



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2017–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Odwiedź portal KSOW – [www.ksow.pl](http://www.ksow.pl)

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

## „Z pola do garnka – współpraca rolników ekologicznych w skracaniu łańcucha dostaw”

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie realizowało w październiku, jako partner KSOW – na podstawie zawartej z FAPA umowy nr 012/2017 z dnia 19.07.2017 r. – operację pn. **„Z pola do garnka – współpraca rolników ekologicznych w skracaniu łańcucha dostaw”** w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, Plan Operacyjny na lata 2016–2017. Operację wykonano w dwóch częściach. Pierwsza odbyła się w formie czterech trzydniowych wyjazdów studyjnych, wykładów, warsztatów oraz druga w formie dwudniowego podsumowującego seminarium. Uczestnikami projektu byli rolnicy ekologiczni i w trakcie konwersji, młodzi rolnicy, doradcy rolniczy ds. rolnictwa ekologicznego i przedsiębiorczości, przedstawiciele Lokalnych Grup Działania.

W ostatnich latach nastąpił wzrost zainteresowania produktami rolnictwa ekologicznego. Coraz częściej żywności wytwarzanej tą metodą poszukują rodzice małych dzieci, osoby w starszym wieku, osoby uczulone na środki chemiczne oraz duża grupa konsumentów, świadomych walorów żywności ekologicznej. Rośnie wartość rynku produktów rolnictwa ekologicznego nie tylko w naszym kraju, ale na terenie całej Unii Europejskiej i na świecie. Według danych zaprezentowanych na tegorocznych targach BIOFACH światowy rynek ekologiczny wart jest już 80 mld dolarów i rośnie w tempie 10% rocznie. Tymczasem w Polsce obserwujemy tendencję spadkową liczby producentów rolnych,

zajmujących się gospodarowaniem zgodnym z zasadami rolnictwa ekologicznego. Polska – mimo że w Unii Europejskiej jest jednym z potentatów w ilości gospodarstw ekologicznych – to, niestety, pod względem wielkości produkcji nie zajmuje już wysokich pozycji. Zgodnie z danymi EUROSTAT w 2012 r., Polska z liczbą 26 251 gospodarstw ekologicznych znajdowała się na 3 miejscu w UE pod względem liczby gospodarstw produkujących metodami ekologicznymi. Wartość polskiego rynku ekologicznego zbliża się aktualnie do poziomu 1 mld zł, ale większość produktów w naszych sklepach pochodzi z importu!

Z rozmów przeprowadzonych z rolnikami ekologicznymi wynika, jakie widzą przeszkody i problemy w przechodzeniu na system ekologiczny lub w pozostawaniu w tym systemie po okresie związania wymogami udziału np. w programie rolno-środowiskowym. Najczęściej wymieniane są takie powody, jak:

- a) wysokie koszty zarządzania taką produkcją,
- b) zbyt niskie ceny, oferowane przez firmy skupujące produkty ekologiczne,
- c) ryzyko, związane z przejściem na system rolnictwa ekologicznego,
- d) ograniczona wiedza konsumentów na rynku rolnictwa ekologicznego, odnośnie znaczenia żywności produkowanej metodami ekologicznymi, jak również brak zaufania do jakości żywności,
- e) brak obrotu i infrastruktury rynkowej,
- f) trudności w zaistnieniu na rynku pojedynczych gospodarstw, wyspecjalizowanych w produkcji kilku produktów,
- g) brak współpracy rolników przy wprowadzaniu swoich produktów na rynek, w ramach wspólnej oferty.

– W świetle powyższego, założeniem operacji było rozpowszechnienie i spopularyzowanie rozwoju rolnictwa ekologicznego w naszym kraju i zatrzymanie tendencji spadkowej ilości gospodarstw rolnych, produkujących metodami ekologicznymi, która w ostatnich latach sukcesywnie maleje w wyniku wycofywania się rolników ekologicznych z takich metod



Ekologiczne pomidory

produkcji (brak opłacalności). Rolnictwo ekologiczne pozwala utrzymać bioróżnorodność na obszarach wiejskich, co też wpływa na rozwój potencjału turystycznego wsi, chroni środowisko naturalne poprzez ograniczenia w zastosowaniu środków chemicznych w produkcji, jak również promuje obszary wiejskie jako miejsce przyjazne organizmowi człowieka – poinformowała **Małgorzata Pucek, Kierownik Zespołu Rozwoju Obszarów Wiejskich w Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie.**

