

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

Τμήμα Γεωγραφίας

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών

«Εφαρμοσμένη Γεωγραφία και Διαχείριση του Χώρου»

Κατεύθυνση: Ανάπτυξη και Διαχείριση του Ευρωπαϊκού Χώρου

«Πολιτικές και Κινήματα εντός του παγκοσμιοποιημένου εμπορίου τροφίμων»

Διπλωματική εργασία της Τσενέ Ελένης

Αθήνα, Οκτώβριος 2016

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

Τμήμα Γεωγραφίας

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών

«Εφαρμοσμένη Γεωγραφία και Διαχείριση του Χώρου»

Κατεύθυνση: Ανάπτυξη και Διαχείριση του Ευρωπαϊκού Χώρου

«Πολιτικές και Κινήματα εντός του παγκοσμιοποιημένου εμπορίου τροφίμων»

Διπλωματική εργασία της Τσενέ Ελένης

Επιβλέπουσα : Σκορδίλη Σοφία

Αθήνα, Οκτώβριος 2016

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

Περίληψη.....	3
Περίληψη στα αγγλικά.....	4
Θεωρητικό πλαίσιο.....	5
Στόχος Εργασίας.....	5
Μεθοδολογία.....	5
<u>Εισαγωγή</u>	
Τα τρόφιμα και το φαινόμενο της παγκοσμιοποίησης.....	6
Η στροφή του ερευνητικού ενδιαφέροντος στη μελέτη των τροφίμων.....	7
Ένας χώρος για τις γυναίκες: food studies and women.....	8
<u>Α' ΜΕΡΟΣ: Θεωρητικό πλαίσιο</u>	
<u>Κεφάλαιο 1 : Κοινοί παρονομαστές στο σύγχρονο διάλογο για τα τρόφιμα.....</u>	<u>9</u>
Α.1.1 Επισιτιστική ανασφάλεια.....	10
Α.1.2 Εξάντληση Φυσικών Πόρων	11
Α.1.3 Τροφικά μίλια.....	12
Α.1.4 Ο κλάδος τη βιοτεχνολογίας.....	15
Α.1.5 Ασφάλεια τροφίμων. Επιδημίες : Νόσος Χοίρων, Αγελάδων, Πτηνών.....	18
<u>Κεφάλαιο 2 : Η έκφραση των ανησυχιών μέσα από πολιτικές, πρακτικές και κινήματα</u>	<u>20</u>
Α.2.1 Το δίκαιο εμπόριο.....	21
Α.2.2 Τα τοπικά προϊόντα ως γραμμή χάραξης πολιτικής για την Ευρωπαϊκή Ένωση.....	22
Α.2.3 Το θεωρητικό πλαίσιο των κινήματων.....	27
Α.2. 4 Συνδηλώσεις συνδεδεμένες με το «παγκόσμιο» και το «τοπικό».....	30

Β' ΜΕΡΟΣ : Η μελέτη περίπτωσης

Κεφάλαιο 1 : «Locavores»

B.1.1. Το κίνημα των «locavores»	31
B.1.2 Αιτίες εμφάνισης του κινήματος	34
B.1.3 Η εποχικότητα: Η γραμμική και κυκλική πορεία του χρόνου.....	35
B.1.4 Το φεγγάρι της συγκομιδής (Harvest Moon)	36
B.1.5 Ο τόπος- Απόσταση	36
B.1.6 Foodshed	37
B.1.7 Οι ιδιαίτερες συνθήκες στην Καλιφόρνια	39
B.1.8 Το μοντέλο τροφίμων στο Σαν Φρανσίσκο.....	41

Κεφάλαιο 2 : «Slow Food

B.2.1 Το κίνημα του Slow Food	43
B.2.2 Δίκτυα δράσης του κινήματος	44
B.2.3 Η περιφέρεια του Piemonte ως εύφορο έδαφος εμφάνισης του κινήματος.....	46
B.2.4 Σύγκριση Piemonte και California	47

Γ' ΜΕΡΟΣ : Συμπεράσματα

Γ.1 Παγκοσμιοποίηση, τοπικοποίηση και επανατοπικοποίηση	49
Γ.2 Η διαρραγή των σχέσεων καταναλωτών, παραγωγών.....	50
Γ.3 «Η προσέγγιση του κύκλου ζωής των προϊόντων»	52
Γ.4. Η τοπική παγίδα.....	53
Γ.5. Ηθικός καταναλωτισμός – ηθική κατανάλωση τροφίμων.....	54
Γ.6. Η ηθική και η οικονομία των τροφίμων με κατάληξη τα απορρίματα.....	55
Γ.7. Ο ρυπογόνος κλάδος της κτηνοτροφίας και χορτοφαγία.....	56
Γ.8 Θρησκεία και διατροφικές επιλογές.....	58
Γ.9. Νέος Ανθρωπολογικός τύπος, Τρόφιμα και ταυτότητα: Ελιτισμός ή εθνοκεντρισμός.....	60
Γ. 10. «Τρόφιμα, πολιτικές θεωρήσεις και διακυβέρνηση».....	62
Γ. 11 «Η έννοια της «τροφικής ερήμου»	63
Γ.12 «Η αστική γεωργία».....	64
Γ.13 Η υπόθεση τρόφιμα μέσα από τη βιβλιογραφία και την κινηματογραφία.....	64
Γενικά συμπεράσματα.....	66

Βιβλιογραφία.....	67
<u>Περιεχόμενα πινάκων</u>	
A1 : « Η θέση του Πάπα για τη βιοτεχνολογία».....	17
A2 : «Το δίκαιο εμπόριο».....	24
A3 : «Ενδείξεις ποιότητας Π.Ο.Π, Ε.Π.Π, Π.Γ.Ε».....	27
A4 : «Συνδηλώσεις συνδεδεμένες με το παγκόσμιο και τοπικό».....	29
B.1.1: «Οι ιδρυτές των Locavores».....	31
B.2.2 : «Οι τροχοί της εποχικότητας των προϊόντων».....	32
B.1.3 : «Το μοντέλο τροφίμων στο Σαν Φρανσίσκο».....	42
B.2.1 : «Πληθυσμός-Έκταση Καλιφόρνια».....\	49
B.2.2 : «Πληθυσμός-Έκταση Piemonte».....	49
Γ.1 : «Παρουσίαση έρευνας Sims».....	51
Γ.2 : «Διάγραμμα κύκλου ζωής προϊόντων».....	54
Γ.3 : «Σημαντικά θέματα στην αγορά τροφίμων».....	55
Γ.4 : «Τροφικά απορρίμματα».....	58
Γ.5 : «Ανθρακικό αποτύπωμα με βάση τη διατροφή».....	59
Γ.6 : «Ανθρακικό αποτύπωμα με βάση τη διατροφή».....	60
Γ.7 : «Πολιτικές θεωρήσεις και τρόφιμα».....	65

Περίληψη

Τα τρόφιμα βρίσκονται σε κεντρική θέση στον παγκόσμιο διάλογο. Το ενδιαφέρον των παγκόσμιων φορέων, των κρατών, των ερευνητών, ακαδημαϊκών, θεωρητικών, επαγγελματιών αλλά και των καθημερινών ανθρώπων σχετικά με τα τρόφιμα έχει αυξηθεί και με το γυναικείο φύλο να έχει πλέον ισχυρή παρουσία στο χώρο της έρευνας και της μελέτης των τροφίμων.

Στο πρώτο μέρος της εργασίας γίνεται λόγος για τα νέα παγκόσμια δεδομένα που υπαγορεύουν νέα προσέγγιση γύρω από τα αγροτροφικά συστήματα παραγωγής και τα τρόφιμα γενικότερα. Κοινοί παρονομαστές στο διάλογο είναι η κλιματική αλλαγή και η υπερθέρμανση του πλανήτη, οι προβλέψεις για αύξηση του παγκόσμιου πληθυσμού και η επισιτιστική ανασφάλεια που την συνοδεύει, η εξάντληση των φυσικών πόρων, η εισαγωγή νέων όρων όπως τα τροφομίλια και το ανθρακικό αποτύπωμα καθώς και η εξάπλωση ασθενιών όπως η νόσος των χοίρων, αγελάδων, πτηνών που θέτουν σε αμφισβήτηση την ασφάλεια των τροφίμων. Παράλληλα, θεσμοί όπως ο Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών και η Ευρωπαϊκή Ένωση προσαρμόζουν τη χάραξη πολιτικής στα νέα αυτά δεδομένα και θέτουν στόχους για την πρόληψη και αντιμετώπιση της κατάστασης ενώ την εμφάνισή του κάνει και η οργάνισμός του Δίκαιου Εμπορίου. Τα τρόφιμα οφείλουν να προάγουν την υγεία, το περιβάλλον, τις τοπικές οικονομίες, την ευημερία των ζώων, να είναι δηλαδή βιώσιμα, οικολογικά, δίκαια, τοπικά και ηθικά.

Το δεύτερο μέρος της εργασίας χρησιμοποιεί ως μελέτη περίπτωσης τα κινήματα “slow food” και των “locavores”. Τα κινήματα αυτά επαναπροσδιορίζουν την παράδοση και την τοπικότητα με καινοτόμο και εξωστρεφή προσέγγιση, η οποία δεν υπάγεται στο συντηρητικό πλαίσιο που την περιέβαλε στο παρελθόν. Οι έννοιες του τόπου και του χρόνου επανεισάγονται ως αντίδραση στη εντατική γεωργική παραγωγή.

Μελετώντας τις αιτίες εμφάνισης αυτών των κινήματων διαπιστώνεται ότι στη συζήτηση για τα τρόφιμα γίνεται περίπλοκη καθώς η τοπικότητα γίνεται αντιληπτή με διαφορετικούς τρόπους από τα κοινωνικά υποκείμενα αναλόγως τη θέση τους. Περιλαμβάνει ορολογίες όπως ο κύκλος ζωής των προϊόντων και η σπατάλη των τροφίμων αφού σημαντικός όγκος αυτών έχει κατάληξη τα απορρίμματα πριν ακόμα καταναλωθεί ή σε κάποιες περιπτώσεις πριν καν προλάβει να αλλοιωθεί. Γίνεται επίσης απόπειρα προσδιορισμού της πλέον “βιώσιμης δίαιτας” και πως η θρησκεία μπορεί να συνδέεται με θέματα διατροφής συμβάλλοντας στη διαμόρφωση της “ηθικής κατανάλωσης” και πως αυτή μπορεί να παραπέμπει σε ελιτίστικές ή εθνοκεντρικές κοινωνικές τάσεις. Η βιβλιογραφία γύρω από τα τρόφιμα είναι ολοένα αυξανόμενη όπως επίσης και οι αναφορές στον τύπο αλλά και στην κινηματογραφία.

Summary

Food has drawn attention and gained ground in global discussions. International agencies, countries, researchers, academics, professionals as well as ordinary people and consumers show increasing interest in food with women regaining and redefining their position in the fields of food studies and research.

The first part of this paper analyzes the current global climate on food that recognizes a new approach to agrofood production systems and food generally. Climate change, global warming, projections on population increase and respectively food insecurity, depletion of natural resources, the introduction of terminology such as food miles and carbon footprint along with spreading diseases (aviary, bovine, swine) that challenge food security, are the common denominators in the global narrative surrounding food. Meanwhile, foundations and establishments such as the United Nations and the European Union adjust their policies according to the new global demands and set goals to prevent and deal with the uprising situation in the same terrain as the Fair Trade organization. Foods should promote health, the environment, local economies, animal welfare; they need to be green, fair, local and ethical.

The second part of this paper uses as case studies the movements of “slow food” and “locavores”. These movements redefine tradition and locality in an innovative and extrovert manner, outside its past conservative frame. The ideas of place and time are reintroduced as a reaction to intensive agricultural production.

By studying the causes behind the emergence of such lifestyle movements, the food narrative becomes more complex as locality is differently perceived by social actors and stakeholders, depending on their position and expectations. Terms such as the life cycle of products, food waste, ethical eating and consuming and the pursuit of the most sustainable diet are found to be related not only to food choices that could demonstrate elitist or nationalistic behaviors but religion also. The bibliography, press releases and cinematic documentation on food issues are becoming increasingly extensive within the global context.

Θεωρητικό πλαίσιο

Το θεωρητικό πλαίσιο της παρούσας εργασίας αναλύεται στο πρώτο μέρος όπου γίνεται προσπάθεια για τον εντοπισμό και την περιγραφή των σύγχρονων δημογραφικών, κλιματικών, περιβαλλοντικών, οικονομικών, πολιτικών και κοινωνικών προκλήσεων εντός του παγκοσμιοποιημένου και συμβατικού εμπορίου αγροτροφίμων και πως αυτές βρίσκουν δίοδο έκφρασης μέσα από τα κινήματα του “slow food” και των “locavores”, το οποία έχουν αποκτήσει δημοτικότητα και ακολούθους.

