

Інформаційний вісник Федерації органічного руху України

НОВИНИ ОРГАНІЧНОГО РУХУ УКРАЇНИ

У випуску:

Новини органічного руху України 1

Міжнародні новини органічного руху 2

Новини з Європи 2

Новини з Азії 3

Новини з Америки 5

Новини з Африки 7

10 червня 2008 р. в рамках XX ювілейної Міжнародної виставки-ярмарку «АГРО-2008» спільними зусиллями Міністерства аграрної політики України, Федерації органічного руху України, Полтавської державної обласної адміністрації було проведено семінар «Поточний стан та перспективи розвитку органічного сектору в Україні». Учасники заходу поділилися власним досвідом господарювання в органічному секторі України, зокрема в Полтавській, Тернопільській, Донецькій, Одеській та ін. областях. Крім того, зокрема, були представлені доповіді членів Федерації: Центру «Біотехніка» щодо біологічного захисту рослин; Агрофірми «Гермес» щодо застосування сертифікованих органічних добрив в органічному виробництві; ТОВ «Мікоген-Україна» - щодо перспектив ведення органічного грибівництва. Було висвітлено ситуацію на світовому органічному ринку та можливості України щодо інтеграції до світових процесів. В результаті плідної дискусії було окреслено прогнози та перспективи України в органічній галузі на найближчий період.

11 червня 2008 р. на виставці «АГРО-2008» продовжились дискусії щодо подальших шляхів розвитку органічного сектору в Україні. Національною асоціацією

«Дорада» за підтримки Мінагрополітики було проведено черговий семінар «Особливості надання суб'єктам господарювання на селі та сільському населенню соціально спрямованих дорадчих послуг з розвитку органічного виробництва та його законодавче забезпечення». Учасники із зацікавленням вислухали виступи представників Міністерства юстиції, Інституту агроєкології УААН та ін. Доповідь Президента Федерації органічного руху України Є.В.Милованова «Сутність, визначення та світовий досвід ведення органічного сільськогосподарського виробництва» супроводжувалась численними питаннями присутніх.

10-13 червня 2008 р. на виставці «АГРО-2008» Асоціація «БІОЛан Україна» (м.Іллінці) на своєму стенді презентувала як свої буклети, присвячені органічній тематиці, так і деякі українські органічні продукти, випущені під своєю торговою маркою. Група «пшенична» в номінації – за випуск продукції з натуральних компонентів, що відповідає смаку вимогливого споживача, одержала бронзову медаль виставки.

16 червня 2008 р. в Брюсселі проходила Четверта зустріч Діалогу Україна – ЄС з аграрних питань. Українську офіційну делегацію очолював заступник

Міністра аграрної політики України Я.М.Гадзало. В рамках робочої групи з питань ринку зерна з доповіддю на тему «Органічна продукція: вдосконалення ситуації в Україні» виступив Президент Федерації органічного руху України Є.В.Милованов. Представники Єврокомісії високо оцінили зусилля Федерації органічного руху України та її членів щодо подальшого розвитку органічного сектору в своїй державі та Східній Європі загалом.

16-20 червня 2008 р. в Модені (Італія), за активної участі Федерації органічного руху України, пройшов 16 Органічний Міжнародний Конгрес IFOAM.

22-24 червня 2008 р. у Віньйолі (Італія) – проходила Генеральна Асамблея IFOAM. Члена IFOAM - Федерацію органічного руху України на вказаних заходах в Італії представляв її Президент Є.В.Милованов. Як повідомлялось, серед 27 кандидатур до складу нового Міжнародного Правління IFOAM, пропонувалась і єдина кандидатура від країн Східної та Центральної Європи - Є.Милованова, який в результаті голосування набрав 23% (при потрібних 50%) голосів учасників Генеральної Асамблеї IFOAM з усього світу. Новим Правлінням обрано нового президента IFOAM, яким стала Кетрін Ді Маттео з США.



МІЖНАРОДНІ НОВИНИ ОРГАНІЧНОГО РУХУ

Європа

Лондон-2012 – найзеленіші ігри в історії?



Націлюючись провести найзеленіші в історії Олімпійські Ігри, їх організатори в Лондоні обіцяють забезпечити наявність "місцевих, сезонних та органічних" продуктів. В своєму звіті "Харчування олімпійців", Soil Association закликала Лондон виконати дану обіцянку стати найзеленішими та найздоровішими Іграми з точки зору продуктів харчування, які вони постачають і показати, як це може бути зроблено. Звіт також акцентує увагу на тому, що Лондонські Олімпійські Ігри 2012 р. пропонують унікальну можливість висвітлити взаємозалежність між добрим фізичним станом та

здоровим харчуванням.