Głównym celem operacji było dostarczenie i upowszechnienie wiedzy, dotyczącej tworzenia krótkich łańcuchów dostaw, co miało pomóc w podjęciu przez rolników oddolnej decyzji o zorganizowanej formie współdziałania. Pierwsza część przedsięwzięcia zorganizowana została w Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej (Małopolska), które łączy konsumentów z producentami rolnymi. Jest ono doskonałym miejscem do wymiany wiedzy i nabycia umiejętności przygotowania swoich produktów do wprowadzania na rynek. Poprzez udział uczestników z różnych środowisk następuje wymiana wiedzy i wypracowanie oraz transfer rozwiązań do praktycznego zastosowania. Podczas zorganizowanych w październiku wyjazdów studyjnych, wykładów i warsztatów rolnicy byli przygotowywani merytorycznie i praktycznie, krok po kroku do współdziałania w celu skrócenia łańcucha dostaw. Wizyty w gospodarstwach rolników współpracujących w ramach stowarzyszenia pokazały bezpośrednie korzyści, wynikające z takiej formy kooperacji. Projekt dał też wskazówki, jak zorganizować takie grupy współpracy w innych regionach Polski.

Jednym z takich przykładów na współpracę polskich rolników, wytwarzających żywność ekologiczną jest Paczka od Rolnika. Pomysł jest prosty. Rano zebrane z pola lub sadu ekologiczne plony po południu mają trafić do klientów w mieście. Na pomysł Paczki od Rolnika wpadła kilka lat temu grupa rolników z Lokalnej Grupy Działania Dunajec-Biała. Idea nie jest oczywiście do końca oryginalna, gdyż podobne pomysły na bezpośrednią sprzedaż rolniczych produktów funkcjonują np. w Austrii czy w innych regionach Polski, zwłaszcza tam, gdzie dominują niewielkie gospodarstwa rodzinne. W regionie Małopolski była to jednak unikalna siedem lat temu inicjatywa, która okazała się być „strzałem w dziesiątkę”! Inicjatywa, która zrodziła się oddolnie w ramach programu



LEADER. Zapotrzebowanie na zdrową polską żywność, mimo że stosunkowo droższą – w okolicznych dużych miastach, jak Kraków czy Katowice, okazało się bowiem ogromne.

**Paczkaodrolnika.pl** to projekt realizowany wyłącznie przez rolników. Działa w nim już około 20 gospodarzy, a towar dostarczany jest co tydzień do około 2 tys. klientów. W Paczce można kupić warzywa, owoce, zioła i zboża (orkisz) – wszystko opatrzone bądź ekologicznym zielonym listkiem bądź certyfikatem Produkt Lokalny Małopolski. 70% towarów do Paczki dostarczane jest z woj. Świętokrzyskiego. Przedsięwzięcie merytorycznie wspiera Stowarzyszenie Grupa Odrolnika, która pełni funkcję koordynatora, zajmując się równocześnie rozwojem projektu i promocją idei sprzedaży bezpośredniej. Dzięki takim rozwiązaniom, jak Paczka od Rolnika rolnicy uzyskują zdecydowanie lepszą cenę za swoje produkty, zaś konsumenci mają dostęp do świeżej żywności o wysokiej jakości, wiadomego pochodzenia i po znacznie niższej cenie. Istnieje też zapotrzebowanie na polskie produkty, pochodzące z upraw metodami ekologicznymi konsumentów zagranicznych, ale do tego przedsięwzięcia potrzebna jest współpraca wielu rolników, bowiem





Od lewej: Jan Czaja, Lider projektu Paczka od Rolnika oraz Jacek Węsierski, Dyrektor CDR w Brwinowie podsumowują seminarium w Modliszewicach

klenci zainteresowania są dużymi partiami towarów. W takiej sytuacji współpraca z pojedynczym gospodarstwem czy rolnikiem jest nierealna.

