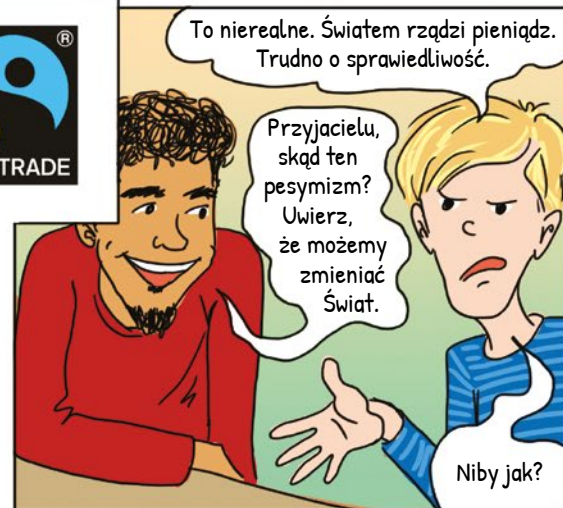


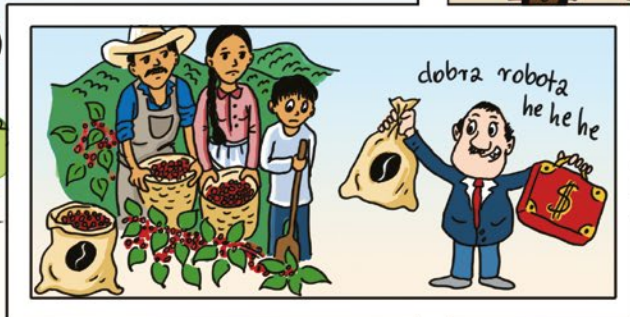
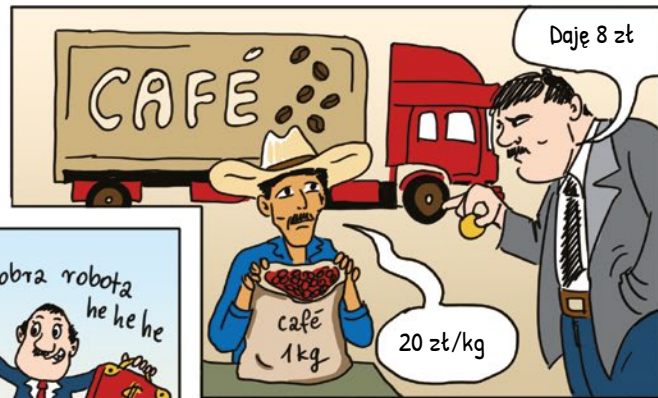
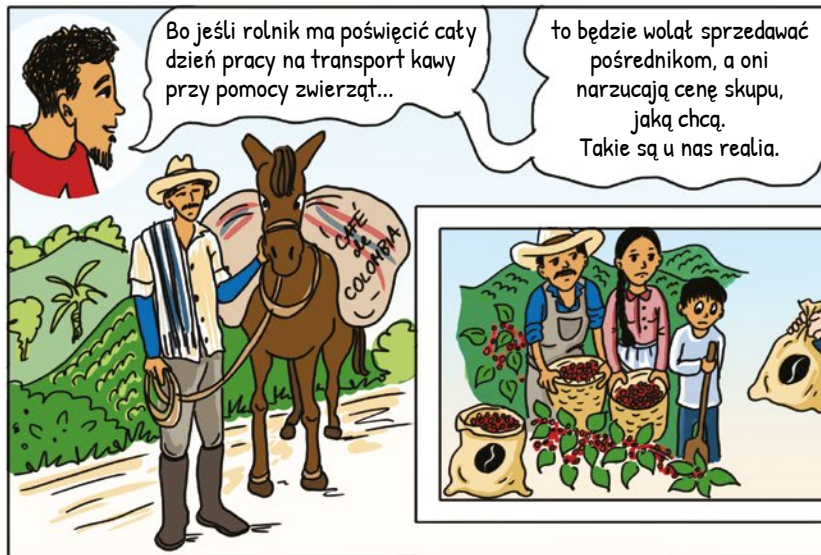
FAIRTRADE

LEPSZY ŚWIAT DZIĘKI TWOIM ZAKUPOM









Dzięki Fairtrade rolnik ma gwarantowaną cenę minimalną, co daje mu poczucie bezpieczeństwa.