Два провідних спонсори Олімпійських ігор, McDonalds і Coca-Cola, прагнуть асоціювати свої бренди з іміджем і етикою цих Ігор. У Звіті ж ставиться під сумнів, що Coca-Cola і McDonalds дотримуються своїх зобов'язань подавати 75 % необроблених, 50 % місцево придбаних і 30 % - органічних харчів та напоїв. Coca-Cola муситиме платити за доступ до безкоштовної небутильованої питної води для всіх відвідувачів Ігор.

Потребуватиметься близько 1,3 млн. страв на протязі 4 років фази будівництва і ще протягом 60 днів тривалості самих Ігор буде потрібно

близько 14 млн. страв, що еквівалентно 2 % від загального числа шкільних обідів, які готуються у Великій Британії за рік. Вже зараз багато шкіл подають місцеві, сезонні та органічні харчі, підтверджуючи факт того, що це дійсно реально здійснити навіть в рамках обмеженого фінансування.

Попередні Олімпійські Ігри вже намагались стати 'зеленими іграми' з різним ступенем успіху: у Сідней-2000 був певний прогрес, однак Афіни-2004 провалили виконання своїх екологічних обіцянок. Як підготувався Пекін, можна буде побачити вже в серпні 2008 р.

"Органік" вирощує овочі, відкриває мережу ресторанів

Основний власник ФК "Уралсіб" Микола Цветков — не лише прихильник здорового харчування. Він продає «екологічно чисті» продукти з 2005 р., коли оголосив, що є співвласником ЗАТ "Біомаркет", яке розвиває мережу магазинів органічних продуктів Grunwald.

Перший Grunwald площею трохи більше 1,5 тис. кв.м відкрився на Рубльовському шосе восени 2006 р., ще два магазини компанія збирається відкрити в 2008 р. на Краснопресненській набережній і в районі Крилатське. Гендиректор "Біомаркету" Євген Тростенцов розповів, що пан Цветков збирається розвивати цей бізнес: "Біомаркет" входить до контрольованої бізнесменом групи "Органік", в якій нещодавно було виділено ресторанний напрям.

Для першого ресторану, уточнив пан Тростенцов, в 2007 р. "Органік" придбав бізнес і права оренди

Organic Cafe площею 300 кв.м за адресою вул. Велика Садова, б.б, к. 2 (в часи Перебудови там було непривабливе кафе «Вояж»). Ресторан "Біаррітц" відкрито на початку 2008 р. і якщо він стане успішним, то проект зроблять мережевим, - не виключає Тростенцов.

Керівник проекту Василь Дубинін уточнив, що середній чек ресторану без спиртних напоїв складає \$70-100.

Особистий статок Миколи Олександровича Цветкова журнал Forbes оцінює в \$8,4 млрд. (83-є місце в списку найбагатших людей світу та 12 - серед росіян). Йому, зокрема, належить торговий дім "Копійка", винний бутік La Grande Cave на Рубльовці, Ломоносівський фарфоровий завод і завод Desouliers у французькому Ліможі, компанія "Палісад", що торгує рослинами та займаються ландшафтним дизайном, він є Головою Правління ВАТ "Земельна агропромислова корпорація" ("Знак"),

що оперує близько 100 тис.га в його рідному Підмосков'ї.

Зараз Bio.Inspecta сертифікує в «Органік» 37 га угідь в господарстві «Шарапово» Шатурського р-ну Підмосков'я (належить компанії «Знак»), - повідомив Гендиректор «Органіку» Френк Румпе, а восени «Органік» поставити першу партію органічних овочів в екосупермаркети Москви, в першу чергу в свій «Грюнвальд».

«Органік» планує започаткувати і виробництво органічних молочних продуктів, - повідомляє Румпе. Згадане господарство — одне з найбільших під органічним землеробством в Росії, - оцінює Вікторія Копейкіна, секретар альянсу СНД «За біобезпеку». За оцінкою Румпе, принципів органічного виробництва в Росії дотримуються близько 40 фермерських господарств, менше половини з них пройшли відповідну сертифікацію. За даними IFOAM, загальна



площа сертифікованих земель в цій країні не перевищує 3192 га. Для тверезішої оцінки депо завищеного оптимізму росіян щодо пер-

спектив розвитку їх внутрішнього органічного ринку, скандинавські експерти радять зробити порівняння з реаліями хоча б Малайзії:

ринку органічних продуктів Куала Лумпуру нині перевищує московський в 4,5 рази і продовжує розвиватись.