Στόχος της εργασίας

Μέσα από την παρουσίαση της σύνθεσης των κινήματων “slow food” και “locavores”, των ιδιαίτερων συνθηκών που επικρατούν στις περιοχές που εμφανίζονται και τη μεταξύ τους σύγκριση, γίνεται προσπάθεια να δοθούν απαντήσεις στα ακόλουθα ερωτήματα:

Πρόκειται για οργανωμένες και συλλογικές ή μεμονωμένες εκδηλώσεις ανησυχίας;

Ποιές είναι οι βασικές αρχές και η θεωρητική βάση αυτών των κινήματων;

Ποιό είναι το κοινό στο οποίο απευθύνονται και ποιά είναι τα χαρακτηριστικά του;

Ποιός είναι ο απώτερος στόχος τους;

Ενισχύονται και οφελούνται στην πράξη οι τοπικές οικονομίες μέσω της ανάδειξης της τοπικής παραγωγής και κατανάλωσης ;

Ποιές είναι οι σύγχρονες προσεγγίσεις σχετικά με τα τρόφιμα;

Ποιά είναι τα χαρακτηριστικά της “βιώσιμης” διατροφής;

Πώς σχετίζεται η “βιώσιμη διατροφή” με τη χορτοφαγία και τη θρησκεία;

Με ποιόν τρόπο ενσωματώνεται η τοπική παραγωγή στο συμβατικό εμπόριο τροφίμων

Πώς αναγνωρίζεται από επίσημους φορείς όπως τα Ηνωμένα Έθνη και η Ευρωπαϊκή Ένωση;

Μεθοδολογία

Προκειμένου να δοθούν απαντήσεις στα παραπάνω ερωτήματα χρησιμοποιήθηκαν δευτερογενείς και τριτογενείς πηγές τόσο για το θεωρητικό μέρος όσο και για την εύρεση πληροφοριών για τη μελέτη περίπτωσης και τη συζήτηση γύρω από τα θέματα που θίγει. Θα ήταν αδύνατον να μην αναφερθώ στην παρατήρηση και επαγγελματική εμπειρία στο χώρο της εστίασης καθώς και το προσωπικό ενδιαφέρον για τη γαστρονομία τόσο σε πρακτικό όσο και θεωρητικό επίπεδο και τη συλλογή ετών σε ανάλογα έντυπα

Εισαγωγή

«Τα τρόφιμα και το φαινόμενο της «παγκοσμιοποίησης»

“Δεν χρειάστηκε ογκώδης μετανάστευση από τη Γαλλία προς τις Η.Π.Α για να εξαπλωθεί το κρουασάν στην Αμερική, ούτε χρειάστηκε ογκώδης μετανάστευση των Αμερικανών στην Ευρώπη για να φέρει τα χάμπουργκερ σε όλες σχεδόν τις μεσαίου μεγέθους πόλεις της Ευρώπης”.

(Harvey 1989:300, Bell and Valentine, 1997:9)

Η πλειοψηφία των σύγχρονων ανθρώπων είναι εξοικειωμένοι με τον όρο «παγκοσμιοποίηση». Μέχρι σήμερα έχουν γίνει πολλές απόπειρες από ακαδημαϊκούς και θεωρητικούς για την απόδοση ορισμού στον όρο «παγκοσμιοποίηση». Τον Ιούνιο του 2006 το Κέντρο Πολιτικής Ασφαλείας της Γενεύης δημοσίευσε την εργασία των Al-Rodhan και Stoudmann ¹ στην οποία παρουσιάζονται συγκεντρωτικά σε χρονολογική λίστα ορισμοί βιβλιογραφικώς τεκμηριωμένοι (στις περισσότερες περιπτώσεις) αναφορικά με το φαινόμενο της παγκοσμιοποίησης καθώς επίσης προτείνεται από τους ίδιους τους συγγραφείς ένας νέος ορισμός σύμφωνα με τον οποίο “Η παγκοσμιοποίηση είναι μία διαδικασία που περικλείει τις αιτίες, την πορεία και τις συνέπειες της διεθνικής και διαπολιτισμικής ολοκλήρωσης των ανθρώπινων και μη-ανθρώπινων δραστηριοτήτων”. Δεύτερος στη χρονολογικώς δομημένη λίστα των ορισμών από τους Al-Rodhan και Stoudmann αναφέρεται ο χαρακτηρισμός της παγκοσμιοποίησης ως «...συμπίεση του χρόνου και του χώρου» από τον Harvey.

Σύμφωνα με τον Harvey οι ροές των ιδιαίτερων προϊόντων από κάποια τοπική κουζίνα ανά τον κόσμο προηγούνται των μεταναστευτικών ροών από τον ίδιο τόπο. (Bell and Valentine 1997:9, Harvey 1989:300) Η κατανάλωση τροφίμων αποτελεί ένα καθαρό παράδειγμα των διαδικασιών της “συμπίεσης του χωροχρόνου”. Πιο συγκεκριμένα “Η αγορά τροφίμων φαίνεται πολύ διαφορετική από αυτό που ήταν πριν από είκοσι χρόνια”. Προϊόντα από διαφορετικά σημεία του πλανήτη μπορούν να βρίσκονται τοποθετημένα και να πωλούνται το ένα δίπλα στο άλλο, στο ίδιο ράφι. Ίσως κάτι τέτοιο στο παρελθόν να ήταν απόρροια των μεταναστευτικών ροών διαφορετικών ομάδων προτού ενσωματωθεί με αργούς ρυθμούς στην αστική καταναλωτική κουλτούρα. Η διάθεση προϊόντων από διαφορετικές γαστρονομικές προελεύσεις και η πρόσβαση ακόμα και των “οικονομικά ασθενέστερων” καταναλωτών σε ποικιλία προϊόντων αντανακλάται στη διάδοση

¹ “Definitions of Globalization: A Comprehensive Overview and a Proposed Definition”

<http://www.isn.ethz.ch/Digital-Library/Publications/Detail/?ots591=0c54e3b3-1e9c-be1e-2c24-a6a8c7060233&lng=en&id=19462>

διαφορετικών τύπων και ειδών μαγειρικής σε σύντομο χρονικό διάστημα ή μάλλον συντομότερο των καθαυτών μεταναστευτικών ροών. Το φαινόμενο της “συμπίεσης του χωροχρόνου” κάνει εμφανή την ύπαρξή του στην καθημερινότητα της πλειοψηφίας των πολιτών των αναπτυγμένων κρατών αρχής γενομένης από την κατανάλωση τροφίμων.

Η ολοένα ευκολότερη και γρηγορότερη, σε σχέση με το παρελθόν, κίνηση ανθρώπων, αγαθών, κεφαλαίων, υπηρεσιών, ιδεών και πληροφοριών συμβαίνει παράλληλα με τις εξελίξεις στους τομείς της τεχνολογίας, των τηλεπικοινωνιών, του εμπορίου, των μεταφορών, της παραγωγής. «Συνχνά λέγεται ότι ζούμε μία εποχή επιτάχυνσης των πάντων-και διάχυσής τους. Η έννοια της «χωροχρονικής συμπίεσης», και η εξοικείωση με ορολογία όπως επιτάχυνση, Παγκόσμιο Χωριό, υπέρβαση των φραγμών του χώρου, σβήσιμο των γραμμών του ορίζοντα κλπ «έχει ως αποτέλεσμα την εντεινόμενη αίσθηση αβεβαιότητας για το τι εννοούμε όταν μιλάμε για «τόπους» και τι είδους σχέσεις αναπτύσσουμε μαζί τους.» (Μάσσεϋ 1995:56). Το νόημα του «τόπου» είναι πράγματι αμφιλεγόμενο και χρήζει περαιτέρω εξέτασης δεδομένων των ιδεολογικώς αντιθετικών αντιλήψεων που δημιουργούνται περί αυτού. Από τη μία πλευρά η έννοια του τόπου μπορεί να εκφράζει την «επιστροφή στις ‘διάφορες’ ρίζες και το αίσθημα της σταθερότητας» από την άλλη «εξομοιώνεται με την ακινησία και την οπισθοδρόμηση» ενάντια στις προοδευτικές δυνάμεις. Επιπλέον το απλουστευτικό ζήτημα της χάραξης γραμμών που σηματοδοτούν τα σαφή όρια ενός τόπου αποδεικνύεται περίπλοκη διαδικασία. (Μάσσεϋ 1995:59). Η πραγματική υπόσταση ενός τόπου αποτελείται με τη σειρά της «από επιρροές, επαφές και συνδέσεις οι οποίες με τον καιρό έχουν εγκατασταθεί, παγιωθεί μεταξύ τους και παράγει κάτι καινούριο το οποίο εμείς τώρα βλέπουμε ως παλαιό και καθιερωμένο» (Bell and Valentine 1997:10, Massey 1995).

Η στροφή του ερευνητικού ενδιαφέροντος στη μελέτη των τροφίμων

«Μέχρι τις τελευταίες δεκαετίες του προηγούμενου αιώνα, η μελέτη του αγροτροφικού τομέα δεν συγκαταλεγόταν στις ερευνητικές προτεραιότητες των κοινωνικών επιστημών». Παρά το αίσθημα της οικειότητας που προκαλούν τα τρόφιμα, αφού εντάσσονται στις βιολογικές ανάγκες και την καθημερινότητα όλων, το ερευνητικό ενδιαφέρον γύρω από αυτά παρέμενε μειωμένο για λόγους που αποδίδονται στη θέση των γυναικών στην κοινωνία (μολονότι αυτές κατά παράδοση απασχολούνταν στον κλάδο της γεωργίας και προετοίμαζαν τα οικογενειακά γεύματα), στο εθνοκεντρικό πλαίσιο της κοινωνικής έρευνας (Σκορδίλη 2015, Hadjimichalis και Vaiou 2004) και κυρίως στις βιολογικές διεργασίες (ακραία καιρικά φαινόμενα, φυσικές καταστροφές, επιδημίες κ.α) που διέπουν την αγροτροφική παραγωγή καθιστώντας την απρόβλεπτη και ασταθή για την υπαγωγή της στα αυστηρά υποδείγματα των κοινωνικών επιστημών. «Στη διάρκεια της τελευταίας εικοσαετίας έχει σημειωθεί εντυπωσιακή μεταστροφή του ενδιαφέροντος των κοινωνικών

επιστημών για τον αγροτροφικό τομέα και τα τρόφιμα» (Σκορδίλη 2015).

Η μελέτη και η έρευνα του αγροτροφικού τομέα και των τροφίμων αποτελούν πλέον ξεχωριστό διεπιστημονικό κλάδο σπουδών με αντικείμενο «τη μελέτη της τροφής και τη σχέση της με την ανθρώπινη εμπειρία» ο οποίος “εξετάζει από διάφορες οπτικές (όπως η τέχνη, η κοινωνιολογία, η εκπαίδευση, η οικονομία, η υγεία, η κοινωνική δικαιοσύνη, η λογοτεχνία, η ανθρωπολογία και η ιστορία) τις περίπλοκες σχέσεις μεταξύ φαγητού, πολιτισμού και κοινωνίας”.(Almerico, 2014:2).

Αναμφίβολα πλέον το ερευνητικό ενδιαφέρον είναι στραμμένο στον χώρο των τροφίμων καθώς φέρει μερίδιο ευθύνης για σύγχρονα φαινόμενα (όπως η κλιματική αλλαγή, η επισιτιστική ανασφάλεια...) τα οποία χρήζουν ολιστικής αντιμετώπισης.

Ένας χώρος για τις γυναίκες: Food studies and women

Με την καθιέρωση των σπουδών ως ξεχωριστό κλάδο μελέτης και έρευνας καθίσταται εμφανής η κυρίαρχη θέση του γυναικείου φύλου στο χώρο των τροφίμων. Οι γυναίκες κατά παράδοση και σε βάθος χρόνου ασχολούνταν με την προετοιμασία και παρασκευή των οικογενειακών γευμάτων ενώ ταυτοχρόνως απασχολούνταν σε γεωργικές εργασίες (Σκορδίλη 2015). Έως τα μέσα του 19^{ου} αιώνα, η βιβλιογραφία σε θέματα τροφίμων και φαγητού περιλάμβανε κατά κύριο λόγο έργα ανδρών συγγραφέων με το ενδιαφέρον τους εστιασμένο στα πιο εκλεπτυσμένα και ακριβά τρόφιμα και τα κρασιά που τα συνοδεύουν αναλόγως. (Avakian, Haber, 2005). Η αγγλίδα Elizabeth David και η αμερικανίδα M.F.K Fisher υπήρξαν οι πρώτες γυναίκες συγγραφείς σε θέματα γαστρονομίας οι οποίες έκαναν λόγο για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του καλού φαγητού και τη σημασία τους για τους ανθρώπους εστιάζοντας στην ομορφιά και την ικανοποίηση που προσφέρουν τα απλά γεύματα που έχουν παρασκευαστεί με φρέσκα υλικά.

Το γυναικείο φύλο βίωσε απώλειες σε ιδιωτική δύναμή κυρίως μετά τη δεκαετία του χίλια εννιακόσια πενήντα όταν το ζύμωμα και η παρασκευή του ψωμιού εξήλθε του οικιακού χώρου (Avakian, Haber, 2005) και έγινε υπηρεσία ενώ παράλληλα αυξανόταν η δημόσια δύναμή των γυναικών μέσω της εισόδου τους στην αγορά εργασίας και την απόκτηση αγοραστικής δύναμης. Για πολλά χρόνια και κυρίως κατά τη δεκαετία του εβδομήντα το ενδιαφέρον των “φεμινιστικών σπουδών” ήταν στραμμένο στη δίκαιη κατανομή των οικιακών εργασιών και υποχρεώσεων μεταξύ των δύο φύλων, τοποθετώντας τον αγροτροφικό κλάδο εκτός του πεδίου των ερευνητικών ενδιαφερόντων.

Οι γυναίκες ανέκαθεν έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο στην οργάνωση των γευμάτων και ταυτοχρόνως διαθέτουν πιο ευαισθητοποιημένο οικολογικό προφίλ. Με την αύξηση του ερευνητικού ενδιαφέροντος για τον κλάδο των τροφίμων, η συμμετοχή και συμβολή του γυναικείου φύλου αποτελεί αδιαμφισβήτητο γεγονός.

