

# PROČ „FANDÍME FAIRTRADE“?

První říjnový den – Mezinárodní den kávy – je příležitostí, kdy si kromě nekonečných požitků, jež nám káva už po staletí přináší, připomínáme také obtížné životní podmínky a neradostné vyhlídky řady těch, kdo surovinu pro náš oblíbený nápoj pěstují. Děkujeme vám tedy, že jste se zakoupením fairtradové kávy symbolicky zapojili do naší kampaně Fandíme Fairtrade.

jako jsou třeba zajištění nezávadné vody nebo stavba školy.

„Fandíme Fairtrade“ je jen jednou z aktivit, kterými se Fairtrade Česko a Slovensko snaží koncept Fairtrade propagovat a rozšiřovat. Téma udržitelného pěstování plodin v takzvaných rozvojových zemích (nebo jak my říkáme, v zemích globálního Jihu) se snažíme přinášet mezi lidi třeba prostřednictvím kampaně Fairtradové školy, Fairtradová města a Fairtradové církve, spolupodílíme se na celonárodním happeningu Férová snídaně, jsme v kontaktu s českými obchodníky, výrobci a zpracovateli potravin a snažíme se je motivovat, aby výrobky se známkou FAIRTRADE nabízel svým zákazníkům. O dalších našich aktivitách se můžete dozvědět víc na našem webu nebo Facebooku či Instagramu.

Něco už napověděly předchozí stránky, ale opakování je matkou moudrosti (a křoví, třeba i udržitelnosti). Fairtrade dlouhodobě usiluje o to, aby pěstitelé kávy, ale také čaje, kakaa, třtinového cukru (ano, třeba toho, který vám před chvílí naservirovali spolu s šálkem fairtradové kávy) a řady dalších plodin dostávali za své výpěstky výkupní cenu, která jim umožní udržitelné hospodaření na jejich farmách a rozvoj celých komunit. Udržitelné nejen sociálně (zkrátka aby si dokázali pěstováním těchto plodin vydělat na důstojné živobytí, ale také aby se plodiny nepěstovaly s využitím dětské nebo nucené práce), ale i z hlediska životního prostředí. K tomu kromě již zmíněné minimální výkupní ceny slouží fairtradový příplatek, který fairtradová družstva mohou investovat do zkvalitňování produkce, do nových technologií, do vzdělávání svých členů, ale také do projektů, které prospívají celé komunitě,



© Fairtrade International

# KÁVOVÉ

KAŽDÝ ŠÁLEK SE POČÍTÁ

YDÁVATEL: FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO, Z.S.



FAIRTRADE  
ČESKO a SLOVENSKO

2018 / 2019

# NOVINY

WWW.FAIRTRADE-ČESKO.CZ / FACEBOOK.COM/FAIRTRADECZ



© fotolia - LIBER IMAGES

## VYCHUTNAT SI KVALITU, PODPOŘIT SPRAVEDLIVÝ OBCHOD

Známkou FAIRTRADE znamená pro pěstitele v zemích globálního Jihu lepší životní a pracovní podmínky. Nicméně aby bylo možné dosáhnout udržitelných pozitivních změn, musí být vypěstovaná káva velmi kvalitní. Pouze tak si fairtradová káva najde své spokojené odběratele, kteří ji budou znovu poptávat, a zákazníci, kteří si ji budou s chutí pravidelně objednávat. Toho jsou si drobní pěstitelé dobře vědomi. Proto se snaží pěstovat velmi kvalitní kávu vynikající chutí a tím rozšířit portfolio svých zákazníků a dosáhnout lepších výkupních cen.

místní drobní pěstitelé. Systém Fairtrade zahrnuje pouze rodiny drobných pěstitelů, které vytvářejí družstva. Na rozdíl od velkých plantáží, kde se kávové třesně sklízejí stroje, a tudíž v různém stádiu zralosti, lze tedy u fairtradové kávy předpokládat vynikající kvalitu i při celkové velkému objemu sklizně.