Азія

Узбекистан: від біолабораторій до органіку

В Паркентському р-ні Тапкентської обл. відкрилась нова біолабораторія, що відповідає міжнародним вимогам, з питань підвищення стійкості рослин до захворювань та умов зберігання.

Компанією «Узвинсаноатхолдинг» були створені такі біолабораторії в Андижанській, Кашкадар'їнській, Наманганській, Самаркандській та Ферганській областях.

За словами Адіби Ахмаджанової, представниці компанії «Узвинсаноатхолдинг» в інтерв'ю НТРК, «у 2007 р. підприємствами «Узвинсаноатхолдинг» було перероблено 126 тис. тонн винограду. У 2008 р. було укладено угоди з 151

фермерським господарством та агрофірмами на поставку та переробку 139 тис. т. винограду. Під час підписання угод ми взяли на себе відповідальність всебічної підтримки фермерів та фінансування боротьби з шкідливими рослинами. Дана лабораторія ставить за мету служити цілям вирощування якісного, екологічно чистого винограду».

Крім біологічного захисту, створена у Паркенті біолабораторія буде надавати необхідні рекомендації фермерам та агрономам, які спеціалізуються на рослинництві та виноградарстві, всіх ближніх районів. Це надасть можливість фермерам підвищити якість їх

продукції, особливо тих, хто спеціалізується на виноградарстві, а також усім, хто пов'язаний із вирощуванням сільськогосподарських культур.

Біолабораторія стала подарунком для переробних підприємств та населення району не тільки у вирощуванні якісного винограду, а і при поставках на зовнішній ринок кращих його сортів та підвищенні економічного прибутку, - повідомляє НТРК.

Згадані кроки сприятимуть реалізації розпочатих в останні роки в Узбекистані кількох органічних проєктів спільно з партнерами з Італії, Швейцарії, США та інших країн.



Органічна ферма Abu Dhabi здобуває всесвітнє визнання

Вперше визнану в міжнародному масштабі органічну ферму в Abu Dhabi сертифіковано у відповідності зі стандартами ЄС. Сертифікаційним процесом, проведеним відомим Європейським сертифікаційним центром, акредитованим IFOAM, керував проєкт FAO.

Розширивши виробництво до більш як 5 га, органічна ферма Abu Dhabi прогресивно працювала близько двох років, і нарешті була повністю сертифікована у грудні 2007 р.

На фермі вирощуються такі органічні продукти, як

помідори, гриби, капуста, морква, огірки, лікарські трави, а також полуниця, манго, виробляється мед.

Kayan Jaff, представник FAO в ОАЕ, говорить, що дана ферма є пілотним проєктом, і має на меті заохочення до органічного агровиробництва в ОАЕ.

"Хоч ферма і невелика, однак повна амбіцій. Зараз виробництво не є достатнім, щоб експортувати свою продукцію, але даний проєкт націлений на створення освітнянської та інформаційної бази», - говорить Jaff. Сертифікація господарства розпочалася у жов-

тні 2007 р., коли було перевірено землю та схвалено її якість. Уже в грудні того ж року перші спроби виробництва органічної продукції дали свої плоди, після чого було зроблено нову перевірку, - говорив Jaff. «На щастя, ферма розташована на цілинній землі, яка ще не використовувалась у сільськогосподарському виробництві раніше, не забруднена пестицидами та хімічними мінеральними добривами.» Спочатку продукція продаватиметься в Abu Dhabi, а пізніше буде поширена по всій країні.



Кулінарне вчення Будди



IFOAM прийняла рішення про проведення свого наступного Міжнародного Конгресу та Генеральної Асамблеї восени 2011 р. в Південній Кореї. В значній мірі таке рішення було зумовлено не лише завдяки поточному стану розвитку її органічного сектору, але й стародавнім аграрним, філософським і кулінарним традиціям цієї далекосхідної країни. То ж зробімо короткий екскурс до Кореї.

Яскраві жовті ліхтарі прикрашають вулиці, поки ченці і буддисти метушаться навколо монастиря, готуючись до великого дня, Дня народження Будди. Разом з медитацією та молитвами, монастирська їжа - більше ніж досвід, а справжня кулінарна культура. Однак, навіть після закінчення свята Дня народження Будди, 8 квітня в 2008 р., Ви все ще можете насолоджуватися здоровими і простими стравами.