ΜΕΡΟΣ Α

Κεφάλαιο 1 : Κοινοί παρονομαστές στο σύγχρονο διάλογο για τα τρόφιμα

Στο πρώτο μέρος η παρούσα εργασία διερευνά τις καταστάσεις και τους προβληματισμούς που περιγράφουν την παγκόσμια εικόνα όσον αφορά τα τρόφιμα και το εμπόριό τους. Γίνεται αναφορά σε σύγχρονα φαινόμενα με τα οποία το ευρύ κοινό είναι εξοικειωμένο και καθορίζουν την εξασφάλιση ενός βιώσιμου πλανήτη. Βασική προϋπόθεση είναι η διασφάλιση της κινητήριας δύναμης του ανθρώπινου δυναμικού του πλανήτη, της τροφής. Φαινόμενα όμως όπως η υπερθέρμανση του πλανήτη, η αύξηση του ανθρώπινου πληθυσμού, η εξάπλωση ασθενειών που συνδέονται με την τροφική αλυσίδα και ο τρόμος που τις συνοδεύει, η διάδοση της βιοτεχνολογίας και σύγχρονες έννοιες όπως τα τροφικά μίλια, το οικολογικό, ανθρακικό και υδάτινο αποτύπωμα θέτουν την παραγωγή, μεταφορά, μεταποίηση και κατανάλωση τροφίμων σε νέα προοπτική.

A.1.1 Επισιτιστική ανασφάλεια.

Η τροφή είναι ένα από τα πιο σημαντικά πρίσματα για την διερεύνηση της παγκόσμιας φτώχειας και της βιώσιμης ανάπτυξης, δύο από τις μεγαλύτερες προκλήσεις που αντιμετωπίζει η παγκόσμια κοινότητα τον 21^ο αιώνα (Morgan, 2010; Stern, 2009). Ήδη από το 1945 ο Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών μέσα από τη διακήρυξη για τα ανθρώπινα δικαιώματα αναγνώρισε το Δικαίωμα στην Τροφή και σήμερα σε παγκόσμιο επίπεδο αποτελεί συνταγματικώς θεμελιωμένο δικαίωμα σε πάνω από σαράντα (40) χώρες.

Η επισιτιστική ασφάλεια (food security) είναι ένα από τα προβλήματα που έχει εντοπίσει και προσπαθεί να αντιμετωπίσει ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τροφίμων. Η έλλειψη βασικών ειδών διατροφής από το εμπόριο τροφίμων ίσως φαντάζει σενάριο επιστημονικής φαντασίας για τους πολίτες των ανεπτυγμένων χωρών, δεν είναι όμως υποθετική κατάσταση αλλά πραγματικότητα για μεγάλο αριθμό ανθρώπων του αναπτυσσόμενου κόσμου.

Η ιδέα της επισιτιστικής ασφάλειας δεν είναι πρόσφατη. Το 1974 είχε γίνει μία πρώτη προσπάθεια να αποδοθεί ορισμός στον όρο επισιτιστική ασφάλεια με έμφαση στην παροχή τροφίμων, διαβεβαιώνοντας τη διαθεσιμότητα και τη σταθερότητα των τιμών σε βασικά είδη διατροφής σε διεθνές και εθνικό επίπεδο. Εν συνεχεία, το 1983, σε μία δεύτερη απόπειρα απόδοσης επίσημου ορισμού, η προσοχή στράφηκε στην πρόσβαση των ίδιων των καταναλωτών στην αγορά τροφίμων και ο ορισμός βασίστηκε στην ισορροπία που προκύπτει μεταξύ προσφοράς και ζήτησης. Σήμερα πλέον, σύμφωνα με τον ορισμό της Παγκόσμιας Διάσκεψης Τροφίμων του 1996 ² «η επισιτιστική ασφάλεια υφίσταται όταν όλοι οι άνθρωποι, όλες τις χρονικές στιγμές, έχουν φυσική και οικονομική πρόσβαση σε επαρκή, ασφαλή και θρεπτικά τρόφιμα τα οποία ικανοποιούν τις διατροφικές τους ανάγκες και προτιμήσεις για μία δραστήρια και υγιή ζωή». Οι αναλυτές εστιάζουν το ενδιαφέρον τους στη διαθεσιμότητα των τροφίμων πόσο δηλαδή διατίθενται επαρκείς ποσότητες σε συστηματική βάση, στην σταθερή πρόσβαση σε αυτά καθώς και στο πως χρησιμοποιούνται τα τρόφιμα(η θρεπτική τους αξία, η προετοιμασία, αποθήκευση, αν λαμβάνονται ως ανθρωπιστική βοήθεια, δώρα). Η ένσταση όμως που μπορεί να διατυπωθεί στο σημείο αυτό είναι το πως μπορεί να καθοριστεί, τι θεωρείται επαρκές, ασφαλές και θρεπτικό για τους ανθρώπους καθώς και ο συνολικός αριθμός των εκάστοτε διαθέσιμων προϊόντων.

Πράγματι ο παγκόσμιος πληθυσμός παρουσιάζει αυξητικές τάσεις. Σύμφωνα με τα στοιχεία και τις εκτιμήσεις του Οργανισμού Ηνωμένων Εθνών από 7.3 εκατομύρια το 2015 προβλέπεται ότι το 2050 θα έχει φτάσει τα 9,7 και το 2100 τα 11,2. Αυτομάτως συνεπάγεται ότι η παγκόσμια αγροτροφική παραγωγή θα είναι σε θέση να συντηρήσει μία διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση.

² [https://www.wfp.org/\(26/4/2016\)](https://www.wfp.org/(26/4/2016))

Διαφορετικά μπορούμε να αρχίσουμε να διατυπώνουμε σενάρια καταστροφολογίας και επικείμενης επισιτιστικής κρίσης.

Η επισιτιστική ασφάλεια συγκαταλέγεται δεύτερη ανάμεσα στις πέντε ανησυχητικές τάσεις που συνιστούν την «νέα εξίσωση για τα τρόφιμα» (Morgan and Sonnino 2010:1-2). Η αύξηση των τιμών το 2007-8 και ο κίνδυνος για ανεπάρκεια τροφίμων ως θέμα εθνικής ασφάλειας όχι μόνο για τις αναπτυσσόμενες αλλά και για τις αναπτυγμένες χώρες υπό το διαρκώς εξελισσόμενο σενάριο της κλιματικής αλλαγής αποτελούν τις τάσεις που διαμορφώνουν τη “νέα εξίσωση για τα τρόφιμα” η οποία πλέον χαίρει πολιτικής αποδοχής από εθνικά και διεθνή όργανα διακυβέρνησης.

Η διασφάλιση της διάθεσης και της πρόσβασης σε είδη διατροφής είναι ένα θέμα που χρήζει προσοχής, ενδιαφέροντος και μακροπρόθεσμου σχεδιασμού τόσο σε παγκόσμιο επίπεδο όσο και σε επίπεδο εθνικό, περιφερειακό και τοπικό. Επομένως είναι απαραίτητο να μελετηθεί και να δοθεί η πρέπουσα σημασία από τους αναλυτές, θεωρητικούς, ερευνητές, σχεδιαστές πολιτικών και λοιπούς έχοντες μερίδιο στο πως διαρθρώνονται και λειτουργούν τα υπάρχοντα αγροτροφικά συστήματα και με ποιόν τρόπο αυτά μπορούν να στραφούν σε μία βιώσιμη και αειφόρο κατεύθυνση στο μέλλον έτσι ώστε να μπορούν να ανταποκριθούν σε μία δυνάμει αυξανόμενη ζήτηση. Με στόχο την πρόληψη, σε βάθος χρόνου και πριν κάνουμε λόγο για παγκόσμιο απολογισμό της διαθεσιμότητας των προϊόντων και της πρόσβασης σε αυτά, ίσως οι προοπτικές για θετικό αποτέλεσμα να είναι καλύτερες αν η καταγραφή της κατάστασης ξεκινούσε από μικρή κλίμακα.

A.1.2 Εξάντληση Φυσικών Πόρων

Καθημερινό φαινόμενο αποτελούν οι αναφορές σχετικά με την εξάντληση των φυσικών πόρων και την ανάγκη για στροφή προς ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, λιγότερο επιβλαβείς για το περιβάλλον. Δεν χρειάζονται συγκεκριμένες βιβλιογραφικές αναφορές όταν γίνεται λόγος για εξάντληση των φυσικών ορυκτών πόρων. Οι επιστήμονες και οι ειδικοί προειδοποιούν για την ανησυχητική μείωση των αποθεμάτων του φυσικού ορυκτού πλούτου του πλανήτη. Ολόκληρη η ανθρωπότητα είναι εξαρτημένη από την ηλεκτρική ενέργεια, η οποία ναι μεν θεωρείται ή οφείλει να θεωρείται κοινωνικό αγαθό, αλλά με το ανάλογο όμως κόστος.

Η βιομηχανική επανάσταση, η πρόοδος στον τομέα της ιατρικής και των μεταφορών καθώς και η αύξηση του παγκόσμιου πληθυσμού οδήγησαν στην αλματώδη αύξηση στη ζήτηση για ηλεκτρική ενέργεια προκειμένου να καλυφθούν οι παγκόσμιες ανάγκες και απαιτήσεις αδιαφορώντας για τον τρόπο με τον οποίο αυτή παρήχθη. Οι πιο συνηθισμένες μέθοδοι για την παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας χρησιμοποιούν μέχρι και σήμερα το πετρέλαιο, τον άνθρακα και τον λιγνίτη, των οποίων η καύση έχει αποδειχθεί εξαιρετικά ρυπογόνος και επιβλαβής για την ατμόσφαιρα, το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Με την πρόοδο της τεχνολογίας και της μηχανικής, ηλεκτρική ενέργεια

πλέον μπορεί να παράγεται και από φυσικό αέριο, του οποίου η χρήση θεωρείται πιο φιλική προς το περιβάλλον χωρίς όμως ακόμα να μπορούν να γίνουν προβλέψεις σε βάθος χρόνου. Η χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας όπως η υδροηλεκτρική, ηλιακή, αιολική κ.α καθιστά μία πιο βιώσιμη λύση αλλά όχι επαρκή να καλύψει εξ ολοκλήρου τις ανάγκες για ηλεκτρική ενέργεια.

Το υψηλό ενεργειακό κόστος του αγροτροφικού τομέα, αφ' ενός, συνυπολογιζομένων όλων των σταδίων (παραγωγής, συντήρησης, μεταφοράς, μεταποίησης, εμπορικής διάθεσης) σε συνδυασμό με τις επικείμενες ανάγκες για αύξηση της παραγωγής λόγω της αύξησης του παγκόσμιου πληθυσμού καθιστούν επιτακτική την εύρεση μίας βιώσιμης λύσης για το μέλλον αναφορικά με τη γεωργία. Αφ' ετέρου, η ίδια η γεωργική παραγωγή έχει λειτουργήσει ως πρώτη ύλη για την παραγωγή ενέργειας, όπως συμβαίνει με τα βιοκαύσιμα. Στην περίπτωση των βιοκαυσίμων και δεδομένης της αυξημένης ζήτησης για καλλιεργήσιμη γη, ποία είναι η κατάλληλη επιλογή ως προς τη διάθεση των εδαφών; Η παραγωγή τροφίμων ή η παραγωγή ενέργειας;

Α.1.3 Τροφικά μίλια

Για να κατανοήσουμε καλύτερα τι σημαίνουν τα τροφικά μίλια μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ως αφετηρία το τραπέζι του πρωινού μας ή οποιουδήποτε άλλου γεύματός. Αρκεί να σκεφτούμε την απόσταση την οποία ταξιδεύει το προϊόν από το σημείο που αρχίζει η παραγωγή του έως την τελική στιγμή που θα καταναλωθεί και θα βρει τη θέση του είτε σε κάποιο στομάχι είτε στα απορρίμματα. Ο σύνθετος υπολογισμός των τροφικών μιλίων υπήρξε έμπνευση του καθηγητή στο City University του Λονδίνου, Tim Lang, του οποίου σκοπός ήταν να τονίσει τις κρυμμένες οικολογικές κοινωνικές και οικονομικές συνέπειες της παραγωγής τροφίμων στους καταναλωτές με έναν απλό τρόπο, που να δείχνει την αντικειμενική πραγματικότητα αλλά και τις πολλαπλές της σημασίες. Συνεπαγωγικά, η συζήτηση φτάνει στο ποία είναι η χρήση του προϊόντος και ποία πρακτική οφείλει να το συνοδεύει από πλευράς καταναλωτή αλλά και των εταιρειών που το παράγουν και αυτών που το διαθέτουν στα ράφια τυς.

Έντονος και εκτεταμένος λόγος γίνεται τα τελευταία χρόνια για τα διατροφικά μίλια με αποτέλεσμα ένα κομμάτι του καταναλωτικού κοινού να είναι πλέον εξοικειωμένο με τον όρο. Σε αυτό έχουν συμβάλει τόσο τα μέσα μαζικής ενημέρωσης όσο και οι αλυσίδες λιανικής πώλησης τροφίμων οι οποίες, ίσως για κερδοσκοπικούς λόγους συμμορφώνονται στις απαιτήσεις της σύγχρονης εποχής που θέλει τον καταναλωτή ενημερωμένο και περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένο, ενημερώνουν τους καταναλωτές σχετικά με την απόσταση που έχουν διανύσει τα προσφερόμενα προς πώληση προϊόντα στα ράφια τους. Η εταιρεία Marks & Spencer ήταν η πρώτη που δημοσίως έθεσε ως στόχο την εκμηδένιση του ανθρακικού της αποτυπώματος (Morgan, 2009) έως το 2012 μειώνοντας σύμφωνα με τα λεγόμενά της τις αερομεταφορές τροφίμων και αγοράζοντας τρόφιμα τοπικής παραγωγής. Η Tesco, η μεγαλύτερη αλυσίδα λιανικής πωλήσεως

τροφίμων, ακολούθησε πηγαίνοντας ένα βήμα πιο μπροστά με το να εισάγει σήμανση σχετικά με το ανθρακικό αποτύπωμα σε 70 000 προϊόντα της με στόχο την ενημέρωση των καταναλωτών.

