабриці і не важливо, що робочий день його розпочинається не пізніше 6 ранку і майже ніколи не закінчується раніше 8 вечора і так п'ять днів на тиждень. Але це саме те, що він любить – їжа і бізнес.

Єврей-емігрант з України збудував компанію заморожених продуктів майже з нуля, спочатку продаючи так звані традиційні “російські” продукти, а віднедавна - пропонуючи органічні продукти для дітей під своєю торговою маркою Kids Organic.

Сама думка про те, що одного дня 36-річний чоловік володітиме фабрикою харчових продуктів і він задовольнятиме як кількісно, так

і якісно, компанію Whole Foods, яка виставлятиме на своїх полицях його продукти, звучала б нереально років двадцять тому.

Народився Попков в Україні в 1972 р., а коли йому виповнилось 16 років, в розпал перебудови, батьки емігрували. Після 8 місяців в Італії та місяця в Нью-Йорку, в 1989 р. вони прибули до Сан Франциско.

Паралельно з навчанням в George Washington High School, він підробляв мийником посуду в італійському ресторані, а згодом кур'єром по доставці піци. Після закінчення школи, поступив до міського коледжу San Francisco, де навчався на дантиста.

Однак у нього завжди був пристрась до харчів, то ж в

1995 р. він разом з батьком відкрив “російсько-європейський” базарчик та магазин делікатесів, які ще й досі працюють. Навіть зараз, не дивлячись на те, що Попков працює більше 60 год. на тиждень, він щосуботи допомагає батькові в його магазині.

Розвиток лінії заморожених так званих «російських» напівфабрикатів розпочалося, коли його дядько Петро вирішив, що він вже надто старий, щоб продовжувати робити пельмені та вареники і Попков запропонував викупити цей бізнес.

“Ми пройшли через провулок до старого каретного сараю, який дядько з гордістю назвав своєю фабрикою”, - згадує, посміхаю-



чись спогадам, Попков. “Він сказав: “- ОК, хочеш купити? Я продаю тобі за \$3.000. І ми потисли руки.” Відразу ж Попков перепланував приміщення, придбав нові морозильні камери та промислові тістомішалки, розширив номенклатуру продукції з двох до 10 найменувань, додавши, зокрема, млинці, фарширований перець, голубці та хінкалі. Він одружився, в нього народилась дочка. До 2002 р. його бізнес розрісся і він змушений був купити на півдні Сан Франциско фабрику площею вже 650 кв.м. І от якось на батьківських зборах в дитсадку дочки він був втягнутий в обговорення теми запланованого дитячого обіду – яким він має бути. Послухавши, він запропонував зробити свій вклад, щоб зробити дітям щось краще.

Саме почався бум органічного продовольчого бізнесу, однак він добре понішпоривши по рядах заморожених продуктів та закусок в гастрономах на базарах натуральних продуктів, він виявив, що дечого все ж бракує: “Не було нічого (органічного) для дітей.”

Він почав розпитувати дочку та її друзів, що вони люблять їсти. Зробивши безліч досліджень, він почав робити дуже неросійські продукти, такі як курячі палочки, мексиканські кесаділли з 3 видами сиру та спагеті. Він роздавав свої продукти родичам та друзям, розпитуючи їх думку про запах та текстури. Після низки помилок, він відчув готовність до того, щоб запустити свою торгову марку Kids Organic, яка включає шість страв, зроблених по-домашньому, здорових і ніколи не смажених. Додаткове виробництво, звісно, потребує більше працівників та нового обладнання. Вказуючи на великі хромовані машини - спеціальне замовлення з Ізраїлю, він похваляється, що воно дозволить йому потроїти своє виробництво Kids Organic Chicken Stars та Pizza Stuffed Pinwheels.

Він закупає тортильї, курятину, брокколи та вельтенські блоки сиру у надійних місцевих постачальників і використовує машини, які компонують продукти харчування. Все інше, включаючи натирання си-

ру, робиться вручну: на нього вже працює 45 людей.

Продукти Kids Organic заморожені в контейнерах Go Green, екологічно дружній тарі, зробленій в Ізраїлі зі значно меншим використанням енергії, ніж більшість пластику. Замість того, щоб вкладати страву в коробочку чи ящик (“зайве пакування”, - коментує він), кожна страву, на яку клеїться етикетка Kids Organic, пропонується в “паровій півці,” що дозволяє готувати страву без пересушування продукту всередині.

Зараз фабрика Попкова пакує щодня 3 тис. порцій і його найближча мета – 10 тис., щоб від регіональної дистрибуції на західному узбережжі розширитись до національного рівня.

“Я люблю свою роботу хоч, звичайно, інколи я хочу відпочити. Але колесо обертається так швидко, що я не можу спинити його поки що навіть на час, зауважує він: я – перше покоління, а для моїх дітей, сподіваюсь, вже буде легше, ніж для мене.”



Бразилія: нове регулювання органічного виробництва

Очікується, що цього року частка Бразилії на світовому ринку органічної продукції зросте на 30 %. Такий прогрес стає можливим після того, як федеральний уряд визначив норми для цього сектору. В 2007 р. загальна сума експорту сільськогосподарської продукції цієї країни сягнула \$45 млрд. То ж регулювання органічного виробництва має сприяти ще більшому розвитку ринку, який і так знаходиться на підйомі: на

внутрішньому ринку реалізація органічної продукції склала в 2007 р. близько \$250 млн.