Монастирська їжа готується та подається ченцями та буддистами в монастирі. Подібний вид харчування нині розповсюджується за межі монастирів, оскільки спостерігається тенденція поширення здорової та, особливо, органічної їжі.

Унікальною особливістю монастирської їжі є використання сезонних овочів, вирощених у горах та садах, а також відсутність у стравах п'яти так званих інгредієнтів «ohshinchaе» та м'яса. До цих п'яти інгредієнтів відносять часник, зелену цибулю, цибулю-порей, дику цибулю-рокамболь та китайську морську цибулю. Згідно з буддійською книгою вчень «Трипітака», яка містить тексти з дисциплінарними правилами, лекціями і вченнями Будди, ці п'ять інгредієнтів відомі, як знамення нещастя, нечисті та похоті.

Через те, що ці інгредієнти, а також інші синтетичні

приправи заборонені, ченці намагаються зробити свої страви простими та здоровими.

«Така монастирська їжа безпечна і проста. Можна не довіряти такій їжі в ці дні, проте монастирська їжа завжди безпечна. Справжня монастирська їжа готується з інгредієнтів, зібраних у горах і садах, так що все натуральне», - каже Ven. Dae-an із монастиря Geumsu.

Скупшувати таку їжу можна в будь-якому монастирі в Кореї, крім того, існує багато ресторанів, які пропонують естетичну їжу - від тих, що слідують точним вченням Будди, до тих, які мають сучасний світогляд. Так ресторан «Gamrodang», розташований в Samcheongdong м. Сеул, пропонує справжню монастирську їжу, яку готує кухар Хонг Йон-хай, яра прибічниця монастирської їжі. «Я завжди була відданим буддизмом. Коли я перебувала в одному буддійському монастирі, то мала нагоду вивчати різні рецепти від монахів», - розповідала Хонг Йон-хай газеті The Korea Times.

З пристрасстю і ентузіазмом, Хонг готує їжу, строго слідуючи правилам рецептів ченців, не використовуює жодних «ohshinchaе» культур, штучних приправ, ароматизаторів.

Зважаючи на те, що ресторани суворо слідує інструкціям чернечих рецептів, вони пропонують різноманітні страви. Наприклад, відома страва «kimchi» смакує як «kimchi», проте, через відсутність часнику, смакує м'якше та не має специфічного запаху.

Монастирську їжу пропонують і в готелях. Зокрема, в кафе Grand, розміщеному в готелі Grand Intercontinental Hotel в Samcheongdong м. Південний Сеул, можна скористатися шведським

столом з такою монастирською їжею. Аби отримати справжній досвід, шеф-кухарі готелю вивчали рецептуру у відомих монахів і, звичайно, не використовують будь-які «ohshinchaе» культури. Замість м'яса у багатьох стравах використовується японський соєвий сир тофу.

Також існує безліч літератури, де можна знайти багато цікавої інформації. В книзі «Це смакує як у раю», написаній Namyoung, який пише статті про монахів і їх особливі рецепти, містяться нариси про 30 монахів, які живуть в монастирях, розташованих по всій країні. В книзі розміщені не тільки цікаві рецепти, але й вчення буддизму про монастирську їжу.

Ven Dae-an, наприклад, не мислить руками. Натомість, він відкриває воду і чекає, поки вода повністю виміє бруд із рису. «Використання рук може перервати процес очищення», - говорить він.

«Люди просто так не зрозуміють, але оскільки кожний об'єкт містить у собі токсини, це є вирішальним, аби відмовитися від них. Це є єдиним шляхом для самоусвідомлення. Необхідно зробити це на зразок того, як люди позбулися жадібності, аби відкрити істинний бік самих себе», - цитуємо вислів із книги.

Для того, щоб приготувати їжу самостійно, можна скористатися книгою «Приготуйте монастирську їжу удома за 5000 вон». Park Sang-hae, також відома як Gong Duk-schim, - кулінарний експерт, керує популярним Інтернет блогом (<http://cafe.daum.net/templecooking>). Вона пропонує легкі кроки для приготування монастирської їжі, від вівсянки до піци, приготовленої з картопляного тіста, яка коштує лише 5000 корейський вон



(1000 вон = 5грн).

Існують також кулінарні курси по приготуванню такої їжі. Експерт з приготування монастирської їжі Gong Duk-schim читає лекції у себе вдома в Anyang, провінція Gyeonggi – це найкращий та найшвидший шанс особисто вивчити все про монастирську їжу. Студенти вивчають, як приготувати дві або три страви за один урок; лише четверо слухачів можуть відвідувати одну лекцію одночасно. Вартість чотирьох лекцій складає 250 000 вон, включаючи всі додаткові витрати. Корейський Традиційний Інститут Культури монастирської їжі також про-

понує лекції. Класи проводять щочетверга.