Άμεσα συνδεδεμένη με την έννοια των τροφικών μιλίων είναι και η έννοια του οικολογικού αποτυπώματος. Η πρώτη ακαδημαϊκή δημοσίευση σχετικά με το οικολογικό αποτύπωμα έγινε από τον William Rees το 1992. Η σύλληψη της ιδέας και η μέθοδος υπολογισμού του οικολογικού αποτυπώματος αναπτύχθηκε ως διδακτορική διατριβή από τον Mathis Wackernagel.

Το οικολογικό αποτύπωμα βοηθά στο να γίνουν ευρύτερα στο κοινό κατανοητές και αποδεκτές έννοιες όπως η φέρουσα ικανότητα και ο υπερκαταναλωτισμός με σκοπό να υπάρξει μεταστροφή στον υπερκαταναλωτικό και απερίσκεπτο τρόπο ζωής των ανθρώπων ³ και των κοινωνιών. Στον Rees ανήκει και ο όρος των «κατά κεφαλήν παγκόσμιων εκταρίων» ή global hectares per capita (ghc) μέσω του οποίου υπολογίζεται κατά προσέγγιση ο αριθμός των εκταρίων γης ή αλλιώς η παραγωγική έκταση που αντιστοιχεί σε κάθε άνθρωπο σε παγκόσμιο επίπεδο. Σύμφωνα με τα ίδια τα λόγια των Wackernagel M. and W. Rees, (2004), “αποκαλύπτοντας πόση γη απαιτείται για να υποστηρίξει-τροφοδοτήσει κάθε εξειδικευμένο τρόπο ζωής η ιδέα του οικολογικού αποτυπώματος παρουσιάζει την συνεχή υλική εξάρτηση των ανθρώπων από τη φύση.” Με την σύγχρονη όμως καταναλωτική συμπεριφορά των κατοίκων των αστικών κέντρων, των οποίων το οικολογικό αποτύπωμα είναι καταδικασμένο de facto, καθίσταται εμφανές ότι ο πληθυσμός και η υλική κατανάλωση παίζουν καθοριστικό ρόλο.

Οι οδικές μεταφορές ευθύνονται κατά κύριο λόγο για τους ατμοσφαιρικούς ρύπους και για τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα διογκώνοντας έτσι το οικολογικό αποτύπωμα των αγαθών που μετακινούν. Όσο κι αν ακούγεται παράλογο, οι εναέριες μεταφορές δεν είναι ο κυρίως λόγος της ατμοσφαιρικής ρύπανσης και αύξησης των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Κινούμενη προς αυτή την κατεύθυνση, η εταιρεία IDG στη Μεγάλη Βρετανία, σε έκθεση που δημοσίευσε ⁴ τον Φεβρουάριο του 2012, ανακοίνωσε ότι κατάφερε να απαλλάξει τους βρετανικούς δρόμους από περίπου 200 εκατομμύρια τροφικά μίλια που θα παρήγαγαν τα φορτηγά οχήματα που μεταφέρουν είδη και πρώτες ύλες διατροφής. Η εταιρεία παρείχε συμβουλευτική σε 40 οργανισμούς χονδρικής πώλησης προκειμένου να μειώσουν τα κόστη μεταφοράς κυρίως σε μία περίοδο (2000-2010) που η τιμή της βενζίνης είχε αυξητικές τάσεις. Οι λύσεις που πρότεινε η εταιρεία περιλάμβανε την χρήση κοινών φορτηγών οχημάτων ακόμα και αν επρόκειτο για προϊόντα αντιπάλων εταιρειών χονδρικού εμπορίου τροφίμων, χρησιμοποίηση των τελευταίων τεχνολογιών σχεδιασμού των δρομολογίων, παρακολούθηση της κίνησης στους δρόμους και επανασχεδιασμό των διαδρομών καθώς και τη χρήση του σιδηροδρομικού δικτύου αντί του οδικού.

³ Wackernagel M. and W. Rees, (2004), “What is an Ecological Footprint?”, στο St. M. Wheeler and T. Beatley, The Sustainable Urban Development Reader, The Routledge Urban Reader Series, p.249-258

⁴ <http://www.igd.com/About-us/Media/IGD-news-and-press-releases/Over-200-million-food-miles-removed-from-UK-roads/> (14/08/2015, 19.16)

Στο Ηνωμένο Βασίλειο πάλι έχουν συσταθεί φορείς οι οποίοι παρέχουν πιστοποίηση σε εταιρείες οι οποίες υιοθετούν πρακτικές και πολιτικές περιβαλλοντικής ευαισθητοποίησης μειώνοντας το ανθρακικό τους αποτύπωμα. Πιο συγκεκριμένα ο οργανισμός Carbon Trust ⁵ παρέχει συμβουλευτική σε εταιρείες του ιδιωτικού τομέα όπως η Coca Cola Enterprises, Marks and Spencer, του δημόσιου όπως με στόχο αυτές να επιδείξουν εταιρική ευθύνη απέναντι στην παγκόσμια τάση για αειφορία μειώνοντας τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα και ευαισθητοποιώντας το κοινό σχετικά με τη σημασία της μείωσης του ανθρακικού αποτυπώματος για το μέλλον του πλανήτη και της εξοικονόμηση ενέργειας.

Ο λόγος που αναφέρονται οι περιπτώσεις των συγκεκριμένων εταιρειών είναι προκειμένου να αναδειχθεί η διάδοση που έχουν λάβει οι όροι «οικολογικό / ενεργειακό / ανθρακικό αποτύπωμα» και «τροφικά μίλια» όχι μόνο αποκτώντας ύπαρξη στο λεξιλόγιο των απλών ανθρώπων αλλά και των επιχειρήσεων που εμπορεύονται υπηρεσίες συμβουλευτικής με γνώμονα την εταιρική οικολογική συνείδηση. Αρκεί να σημειωθεί ότι όπως αναφέρει η έρευνα Nielsen⁶ τον Μάρτιο του 2014 μελετώντας 20 εταιρείες σε 9 χώρες παρουσιάστηκε αύξηση των μέσων ετήσιων πωλήσεων κατά 2% για προϊόντα που έφεραν ένδειξη βιωσιμότητας στη συσκευασία και ότι το ποσοστό ανέβαινε σε 5% για προϊόντα που προωθούσαν δράσεις αειφορίας μέσω προγραμμάτων μάρκετινγκ.

Μπορεί βέβαια οι μεγάλες πολυεθνικές να αποκτούν πράσινη συνείδηση, να προωθούν ανάλογες δράσεις και να υιοθετούν πρότυπα που προάγουν την βιωσιμότητα και μπορεί σύμφωνα με την ιστοσελίδα <http://www.foodmiles.com/> (14.08.2015, 21.45) ο καλύτερος τρόπος για να εκμηδενίσει ο καταναλωτής τα τροφικά μίλια είναι να επιλέγει ντόπια προϊόντα παρ' όλα αυτά «όταν οι κυβερνήσεις και οι εταιρείες μεταβάλουν τις πολιτικές τους για να αυξηθεί η τοπική παραγωγή»⁷ τότε βρίσκονται επικίνδυνα κοντά στο να προκαλέσουν τους κανόνες αντιπροτεκτισμού του Παγκοσμίου Οργανισμού Εμπορίου και πιο συγκεκριμένα τη θέση του πιο ευνοούμενου μέλους (Most Favored Nation/ MFN) που απαγορεύει στα έθνη να κάνουν διακρίσεις μεταξύ των εμπορικών τους συνεταίρων. Κάποιοι υποστηρίζουν ότι οι σχετικοί με την προνομιακή υποστήριξη κανόνες θα μπορούσαν να παραβιάζονται όταν ένα έθνος που εισάγει κάνει διακρίσεις ενάντια σε μία άλλη χώρα με αποκλειστική βάση την απόσταση που οι εξαγωγές χρειάζεται να διανύσουν.

Συνοψίζοντας, καθίσταται εμφανές ότι η καθιέρωση όρων και εννοιών όπως τα τροφικά μίλια και το ανθρακικό – οικολογικό αποτύπωμα στο σύγχρονο λεξιλόγιο συμβάλει στην σταδιακή αλλαγή

⁵ <http://www.carbontrust.com/news/2014/09/business-and-public-sector-fuelling-growth-of-ecolabelling-are-consumers-catching-on/> (14/08/2015, 19.17)

⁶ <http://www.nielsen.com/apac/en/press-room/2014/global-consumers-are-willing-to-put-their-money-where-their-hearts-are.html> (14/08/2015, 20.00)

⁷ <http://www.ictsd.org/bridges-news/biores/news/sticky-sticker-situation-food-miles-carbon-labelling-and-development> (14/08/2015, 21.37)

του τρόπου που συμπεριφοράς των καταναλωτών σε ατομικό και συλλογικό επίπεδο αλλά και των επιχειρήσεων πολλές εκ των οποίων επιλέγουν να επιδεικνύουν περιβαλλοντικά ευσυνείδητο και ευαισθητοποιημένο προφίλ έστω και αν αυτό είναι προϊόν των διεθνών πιέσεων για υιοθέτηση «πράσινης»⁸ συνείδησης, των εμπορικών τάσεων της εποχής και των βλέψεων για πιθανό κέρδος.

A.1.5 Ο κλάδος της βιοτεχνολογίας και οι Γενετικώς Τροποποιημένοι οργανισμοί

Ένας γενετικώς τροποποιημένος οργανισμός (Γ.Τ.Ο), επίσης γνωστός και ως διαγονιδιακός οργανισμός, είναι κάθε οργανισμός του οποίου το γενετικό υλικό έχει αλλοιωθεί χρησιμοποιώντας τεχνικές γενετικής μηχανικής. Οι Γ.Τ.Ο είναι η πηγή των γενετικώς τροποποιημένων τροφίμων και επίσης γνωρίζουν ευρεία διάδοση στην επιστημονική έρευνα και στην παραγωγή προϊόντων πέραν των τροφίμων.

Σημαντικό θέμα διαλόγου και ανησυχίας σε παγκόσμιο επίπεδο έχει αναδειχθεί η καλλιέργεια γενετικώς τροποποιημένων σπόρων, η διάθεση προϊόντων στο λιανικό εμπόριο τα οποία περιέχουν γενετικώς τροποποιημένα συστατικά αλλά και τα γενετικώς τροποποιημένα συστατικά των ζωοτροφών και κατά πόσο αυτά μπορούν να επηρεάσουν ή να αλλοιώσουν την τροφική αλυσίδα καταλήγοντας στον ανθρώπινο οργανισμό με άγνωστες τις μακροπρόθεσμες συνέπειές τους σε αυτόν. Οι γενετικώς τροποποιημένοι οργανισμοί είναι προϊόντα πολυετών μελετών από εργαστήρια που οργανώνονται και χρηματοδοτούνται από εταιρείες που ειδικεύονται στον χώρο της βιοτεχνολογίας και νανοτεχνολογίας, επιστημονικούς κλάδους που παρουσιάζουν αύξηση στη ζήτηση ειδικευμένου επιστημονικού και ερευνητικού προσωπικού τις τελευταίες δεκαετίες.

⁹ Σύμφωνα με τον Devos (Devos et al. 2007) οι κλάδοι της γενετικής μηχανικής και της βιοτεχνολογίας αποτελούν απόρροια της Πράσινης επανάστασης της δεκαετίας του εβδομήντα η οποία μέσα στο αντιπολεμικό κλίμα της εποχής του Βιετνάμ των χίπς ασκούσε κριτική στην εσωτερική και εξωτερική πολιτική των Η.Π.Α και συσχέτιζε τον καπιταλισμό με το σύμπλεγμα στρατός – βιομηχανία και γι' αυτό προωθούσε την επιστήμη στην υπηρεσία των ανθρώπων αντί για την επιστήμη στην υπηρεσία του ρατσισμού, του σεξισμού ή της εκμετάλλευσης. Κατά την Πράσινη επανάσταση η εντατική γεωργία υψηλής απόδοσης άρχισε να αντιμετωπίζει κριτική «εξ αιτίας της περιβαλλοντικής υποβάθμισης και της έλλειψης βιωσιμότητας [...] αλλά και της

⁸ James MacGregor and Bill Vorley, Fair Miles? The concept of “food miles” through a sustainable development lens, International Institute for Environment and Development (iied), 2006.

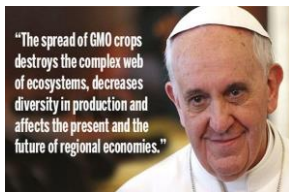
⁹ Devos Y. et al. (2007) “Ethics in the societal debate on genetically modified organisms: a (re)quest for sense and sensibility”, Journal of Agricultural and Environmental Ethics, Springer 2007, DOI 10.1007/s10806-007-9057-6

αλόγιστης χωρίς αναλογισμό των συνεπειών του φάρμακου DDT». Ο Devos αναφέρεται στα σημεία σταθμούς στην πορεία της δημιουργίας των γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών από τον συνδυασμό των εργαστηριακών ευρημάτων δύο μελετητών, του Cohen από το πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια και του Boyer από το πανεπιστήμιο του Στάνφορντ, που παρήγαγαν τη βάση για την τεχνική της γενετικής μεταμόρφωσης ή γενετικής μηχανικής. Ακολούθησε το συνέδριο του Asilomar I στην Καλιφόρνια το 1973 όπου οι επιστήμονες εξέφρασαν τις ανησυχίες τους σχετικά με την ασφάλεια της σημαντικής αυτής ανακάλυψης, οι οποίες κυρίως επικεντρώνονται σε κινδύνους διαρροής και εξάπλωσης εργαστηριακών ιών. Στο επόμενο συνέδριο Asilomar II τον Φεβρουάριο του 1975 εκτός από σχετικούς επιστήμονες συμμετείχαν δικηγόροι, εκπρόσωποι του τύπου και κυβερνητικοί (Devon, 2007, Berg και Singer, 1995) χωρίς όμως τη συμμετοχή του κοινού στη διάσκεψη πράγμα που έρχεται σε πλήρη ρήξη με την ιδέα «επιστήμη για τους ανθρώπους». Το ινστιτούτο Μοριακής Βιολογίας δεν ήταν πρόθυμο να μοιραστεί τα ευρήματά του με το κοινό φοβούμενο ότι η συνέχιση της έρευνάς τους θα εμποδιζόταν από δικηγόρους και βιοηθικολόγους.

