

Přestaňme se strefovat do bio

4.3.2010 Ekonom str. 41 Názory a komentáře
Kateřina Čapounová Ministerstvo zemědělství

Diskuse o bioproduktech už v Česku dosahují vášní srovnatelných s náruživostí hokejových fanoušků. Úvahy na téma, zda je bio užitečný trend, krátkodobý módní výstřelek pro bohaté, nebo jen obchodnická lest, nám neuškodí. Zejména pokud se díky nim podaří nastartovat zájem o kvalitu potravin obecně. Ještě záslužnější bude, když tyto úvahy nasměrují naši pozornost na dopady, jež má naše spotřebitelské chování na prostředí, ve kterém žijeme.

Více než o marketingových bublinách však zatím rozpravy svědčí spíše o spotřebitelské nevyzrálosti a naší neschopnosti angažovat se tam, kde to v jiných evropských zemích spotřebitelé běžně dokážou.

Zatímco napříč společnostmi probíhají emotivní rozborů na téma biopotraviny a zdraví, pozitivní vliv bioproduktů na životní prostředí nikdo nezpochybuje. Možná proto nám konvenční jablka z Nového Zélandu krev nevzkypí. Ne všude je ale **import potravin**, které je možno vyprodukovat i v místě prodeje, tak běžný jako v Česku.

To, že naši západní sousedé své lokální bio mají prostě více rádi, potvrdí každý z českých výrobců, který se kdy snažil na jejich trhy proniknout. Například prodat plato českých vajíček na rakouském trhu je téměř neproveditelné.

Češi jsou v tomto ohledu nenároční. Kritika dovážených biopotraviny, putujících křížem krážem světem, je z mnoha důvodů oprávněná. Logice věci by proto odpovídal o to větší zájem spotřebitelů o lokální produkci (nejen té v biokvalitě). Skutečnost taková ale není.

Pro mnohé tuzemské zákazníky je stále překvapením, že adresa výrobce na obalu nutně neoznačuje místo, odkud ve skutečnosti potravina pochází. O tom, že česká biozebra na výrobku nerovná se česká biopotravina, ani nemluvě.

Na rozdíl od nás má Rakušan, Němec či Brit k dispozici kvalitní systém značení. Rozezná z něj nejen, zda se jedná o biopotravinu, ale i zda suroviny, ze kterých výrobek pochází, jsou lokálního původu. Za jejich existenci nevděčí příkazu Evropské unie, ale cílenému zájmu a tlaku ze strany svých spotřebitelů. Malá sdružení (nejen eko) farmářů typu odbytových družstev, která úspěšně existují ve vyspělých zemích, v Česku téměř nejsou. Možnosti vyjednávání výhodnějších cen, dlouhodobá spolupráce s místními obchody nebo provoz vlastních prodejen s lokálními produkty využilo za posledních několik let českého bioboemu minimálně ekofarmářů. Také »prodej ze dvora«, je v porovnání s našimi západními sousedy mizivý.

Pro menší rodinné farmy přitom mohou tyto formy prodeje v budoucnu představovat (a pro některé už představují) nezanedbatelný příjem do rodinného rozpočtu. Aby tomu ale tak bylo, potřebují farmáři angažovaného zákazníka ochotného vyrazit nejen »do dvora«. Zjistíte-li, že tam je k mání česnek, sice menší, ale zato pálivý, ten importovaný z Číny prostě necháte v regálu ležet.

Jestli výsledkem biománie bude víc fungujících rodinných ekofarm, zdravá půda s vyváženým obsahem organických složek nebo pitná voda bez nadměrné koncentrace dusičnanů, proč by nám měl biostyl vadit? Nastartovali »šílenství biomatek« zájem o kvalitní lokální potraviny a zlepšení desítkami let pošramocené image **zemědělců**, bez kterých by tu jídlo koneckonců nebylo, mohli bychom se, myslím, do bio konečně přestat strefovat. * (Viz též inspirace na str. 62.)

Foto popis|

O autorovi| Kateřina Čapounová, úsek životního prostředí, **Ministerstvo zemědělství ČR**

Pro bio přímo ke zdroji

4.3.2010 Ekonom str. 62 Inspirace
Pavla Kreuzigerová Ministerstvo zemědělství

Ekofarmy na Vysočině mohou nabídnout více než jen biopotraviny. Pomoci jim může i agroturistika.

BIOPOTRAVINY

Jíme kvalitní a zdravé potraviny? Neškodí jejich výrobci životnímu prostředí? Hledání odpovědí na tuto otázku a snaha zlepšit současnou situaci jsou velkým luxusem. Dnes si je ve vyspělém světě může dopřát téměř každý.