Приготування монастирської їжі не є складним. Ven. Dae-an з монастиря Geumsu пропонує страви з японського соєвого сиру, спагеті з баклажанів та піцу. Не потрібно слідувати строгим правилам, достатньо вивчити основні інструкції. Замість сиру моцарелла спробуйте використовувати солодку картоплю. Кетчуп можна приготувати самостійно шляхом варіння свіжих помідорів з додавання меду. Вона пропонує різноманітні пістні страви відповідно до регіону та сезону, а також різні види інспірованої монастирської піци,

якими зможе насолоджуватися кожен. Даються також легкі рекомендації щодо особливостей здорового харчування для людей різної конституції і, навіть, радить ченцям також їсти м'ясо, що є приголомшливою пропозицією відмінною від традиційних поглядів.

Все більшим попитом користуються сертифіковані органічні продукти і, хоч за даними IFOAM, в республіці Корея органічних принципів господарювання дотримуються 7167 фермерів, число їх зростає, чому сприяє і підтримка як людей, так і держави.



Америка

Шоколадна революція у Венесуелі

«Я захопився цією темою не тільки тому, що дуже люблю шоколад, а й тому, що нещодавно я приєднався до Fair Trade Group, що теж займається питаннями органічної продукції, в т.ч. кавових бобів. Мені подобається вести «шоколадний бізнес», - говорить Greg Morsbach. Цей вид агровиробництва, що ведеться лише на околиці села Ocumare de la Costa, має великий вплив на фермерську громаду та їх сім'ї.

Ocumare – лише одне з кількох громад у Венесуелі, що перейшли від традиційного до органічного агровиробництва і зараз очікують на світове визнання.

Jose Lugo щоденно витрачає п'ять годин, доглядаючи та підживляючи свої три гектари, на яких він вирощує какао боби, аби захистити їх від шкідників, комах та примх погоди.

«Ми не використовуємо жодних синтезованих мінеральних добрив, а лише природний компост, - говорить він. Зараз ми маємо вдвічі більше роботи, ніж раніше, однак воно того варте».

Фінансовий зиск цієї діяльності допомагає компенсувати вартість додатково використаної робочої сили, так як органічні какао боби коштують вчетверо дорожче за звичайні.

Пан Lugo і його друзі зараз заробляють близько 7 дол. США за кілограм бобів, тоді як зазвичай вони отримували менше 2 дол. США за традиційну продукцію.

Вони більше не продають своє какао місцевим посередникам, які купували продукцію за неконкурентними цінами, а продають його напряду закордонним виробникам шоколаду, які готові платити немалі ціни за органічну продукцію.

Фермери об'єднали свої зусилля, створивши Асоціацію органічних фермерів, членами якої є вже 50 фермерських сімей.

Поза товстими білими стінами приміщення Асоціації у великих дерев'яних коробках протягом 6 днів ферментуються кавові боби. Trina Arevalo говорить: «Ми тримаємо какао боби на повітрі протягом шести днів. Потім очищуємо їх, сортує-

мо та зважуємо і, нарешті, фасуємо їх у великі мішки та готуємо на експорт».

Цей процес, здається, у більшості зводиться до каторжної ручної праці, особливо протягом сезону дощів, коли повені можуть знищити весь урожай.

Незважаючи на все це, за останні три роки щорічне виробництво какао бобів збільшилося з 20 до понад 40 тонн. Пані Arevalo говорить: «Спочатку ми не хотіли і чути про органічне агровиробництво. Здавалось, це викличе багато спірних питань. Однак зараз ми впевнено перейшли на органічне виробництво».

Багато коштів на фінансування цієї нової хвилі органічного агровиробництва виділяється з боку уряду Венесуели, який вже надав близько 10 млн. дол. США на дослідження та тренінги, а також з боку фондів ЄС через місцеву неурядову організацію, яка називається Tierra Viva. Шоколадні гурмани всього світу шукають лише венесуельські какао боби. Найбільші європейські та північноамериканські



виробники шоколаду говорять, що ця латиноамериканська країна - найгарячіше місце на органічний шоколадний мапі.

Подібно до ексклюзивних вин Бордо або солодового віскі, експерти найбільше цінують маркування "єдине походження бобів", яка відзначає неповторний аромат та оригінальність продукції. Венесуела може пропонувати тільки це.

