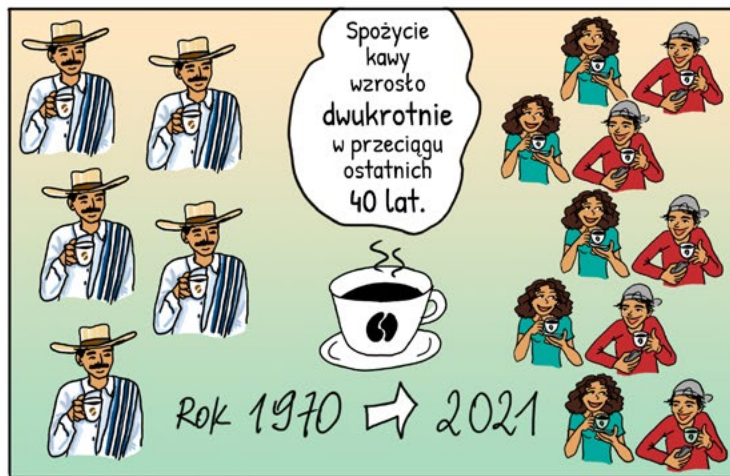


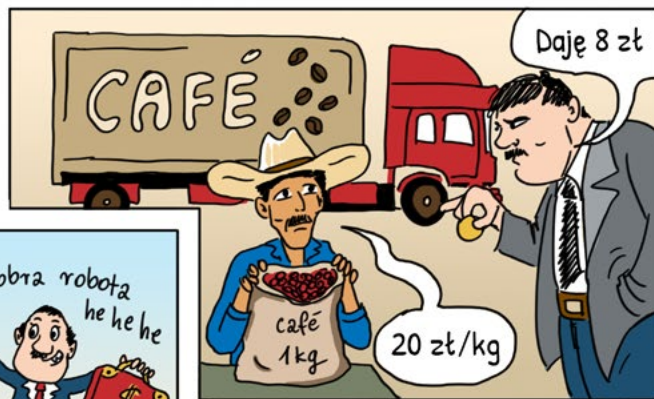
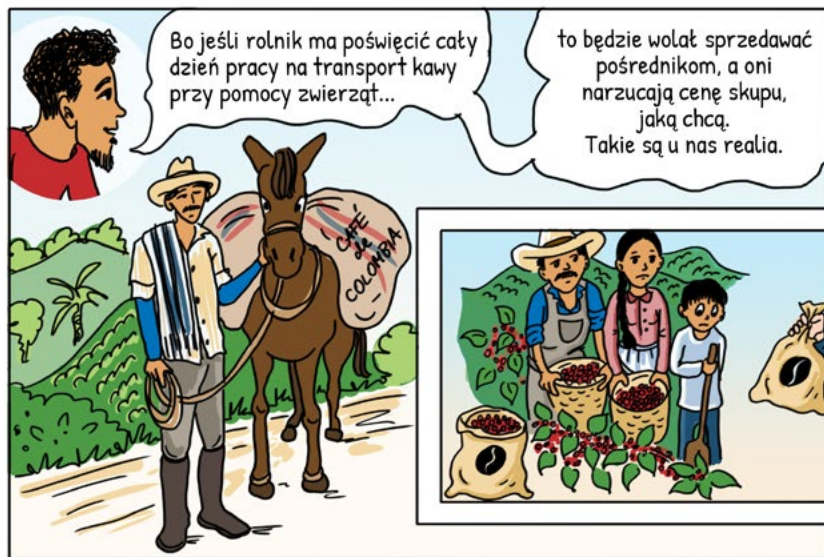
FAIRTRADE

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,

k którą 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.



Produkujemy
rocznie
około 14 mln
60-kg worków
arabiki.

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

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

No dobrze.
Dalej
musimy
iść
pieszo.



Jak tu pięknie
pachnie!

Patrzcie,
koliber!



Wow!



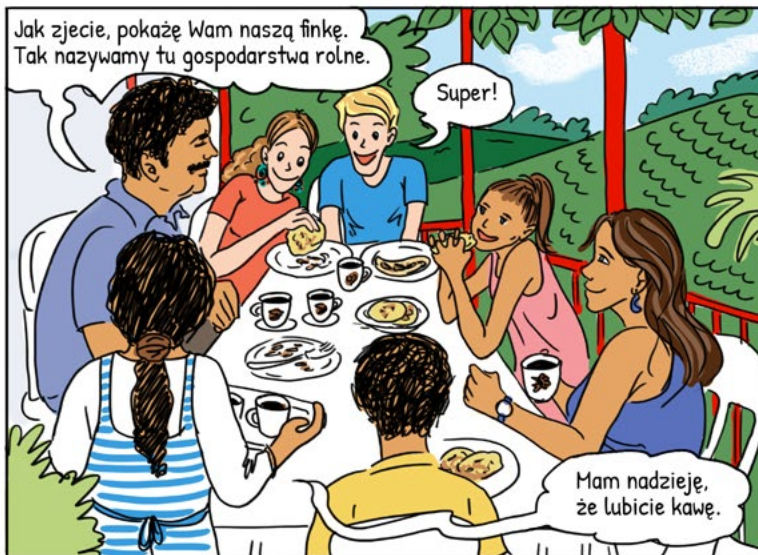
Daleko jeszcze?

Za chwilę będziemy.
Zostało około
pół godziny.

Mój ojciec codziennie
pokonywał tę drogę
do szkoły.

Kiedyś szkoła
była daleko
stąd.





*mtodzi (tu w znaczeniu: kochani)

www.fairtrade.org.pl

**przyjacie

TATA CARLOSA OPROWADZA MARTĘ I TOMKA PO SWOJEJ FINCE KAWOWEJ





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 zapyleńcia 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 zrywania 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 się 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.









Marta i Tomek studiuja 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
Kraków 2022

Projekt graficzny i skład: Aneta Skórnicka

Tekst: Agnieszka Zientarska

Korekta: Aneta Skórnicka, Andrzej Żwawa

ISBN: 987-83-962548-2-5



Fairtrade Polska w mediach społecznościowych:



www.fairtrade.org.pl