### Udržitelnost, která chutná

Fairtradová káva byla již jednou v minulosti oficiálně oceněna za svou výjimečnou kvalitu. V loňském roce byla například brazilskému fairtradovému družstvu ASCARIVE udělena mezinárodně uznávaná cena „Cup of Excellence“. Vítězné družstvo je známé díky velmi úrodné půdě a perfektnímu klimatu. Vzájemná souhra těchto faktorů poskytuje zdejší kávě silnou a rafinovanou vůni a chuť. Navíc družstvo ASCARIVE, stejně jako ostatní fairtradová družstva, splňuje také přísné standardy v sociální a environmentální oblasti. Kávu zároveň pěstuje organickým způsobem v bio kvalitě. Výsledkem snahy tamějších pěstitelů je tak trvalá udržitelnost, kterou sběr kávových třesně a v neposlední řadě celková péče o kávovníky, kterou zajišťují

© Publi



## VÁŠEŇ PRO KÁVU



© fotolia - Ranspigel.com

Existuje nespočet způsobů, jak si svůj šálek kávy vychutnat. I tady platí: jiný kraj, jiný mrav. V Itálii je součástí neoficiálního národního dědictví malické espresso se silným a výrazným aroma. U našich sousedů v Rakousku občas není ani tak důležité, jakou kávu člověk pije, ale kde ji pije. Zejména hlavní město Vídeň je proslaveno svými kavárnami např. Café Hawelka, Café Schwanzenberg, Café Sacher, kde se podává vynikající vídeňská káva – silné espresso s extra porcí nadýchané šlehačky. V Holandsku zase hraje velkou roli čas – hodině mezi 10. a 11. se přezdívá „Koffietijd“, čas na kávu. To Němci se v tomto

ohledu nenechají časem nijak omezovat. Káva se tam pije kdykoliv během dne, a to v dostatečném množství: na osobu a rok se zde zkonsumuje 7,2 kg kávových zrn (pro srovnání, u nás je to méně než 3 kilogramy). Oblíbenou kombinací v Německu je káva s rumem a se šlehačkou. Ještě více kávy vypijí Švýcaři, spotřebují ročně až 9 kilogramů zelené kávy na jednoho obyvatele. V Irsku pijí – nikoliv překvapivě – irskou kávu, která není díky přísadě v podobě whisky rozhodně určena pro slabé povahy. Opravdu zvláštním způsobem se podává káva ve Finsku. Na dně hrnku se servíruje sýr juustoleipä. Do