Andrea Trinci, власник шоколадної фабрики та мережі магазинів у Tuscany, нещодавно відвідав Венесуелу. "Венесуельське какао дуже якісне, вишукане та має стійкий аромат", - говорить він. "Мені б хотілося, щоб ще більше органічного какао експортувалося, але тільки за справедливою ціною".

Місцеві виробники какао зараз подумують над новими можливостями - вироб-

ництвом власного шоколаду. В п'яти кілометрах від села Осутаге розташоване приморське селище Cata, декілька кооперативів якого почали виробництво свого власного органічного шоколаду. Солодкий запах розтопленого шоколаду вітає відвідувачів, тільки-но вони входять до одного з таких магазинів.

"Ми пропонуємо широкий спектр продуктів, таких як шоколадний пунш, вино та пудинг," говорить Пані Díaz, координатор даного проекту. "Багато закордонних туристів приїждять до нас, аби спитати, чи не експортуємо ми нашу продукцію. Поки що ми не маємо достатніх фінансових коштів для цього, але це наш наступний логічний крок."

Придатні для вирощування какао бобів зони Венесуели, які простягаються вздовж Карибського узбережжя та

озера Маракаїбо, пройшли етап відродження. Ще кілька років тому плантації та ферми були занедбані через ряд неврожайних та засушливих років.

William Harcourt-Cooze - англійський фермер-виробник какао, купив землю у Венесуелі ще на початку 1990 рр.

"До відкриття тут нафти та нафтового буму в 1930-1950 рр., какао було номером один у списку експорту з Венесуели," - говорить він. "До речі, уряд Президента Чавеза знає, що какао могло б знову стати одним із головних продуктів, які експортуються з країни."

Один немолодий фермер говорить, з посмішкою на обличчі: "У світі знову заговорили про нас. Я чекав цього все своє життя. Іноді я був готовий здатися, але зараз я радий, що не зробив цього."

Брати пропонують приготувати піццу лише з органічних інгредієнтів

Два брати з Loudonville, штат Огайо, реалізують свою органічну ідею-фікс, знайшовши натхнення започаткувати нову лінію харчових продуктів у свого прадіда Джо, який емігрував до США з Італії і вирощував свої власні овочі натурально.

Фірма Organic Joe's, названа так на честь їх прадіда, продає заготовки для приготування органічної піцци, соус і пасту - набір, з якого люди можуть робити один з найбільш популярних продуктів: .

Але це не просто піцца. Вона органічна!

Брати, Майк DeFazio, випускник Siena College 2007 р. та Метт DeFazio, що закінчить цей же коледж в 2009 р., жертвують 10 % свого прибутку Францисканському Центру «Допомога та Захист» при Siena College, яким керують монахи.

Вони вже пожертвували \$500 і кажуть, що сподіваються дати ще, так як Центр робить дуже багато для місцевої громади і всього північного сходу.

На кожній коробці піцци Organic Joe's зображено старого італійця, що промовляє: "Для того, щоб отримати те, чого ти хочеш, слід поділитись тим, що в тебе є".

Сім'я DeFazio стверджує, що францисканці розділяють їх філософію і цьому вони навчилися в Siena College.

"Важливо відавати борг громаді і допомагати тим, хто є менш успішним", - каже Метт, який відірвався трішки від підготовки до іспитів, щоб поговорити про новий бізнес.

Він каже, що ідея Organic Joe's зародилась кілька років тому, коли їх сестра Alaina (теж випускниця Siena) бра-

ла курси ендокринології в д-ра Patricia Brown і вивчала, як харчування впливає на організм.

Досить швидко цими ідеями прониклись і Метт зі своїм братом Майком, почавши більше цікавитись органічними продуктами і їх здоровими перевагами. "Зважаючи на досвід бізнесу наших батька та діда, ми побачили реальні перспективи для того, щоб ввійти в органічний харчовий бізнес", - каже 23-річний Майк.

"Ми подумали і прийшли до висновку, що цей ринок буде зростати і це хороша стратегія для лінії харчових продуктів", - розмірковує 21-річний Метт.

Завдяки своєму бізнесу, магазину, їх батько знав оптових торгівців органічним борошном. Решту продуктів вони закупили в продовольчому кооперативному



магазині в Albany і почали робити органічні соуси, тісто для піци і пасту.

У 2006 р. під час навчання в Siena College, вони офіційно оформили Organic Joe's, назвавши її на честь свого прадіда, який в 1951 р. допоміг їх діду, Ентоні, започаткувати DeFazio Imports.

Брати роблять домашній органічний соус, тісто з органічного борошна з цільної пшениці і створили свій набір Organic Joe Pizza.