– Sprzedaż bezpośrednia owoców czy warzyw jest szansą na przetrwanie dla wielu małych i średnich gospodarstw rolnych, stanowiących dominujący element unikalnego krajobrazu polskiej wsi. Niestety, w realiach obecnego rynku gospodarstwa te przegrywają w nieuczciwej, dumpingowej konkurencji z wysokotowarowymi, uprzemysłowionymi farmami lub importem tańszej żywności. Jest to zjawisko niekorzystne zarówno z punktu widzenia tradycyjnej struktury obszarów wiejskich, jak i jakości żywności. Dla konsumenta z kolei to szansa na powiązanie kupowanego produktu z konkretnym już nie tylko rolnikiem, ale polem, na którym wyrósł (warzywa), drzewem, z którego został zerwany (owoce) czy zwierzęciem, od którego został pozyskany (jajko – kura). Małe i średnie gospodarstwa dysponują sporym potencjałem do produkcji ekologicznej i tradycyjnej żywności, tj. żywności produkowanej bez udziału środków chemicznych i GMO, a niekiedy wręcz stanowią jej jedyną ostoję. Kolejne afery spożywcze, ujawnianie szkodliwego wpływu zawartych w przetworzonej żywności substancji (barwniki w pożywieniu powodują np. nadpobudliwość u dzieci) sprawiają, że coraz więcej ludzi zaczyna podchodzić ze zrozumiałą rezerwą do anonimowej żywności w supermarketach i szuka pewnych dostawców na wsi. Zupełnie tak, jak to było niegdyś, kiedy każdy miał swojego zaprzyjaźnionego gospodarza. Dlatego rolnicy – korzystajmy z tej możliwości! – zachęcał Jan Czaja, reprezentant paczkaodrolnika.pl.

Podsumowaniem przedsięwzięcia CDR w Brwinowie było dwudniowe seminarium zorganizowane w 25-26 października 2017 r. w Świętokrzyskim Ośrodku Doradztwa

Rolniczego w Modliszewicach, w którym wzięło udział około 70 osób. Miało na celu przygotować chętnych rolników zajmujących się produkcją ekologiczną do nawiązania konkretnej współpracy między sobą w celu podjęcia wspólnych działań marketingowych, promocyjnych, stworzenia wspólnej oferty handlowej, wymiany wiedzy i doświadczeń, umożliwienia podjęcia rozmów z większymi odbiorcami surowca ekologicznego, np. w postaci Ogólnopolskiego Klastra Rolnictwa Ekologicznego. Stąd też sporo czasu poświęcono m.in. na omówienie przepisów regulujących zasady sprzedaży bezpośredniej produk-

tów rolnych oraz produktów przetworzonych w gospodarstwie.

– W Polsce, rolnicy mogą legalnie wprowadzać na rynek produkty wyprodukowane w swoich gospodarstwach pod warunkiem spełnienia wymagań higienicznych i weterynaryjnych mających zastosowanie do danego rodzaju działalności. To nie są jakieś szczególnie uciążliwe przepisy – nie bójcie się ich Państwo. Główne wymogi w zakresie higieny to np. przestrzeganie łańcucha chłodniczego, wdrożenie Dobrej Praktyki Higienicznej (HACCP), identyfikowalność zewnętrzna (opakowanie i opis skąd pochodzą produkty). Nie można też zapomnieć o konieczności dokonania niezbyt skomplikowanej rejestracji w Państwowej Inspekcji Sanitarnej. We wniosku należy określić m.in. rodzaj i zakres działalności, która ma być prowadzona, w tym rodzaj żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu. Do wniosku należy dołączyć zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarstw rolnych – tłumaczyła zgromadzonym rolnikom **Małgorzata Bartkiewicz**, doradca ds. Marki Lokalnej w Fundacji Partnerstwo dla Środowiska.