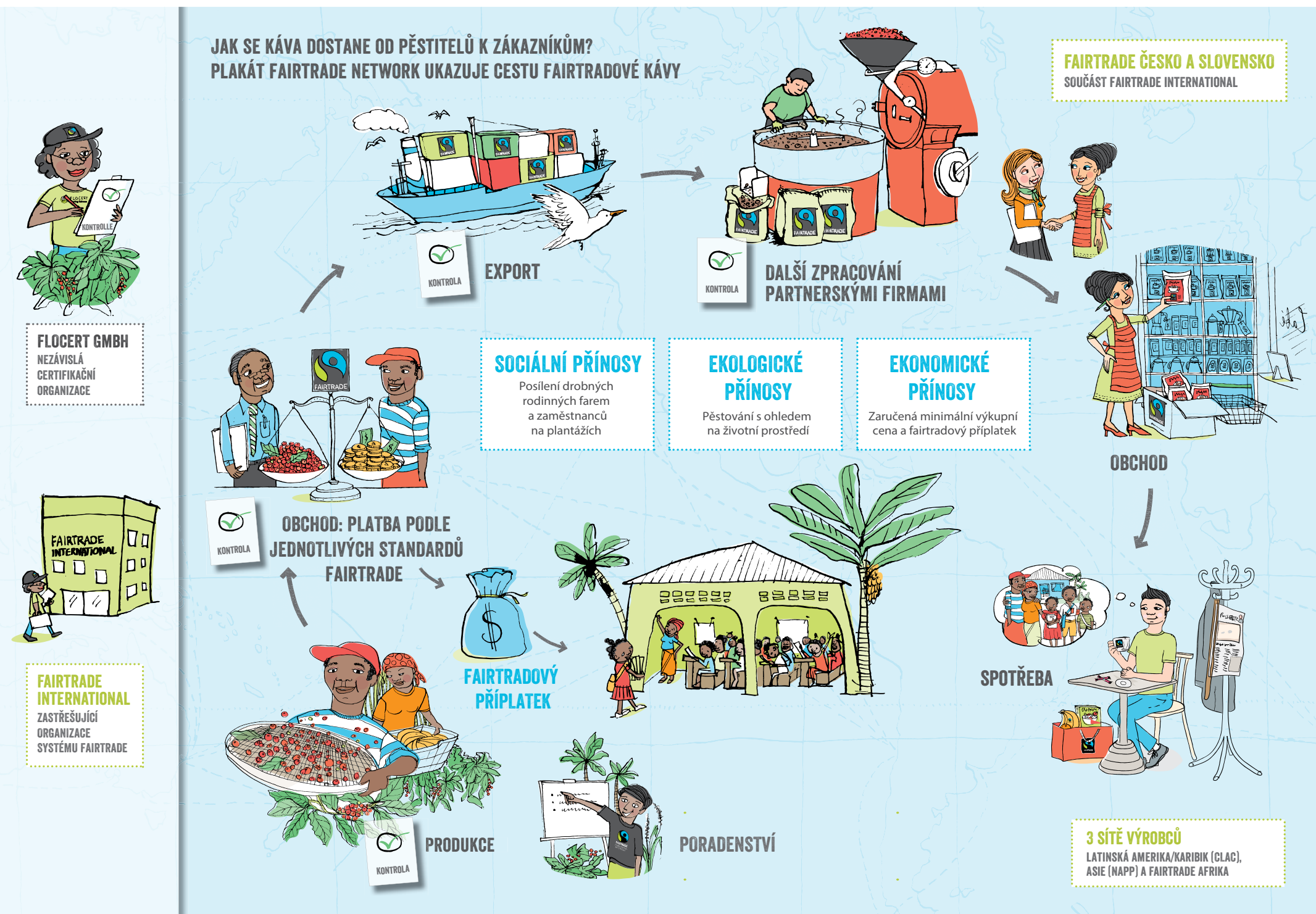
marocké kávy se zase přidávají sezamová semínka, pepř a muškátový oříšek. V Laosu se pije káva v kombinaci se sladkým kondenzovaným mlékem. V Japonsku je populární káva z plechovky – v létě si do ní dáte led a v zimě si ji přihřejete.

Bez ohledu na to, jak a kde člověk kávu pije, měl by být obchod s kávou dlouhodobě udržitelný, aby si každý mohl svůj šálek kávy, ať už ristretto, espresso, cappuccino nebo typického českého turka, vychutnat s dobrým pocitem.

„Jako kuchař jsem se za téměř tři desetiletí praxe naučil, že při vaření se dá obejít bez řady věcí: ani u masa, ani u ryb ani u vína nemusí mít člověk vždy to nejlepší z nejlepších, a přesto z toho s jistotou dávkou kreativity dokáže něco vykouzlit. Ale pokud jde o kávu, je to jiné: ta mě probudí, dodává mi energii, prostě mi chutná. Proto u tohoto elixíru života vždy věnuji pozornost tomu, co kupuji. Když vidím fairtradovou kávu, vím, že jde nejen o kvalitní kávu, ale také o to, že lidé, kteří ji pěstují, mohou lépe žít. A kdybyste mě chtěli pozvat na kávu... vždycky piju malou a černou!“