До набору входять власне самі дві органічні піци, два органічних контейнери з соусом та сиром та коштує це близько \$17.95. Ціна може збільшитись, так як вартість борошна з пшениці грубого помелу зростає.

Набір пропонує не лише здорові продукти харчуван-

ня, але й створює умови для сімей проводити більше часу разом, - зазначає Метт.

Рокко DeFazio, випускник Siena College 1975 р., каже, що він та його діти отримали чудову освіту в Siena. В своєму повсякденному житті та в бізнесі вони намагались дотримуватися уроків францисканства у відданості своїй громаді.

“Все це є резонним для нас; моя донька – медична сестра, а мої хлопці займаються ось цим і повертають свій «борг» для Siena”, - каже він.

Organic Joe's також продає свої продукти для Emma Willard, приватної школи для дівчаток в Troy. Набір піци та інші органічні продукти продаються в їх сімейному магазині імпортерів продуктів у місті Troy. Вони планують почати продавати

свої продукти в інших магазинах, кооперативах, школах та коледжах.

“Якщо проаналізувати, то наша ідея виникла з магазини імпортерів продуктів”, - каже Метт. “Ми ж і виростили в магазині. Щодня після школи мій тато бачив нас там і ми виростили з цією сімейною традицією”.

“Ми знаємо, що якби не було нашого прадіда, нічого цього ніколи б не трапилось. Адже в нашого роду є минуле: у прадіда за магазином був сад, де він ніколи не використовував пестицидів чи чогось подібного. Все вирощувалось натурально, - каже Метт і додає: все повертається на круги своя.» На кожній коробці піци Organic Joe's – фото їх прадіда Джо, який стоїть у своєму саду.



Африка

Інспектування органічних проектів в Замбії виявило інформаційну прогалину

На тлі зростаючої світової продовольчої кризи та підвищення рівня усвідомлення безпечніших звичок споживачів і навколишнього середовища, невеликі замбійські фермери ще й досі дезорієнтовані щодо стану агровиробництва, тому органічний ринок має величезний потенціал. Можливі різноманітні шляхи заохочення більш чистих та безпечних шляхів виробництва продовольства, які б сприяли підвищенню рівня доброго здоров'я та демонстрації поваги до навколишнього середовища, які повинні бути проведені якомога швидше.

Органічне агровиробництво – запорука здоров'я, воно не шкідливе для ґрунту та здоров'я людей, - говорить James Mweemba, головний чиновник урядового сільськогосподарського дорадчого центру округу Mpongwe.

Візит органічних фермерів в

Замбії загалом прогнозує різну перспективу виробництва та споживання сільськогосподарської органічної продукції. Адже Замбія є закритою країною і найближчий морський порт розташований за 2000 км від столиці Лусаки.

Країна щосили намагається імпортувати та широко розповсюдити неорганічні мінеральні добрива, щоб виростити достатню кількість продовольства. Більшість з 12 млн. населення країни - малі фермерські господарства з рівнем доходів близько \$1 на день, але які зосереджені в екологічно чистому, багатому на природні ресурси навколишньому середовищі. “У 2004 р. такі господарства очолювали люди, залучені до агровиробництва в провінції Лусака, де було відмічено найбільший рівень бідності в 64 %” (2006 р., щомісячник №38

Держстату Замбії).

Фермерам потрібна альтернатива неорганічному агровиробництву, що ґрунтується на використанні синтетичних мінеральних добрив, і цією альтернативою є органічне сільське господарство, яке не є чимось новим для замбійських фермерів. Можна з впевненістю говорити, що весь арахіс, вигна, маниока, солодка картопля, гарбузи вирощуються дрібними фермерами без використання мінеральних добрив. Ці культури не є повністю органічними через недостатнє застосування сівозміни, але факт у тому, що вони вирощувались без хімікатів та пестицидів, лише з застосуванням «зелених» добрив.

Уряд, як і в Україні, активно субсидував використання хімічних добрив для малих фермерів. Уряд також проводив активну закупку кукурудзи, вирощеної на





субсидованих добривах.

Однак, на думку органічних експертів, варто було б про- вести такі зміни:

урядова дорадча система до- ставки та агенція співпраці в цілях розвитку активно під- тримують стійке та органічне сільське господарство замість конвенційного агровиробни- цтва, яке дуже залежить від імпортованих мінеральних добрив та інших агрохіміка- тів;

субсидування органічного агровиробництва;

активізація споживчої свідомості щодо органічної продукції;

збільшення доданої вартості органічної продукції та про- ведення місцевих, регіональ- них та міжнародних маркетин- гових заходів задля просу- вання органічної продукції на ринку;

включення до освітнянської програми курсу органічного виробництва до навчальних планів 1, 2 та 3 рівнів.