Παρ' όλα αυτά η συζήτηση γύρω από τη γενετική μηχανική είχε διευρυνθεί. Από το 1976 έως το 1991 ακολουθεί η περίοδος εμπορευματοποίησης. Πιο συγκεκριμένα η πρώτη φάση του κύματος εμπορευματοποίησης εκτείνεται χρονικά από το 1976 έως το 1981 όταν οι ίδιοι οι επιστήμονες γίνονται επιχειρηματίες δημιουργώντας μικρές επιχειρήσεις βιοτεχνολογίας με ιδιωτικό κεφάλαιο οι οποίες με τη σειρά τους τραβούν το ενδιαφέρον των μεγαλύτερων φαρμακευτικών εταιρειών. Επομένως από οικονομικής πλευράς ο χώρος της γενετικής μηχανικής αποτελεί εύφορο έδαφος για επενδύσεις. Επιπλέον, στη φάση αυτή οι ζωντανοί οργανισμοί που κατασκευάζονται από τον άνθρωπο μέσω της γενετικής μηχανικής αναγνωρίζονται και κατοχυρώνονται ως πατέντες, παρέχοντας έτσι στους «κατασκευαστές – δημιουργούς» τους αναγνωρισμένη και θεσμοθετημένη νομική υπόσταση ενώ ταυτόχρονα οι σχετικές με την ασφάλεια ανησυχίες του κοινού για δυνάμει επιδημίες υποχωρούν. Στο επόμενο κύμα εμπορευματοποίησης από το 1981 έως το 1986 ο κλάδος ενισχύθηκε περισσότερο με τα πανεπιστήμια να συνεργάζονται με ιδιωτικές εταιρείες, τις ήδη υπάρχουσες εταιρείες βιοτεχνολογίας να μεγαλώνουν και να δέχονται κρατικές χρηματοδοτήσεις και νέες εταιρείες να ιδρύονται.

Οι ίδιες οι κυβερνήσεις δείχνουν ενδιαφέρον και ενσωματώνουν πολιτικές για τη βιομηχανική ανάπτυξη της βιοτεχνολογίας. Παρατηρώντας ιστορικά την πορεία εμφάνισης των γενετικώς τροποποιημένων στο προσκήνιο είναι αδύνατον να μην προκύψει η εύλογη απορία : πώς μία επιστημονική εφεύρεση που προέκυψε κατά την υφεσιακή δεκαετία του 1970 με την ανάλογη κοινωνική στάση και ιδεολογία που απομυθοποιούσε τον καπιταλισμό και ήθελε την επιστήμη στην υπηρεσία του ανθρώπου κατέληξε να αποτελεί υπόθεση πνευματικών δικαιωμάτων, εταιρικού απορρήτου με όλα τα πιθανά σενάρια μυστικότητας και κατασκοπείας και βιοπειρατίας καθώς και

ένα από τα πιο αμφιλεγόμενα θέματα της εποχής και του οποίου οι μακροπρόθεσμες συνέπειες δεν έχουν αρχίσει ακόμα να διαφαίνονται.



Στο κλίμα της εποχής ακόμα και ο πάπας ¹⁰καλείται να τοποθετηθεί στο θέμα και να αφορίσει ή μή τα γ.τ. Σε εγκύκλιο που δημοσίευσε τον Ιούνιο του 2015 στην οποία θίγει σύγχρονα περιβαλλοντικά και κοινωνικοοικονομικά θέματα και διατηρώντας ήπιους τόνους δήλωσε ότι

δεν υπάρχουν συμπερασματικές αποδείξεις ότι τα γ.τ. δημητριακά είναι επιβλαβή για τα ανθρώπινα όντα παρ'όλα αυτά ανησυχεί για τις επιδράσεις τους στο οικοσύστημα και ότι έχουν ως αποτέλεσμα τη συγκέντρωση της γεωργικής γης σε λίγους ιδιοκτήτες. Επιπλέον η εξάπλωση των γ.τ. καταστρέφει τον σύνθετο ιστό των οικοσυστημάτων, μειώνει τη βιοποικιλότητα στην παραγωγή και επηρεάζει το παρόν και το μέλλον των περιφερειακών οικονομιών. Ούτως ή άλλως η γενετική μηχανική μπορεί να θεωρηθεί ως το μέσον δια του οποίου ο άνθρωπος μπορεί να λειτουργήσει και να βρεθεί στη θέση του θεού-δημιουργού, μία υπόθεση που εγείρει θρησκευτικά ερωτήματα φιλοσοφικού περιεχομένου πάνω στα οποία η ρωμαιοκαθολική εκκλησία οφείλει να πάρει θέση.



Ο κλάδος της βιοτεχνολογίας και εταιρείες που δραστηριοποιούνται σε αυτόν δέχονται ισχυρή κριτική από ακτιβιστές και επιστήμονες, με χαρακτηριστική περίπτωση την Vandana Shiva¹¹. Με έδρα της το Νέο Δελχί της Ινδίας, μίας χώρας που στήριξε την αγροτική της ανάπτυξη

σε εταιρίες βιοτεχνολογίας, η Shiva θέτει ως αρχές για τη βιοποικιλότητα, την αλληλεγγύη ως προς τα τρόφιμα και τους σπόρους, τις οργανικές, βιώσιμες, καλλιέργειες, τη δημοκρατική διακυβέρνηση και τη συμβολή των γυναικών σε θέματα περιβάλλοντος και βιοποικιλότητας.

Α.1.6 Ασφάλεια τροφίμων: Επιδημίες : Νόσος Χοίρων, Αγελάδων, Πτηνών

Αδιαμφισβήτητα η ανησυχία και η αβεβαιότητα των σύγχρονων καταναλωτών εδράζεται στην ποιότητα και την ασφάλεια των προς αγορά τροφίμων. “Το παγκόσμιο σύστημα τροφίμων γεννά σιτιστικούς φόβους, όπως η «νόσος των τρελών αγελάδων και τον βελγικό τρόπο του Ιουνίου του 1999» (McMichael, 2000:30). Η ασφάλεια των τροφίμων δέχεται αυξανόμενες απειλές λόγω της

¹⁰ <http://www.foodnavigator-usa.com/People/Pope-Francis-weighs-into-the-GMO-debate>

¹¹ <http://www.navdanya.org/>

διακίνησης προμηθειών σε παγκόσμιο επίπεδο «από περιοχές με μολυσμένα ύδατα, φτωχά συστήματα ασφαλείας και ελέγχου, εξωτικά μικρόβια άγνωστα στις χώρες κατανάλωσης και γενικώς λόγω της αυξανόμενης απόστασης από την πόρτα της φάρμας ως το βραδινό τραπέζι».

Οι αντιλήψεις περί ασφάλειας των τροφίμων διαφέρουν ως προς τον τρόπο προσέγγισης. Η μία πλευρά, η «υγιεινιστική προσέγγιση» ¹²(Sage 2007:) σύμφωνα με την οποία το τρόφιμο έχει υποστεί τους απαραίτητους εργαστηριακούς ελέγχους που διασφαλίζουν την καταλληλότητά του και ακολουθεί στους ανάλογους ρυθμιστικούς κανόνες και οδηγίες πριν την έγκρισή του προς διάθεσή. Από την άλλη η “ποιοτική προσέγγιση” κατά την οποία τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων ενίοτε αποδίδονται χωρίς να ακολουθούνται οι ρυθμιστικοί όροι ασφαλείας. (Sage 2007:5, Marsden 2003) «Το παράδειγμα της ασφάλειας τροφίμων θέτει, με ιδιαίτερος παρεμβατικό και γραφειοκρατικό τρόπο, πολιτικές που αστυνομεύουν αποτελεσματικά το σύστημα τροφίμων έτσι ώστε να το κάνουν να φαίνεται πιο «υγιεινό» επιβαρύνοντας όμως τους παραγωγούς με επιπλέον κόστη προκειμένου να συμμορφωθούν με το νέο νομοθετικό πλαίσιο. Μολονότι το ενδιαφέρον και η κινητικότητα για τη διαμόρφωση ενός νομοθετικού πλαισίου, που ρυθμίζει τις προϋποθέσεις, σύμφωνα με τις οποίες έχουν γίνει οι απαραίτητοι έλεγχοι για την “εκτίμηση του ρίσκου” που ενδέχεται να εμπεριέχουν για τη δημόσια υγεία, είναι έντονα τις τελευταίες δεκαετίες, καθώς ασθένειες όπως η νόσος των χοίρων, η ασθένεια των τρελών αγελάδων και των πτηνών έχουν πάρει μορφή επιδημιών με ανθρώπινα θύματα. (Sage 272 – 273)«Τέτοια επεισόδια βοήθησαν να δημιουργηθούν οι συνθήκες προκειμένου οι καταναλωτές να ενθαρρυνθούν να αναζητούν πιο δραστήρια την ιχνηλασιμότητα και άλλες απ’ ευθείας διαβεβαιώσεις σχετικά με την ποιότητα της τροφής τους.»

Από πλευράς διαμόρφωσης θεσμικού πλαισίου έμφαση έχει δοθεί στη σήμανση που οφείλουν να φέρουν τα τυποποιημένα προϊόντα αναφορικά με τη διατροφική/θερμιδική και θρεπτική τους αξία, την περιεκτικότητά τους σε πρόσθετα, συντηρητικά, ενισχυτικά, την προέλευσή τους σε ενδεικτικό πλαίσιο και άλλες πληροφορίες προς ενημέρωση των καταναλωτών.

Η διαμόρφωση «παγκόσμιας κοινής νομοθεσίας» ως προς την ετικέτα πληροφοριών την οποία οφείλουν να φέρουν τα διακινούμενα αγαθά βρίσκεται ακόμα σε πρώιμο στάδιο με ανάγκη για διαρκή επαναπροσδιορισμό και αναθεωρήσεις. Πρόκειται όμως για μία συνάρτηση μεταξύ ζήτησης και προσφοράς, επιθυμίας και απαίτησης του καταναλωτικού κοινού προκειμένου να λαμβάνει ενημέρωση σχετική με τα συστατικά που περιέχονται στα τρόφιμα που διατίθενται στο λιανικό εμπόριο και υποχρέωση των πολιτικών φορέων, εθνικών και παγκόσμιων, να εξασφαλίζουν την παροχή επαρκούς πληροφόρησης μέσω της θέσπισης των ανάλογων νομοθετημάτων. Αρκετές περιπτώσεις παραπληροφόρησης του κοινού που χρήζουν αυστηρότερων ελέγχων από εθνικούς και

¹² Στη συγκεκριμένη έρευνα ο Sage αναφέρεται στην παρασκευή τυριού από παστεριωμένο γάλα στην Ιρλανδία έτσι όπως πέρασε ως κοινοτική οδηγία και εν συνεχεία ενσωματώθηκε στη νομοθεσία της Ιρλανδίας.

κυβερνητικούς φορείς αναφέρονται ως παραδείγματα επείγουσας ανάγκης για αναθεώρηση της υπάρχουσας και θέσπιση νέας αυστηρότερης νομοθεσίας. (Silverglade and Ringel Heller , “Food Labeling Chaos: A case for reform”)

Το «μήλον της έριδος» ως προς τη σήμανση αποτελούν τα προϊόντα που περιέχουν συστατικά τα οποία προέρχονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς όπως έχει προαναφερθεί.

Κεφάλαιο 2 : Η έκφραση των ανησυχιών μέσα από πολιτικές, πρακτικές και κινήματα

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται παρουσίαση και καταγραφή των τρόπων μέσω των οποίων η καχυποψία και η αβεβαιότητα βρίσκουν έκφραση προσαρμοσμένες στα νέα παγκόσμια δεδομένα. Οι συμβατικές καλλιέργειες υψηλής έντασης και απόδοσης, το συμβατικό εμπόριο και οι πρακτικές που το συνοδεύουν επιδέχονται αμφισβήτηση ενώ οι παγκόσμιες πολιτικές τάσεις αναφορικά με το

περιβάλλον και τα τρόφιμα προσανατολίζονται σε «πράσινες πολιτικές αειφορίας» αναδεικνύοντας την τοπικότητα ως αειφόρο προσέγγιση με στόχο την ανάπτυξη.

A.2.1 Το δίκαιο εμπόριο-Fair Trade

Έντονος λόγος γίνεται τα τις τελευταίες δεκαετίες σχετικά με τον όρο “δίκαιο εμπόριο”. Η πλειοψηφία των ακαδημαϊκών (Moore, 2004) και των ατόμων που ασχολούνται με τον κλάδο

αποδέχονται τον ορισμό που δίνει (Becchetti, Huybrechts, 2007)¹³ η FINE, ένα μη επίσημο δίκτυο που συγκεντρώνει τα τέσσερα κύρια όργανα της ομπρέλας του δίκαιου εμπορίου α) τον ευρωπαϊκό σύνδεσμο δίκαιου εμπορίου EFTA, β) το ευρωπαϊκό δίκτυο παγκοσμίων καταστημάτων NEWS γ) τους οργανισμούς ετικετοποίησης δίκαιου εμπορίου FLO INTERNATIONAL και δ) το διεθνές δίκτυο δίκαιου εμπορίου. Σύμφωνα λοιπόν με το δίκτυο FINE το δίκαιο εμπόριο είναι μία εμπορική συνεργασία που βασίζεται στον διάλογο, τη διαφάνεια και τον σεβασμό, η οποία αναζητά μεγαλύτερη εντιμότητα στο διεθνές εμπόριο. Συμβάλει στην βιώσιμη ανάπτυξη προσφέροντας καλύτερους εμπορικούς όρους και διασφαλίζοντας τα δικαιώματα των περιθωριοποιημένων παραγωγών και εργατών – κυρίως του Νότου. Οι οργανώσεις δίκαιου εμπορίου (που υποστηρίζονται από τους καταναλωτές) ενασχολούνται ενεργά υποστηρίζοντας τους παραγωγούς, ευαισθητοποιώντας το κοινό και οργανώνοντας εκστρατείες για αλλαγές στους κανόνες και τις πρακτικές του συμβατικού διεθνούς εμπορίου.

