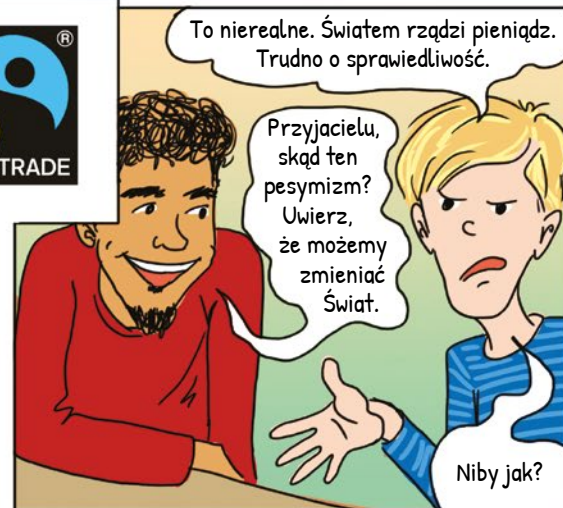


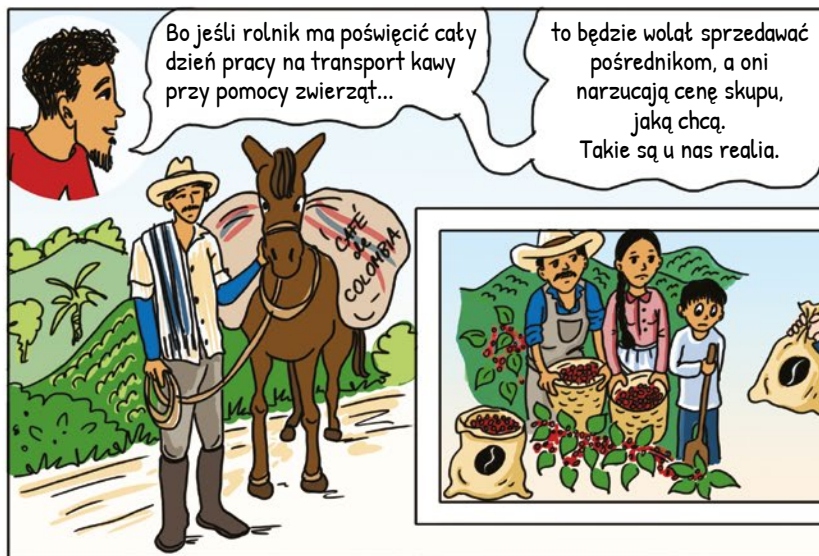
FAIRTRADE

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 pól.



Jest też

Premia Fairtrade,

k 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 wysokości
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.



*młodzi (tu w znaczeniu: kochani)

www.fairtrade.org.pl

**przyjaciele

TATA CARLOSA OPROWADZA MARTĘ I TOMKA PO SVOJEJ 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!

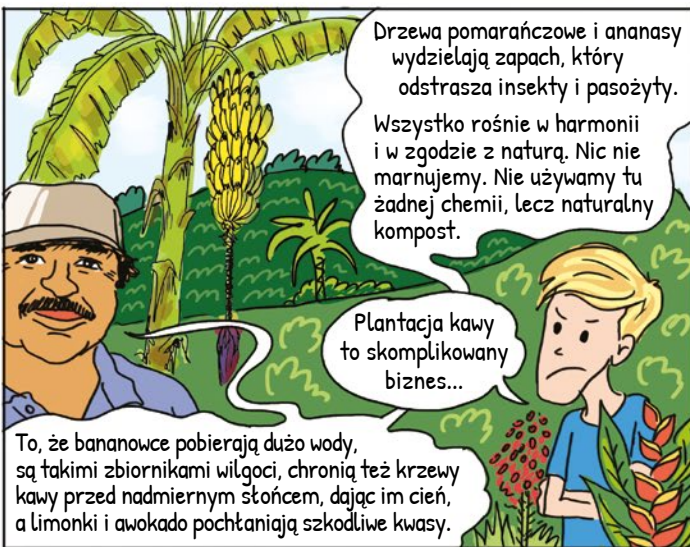
... i stromo!

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



Poza kawą 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



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 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

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