Już od lat 50-tych XX w. zaczęły powstawać organizacje, firmy, sklepy, dbające o uczciwą cenę i uwzględniające lokalne warunki.

Certyfikaty, które istnieją od lat 90-tych XX w., zapewniają, że są przestrzegane kryteria Sprawiedliwego Handlu. Określają warunki pracy, sprawiedliwe płace, normy ochrony środowiska i zwracają uwagę konsumentów.

Ważne jest też równe traktowanie kobiet i mężczyzn, bezpieczeństwo w pracy i zakaz pracy dzieci.



Gdyby nie spółdzielnia, do której należą moi rodzice, nie poszedłbym na studia i nie byłoby mnie tutaj, w Polsce, na wymianie studenckiej.

Jest coś takiego jak

Cena minimalna,

poniżej której nie można zejść, kupując od rolnika dany produkt. To zabezpiecza nas przed wahaniami cen na giełdzie.



Mamy też dostęp do **kredytów.**

Istnieje wymóg długoterminowych kontraktów, dzięki którym mamy pewność zbytu naszych plonów.



Jest też

Premia Fairtrade,

która przeznaczana jest dla całej społeczności: na wyposażenie szkół, na szkolenia dla rolników i różne inne działania, które planują sami zrzeszeni rolnicy.

A oto **znaki Fairtrade:**



Ten znak umieszczany jest na produktach jednoskładnikowych (np. banany, kawa, orzechy nerkowca), które mają certyfikat Fairtrade i są fizycznie identyfikowalne.



Taki znak ze strzałką umieszczany jest na produktach wieloskładnikowych, takich jak tabliczka czekolady czy płatki śniadaniowe.

Znak ten wykorzystywany jest również na produktach jednoskładnikowych pozyskanych zgodnie z zasadami bilansu masy. Jest to możliwe tylko w przypadku kakao, cukru, soku owocowego i herbaty.



Znak Fairtrade Sourced Ingredient (FSI) stosowany jest na produktach wieloskładnikowych, w których tylko wybrane składniki zostały pozyskane na zasadach Fairtrade. Aby móc stosować znak FSI, 100% wybranego składnika Fairtrade w produktach złożonych, liniach lub kategoriach produktów złożonych musi być pozyskane na zasadach Fairtrade.



Ale może więcej się dowiecie, gdy przyjdziecie na plantację kawy moich rodziców? Zapraszam!

MARTA, TOMEK I CARLOS W KOLUMBII...

Ale tu ładnie!
To kawowy raj.

Kawę zbieramy
tu dwa razy w roku,
a krzewy kawowca
kwitną przez
cały rok.

Zbocza Andów mają
wspaniałe warunki
klimatyczno-glebowe.



Wicie,
że Kolumbia
jest trzecim
producentem
kawy
na świecie,
po Brazylii
i Wietnamie?

Produkujemy
rocznie
około 14 mln
60-kg worków
arabiki.

Mamy ponad 2,5 mln
kawowców.
Większość z nich
rośnie na wysokościach
powyżej 1500 m.



No dobrze.
Dalej
musimy
iść
pieszo.

Jak tu pięknie
pachnie!

Patrzcie,
koliber!



Wow!

Daleko jeszcze?

Za chwilę będziemy.
Zostało około
pół godziny.
Mój ojciec codziennie
pokonywał tę drogę
do szkoty.

Kiedyś szkota
była daleko
stąd.





Buenos días muchachitos*!
Witajcie w domu.

To moi rodzice. Nie zdziwcie się, że przywitają
Was, jakby witali swoje
własne dzieci.



Jak miło, że nas odwiedziliście.
Na pewno jesteście głodni.

Zaraz
będzie
obiad.

Moi rodzice tak
szybko Was
nie wypuszczą.



A to moja siostra Marcela
i jej dzieci: Ana,
Santiago i mały
Nicolaso.

Hola amigos**,
przyjaciele Carlosa
są naszymi
przyjaciółmi.



Jak zjecie, pokażę Wam naszą finkę.
Tak nazywamy tu gospodarstwa rolne.

Super!

Mam nadzieję,
że lubicie kawę.