- **Edyta Kwiecień**, Pawłów, woj. Świętokrzyskie – „Prowadzę razem z mężem gospodarstwo sadownicze. Jesteśmy w trakcie konwersji na gospodarstwo ekologiczne. Mamy w ofercie śliwki, porzeczki, wiśnie, myślimy też o jabłkach. Dysponujemy towarem sezonowym, ale jesteśmy bardzo zainteresowani wzięciem udziału w inicjatywie Paczka od rolnika.”
- **Stanisław Czubak**, doradca z Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Skarżysku-Kamiennej, woj. Świętokrzyskie – „Według moich obserwacji, rzeczywiście jest bardzo duże zainteresowanie konsumentów produktami ekologicznymi, szczególnie przed świętami. To zainteresowanie jest trochę studzone cenami, tego rodzaju żywność jest jednak droższa niż konwencjonalna. Bardzo ciekawe i warte polecenia są takie inicjatywy jak Paczka od Rolnika czy Klub Zakupowy, tym niemniej uważam, że warto też myśleć o rozwoju sieci sklepów stacjonarnych z żywnością ekologiczną, bo nie wszyscy są chętni kupować w internecie. Dotyczy to zwłaszcza starszych osób, które nie są powszechnymi użytkownikami tego narzędzia, a są jedną z grup najczęściej zaopatrujących się w produkty ekologiczne”.
- **Barbara Juszyńska**, gm. Kowary, woj. Świętokrzyskie – „Głównie produkujemy zboża, ale myślimy też o ziołach. Mamy również dwa rybne stawy. Mąż chciałby zaoferować do bezpośredniej sprzedaży ryby i przetwory z ryb. Z tego co się dowiedziałam w trakcie seminarium, aby oferować tego typu produkty powinniśmy nieco zmodernizować naszą kuchnię. Będziemy więc kontaktować się z prowadzącymi to spotkanie, aby dowiedzieć się co konkretnie musimy zrobić, abyśmy zgodnie z przepisami mogli rozwijać nasz pomysł”.
- **Teodozja Krauze**, okolice Modliszewic, woj. Świętokrzyskie – „Produkujemy metodami ekologicznymi bydło, kozy, kury, ale też zboże i podstawowe warzywa jak ziemniaki, marchew, buraki, pietruszkę, cebulę, pomidory. Mamy też aronię i stary sad, ostatnio dosadziliśmy kilka młodych drzew starych odmian. Jestem bardzo zadowolona z udziału w tym seminarium. Od przyszłego roku chcemy zacząć współpracę z Paczką od rolnika”.
- **Gabriela Król**, powiat skarżyski, woj. Świętokrzyskie – „Prowadzę z mężem ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne Zagroda Królów. Zajmujemy się m.in. uprawą borówki amerykańskiej oraz hodowlą owiec rasy Świniarka i gęsi kieleckiej. W ofercie mamy wyżywienie przygotowywane w oparciu o własne produkty. Dodatkowo na miejscu można u nas kupić mleko, sery, tuszki jagnięce, skóry owcze, jaja, wspaniałe dżemy i galaretki z uprawianej borówki amerykańskiej. Jeśli chodzi o inicjatywę Paczka od Rolnika – bardzo ciekawy pomysł, ale musimy najpierw skalkulować koszty udziału. Jak dla nas do Rzuchowej, czyli głównego punktu przeładunkowego jest trochę za daleko, ale może uda nam się zorganizować w świętokrzyskim taki punkt Grupy Zakupowej. Z tego co widzę już parę osób chciałoby wziąć udział w tym przedsięwzięciu”.
- **Sławomir Wójcik**, powiat Busko-Zdrój, woj. Świętokrzyskie – „Trzymam bydło opasowe, świnie ale mam też 4 ha, na których uprawiam ekologiczne ziemniaki (jestem w trakcie konwersji). Szukam zbytu na te ziemniaki – stąd moja obecność na seminarium. Jestem bardzo zainteresowany współpracą w ramach inicjatywy Paczką od Rolnika”.

Ekspertka Fundacji przybliżyła także rolnikom zasady działania innych, oprócz Paczki od rolnika, funkcjonujących lokalnie na terenie kraju inicjatyw sprzedaży bezpośredniej, które mogą pomóc w rozwijaniu działalności gospodarstw jak Klub Zakupowy. Jest to sprzedaż bezpośrednia wg zamówienia złożonego przez platformę zakupową, ale odbiór towaru jest osobisty w jednym miejscu dla wszystkich zamawiających. Kooperatywa Lanckorońska Kokoszyk obejmuje region Lanckoroń, Stryżowa, Mucharza, Kalwarii Zebrzydowskiej. Zrzesza 15 producentów i ma około 150 zarejestrowanych klientów, którzy odbierają towar raz w tygodniu w 2 wyznaczonych punktach. W ofercie ma garmażerkę, ciasta, chleby, miody i inne przetwory.

Inicjatywa Półka Karpacka działa w regionie podhalańskim. Zrzesza 9 producentów. Sprzedaż oferuje

w formie tzw. półki regionalnej w hotelach. Produkty wiodące to sery karpackie, miody, herbaty owocowe, soki, wędliny, suszone mięso.

Klub Zakupowy Marchewka powstał przy Bistro Marchewka w krakowskiej Nowej Hucie. Do Klubu swój towar dostarcza 33 producentów, a towar kupuje cotygodniowo około 300 klientów. W ofercie są warzywa, mąka, chleb, wędliny, mięso, jaja, miody, przetwory, soki, cydr i piwo małopolskie.

Zasady przetwórstwa produktów ekologicznych oraz ideę funkcjonowania Inkubatora przetwórczego w Dwiżkach przedstawił natomiast Piotr Korpysz, reprezentujący Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości w Sanmierzu.

– Przetwórstwo produktów rolnictwa ekologicznego ma na celu zachowanie wysokiej jakości biologicznej surowców.