Evropa se o rizika konvenčního **zemědělství** začala zajímat v 80. letech minulého století. Právě tehdy se totiž stala plně soběstačnou v **produkci potravin**. Značná část Evropanů začala od té doby postupně sledovat, odkud se berou potraviny určené pro jejich stůl. A informovaností to nekončí. Evropští konzumenti neváhají za zdravé, ekologicky pěstované produkty ani připlatit dva až třikrát tolik, než by zaplatili za ty běžné. Není to žádný med. Česko se sice musí vyrovnávat s jistým historickým zpožděním, nejde ovšem o nijak fatální problém. Důkazem jsou 20. narozeniny, které letos oslaví Svaz Pro-bio, největší tuzemský propagátor ekologického **zemědělství**.

Zatímco krátce po revoluci zastřešoval v Česku jen několik jednotlivých ekofarek, dnes je jich kolem dvou tisíc.

A jejich výměra dosahuje přibližně 350 tisíc hektarů.

Také čeští ekozemědělci dnes za svými západními kolegy v šíři produkce příliš nezaostávají. Jedině v případě biomedu se budete nejspíš muset smířit se zahraničním výrobkem.

Jeho výroba je totiž svázána velmi striktními pravidly. Do tří kilometrů od úlu nesmí být jediné pole s konvenčně **pěstovanými plodinami**. Najít v Česku tak široké ekologicky obhospodařované pásmo je téměř nadlidský úkol. Místním včelařům navíc nesvědčí ani **legislativa**. **Zákon** o ekologickém **zemědělství** zakazuje aplikovat včelstvům některá léčiva, veterinární zákon jim to naopak přikazuje.

Kozy a levandulová pole v počtu ekofarek vedou Vysočina a Jihočeský kraj. Především pro první jmenovanou oblast je to velmi dobrá zpráva. Společně s Pardubickem totiž zatím zůstává jedním z nejméně turisticky oblíbených regionů. Právě na ekofarmy přitom hosté jezdí nejen za farmáři, od kterých nakupují čerstvé biopotraviny, ale také kvůli netradiční dovolené spojené s »agrozážitky.« Ekologicky hospodařící farmáři z Vysočiny si své zkušenosti vyměňovali u kulatého stolu, který v rámci projektu Město pro byznys uspořádal týdeník Ekonom.

Jako příklad úspěchu se tu představil třeba Pavel Dobrovolný. Ekofarmu Dvůr Ratibořice u Třebíče zdědil po svém otci. Ten v roce 1948 přišel nejen o ni, ale také o svou svobodu. »Řadu let byl bezdůvodně vězněn a statek přešel do užívání místního **zemědělského družstva**,« vzpomíná Dobrovolný, který farmu převzal v roce 1992. Ač do té doby pracoval jako elektrotechnický inženýr, neváhal ani chvíli. Už z úcty k otci se rozhodl ve farmaření pokračovat. »Opustili jsme s manželkou pohodlný panelák na jednom pražském sídlišti a přestěhovali jsme se na statek. Začátek byl skutečně tvrdý,« vzpomíná.

Dnes na rozlehlých pozemcích **chová 650 koz a ovcí**. Výrobky posílá do obchodů po celé zemi a zákazníci **farmu** navštěvují i přímo. »Dnem otevřených vrat je sobota, kdy lidé jezdí pro **kozí mléko**, jogurty, kefír, sýry nebo pro jehněčí maso,« vypočítává Dobrovolný. Na **farmu** ovšem lidé jezdí i na exkurze a připravují se tu také agroturistické programy pro rodiče s dětmi.

»Inspirujeme se v zahraničí. Byli jsme se podívat ve Francii, Švýcarsku a v Rakousku. Tam jsou farmáři daleko před námi a přišli na spoustu věcí, které nás nenapadly. Zalíbila se nám levandulová pole. Naším dalším plánem je zřídit je i na naší farmě,« dodává Dobrovolný.

Nejen pro vegetariány. Kozy a ovce chová i Josef Sklenář, farmář ze Sasova u Jihlavy. Kromě nich se ovšem na 500 hektarech, které tvoří celkovou výměru **farmy**, prohání i masný **skot**, **prasata**, koně a **drůbež**. Pěstuje **obiloviny**, brambory, zeleninu, pohanku, technické konopí a především v Česku velmi neobvyklou sóju.