Ο οργανισμός δίκαιου εμπορίου μεσολαβεί προκειμένου μικροί παραγωγοί, οι οποίοι δεν εντάσσονται σε κάποιο δίκτυο εντατικής καλλιέργειας μεγάλης κλίμακας, να μπορούν να διαθέσουν την παραγωγή τους σε ανταγωνιστικές τιμές. Προϊόντα όπως ο καφές, οι μπανάνες, το κακάο, το βαμβάκι, τα λουλούδια αλλά ακόμη και ο χρυσός και οι αθλητικές μπάλες είναι προϊόντα τα οποία μπορούν δύναμει να φέρουν το λογότυπο και την ετικέτα του δίκαιου εμπορίου, αρκεί οι παραγωγοί – κατασκευαστές τους να συμμορφώνονται με τις προϋποθέσεις και να πληρούν τα κριτήρια έτσι όπως αυτά ορίζονται από τη χάρτα των αρχών του δίκαιου και αλληλέγγυου εμπορίου.

Η ιδέα του δίκαιου εμπορίου έχει γίνει ευρύτερα διαδεδομένη τις τελευταίες δεκαετίες όχι μόνο ανάμεσα στους ήδη ευαισθητοποιημένους και ενημερωμένους καταναλωτές αλλά και στο ευρύτερο κοινό κυρίως λόγω της προβολής του μέσω μεγάλων ομίλων επιχειρήσεων όπως η αλυσίδα καφεστιατορίων Starbucks και η παγωτοβιομηχανία Ben and Jerry's οι οποίες ενημερώνουν τους δύναμει καταναλωτές σχετικά με την υποστήριξη πρωτοβουλιών όπως το δίκαιο εμπόριο και χρήση πρώτων υλών στα συστατικά των προϊόντων τους φέροντας στις συσκευασίες αυτών το αναγνωριστικό λογότυπο του δίκαιου εμπορίου. Πιο συγκεκριμένα η Starbucks, έχει δεχτεί έντονη κριτική για ¹⁴ τις πρακτικές της καθώς έχει επισήμως κατηγορηθεί από την οργάνωση Oxfam ότι στερεί στους αγρότες στην Αιθιοπία ετησίως ενενήντα εκατομμύρια δολάρια με το να αντιτίθεται στις προσπάθειες της αιθιοπικής κυβέρνησης να παρέχει εμπορικό σήμα σε τριών ειδών κόκκους

¹³ Leonardo Becchetti, Benjamin Huybrechts The Dynamics of Fair Trade as a Mixed-form Market Journal of Business Ethics (2008) 81:733–750 Ó Springer 2007

¹⁴ Starbucks v Ethiopia Storm in a coffee cup Nov 30th 2006 | NEW YORK From The Economist print edition

τοπικού καφέ. Σύμφωνα με το δημοσίευμα του Economist οι πελάτες των starbucks αντέδρασαν παρακινώντας την εταιρεία να δημοσιεύσει φυλλάδια προασπιζόμενη την συμπεριφορά της και κατηγορώντας την οργάνωση Oxfam για παραπλάνηση του κοινού. Μολονότι η Starbucks είναι ο μεγαλύτερος αγοραστής κόκκων καφέ δίκαιου εμπορίου στη Βόρειο Αμερική, δεν αγοράζει κατ' αποκλειστικότητα μόνο «δίκαιο καφέ» αλλά και άλλους που δεν φέρουν ανάλογο λογότυπο/σήμα. Η εταιρεία αμφισβητεί την στρατηγική του κινήματος του δίκαιου εμπορίου (δηλαδή να διασφαλίσει υψηλές τιμές και μερίδιο αγοράς για τους αγρότες) αναφορικά με την καταπολέμηση της φτώχειας και έχει με δική της πρωτοβουλία εισάγει την εταιρεία C.A.F.E. (Coffee and Farmer Equity) Practices προκειμένου να αξιολογήσει, να αναγνωρίσει και να ανταμείψει παραγωγούς υψηλής ποιότητας καφέ που ακολουθούν βιώσιμες μεθόδους παρέχοντας ένα μίγμα τεχνικής υποστήριξης και μικροδανείων.

Μέσα από τη διεθνή βιβλιογραφία ¹⁵(Hooker 2013, Nelson 2009) διαφαίνονται οι θετικές επιπτώσεις της προσχώρησης των αγροτών που εμπίπτουν στα κριτήρια προκειμένου να φέρουν το λογότυπο του δίκαιου εμπορίου όχι μόνο σε ατομικό επίπεδο αλλά και σε επίπεδο κοινότητας. Μέσα από την ανασκόπηση των δημοσιεύσεων τους πάνω σε τριάντα τρεις μελέτες περίπτωσης αγροτών που εντάχθηκαν στον οργανισμό του δίκαιου εμπορίου πράγματι κατάφεραν να λαμβάνουν υψηλότερες αποδόσεις και να έχουν πιο σταθερά εισοδήματα σε σχέση με παραγωγούς που διαθέτουν τη σοδειά τους μέσω του συμβατικού εμπορίου. Όπως διερωτάται και ο Hooker όσον αφορά τις προσπάθειες των εταιρειών τροφίμων και λιανικού εμπορίου προκειμένου να επιδείξουν εταιρική κοινωνική ευθύνη είναι σημαντικό να διαχωρίσουμε την υπόσχεση από την πρακτική και να διερωτηθούμε αν η εγγυημένη ελάχιστη τιμή σε κάποιο σημείο της εφοδιαστικής αλυσίδας (supply chain). Οφείλουμε επιπλέον να διερωτηθούμε ποία συμπεριφορά προσπαθεί το σύστημα πιστοποίησης του δίκαιου εμπορίου να αλλάξει; Των καταναλωτών, των εταιρειών και/ή των ενδιαφερόμενων μερών; Παρ' όλα αυτά τα πρότυπα του δίκαιου εμπορίου δεν φέρουν αναγνώριση από κάποιον κυβερνητικό φορέα ούτε έχουν αναχθεί σε θέμα διαλόγου σχετικό με την πολιτική τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο οπότε και είναι απίθανο από μόνο του το δίκαιο εμπόριο να προκαλεί διαστρεβλώσεις στην αγορά ή εξωτερικότητες.

In a very famous, stimulating and provocative quote Keynes said in 1931 that *“For at least another hundred years we must pretend to ourselves and to every one that fair is foul and foul is fair; for foul is useful and fair is not [underlined is ours]. Avarice and usury and precaution must be our gods for a little longer still. For only they can lead us out of the tunnel of economic necessity into daylight.”* (Keynes, 1931)

¹⁵ Neal H. Hooker, Fair Trade in Food and Agricultural Products, John Glenn School of Public Affairs, The Ohio State University, Columbus, OH, USA Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics Springer Science+Business Media Dordrecht 2013

¹⁶Η πρόταση του Κένυς αναδεικνύει την διχοτόμηση ανάμεσα στις προϋποθέσεις της οικονομικής μεγένθυσης αφ' ενός και της κοινωνικής δικαιοσύνης και των ηθικών αξιών αφ' ετέρου. Εφόσον το «άδικο»/ «αθέμιτο» είναι χρήσιμο για την οικονομική ανάπτυξη ενώ το «δίκαιο» δεν είναι, οφείλουμε να ακολουθήσουμε το νόμο της αναγκαιότητας. Το δίκαιο εμπόριο δίνει την εικόνα ότι υπερβαίνει αυτή τη διχογνωμία, μετατρέποντας το «δίκαιο» σε «χρήσιμο» ή διαφορετικά να δημιουργεί προστιθέμενη οικονομική αξία μέσω αξιών όπως η δικαιοσύνη και έτσι γεφυρώνει την προφητεία του Κένυς για την μεταβατική φάση των εκατό ετών.

Λογότυπα



Το Fair Trade στον κόσμο

"Το Fair Trade είναι ένας εμπορικός συνεταιρισμός, βασισμένος στο διάλογο, τη διαφάνεια και το σεβασμό, που αναζητά μεγαλύτερη δικαιοσύνη στο διεθνές εμπόριο. Συνεισφέρει στη βιώσιμη ανάπτυξη προσφέροντας καλύτερες συνθήκες εμπορίου και διασφαλίζοντας τα δικαιώματα των περιθωριοποιημένων παραγωγών και εργατών, κυρίως στο Νότο. Οι οργανώσεις δίκαιου και αλληλέγγυου εμπορίου (υποστηριζόμενες από τους καταναλωτές) είναι ενεργά αφοσιωμένες στην υποστήριξη των παραγωγών, στην ενημέρωση και στην εκστρατεία για αλλαγές στους κανόνες και τις πρακτικές του συμβατικού διεθνούς εμπορίου". (Δεκέμβριος 2001)

Παγκοσμίως το δίκαιο και αλληλέγγυο εμπόριο ελέγχεται από την Παγκόσμια Οργάνωση για το Δίκαιο Εμπόριο (WFTO), που πιστοποιεί συνεταιρισμούς παραγωγών στις αναπτυσσόμενες χώρες, οργανώσεις στις πλούσιες χώρες, που προωθούν τις αξίες και τις αρχές του κινήματος του Δίκαιου Εμπορίου (όπως η Fair Trade Hellas) και οργανώσεις και εμπορικούς συνεταιρισμούς στις πλούσιες χώρες που εμπορεύονται ή και πιστοποιούν τα προϊόντα, με βάση συγκεκριμένα κριτήρια.

Τα κριτήρια συμφωνήθηκαν το 2009 στη [Χάρτα των Αρχών του Δίκαιου και Αλληλέγγυου Εμπορίου \(Charter of Fair Trade Principles\)](#) και αποτελεί το μοναδικό διεθνές σημείο αναφοράς για το Fair Trade.

Στην Ευρώπη, το Δίκαιο Εμπόριο έχει αναγνωριστεί από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (2006), την Ευρωπαϊκή Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή (2009), την Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2009) και την Επιτροπή των Περιφερειών (2010).

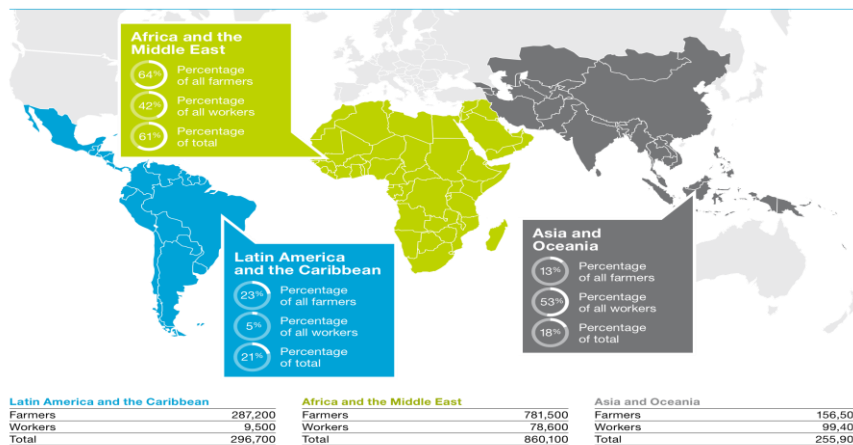
Πηγή: <http://fairtrade.gr/movement.php>

¹⁶ Leonardo Becchetti, Benjamin Huybrechts The Dynamics of Fair Trade as a Mixed-form Market Journal of Business Ethics (2008) 81:733–750 Ó Springer 2007



Η πιστοποίηση των αγαθών του δίκαιου και αλληλέγγυου εμπορίου ξεκίνησε στην Ολλανδία το 1988, σαν απάντηση στην κατακόρυφη πτώση των τιμών στην παγκόσμια αγορά του καφέ. Σήμερα, 19 χώρες έχουν τις δικές τους πρωτοβουλίες ετικετοποίησης/πιστοποίησης, που λειτουργούν με τα ίδια κριτήρια υπό την αιγίδα του FLO Οργανισμού Ετικετοποίησης Δίκαιου και Αλληλέγγυου Εμπορίου.

Σήμερα περισσότεροι από 1 εκατομμύριο μικροί παραγωγοί σε περισσότερες από 50 αναπτυσσόμενες χώρες συμμετέχουν στην Παγκόσμια Οργάνωση για το Δίκαιο Εμπόριο.



πηγή: Monitoring the scope and benefits of Fairtrade, Fifth Edition, 2013

Α.2.2 Τα τοπικά προϊόντα ως γραμμή χάραξης πολιτικής για την Ευρωπαϊκή Ένωση

Η Ε.Ε ¹⁷από την ίδρυσή της παραχώρησε εξέχουσα θέση στην οργάνωση και διαχείριση της γεωργικής και αγροτικής παραγωγής των χωρών μελών της και με το θεσμοθετημένο πλαίσιο που παρείχε η Κοινή αγροτική πολιτική κατάφερε τη δημιουργία κοινής ευρωπαϊκής αγοράς, αρχικώς ανάμεσα σε Γαλλία και Γερμανία που από μόνα τους ως κράτη αποτελούσαν μεγάλες και παραγωγικές αγορές προκειμένου να εξασφαλίσει με αυτό τον τρόπο σταθερότητα στις τιμές, γεωγραφική διακίνηση των προϊόντων στην ήπειρο της Ευρώπης αλλά και στοχεύοντας στο εξαγωγικό εμπόριο. Ήδη από τις δεκαετίες του 1960-1970 έχουν δημιουργηθεί οργανισμοί κοινού εμπορίου για πολλά αγροτικά προϊόντα σύμπεριλαμβανομένου και του κρασιού και έχουν οριστεί οι προδιαγραφές που αρκετά από τα προϊόντα οφείλουν να έχουν προκειμένου να βγούν στο εμπόριο.