šéfkuchař Oliver Hoffinger

### JAK SE KÁVA DOSTANE OD PĚSTITELŮ K ZÁKÁZNIKŮM? PLÁKÁT FAIRTRADE NETWORK UKAZUJE CESTU FAIRTRADOVÉ KÁVY



Ydávatel: Fairtrade Česko a Slovensko, z.s.  
Botičská 4, 128 00 Praha 2  
tel.: +420 734 336 592



FAIRTRADE  
ČESKO a SLOVENSKO

e-mail: info@fairtrade-cesko.cz  
www.fairtrade-cesko.cz  
www.facebook.com/fairtradeCR

# PĚSTOVÁNÍ KÁVY V SOULADU S „MATKOU ZEMÍ“



## DRUŽSTVO PĚSTITELŮ KÁVY TIEMELONLÁ NICH K LUM

Družstvo Tiemelónlá Nich K Lum produkuje na jihu Mexika kávu podle standardů Fairtrade.

Název tohoto jihomexického družstva drobných pěstitelů kávy je v pravém slova smyslu květnatý: „Tiemelónlá Nich K Lum“ znamená totiž „Května naší země nás spojuje“. A toto označení jasně dává najevo tradiční hluboké propojení tohoto družstva pěstitelů s přírodou; všichni jeho členové jsou indiánského původu a náleží k národům Chol a Tzeltales. V okolí Palenque ve státě Chiapas pracuje celkem 313 členů družstva Tiemelónlá – v okresech Chilon, Ocosingo, Salto de Agua, Tumbala a Palenque.

### Bio z principu

Pouhé tři roky po založení, v roce 1989, učinilo družstvo významný krok v boji proti dalším nebezpečím, které ohrožuje jejich živobytí: stále snižující se kvalité půdy a ekologickým problémem způsobeným hospodařením a využíváním chemických hnojiv a pesticidů. Přechod na čisté organickou produkci a vstup do programu „Café Orgánico“ byl pro členy Tiemelónlá tou nejpřírodnější věcí na světě. Museli se jen rozpomenout na moudrost svých předků, kteří nazývali přírodu „Pachamama“ neboli Matka Země, a začít si znovu zacházet s respektem a úctou. Ekologické pěstování kávy je mnohem náročnější

než pěstování konvenční: družstvo používá pouze organické hnojivo, které si sami vyrábí kompostováním dužiny z kávových třešní, suchého listí, zelených rostlin, hnoje, vápna a popela. Každý kávovník používá speciální druh houby *Beauveria bassiana*, kterou si pěstuje ve své vlastní laboratoři. Zároveň jsou úspěšně využívány i speciální pastičky např. z plastových lahví, které obsahují látku, jež

tento druh hmyzu přitahuje. Především se ale mezi kávovníky vysazují stromy, které jim poskytují stín, zabraňují erozi, chrání kávovníky před přílišným sluncem a v neposlední řadě regulují vlhkost. Ekologické zemědělství však přineslo družstvu i ekonomické výhody: za kávu vypěstovanou v bio kvalitě dostávají mnohem lépe zaplacenou. Jak se ukázalo, bylo založení družstva velmi důležitým krokem v ochraně rodin drobných pěstitelů před ničivými dopady dohody o volném obchodu NAFTA. Zóna volného obchodu vytvořená v roce 1994 Spojenými státy, Kanadou a Mexikem vedla k tomu, že malé a střední podniky jsou přímo válcovány konkurrencí ze strany velkých subvencovaných zemědělských společností v USA. Od roku 1994 do roku 1999 klesly v Mexiku v zemědělství mzdy o 60 procent a zkrachovalo mnoho drobných pěstitelů. Aktuálně musí Mexiko většinu zemědělských komodit dovážet.