Farma do obecného povědomí vstoupila díky výrobě biouheráku, který v roce 2004 získal ocenění biopotravina roku. Na oblíbený fermentovaný plísňový salám, který neobsahuje žádné konzervační látky ani barviva, dnes můžete kromě obchodů s biopotraviny narazit i na pultech běžných prodejen.

Biouherákem však Josef Sklenář své nápady nevyčerpal. V kvalitě bio nabízí například uzené vepřové, šunku, bramborové knedlíky nebo hranolky.

Sasov má také první vepřová biojarka v zemi. Co to znamená? Například fakt, že nepoužívají elektrické poháněče. Zvířata nejsou stresována ani tím, že by musela přihlížet **smrti** ostatních prasat.

Sklenářův kolega Petr Novák z ekofarmy Javořice ve Lhotce u Telče na to jde jinak. »V biokvalitě je jen maso a tak ho i prodáváme. Musí ovšem jít o živá zvířata. V praxi to funguje tak, že kupujícímu doporučíme jatka nebo konkrétního řezníka,« vysvětluje Novák. Biojatek pro jehňata je ovšem v Česku velmi málo.

Červený a černý Milovníci dobrého hovězího by zase neměli minout farmu Chadimův mlýn. Leží na hranicích Čech a Moravy, asi patnáct kilometrů od Telče, v obci Horní Dubenky.

Její majitel Martin Chadim chová jediný druh dobytka: Aberdeen Angus. Na 50 hektarech pastvin a luk se prohánějí býci charakterističtí buď černým, nebo červeným zbarvením. K dispozici mají vodu, minerální přísady a sůl, ale na rozdíl od konvenčních **chovů** nejsou přikrmováni jadřnými **krmivy**.

Jde o plemeno, které je v Česku velmi žádané. První zástupci k nám přicestovali z Kanady v roce 1992, červeně zbarvená telata o tři roky později. Díky tomu, že maso je pověstné mimořádnou šťavnatostí, křehkostí a specifickou chutí a kostra zvířat je uzpůsobena tak, že mají vysokou porážkovou hmotnost, stalo se u nás velice oblíbeným.

Prodej masa a telat tohoto plemena je také hlavním a téměř jediným produktem této farmy. Doplnkovým zdrojem příjmů je potom agroturistika. Zájemcům je k dispozici ubytování přímo na farmě nebo přilehlý minikemp a navštívit mohou i deset hektarů **lesa**, který je součástí areálu.

Jako za první republiky?

»Přispíváme především ke vztahu městského člověka ke zvířatům. Po 20 letech úprku do měst začíná pozvolný návrat lidí k přírodě,« domnívá se Tomáš Kříšťan, farmář z Milotiček u Pelhřimova.

Na jeho statku obklopeném vzrostlými stromy a s rybníčkem pěstuje především biobrambory, **obiloviny** a **chová ovce, drůbež** a včely. Statek obklopují **lesy** a rybníky vhodné i ke koupání a hlavně rozsáhlé **lesy**. Hosty lákají do apartmánů nebo do kempu. Zpestřením je rožnění domácích jehňat.

»Agroturistika je vlastně návrat k letním bytům, které byly tak oblíbené v době první republiky,« uzavírá Kříšťan, který sází především na cestovní ruch. Kromě farmaření působí také jako místostarosta v Humpolci. Hospodaření ho však prý baví natolik, že se tuto funkci chystá pověsit na hřebík.

Není všechno bio, co se třpytí

Uherák vs. biouherák Salám v biokvalitě vyrábějí na ekofarmě Sasov. Cena: 165 korun za 260 gramů, tedy zhruba 640 korun za kilogram. V případě uheráku z běžné produkce se cena pohybuje okolo 300 korun.

Med vs. biomed Med produkovaný ekologickými M ed včelaři se v Česku nevyrobí, ze Slovenska jej dováží společnost Bio-nebio. Cena: 65 korun za 250 gramů. Med z konvenčních včelařských chovů se prodává v cenách od cca 30 korun za čtvrt kila.

Hranolky vs. biohranolky Hranolky **vyráběné** Hranolky z ekologicky **pěstovaných brambor** prodávají na farmě Sasov. Cena: 42,50 korun za kilogram. Kilogram běžných Kilogram hranolek vyjde přibližně na 40 korun. 2000 ekofarem je dnes zhruba na území České republiky.

Ve Francii, Švýcarsku a Rakousku jsou farmáři před námi. Zalíbila se nám tam levandulová pole. Naším dalším plánem je zřídit je i na naší farmě. Pavel Dobrovolný, ekofarma Dvůr Ratibořice

Foto autor| Foto: Shutterstock