Dopuszczalne są zatem tylko tradycyjne metody mechaniczne, fizyczne, fermentacyjne oraz ograniczona liczba dozwolonych do stosowania substancji dodatkowych. Producent zamierzający rozpocząć tego rodzaju przetwórstwo powinien przestać do jednostki certyfikującej zgłoszenie działalności w rolnictwie ekologicznym oraz opis zakładu (miejsca) gdzie to przetwórstwo będzie się odbywało. Pod pewnymi warunkami przetwórstwo surowców ekologicznych może być prowadzone również w przetwórniciach, które zajmują się przetwórstwem konwencjonalnym – poinformował **Piotr Korpysz**.

Jedną z ciekawszych inicjatyw sandomierskiego Ośrodka Promowania Przedsiębiorczości jest Inkubator przetwórczy w Dwikozach. To miejsce, w którym rolnik lub inny właściciel surowców roślinnych może – za stosunkowo niewielką opłatę – rozpocząć ich przetwarzanie korzystając z infrastruktury inkubatora, maszyn i urządzeń oraz doradztwa oferowanego przez podmiot prowadzący inkubator. To o tyle istotna i warta polecenia inicjatywa – że rolnicy, choćby chcieli, nie podejmują decyzji o produkcji np. dżemów czy sałatek warzywnych na bazie produktów wytworzonych w gospodarstwie na większą skalę niż własne potrzeby bo nie mają warunków do tego typu produkcji i nie dysponują środkami pozwalającymi na kupowanie stosownych maszyn. Tym samym tracą szansę na uzyskanie dodatkowego źródła dochodu.

– W naszym inkubatorze jest możliwe wytwarzanie produktów na bazie lokalnych surowców w oparciu o lokalne receptury i tradycje, bez sztucznych dodatków i konserwantów, przy pełnym dostępie do infrastruktury technicznej spełniającej wymagania sanitarno-higieniczne jak urządzenia do mycia, obierania, krojenia, rozdrabniania, pasteryzacji, pakowania, suszenia, pomiaru kwasowości oraz zawartości cukru, przechowywania i transportu. Pomagamy wprowadzać te produkty do punktów sprzedaży. Pomagamy budować świadomość konsumentów o przewadze jakościowej żywności produkowanej lokalnie – wymieniał **Piotr Korpysz**.

Inkubator organizuje także m.in. wizyty studyjne połączone z warsztatami przetwórczymi i poznaniem lokalnych zasobów przyrodniczych i kulturowych oraz współpracuje z branżą turystyczną i okołoturystyczną w celu promocji lokalnej kulinarnej wytwórczości.

Turystyka kulinarna może bowiem – w niedalekiej przyszłości – stać się dla rolników, w tym szczególnie tych, którzy postawili na ekologię, kolejną alternatywą osiągania przychodów. Do stworzenia wspólnej oferty wizyt i zajęć w gospodarstwach rolnych na zasadzie gospodarstw demonstracyjnych zachęcał rolników w trakcie seminarium Jan Czaja.

– W dzisiejszych czasach dochodzi do tego, że dzieci dowiadują się, że krowy na polu nie są fioletowe. Rolnicy, szczególnie ci, którzy gospodarują tradycyjnie stają się atrakcją turystyczną. Dlaczego z tego nie skorzystać? Z własnego doświadczenia wiem, że są firmy, które dążąc do integracji



Piotr Korpysz z Ośrodka Promowania Przedsiębiorczości w Sandomierzu prezentuje zasady działania Inkubatora przetwórczego w Dwikozach

swoich zespołów organizują pracownikom tzw. „agrofarming” – czyli np. budowanie zespołu poprzez wykopki ziemniaków. Przy okazji grupa zaopatruje się w produkty i dostępne przetwory z gospodarstwa.

– Rolnictwo ekologiczne w Polsce jest dzisiaj na zakręcie – ocenił w trakcie seminarium Jan Czaja. – Mamy produkcję, mamy popyt ale brakuje logistyki, współpracy producentów opartej na oddolnej inicjatywie, przez co tracimy możliwości zbytu zarówno na polskim jak i zagranicznych rynkach. – Niedawno Enea Gdańsk szukała stałego dostawcy ekologicznych owoców dla 400 swoich pracowników. Mam wiele zapytań z firm z Danii i USA o możliwość zakupienia ekologicznych towarów z Polski. Bywam na targach BIOFACH w Norymbergii skąd przywożę mnóstwo ofert współpracy. Niestety z uwagi na brak oferty handlowej (chodzi o duże partie towaru) nie jesteśmy w stanie sprostać tym zamówieniom. Mam nadzieję, że dzięki takim spotkaniom jak te zorganizowane przez CDR Brwinów w ostatnim czasie już niedługo będziemy mogli przedstawić taką ofertę. A skorzystają z tego głównie polscy, ekologiczni rolnicy – dodał Jan Czaja.