Обговорювані на міжнародному ринку на протязі принаймні останніх семи років, норми для органічних продуктів врегулювались в Бразилії лише після того, як 28 грудня 2007 р. в офіційній урядовій газеті “Diário Oficial da União” було опубліковано Закон 10.831. Він визначає правила та вимоги щодо вироб-

ництва і сертифікації для маркетингу органіку як на внутрішньому, так і на міжнародному ринках, створюючи механізми, які можуть визначати межі підприємницької діяльності та залучати інвестиції великих компаній до цього сегменту. “Нове регулювання ще більше підвищує рівень довіри до цього сектору”, - заявляє Ming Liu, менеджер проекту OrganicsBrasil.



АФРИКА

Попит з Заходу підганяє органічне виробництво в Буркіна Фасо



Буркіна Фасо (попередня назва – Верхня Вольта) - можливо одна з найбідніших країн на планеті, однак зараз деякі її громадяни “отримують свій шанс” завдяки зростаючому попиту в розвинених країнах на органічно вирощену бавовну та масло ши, що добре зберігає шкіру.

І чи не найбільшу вигоду від цієї процвітаючої нової торгівлі отримують сільські жінки.

Відома американська мережа жіночого одягу Victoria's Secret в липні 2007 р. підписала угоду на постачання цього року 600 тонн органічної бавовни, причому перше відвантаження вже було здійснено 24 грудня 2007 року.

"Вони приїхали до нас, бажаючи отримати органічну бавовну для жіночої білизни", - згадує Athanase Yaга з національного союзу виробників бавовни Буркіна Фасо – UNPCB, додаючи: Це добре, бо надасть жінкам можливість поліпшити стандарти свого життя та ліпше турбуватися і давати освіту своїм дітям, адже саме жінки - найбільш уразлива частина населення." Більше половини працівників, задіяних в вирощуванні органічного бавовнику в Буркіна Фасо - жінки, - повідомляє Georg Felber, місцевий координатор бавовняного проєкту, фінансованого швейцарською асоціацією підтримки

міжнародного співробітництва Helvetas.

"Це не випадковість чи примха долі, а тенденція, якій слідують і великі компанії."

В 2006 р. виробництво органічної бавовни в Буркіна Фасо складало лише 350 тонн. Зрісши в 2007 р. до 1 тис. тонн., цього року очікується досягти 2 - 3 тис. т. Хоч прогресія і вражає, це складає поки дрібну частину з загального обсягу 500 тис. тонн конвенційного бавовнику, що виробляється в країні. Масло ши, що екстрагується з горіхів, які ростуть на диких деревах по всьому півдню Сахари, теж набирає популярності на Заході, що сприяє бурхливому розвитку бізнесу в цьому селі за 25 км від столиці Burkina - Qugadougou.

Тяжко працюючи в жарі та квітязі, близько 20 жінок, об'єднаних в місцеву виробничу асоціацію, відбирають, миють, розколюють та обжарюють горіхи ши перед тим, як подрібнити їх, щоб отримати шоколадного кольору пасту.

Потім паста розмішується, поки жир білого кольору не спливе на поверхню. Масло ши користується попитом завдяки своїм цілющим властивостям та здатності зволожувати шкіру. Правила гігієни досить чіткі і ніщо тут не викидається, в т.ч. відходи виробництва висушуються, а потім використовують-

ся як розпалювальний матеріал. Процес розпочався ще в 2003 р., під контролем міжнародної сертифікуючої компанії Ecoscert, завдяки замовленню на масла ши від французької косметичної фірми Occitane.

"Отримавши невелику передоплату, ми розпочали", - згадує Henriette Ouedraogo, президент виробничої асоціації.

З 2004 по 2007 р. виробництво масла ши в Буркіна Фасо подвоїлось, сягнувши 20 тонн на рік, і все воно виробляється жінками. "На органічні продукти – вищі закупівельні ціни і жінки заробляють більше", - каже Ouedraogo.

Асоціація закуповує горіхи по ціні, еквівалентній 0,30 Євро/кг. Після цього масло ши, після його транспортування та доробки, продається в західних країнах по ціні, еквівалентній 2,20 Євро/кг, тобто втричі дорожче, ніж воно коштувало б у магазині в Ouagadougou.

Президент асоціації пан Ouedraogo з гордістю заявляє, що Буркіна Фасо – одна з світових країн-лідерів постачання горіхів ши. І вона ж попереду своїх західно-африканських сусідів у виробництві масла ши. Станом на початок 2007 р. в Буркіна Фасо, за даними IFOAM, вже 6195 фермерів на 4038 га використовують органічні методи господарювання.



При підготовці Вісника були використані матеріали:

www.aocl.org http://www.organic-market.info/bio-markt/en_inhalte/inh_index.htm?link=Meldungen&catID=10&childrenID=21&docID=531
<http://www.greenplanet.net/content/view/20558/1/> http://www.jackie-chan.com/news_view?cid=543 Qatar News Agency
<http://www.masdaruae.com/text/news-d.aspx?id=49> <http://www.organicmonitor.com/700240.htm> Gazeta Mercantil Online
http://www.jewishsf.com/content/2-0-/module/displaystory/story_id/34628/format/html/displaystory.html
http://afp.google.com/article/ALeqM5h_5VoIAXupUC9PYsEkFMJqGQ9b5w

При використанні матеріалів, посилання на Інформаційний вісник Федерації органічного руху України обов'язкове!

Федерація органічного руху України

вул. Госпітальна, 12, оф.412, м. Київ, 01001, Україна,
 тел./факс: (044) 234-00-54 E-mail: ofu@organic.com.ua

www.organic.com.ua