«Зараз існує велика потреба для прискорення активізації споживчої свідомості щодо органічної продукції з метою збільшення як виробництва, так і споживання», - ствер- джує Mike Tandeo, районний Комісар округу Mpongwe. На його думку, поки органічне агровиробництво не привер- тає достатньої уваги ні фер- мерів, ні споживачів.

З іншого боку, інформація про споживання органічної продукції дуже мізерна, ще й досі, свідомо чи несвідомо більшість населення Замбії надає перевагу споживанню

вищесказаного курей, ніж комерційно вирощених бройлерів. Запитуючи про причини, ми можемо отри- мати такі відповіді, як “бройлери містять в собі ба- гато хімікатів” і “домашнє курча має кращий смак і аро- мат”.

Працюючи разом із ферме- рами в Malawi, депо виклика- ло зацікавленість у Teddy Chaambwe, службовця з тех- нічних питань Асоціації орга- нічних виробників та переро- бників Замбії (OPPAZ). Він помітив, що одна частину городу фермера має поганий вигляд, і неапетитні овочі. Інша частина городу процві- тала, овочі з якої мали гарний “здоровий” вигляд. Здивова- ний ситуацією, Teddy запитав фермера у чому така різниця; відповідь була ясна: “Ви, го- родяни, віддасте перевагу овочам приємним на вигляд; ви не купуватимете ніякої нашої продукції, якщо вона зморщена та має не такий гарний вигляд. То ж ми об- рискуємо овочі пестицидами, щоб захистити їх від шкідни- ків та додаємо мінодобрива, щоб забезпечити розмір, якого ви бажаєте. А з тієї «поганої» частини ми отри- муємо овочі для власного споживання”.

Teddy запевняє, що коли лю- ди бачать на ринку сільсько- господарську продукцію ве- ликого розміру і гладеньку на вигляд, це має сказати їм, що ці продукти мають великий вміст пестицидів та інших небезпечних речовин. На цю продукцію не нападають шкідники та хвороби через

вміст важких пестицидів. Він порадив обирати ту продук- цію, яка має гірший вигляд, зігнута і не така апетитна, так як вона ймовірно має мен- ший вміст пестицидів і знач- но безпечніша для споживан- ня. Як споживачі, чи так ми і робимо, чи ми думаємо, що все, що добре виглядає “добре”?

«Споживач не отримує по- вної та достовірної інформа- ції», - говорить Anastazia Kronberg, представниця Konsumentforeningen Väst (Спілка споживачів Західної Швеції).

На її думку посередницькі організації між сільськогоспо- дарськими виробниками та кінцевими споживачами на- дають не завжди достовірну інформацію від фермера до споживача і навпаки. Anastazia Kronberg і Teddy Chaambwe вважають, що в природі немає ідеальних ор- ганічно вирощених продук- тів.

«Органічні споживачі будуть купувати органічні продукти, спираючись не на ідеальний вигляд продуктів, але швид- ше звертаючи увагу на навко- лишнє середовище, здоров'я, придатність, смак та доступну для них інформацію», - ствер- джує Anastazia Kronberg.

Якщо інформація – це сила, то фермери мають бути упо- вноваженими, щоб вирощу- вати свою продукцію у такий спосіб; а споживачі повинні перестати думати, що все те, що fajно виглядає, є дійсно “гарним”, заради доброго оздоровчого і екологічного ефекту.

При підготовці Вісника були використані матеріали:

http://www.organic-market.info/bio-markt/en_inhalte/inh_index.htm?link=Meldungen&catID=10&childrenID=21&docID=530
<http://www.salespro.ru/news/6658> <http://www.salespro.ru/news/6658> <http://www.biosafety.ru/index.php?idp=23&idn=1590>
<http://www.gulfnews.com/nation/Environment/10191203.html> <http://poisonwen.wordpress.com/2008/04/29/venezuelas-chocolate-revolution/>
<http://www.koreatimes.co.kr/www/news/include/print.asp?newsIdx=23900> http://www.dailygazette.com/news/2008/may/08/0508_OrganicPizza/ <http://www.sccportal.org/Default.aspx?ID=827&M=News&PID=1534&NewsID=1322> <http://www.sccportal.org/Default.aspx?ID=827&M=News&PID=1534&NewsID=1322>

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