Tiemelónlá Nich K Lum je od roku 1999 obchodním partnerem firmy EZA Fairer Handel (rakouský prodejce fairtradové kávy, čaje, čokolády a dalších fairtradových výrobků), která zaručuje drobným pěstitelům minimální cenu 140 dolarů za stolibrové balení (45,36 kg) vypraných kávových zrn arabica ve standardu Fairtrade. Pokud je výkupní cena na světovém trhu vyšší, dostanou pěstitele samozřejmě cenu vyšší. Pokud výkupní cena klesne pod minimální cenu, dostanou pěstitele tuto minimální cenu, tj. 140 USD za stolibrové balení. Kromě toho pěstitelé ještě získají příplatek za bio kvalitu – 30 dolarů za stolibrové balení navíc. Samotné družstvo dostane i fairtradový příplatek, což je dalších 20 dolarů za sto liber kávy. Jak s fairtradovým příplatkem družstvo naloží, určují kolektivně všichni jeho členové družstva. Členové Tiemelónlá si volí správní radu a dva zástupce na regionálním nebo obecním shromáždění. Nejvyšším rozhodovacím orgánem družstva je valné shromáždění, které se svolává jednou za rok.

Fairtradový příplatek je investován do společných projektů – a přinejmenším čtvrtina z něj je určena na zvýšení kvality produkce. Několik členů družstva absolvovalo speciální školení a stali se z nich poradci v otázkách ekologického pěstování pro další členy družstva, kteří zároveň kontrolují pěstování přímo v terénu. Členové se mohou účastnit i dalších vzdělávacích programů zaměřených mimo jiné na specifické

složení půdy vhodné pro ekologické pěstování kávy.

### Požadovat rovnoprávnost

Kromě hlubokého spojení s přírodou přináší tradiční způsob života národů Chol a Tzeltales i další aspekt: členy družstva jsou především muži, kteří fungují jako hlavy rodin. Proto existují i další programy, které jsou hrazeny z fairtradového příplatku a jsou cílené na podporu žen. Nabízejí jim možnost vzdělání v oblasti zdravotní péče, výživy a základů řemesel. Zdejší ženy také dostaly nové komunitní mlýny na mletí kukuřice, které jim značně ulehčily práci.

Navzdory ekologickému způsobu hospodaření zůstává pro členy družstva stálou hrozbou kávová rez. Tato plísňová infekce, která je schopná připravit farmáře o celou sklizeň, se naposledy objevila v roce 2015 a zničila až polovinu sklizně jednotlivých drobných pěstitelů. Příčinou častějšího výskytu kávové rzi jsou klimatické změny, které s sebou nesou stále vyšší teploty i v mexických horách. „Účinky změny klimatu jsou již znatelné“, potvrzuje Gregorio Méndez Moreno. „Například déšť přichází v neobvyklém období, došlo k posunutí sezóny, je více škůdců a je stále těžší s nimi bojovat. Káva zraje mnohem rychleji, a proto se i dřív sklízí.“

Fairtrade podporuje konkrétní rodiny drobných pěstitelů, aby se dokázaly přizpůsobit závažným důsledkům souvisejícím se změnou klimatu. Na jedné straně jim nabízí školení, kde se pěstitelé seznamují s konkrétními způsoby, jak bojovat proti důsledkům změny klimatu: například že cílená výsadba stromů mezi kávovníky chrání rostliny před intenzivním slunečním zářením a také zabraňuje vyplavování půdy silnými dešti. Dále je podporována obnova kávových plantáží nahrazováním starých kávovníků mladšími a odolnějšími rostlinami. Drobní pěstitelé se učí bojovat proti škůdcům, erozi půdy a její kyselosti, a tím předcházet ztrátám při sklizni. Díky tomu může nyní Gregorio Méndez Moreno prohlásit: „Od roku 1986 pracuji jako zemědělec a pěstuji kávu, znám tedy své řemeslo. Díky ekologickému způsobu pěstování a dobré poloze mám tu nejlepší kvalitu kávy. V kombinaci s Fairtrade je to můj klíč k úspěchu. Získávám za svou kávu lepší cenu, a ještě ji mohu pěstovat jak s ohledem na životní prostředí. Zvolil jsem si tedy cestu udržitelnosti a našel jsem tu nejlepší možnost, jakou jsem si mohl přát.“