Ale pyszne te placki!
Z czego są zrobione?

To arepas – placki
z kukurydzy, bardzo
u nas popularne.
Jemy je często
z serem
i smażonym
bananem,
popijając
kawą.

Możecie
u nas
zostać
tak długo,
jak
chcecie.

*młodzi (tu w znaczeniu: kochani)

**przyjaciele

TATA CARLOSA OPROWADZA MARTĘ I TOMKA PO SWOJEJ FINCE KAWOWEJ



Mamy tu wymarzone warunki do uprawy kawy: słońce, deszcz, położenie na zboczach wysokogórskich, średnia temperatura 18-23 oC w ciągu roku.

Ale tu jest zielono!

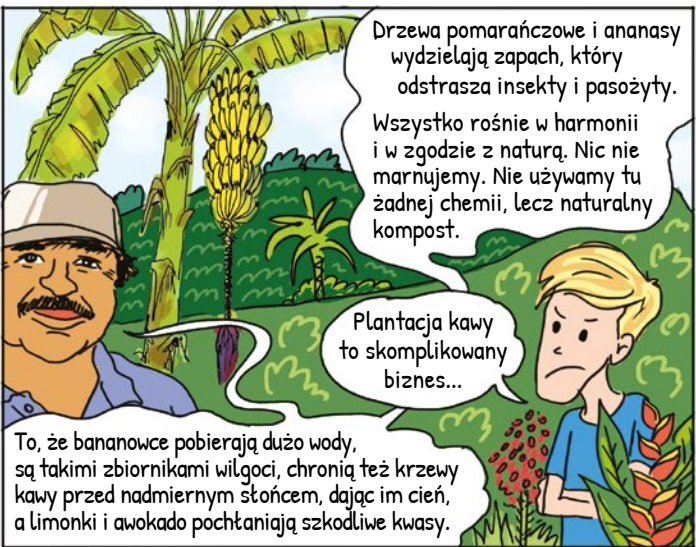
... i stromo!

Kawowiec potrzebuje wilgoci, rośnie tam, gdzie deszcze są obfite, ale nie może stać w wodzie. Dlatego idealne są zbocza gór.



Poza kawę mamy tu też bananowce, cytryny, guaranę, awokado, limonki, ananasy... Staramy się, by gospodarstwo miało jak najbardziej naturalny charakter.

A co to konkretnie znaczy „naturalny charakter”?



Drzewa pomarańczowe i ananasy wydzielają zapach, który odstrasza insekty i pasożyty.

Wszystko rośnie w harmonii i w zgodzie z naturą. Nic nie marnujemy. Nie używamy tu żadnej chemii, lecz naturalny kompost.

Plantacja kawy to skomplikowany biznes...

To, że bananowce pobierają dużo wody, są takimi zbiornikami wilgoci, chronią też krzewy kawy przed nadmiernym słońcem, dając im cień, a limonki i awokado pochłaniają szkodliwe kwasy.



Wiele rzeczy ma wpływ na jakość kawy i zbiory, na przykład pogoda.

A gleba? Wpływa na smak kawy?



Tak, mamy tu gleby górskie, wytworzone z popiołów wulkanicznych, doskonałe do uprawy kawy. Nasza ziemia jest bardzo urodzajna. Sporo tu minerałów. Oczywiście nie używamy pestycydów, a prace wykonujemy ręcznie.

To moja codzienność. Wychowałem się tu. Ta plantacja została założona przez mojego dziadka.

Żeby być dobrym plantatorem, trzeba kochać to, co się robi.



MARTA I TOMEK SPĘDZAJĄ DZIEŃ NA FINCE Z TATĄ CARLOSA



Dlatego zbieramy je ręcznie, na 2 tury, wybierając te czerwone lub pomarańczowe.

Owoce są dojrzałe po około 9 miesiącach od zapylenia kwiatów, ale nie wszystkie dojrzewają w tym samym czasie.

Ile kawy będzie z jednego takiego krzewu?

Średnio od 0,5 kg do 2,5 kg niewypalanej kawy rocznie.



A jak wygląda cały proces, od zerwania ziarenka do kawy, którą pijemy?



To jest depulper. Tę maszynę mamy właśnie dzięki Premii Fairtrade.