Το 1985 υιοθετήθηκε η «Πράσινη Βίβλος» για τις προοπτικές της Κ.Α.Π μέσα από την οποία προτάθηκε η δημιουργία του απαραίτητου νομικού πλαισίου για την εναρμόνιση των προϋποθέσεων ποιότητας που οφείλουν να έχουν τα προϊόντα όταν διατίθενται στο εμπόριο αλλά και τις ενδείξεις που πρέπει να φέρουν προς ενημέρωση των καταναλωτών. Το θέμα της σήμανσης των ετικετών προέκυψε όταν η ίδια η Επιτροπή ανακοίνωσε ότι εξ αιτίας των κρασιών και μόνο ενεργοποιήθηκε η διαμόρφωση νομοθετικού πλαισίου και για τα υπόλοιπα προϊόντα καθώς και συγκεκριμένων κανόνων που να παρέχουν σχετική με την ποιότητα προστασία μέσω της αναγραφής γεωγραφικών ενδείξεων και πληροφοριών σχετικών με την προέλευση στην ετικέτα.

Στις αρχές της δεκαετίας τους 1990 όλη η νομοθετική δράση συνεχίζει να περιστρέφεται γύρω από γενικούς κανόνες σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή και την παρουσίαση των κρασιών καθώς και την οργανική/βιολογική γεωργία. Το 1992 υιοθετείται η πρώτη ευρωπαϊκή νομοθεσία για γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα, η οποία θέτει επισήμως πλέον τις προϋποθέσεις να το νομικό πλαίσιο για τις γεωγραφικές ενδείξεις και την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καθώς και τα πιστοποιητικά για προϊόντα συγκεκριμένου χαρακτήρα. Η δεκαετία του 90 τελειώνει με τη δημιουργία του νέου οργανισμού κοινής αγοράς για τα κρασιά.

Το 2003 η αναδιαμόρφωση της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής είχε ως στόχο την παροχή υγιεινής τροφής στους πολίτες των κρατών μελών της Ε.Ε, περισσότερη ποιότητα, μεθόδους παραγωγής φιλικές στο περιβάλλον και στα ζώα, διατήρηση των φυσικών συνθηκών διαβίωσης και φροντίδα της υπαίθρου. Από το 2003 σημειώνεται πρόοδος και συνεχείς διαπραγματεύσεις πάνω στα θέματα

¹⁷ http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/chrono_en.htm

αναγραφής γεωγραφικών ενδείξεων, προέλευσης των προϊόντων, μεθόδων παραδοσιακής παραγωγής και γενικώς νομοθετικές ρυθμίσεις οι οποίες στην εφαρμογή τους προάγουν την ποιότητα των τροφίμων και προσδίδουν ανταγωνιστικό κύρος τόσο στα ευρωπαϊκά προϊόντα όσο και σε προϊόντα προερχόμενα εκτός ευρωπαϊκού χώρου τα οποία αιτούνται την παρεχόμενη από το ευρωπαϊκό νομοθετικό πλαίσιο πιστοποίηση .

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της επιτροπής σχετικά με την πολιτική ποιότητας των γεωργικών προϊόντων (Βρυξέλλες, 28.5.2009) “Τα συστήματα ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες, ανάλογα από το αν στηρίζονται στην πιστοποίηση ή στη σήμανση. Η πιστοποίηση προσφέρεται περισσότερο όταν οι αναλαμβανόμενες δεσμεύσεις είναι περίπλοκες· οι δεσμεύσεις αυτού του τύπου συνήθως καθορίζονται υπό τη μορφή αναλυτικών προδιαγραφών και ελέγχονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα (π.χ. ετησίως), επί παραδείγματι από φορέα πιστοποίησης. Τα μέτρα σήμανσης εξυπηρετούν καλύτερα στην περίπτωση σχετικά απλών διαβεβαιώσεων ποιότητας, οι οποίες κατά κανόνα γίνονται από τους ίδιους τους παραγωγούς και υπόκεινται σε επίσημους ελέγχους. Τόσο η πιστοποίηση όσο και η σήμανση μπορούν να οδηγούν στο συμπέρασμα ότι ένα προϊόν ανταποκρίνεται σε ορισμένα βασικά πρότυπα. Επιπλέον, αμφότερες μπορούν να χρησιμοποιούνται για την επισήμανση ποιοτικών χαρακτηριστικών που επαυξάνουν την αξία του εκάστοτε προϊόντος, δηλαδή χαρακτηριστικών του προϊόντος ή μεθόδων γεωργικής παραγωγής, πέραν των βασικών προτύπων που κάθε προϊόν πρέπει να πληροί.”

Από μέρους της ευρωπαϊκής κοινότητας αποδίδεται μεγάλη σημασία στην ασφάλεια και την ποιότητα έτσι όπως αυτή δηλώνεται μέσα από τις ετικέτες και τη σήμανση που φέρουν τα προϊόντα. Οι ετικέτες απευθύνονται κυρίως προς την ενημέρωση των καταναλωτών παρέχοντας πληροφορίες σχετικές με τα διατροφικά ωφέλη, τις μεθόδους παραγωγής και την ποιότητα των προϊόντων ενώ η σήμανση προσφέρει ασφάλεια στον παραγωγό ότι δηλαδή το προϊόν του δεν αντιγράφεται και επίσης έχει ακολουθήσει κάποια διαδικασία διασφάλισης ποιότητας η οποία του προσδίδει επιπλέον αξία. Η Ευρωπαϊκή επιτροπή προκειμένου να εξασφαλίσει ότι το σύστημα βιομηχανικής ιδιοκτησίας της Ευρώπης θα έχει στο μέλλον ένα δίκαιο σύστημα που θα παρέχει υψηλή ποιότητα θεωρεί ότι χρειάζεται το σύστημα αυτό να προστατεύει την πολιτική ποιότητας και τις καινοτομίες προκειμένου να παραμείνει ανταγωνιστικό και να πολεμήσει ενάντια στην πειρατεία και την παραχάραξη.¹⁸ Οι πιο σημαντικοί τύποι Δικαιωμάτων Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (IPR, Industrial Property Rights) είναι οι γεωγραφικοί δείκτες και τα δικαιώματα ποικιλιών φυτών της Κοινότητας (CPV, Community Plant Varieties).

Ενδείξεις ποιότητας για ειδικά τρόφιμα και ποτά

¹⁸ http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/ipr_en.htm

1. Πιστοποίηση από οργανισμό, κυβέρνηση ή άλλη εξωτερική πηγή
2. Καθιέρωση σύνδεσης γεωγραφικής εντός μίας περιφέρειας είτε σύνδεσης ιστορικής με κάποια παράδοση ή πολιτισμό
3. Διασφάλιση προδιαγραφών (π.χ μέθοδος παραγωγής, πρώτες ύλες, ιδιοκτησία)
4. Προσέλκυση ενδιαφέροντος μέσα από τις υποσυνείδητες επιλογές των καταναλωτών (σχέδιο, εμφάνιση, τιμή, αντίληψη του καταναλωτή)

	Προϊόντα Ε.Π.Π (Εγγυημένα παραδοσιακά προϊόντα) Η ένδειξη αυτή υπογραμμίζει τον τοπικό χαρακτήρα αυτών των προϊόντων είτε από την πλευρά της σύστασης είτε από την πλευρά των μέσων παραγωγής.
---	--

	Προϊόντα Π.Ο.Π (Προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης) Η ένδειξη Π.Ο.Π συνδέει ένα προϊόν προερχόμενο από συγκεκριμένη περιοχή όπου η ποιότητα του προϊόντος οφείλεται αποκλειστικώς στο εξειδικευμένο γεωγραφικό περιβάλλον με τους κληρονομικούς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Τα προϊόντα αυτά παράγονται, επεξεργάζονται και προετοιμάζονται στη συγκεκριμένη περιοχή σύμφωνα με την τοπική γνώση.
--	--

	Προϊόντα Π.Γ.Ε (Προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης) Σε αντίθεση η ένδειξη ΠΓΕ συνδέει ένα προϊόν προερχόμενο από συγκεκριμένη περιοχή το οποίο κατέχει συγκεκριμένη ποιότητα φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά που αποδίδονται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή αλλά όχι απαραίτητως εξ αιτίας του φυσικού περιβάλλοντος ή των ακατέργαστων πρώτων υλών. Τουλάχιστον ένα από τα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας ή προετοιμασίας πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη περιοχή. Τα οινοπνευματώδη ποτά φέρουν μόνο αυτή την ένδειξη.
---	--

Α.2.3 Το θεωρητικό πλαίσιο των κινήματων

Σύμφωνα με τη θεωρία, τα κινήματα χαρακτηρίζονται από οργανωμένη συλλογική (αντί για ατομική) δράση ενάντια στην πολιτεία ή άλλες δομές προσανατολισμένη στην αλλαγή και διαθέτουν κάποιο βαθμό οργάνωσης, χρονική συνέχεια και λειτουργούν εκτός των συμβατικών πολιτικών θεσμών (Haenfler 2012, McAdam & Snow 1997). Αντιθέτως, ο τρόπος ζωής σχετίζεται με τις καθημερινές πρακτικές των ανθρώπων, τις προτιμήσεις τους, τις καταναλωτικές τους συνηθειες, τα χόμπυ τους, τον τρόπο ομιλίας και ενδυμασίας “την ατομικότητα, την αυτοέκφραση

και την στιλιστική τους αυτοσυνείδηση» (Haenfler 2012, Featherstone 1987). Η διάκριση αυτή καθιστά τα κινήματα ως σοβαρούς υπέρμαχους της κοινωνικής αλλαγής σε σύγκριση με τη νοοτροπία και τον τρόπο ζωής, τα οποία θεωρούνται λιγότερο σημαντικά, παραβλέποντας όμως τον τρόπο με τον οποίο τα δύο αυτά διασταυρώνονται. (η ατομική δράση και η συμμετοχή σε κινήματα, η προσωπική και κοινωνική αλλαγή, η ατομική και η συλλογική ταυτότητα).

Ο Haenfler συγκαταλέγει τους locavores, τους χορτοφάγους και τους ακολούθους του slow food σε μία λίστα η οποία περιλαμβάνει κινήματα που σχετίζονται με τον τρόπο ζωής (lifestyle) και τα οποία διαφέρουν από τα κοινωνικά κινήματα ως προς τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Προάγουν την ατομική (σε σχέση με την συλλογική) δράση. Η συμμετοχή συμβαίνει σε ατομικό επίπεδο με την υποκειμενική κατανόηση ότι και άλλοι λαμβάνουν ανάλογη δράση, και με συλλογικό τρόπο συμβάλλουν στην κοινωνική αλλαγή.
- Δεσμεύονται σε ιδιωτική διαρκή (αντίθετα με τη δημόσια και περιστασιακή δράση) καθώς οι ακόλουθοί του διαπλέκουν τη δράση τους στην καθημερινή τους ζωή.
- Αντιλαμβάνονται τις πράξεις τους ως προσπάθειες προς την κοινωνική αλλαγή.
- Επιδίδονται στην καλλιέργεια μίας ταυτότητας με ηθική συνοχή και με ουσία σε ατομικό επίπεδο υπό το πλαίσιο μίας συλλογικής ταυτότητας θεωρώντας την ατομική ταυτότητα ως χώρο για την κοινωνική αλλαγή.

Εκτός από τα προαναφερθέντα χαρακτηριστικά, τα κινήματα τρόπου ζωής παρουσιάζουν δύο τάσεις.

- Είναι δομικώς διάχυτα και όχι κεντρικώς οργανωμένα, παρ' όλα αυτά όμως διαθέτουν κάποιο βαθμό συνοχής και συνέχειας που τα φέρνει σε αντίθεση με τις « πρόσκαιρες τάσεις »
- Έχουν ως στόχο πολιτισμικές πρακτικές και κώδικες (αντίθετα με τους επίσημους πολιτικούς θεσμούς)

«Ως τοπικό κίνημα ορίζεται η συνεργατική προσπάθεια να χτιστούν πιο τοπικά βασισμένες και αυτόρκες οικονομίες τροφίμων – μία προσπάθεια στην οποία η βιώσιμη παραγωγή τροφίμων, η επεξεργασία, η διανομή και η κατανάλωση είναι ενσωματωμένες για να βελτιώσουν την οικονομική, περιβαλλοντική και τοπική υγεία ενός συγκεκριμένου τόπου.» (DeLind, 2010:128, Feenstra, 2002:100)

Α.2.4 Συνδηλώσεις συνδεδεμένες με το «παγκόσμιο» και το «τοπικό».

<u>Πίνακας:</u>	
-----------------	--

<u>Παγκόσμιο</u>	<u>Τοπικό</u>
Οικονομία αγοράς	Οικονομία ήθους
Οικονομική επιστήμη της τιμής	Οικονομική κοινωνιολογία της ποιότητας
Κυριαρχία διεθνικών εταιρειών	Επικράτηση ανεξάρτητων εξειδικευμένων παραγωγών
Εταιρικά κέρδη	Ευημερία κοινότητας
Εντατικοποίηση	Απο-εντατικοποίηση
Παραγωγή μεγάλης κλίμακας	Παραγωγή μικρής κλίμακας
Βιομηχανικά μοντέλα	«Φυσικά» μοντέλα
Μονοκαλλιέργεια	Βιοποικιλότητα
Κατανάλωση και υποβάθμιση πόρων	Προστασία και αναπαραγωγή πόρων
Σχέσεις σε απόσταση	Σχέσεις σε εγγύτητα
Προϊόντα στο χώρο	Κοινότητες στον τόπο
Μεγάλες δομές	Παράγοντες εθελοντές
Τεχνοκρατικοί κανόνες	Δημοκρατική συμμετοχή
Ομογενοποίηση των τροφίμων	Τοπικές γεύσεις

Πηγή: Hinrichs, 2002 ; Hinriches et al., 1998; Lang, 1999.