# OCHRANA NAŠÍ MATKY ZEMĚ A ZARUČENÁ MINIMÁLNÍ CENA

**Mexický zemědělec Gregorio Méndez Moreno o výhodách systému Fairtrade - a o přínosech ekologického zemědělství**

*Fairtrade: Jaký byl nejdůležitější pozitivní efekt, když družstvo získalo certifikaci Fairtrade?*

Gregorio Méndez Moreno: Ochrana naší Matky Země a záruka minimální výkupní ceny pro rodiny pěstitelů.

*Fairtrade: Cena, za kterou družstvo prodává svou kávu, zahrnuje také fairtradový příplatek. Jak se v rámci Tiemelónlá používá a jak působí?*

Gregorio Méndez Moreno: Využíváme příplatek na projekty, které přinášejí družstvu výhody a které jsou dobré pro všechny jeho členy. Příplatek rovněž pomáhá zvýšit kvalitu kávy, protože umožňuje obnovu kávových plantáží, interní kontroly a odbornou pomoc pěstitelům.

*Fairtrade: V družstvu Tiemelónlá Nich K Lum se již od roku 1989 pěstuje káva s použitím principů ekologického zemědělství. Co vás vedlo k této změně?*

Gregorio Méndez Moreno: Přáním členů je chránit naši Matku Zemi, která používáním chemických látek trpí. Chtěli jsme také nabídnout našim zákazníkům kvalitnější kávu.

*Fairtrade: Jak ovlivňuje ekologické zemědělství kvalitu?*

Gregorio Méndez Moreno: Káva, která je ekologicky pěstována, nemá žádný negativní dopad na zdraví lidí, kteří ji pijí. A chuť organické kávy není ničím ovlivněna, protože se při pěstování nepoužívají žádné chemické látky.

*Fairtrade: Jaké úkoly před sebou máte v nejbližší době?*

Gregorio Méndez Moreno: Chceme zlepšit vzdělávání a odborné školení členů, zvýšit počet angažovaných a odpovědných členů družstva, zvýšit kvalitu zasetím různých odrůd, rozvíjet další exportní trhy s kávou. Rádi bychom se naučili využívat kapitál tak, abychom byli méně závislí na půjčkách jak pro sklizeň, tak pro marketing. Zkrátka napnout síly k tomu, abychom zajistili spokojený a šťastný život pro všechny naše členy.

*Fairtrade: Děkuji za rozhovor.*

Rozhovor vedl Roman David-Freihls



## DATA O FAIRTRADOVÉ KÁVĚ

OBJEM FAIRTRADOVÉ KÁVY PRODANÉ V ROCE 2017 V ČR ODPOVÍDÁ **520 TUNÁM ZELENÉ KÁVY**

FAIRTRADOVÝ PŘÍPLATEK ZA KÁVU PRODANOU V ČR V ROCE 2017 ČINIL **5 151 469 Kč**

NA CELÉM SVĚTĚ ŽIJE **795 457** PĚSTITELŮ FAIRTRADOVÉ KÁVY



VEDELE KÁVY SE TAKÉ PĚSTUJE KUKUŘICE, FAZOLE, ZELENINA A BANÁNY PRO VLASTNÍ SPOTŘEBU.



PO ODSTRANĚNÍ DUŽNINY SE ZRNA SUŠÍ NA VZDUCHU. NEKVALITNÍ ZRNA JSOU VYBÍRÁNA RUČNĚ.



ORGANICKÉ EKOLOGICKÉ PĚSTOVÁNÍ JE VYKOUPENO MNOŽSTVÍM PRÁCE. PLEVEL SE ODSTRÁNUJE RUČNĚ.