Zebrała kawa najpierw trafia do maszyny, która oddziela skorupki od ziaren.



Następnie ziarna są moczone i fermentują 12-16 godzin, aby pozbyć je pulpy, czyli miąższu.

Ten etap jest bardzo ważny, wpływa na jakość kawy, którą pijecie. Dodatkowo ziarna są płukane.

Łupiny trafiają do kompostu, zamieniając się w naturalny nawóz.



Super! U Was nic się nie marnuje!

No, chodźcie łupinki. Będzie z was dobry kompost.



Potem ziarna wysypujemy na płaską, betonową platformę i suszymy na słońcu, mieszając je wielokrotnie.

Trwa to od 1 do 2 tygodni. Zależy od pogody. Jeśli pada i jest mało słońca proces jest dłuższy.

Przebijamy je jeszcze ręcznie.



A po co to mieszanie?

Żeby ziarna równomiernie schły.



Dużo z tym pracy!

Jeszcze jak!

Proces wypalania odbywa się zwykle w krajach, do których eksportujemy naszą kawę.

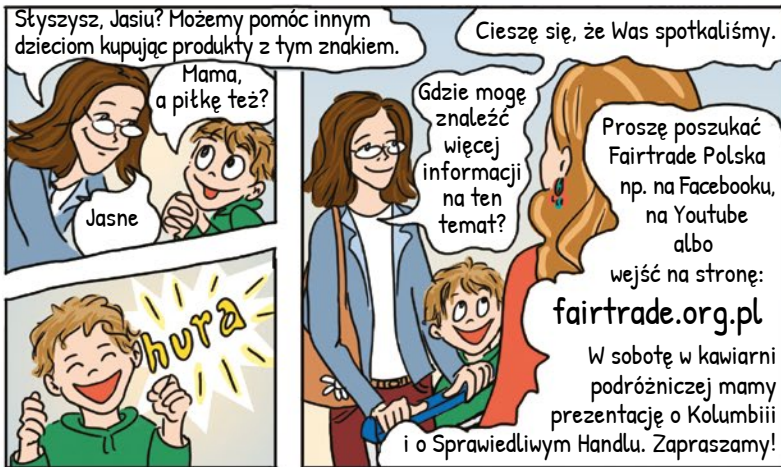
CARLOS OPROWADZA SWOICH GOŚCI PO POBLISKIM MIASTECZKU



Podczas zbiorów wielu z nich pracowało na plantacjach od rana do zmierzchu, np. mój tata i dziadek.







Marta i Tomek studiują we Wrocławiu. Pewnego dnia trafiają do kawiarni podróżniczej, gdzie poznają Carlosa z Kolumbii. Chłopak opowiada im o swoim kraju i rodzinie. Jego rodzice, zrzeszeni w spółdzielni posiadającej certyfikat Fairtrade, uprawiają kawę. Carlos zaprasza nowych przyjaciół w odwiedziny do rodzinnego kraju. Tak zaczyna się wielka przygoda Marty i Tomka, dzięki której odkrywają oni wartość Sprawiedliwego Handlu.



Carlos

Marta

Tomek

JAK MOŻESZ POMÓC?

BĄDŹ ODPOWIEDZIALNYM KONSUMENTEM

- Podczas zakupów wybieraj produkty z certyfikatem Fairtrade.
- Informuj sprzedawców, np. w mediach społecznościowych, że zależy Ci na etycznym pochodzeniu produktów.

ANGAŻUJ SIĘ

- Bierz udział w akcjach Fairtrade Polska i wspieraj nas w mediach społecznościowych.
- Zamów nasze bezpłatne materiały i dziel się nimi z innymi.

Podane w publikacji liczby mają charakter orientacyjny i odpowiadają sytuacji z roku 2021.



FAIRTRADE
POLSKA

Wydawca:

Fundacja „Koalicja Sprawiedliwego Handlu” – Fairtrade Polska
Wyd. II poprawione, Kraków 2023

Projekt graficzny i skład: Aneta Skórnicka

Tekst: Agnieszka Zientarska

Korekta: Aneta Skórnicka, Andrzej Żwawa

ISBN 978-83-962548-7-0



Fairtrade Polska w mediach społecznościowych:



www.fairtrade.org.pl