B. 1.1. Το κίνημα των «locavores»



Η λέξη “locavore” (= τοπικοφάγοι, είναι μία απόπειρα απόδοσης του όρου στα ελληνικά) είναι σύνθετη με πρώτο συνθετικό τη λέξη locus δηλαδή τόπος στα λατινικά και vorare δηλαδή τρώω, καταβροχθίζω.

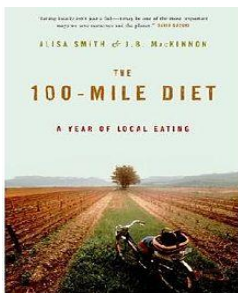
Το Νέο Αμερικάνικο Λεξικό της Οξφόρδης επέλεξε ανάμεσα σε άλλες υποψήφιες τη



λέξη

locavores ως το νεοεισαχθέν λήμμα για την έκδοση του 2007. Σύμφωνα με το λεξικό ως locavore ορίζεται «ένας άνθρωπος του οποίου η διατροφή αποτελείται μόνον ή πρωταρχικώς από τοπικώς καλλιεργούμενα ή παραγόμενα τρόφιμα».

Βασική εμπνευστής και γλωσσοπλάστης πίσω από τη λέξη locavore είναι η Jessica Prentice, η οποία σε αναρτημένο στο μπλογκ ¹⁹ του λεξικού της Οξφόρδης γραπτό κείμενό της παρέχει πληροφορίες σχετικά με τις συνθήκες κάτω από τις οποίες προέκυψε η λέξη locavores. Κάτοικος του Σαν Φρανσίσκο (Bay Area) με την επαγγελματική της δραστηριότητα εντοπισμένη στον χώρο των τροφίμων αφήνει τη θέση της ως διευθύντρια εκπαίδευσης για το Ferry Plaza Farmers Market το 2005, προκειμένου να αφοσιωθεί στη συγγραφή του βιβλίου της Full Moon Feast.



Στο τοπικό και εναλλακτικό βιβλιοπωλείο Point Reyes Books γνωρίζεται με την εργαζόμενη εκεί Sage Van Wing με την οποία μοιράζονται το ίδιο ενδιαφέρον για τα τοπικά τρόφιμα. Σε συζήτηση με θέμα το βιβλίο “Coming Home to Eat” του Gary Paul Nabhan σχετικά με το πείραμά του να περάσει έναν χρόνο καταναλώνοντας μόνο τρόφιμα των οποίων η παραγωγή ή συγκομιδή είχε γίνει εντός ακτίνας διακοσίων πενήντα μιλίων από τον τόπο

διαμονής του κοντά στο Phoenix της Arizona, αποφάσισαν ότι θα μπορούσαν να διοργανώσουν κάτι ανάλογο για την περιοχή τους, το Σαν Φρανσίσκο όπως και έγινε με τη βοήθεια της Olivia Wu, αρθρογράφου για την εφημερίδα «San Francisco Chronicle» σε θέματα φαγητού, η οποία στο πλαίσιο μίας σειράς άρθρων της εφημερίδας πάνω σε περιβαλλοντικά θέματα ανέλαβε να πάρει η ιδέα της δίαιτας των εκατό μιλίων την απαραίτητη δημοσιότητα. Μολονότι η αρχική η ιδέα για την πρόκληση για δράση της δίαιτας εκατό μιλίων ανήκει στην Sage Van Wing με την ονομασία “Foodshed for thought” η πρόκληση όφειλε να φέρει πιο ευκολομνημόνευτη ονομασία και με πειστική την προθεσμία για την εύρεση τίτλου η Prentice κατασκεύασε τη λέξη locavores επιλέγοντάς την ως πιο εύηχη και πιο εύκολη στην προφορά σε σχέση με την έτερη δυνάμει εκδοχή του «localvores», η λέξη εκτός από το ότι είναι ευάκουστη, γίνεται εύκολα κατανοητή χωρίς να αφήνει περιθώρια αμφιβολίας ως προς τη σημασία της, ακούγεται αξιόπιστη αφού μοιάζει με λέξη που θα μπορούσε να υπάρχει, φέρει ανάλαφρη χροιά αφού η λέξη «locus» στα ισπανικά σημαίνει

¹⁹ <http://blog.oup.com/2007/11/prentice/>

τρελός και κάνει ομοιοκαταληξία με το «that's amore» παρέχοντας οπερετική δυναμική, όπως άλλωστε αναφέρει και η ίδια χαριτολογώντας.

“Once upon a time, all human beings were locavores,
and everything we ate was a gift of the Earth.
To have something to devour is a blessing—let’s not forget it.”

Prentice November 20th 2007



Η Jessica Prentice με τη βοήθεια των φίλων της Maggie Gosselin και Sarah Klein πραγματοποίησε το 2005 την ιδέα ενός τροχού τοπικών προϊόντων.

Πίνακας: B.1.1

Jessica Prentice	Maggie Gosselin	Sarah Klein
		
Επαγγελματίας σεφ και συγγραφέας. 2005 - συνιδρυτής των Locavores όπου βοηθάει στη χρηματοδότηση της ετήσιας πρόσκλησης “Eat Local Challenge”.	Σχεδιάστρια των τροχών, προσθέτει χρώμα στα εικονίδια με τα τρόφιμα, σχεδιάστρια και διαχειρίστρια της ιστοσελίδας. Έχει εκτενή εργασιακή εμπειρία στο χώρο των τροφίμων. Διαχειρίστηκε εκπαιδευτικά προγράμματα για 5 χρόνια στο Κέντρο για την Αστική εκπαίδευση σε θέματα βιώσιμης γεωργίας ²⁰ . 2010 – ολοκλήρωσε τις μεταπτυχιακές της σπουδές στις πολιτικές τροφίμων στο Tufts University και εργάστηκε για την υπηρεσία Τροφίμων και διατροφής των Η.Π.Α ως εθνική αναλύτρια του προγράμματος Farm to School. 2016 – σύμβουλος στο Dicot Workshop	Καλλιτέχνης και δημιουργός όλων των εικονιδίων στους τροχούς με εκθέσεις σε γκαλερί, μουσεία, τηλεόραση και φεστιβάλ σε όλο τον κόσμο. Συνδυάζει την καλλιτεχνική της δουλειά με τα μαγειρικά της ενδιαφέροντα διδάσκοντας εργαστήρια και μαθήματα σε διάφορους χώρους.



Οι τροχοί ²¹ είναι χειροποίητοι και οι υποψήφιοι αγοραστές μπορούν να τους προμηθευτούν προς 14,49 ευρώ από το διαδικτυακό κατάστημα μέσω

([Berry Plaza Farmers Market in San Francisco](#))
[http://www.berryplaza.com/about/](#)

της διαδικτυακής πλατφόρμας εμπορικού χαρακτήρα Etsy²² που διαθέτουν οι τρεις συνιδιοκτήτριες από το 2013 αλλά και από συνεργαζόμενα. Διατίθενται τέσσερις εκδοχές των τροχών με κριτήριο τη γεωγραφική θέση (Bay Area, Southern California, Upper Midwest, Northeast) του επικείμενου αγοραστή στις Η.Π.Α. καθώς επίσης και μία εκδοχή του τροχού για τη Νότια Καλιφόρνια στην ισπανική γλώσσα συμπεριλαμβάνοντας έτσι τον μεγ. Οι τροχοί απεικονίζουν τα οπωροκηπευτικά και ζωικά προϊόντα που είναι διαθέσιμα ανάλογα με την εποχή και την περιοχή έτσι ώστε να αποδίδουν τα βέλτιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά ως προς τη γεύση τους.

Πίνακας: B.2.2



Πηγή :

<http://www.localfoodswheel.com/san-francisco/>

Ο τροχός της εποχικότητας για τα παραγόμενα προϊόντα στην ευρύτερη περιοχή του Σαν Φρανσίσκο. Ο συγκεκριμένος τροχός λειτουργεί ανάποδα από τους δείκτες του ρολογιού και αυτό οφείλεται στον τρόπο με τον οποίο εξελάνθανε τις εποχές όταν ήταν παιδί η δημιουργός του τροχού και του κινήματος των Locavores, Jessica Prentice.

Κριτήρια επιλογής τροφών

Χρόνος-Εποχικότητα: κατανάλωση τροφίμων με κριτήριο και με σεβασμό στους χρόνους των φυσικών διεργασιών.

Τόπος-Απόσταση: τρόφιμα τα οποία παράγονται εντός ακτίνας 100 έως 150 μιλίων από τον τόπο διαμονής του καταναλωτή.



Μετά από ένα έτος συναντήσεων και κοινού επιχειρηματικού σχεδιασμού το “Three Stone Hearth” ιδρύθηκε τον Ιούνιο του 2006 με τη συνεργασία των πέντε μελών εργαζομένων – ιδιοκτητών: ²³Porsche Combash, Misa Koketsu, Jessica Prentice, Catherine Spanger, and Larry Wisch (η οποία απεβίωσε τον Μάιο του 2012 και έκτοτε η συνεργατική επιχείρηση

διοικείται από τα υπόλοιπα τέσσερα μέλη και αποτελείται από δέκα πέντε (15) μέλη, εργαζόμενους – ιδιοκτήτες και είκοσι οκτώ (28) εργαζόμενους/ μισθωτούς πλήρους και μερικής απασχόλησης. Σύμφωνα με την ιστοσελίδα περιγράφεται ως ένα καινοτόμο επιχειρησιακό μοντέλο: μία κο-οπερατίβα υποστηριζόμενη από την κοινότητα η οποία βρίσκεται στην ιδιοκτησία των εργαζομένων και ταυτοχρόνως αποτελεί μία εκπαιδευτική κουζίνα διοργανώνοντας σεμινάρια, εργαστήρια.

²² <https://www.etsy.com/shop/localfoodswheel?ref=l2-shopheader-name>

²³ Owners (l-r) Jessica Prentice, Porsche Combash, Misa Koketsu, and Catherine Spanger

Ως αποστολή σύμφωνα με την ιστοσελίδα τους :²⁴ «Θεραπεύουμε την κοινότητα, τον πλανήτη και τους εαυτούς μας χτίζοντας έναν βιώσιμο μοντέλο προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων σε κλίμακα κοινότητας, το οποίο τιμά τις μαγειρικές παραδόσεις και παρέχει θρεπτικές και ουσιώδεις τροφές για τα τοπικά νοικοκυριά και όχι μόνο».



Όπως άλλωστε δηλώνουν και οι ίδιες: “Η δουλειά μας βασίζεται σε κοινές αντιλήψεις σε θέματα βιωσιμότητας, κοινότητας και υγείας.” Τα τρόφιμα εμπνέονται από διάφορες κουζίνες, συσκευάζονται σε επαναχρησιμοποιούμενα γυάλινα δοχεία από πρώτες ύλες προερχόμενες από τοπικές φάρμες και με στόχο να είναι εύγευστα, εύπεπτα και θρεπτικά και κυρίως συμβάλλουν στη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται ως συστατικά περιλαμβάνουν οπωροκηπευτικά, σπόρους και καρπούς καθώς και ζωικά προϊόντα, αβγά και γαλακτοκομικά βιολογικής καλλιέργειας και μη επεξεργασμένες γλυκαντικές και λιπαρές ουσίες. Το “Three Stone Hearth” λειτουργεί ως πλατφόρμα από την οποία ο αγοραστής μπορεί να παραγγείλει επιλέγοντας από μεγάλη λίστα προϊόντων, τροφίμων και γευμάτων μέσω του διαδικτύου και παραλαμβάνοντας με ²⁵ διάφορους τρόπους αναλόγως με το πως εξυπηρετείται καλύτερα. Η λίστα τροφίμων είναι εκτενής και περιεκτική διαθέτοντας σταθερά προϊόντα για τα οποία παρέχονται πληροφορίες σχετικές με τον τρόπο και τον τόπο παρασκευής και προετοιμασίας τους καθώς επίσης και εβδομαδιαίο μενού που αποτελείται από γεύματα, σαλάτες και επιδόρπια, όλα καταβάλλοντας το ανάλογο χρηματικό αντίτιμο.

“Locavorism is connecting Americans with the very basic matter needed to sustain life”

Kathy Rudy 2012, p.29

B.1.2 Αιτίες εμφάνισης του κινήματος

Έχοντας τις ρίζες τους στις ακτιβιστικές προσπάθειες στα τέλη της δεκαετίας του 1990 και των αρχών του 2000 ενάντια στην παγκοσμιοποίηση, οι locavores υποστηρίζουν την αναβίωση των μικρών βιώσιμων καλλιεργειών και συνηγορούν στις ζωτικής σημασίας σχέσεις ανάμεσα στους καλλιεργητές και τους καταναλωτές. Γενικεύοντας, οι αντιλήψεις και η φιλοσοφία των locavores εκφράζουν το συλλογικό υποσυνείδητο και τις ανησυχίες των σύγχρονων αστικοποιημένων κοινωνιών, οι οποίες αντιδρούν στην τυποποιημένη και απρόσωπη κατανάλωση τροφίμων.

²⁴ <http://www.threestonehearth.com/>

²⁵ <http://www.threestonehearth.com/delivery-pick-up/>

«Το κίνημα των locavores, περιλαμβάνει και εκφράζει αντιπροσωπευτικό δείγμα Αμερικανών οι οποίοι αναζητούν έναν διαφορετικό τρόπο διατροφής, άνθρωποι που είναι δυσαρεστημένοι με τρόφιμα βιομηχανοποιημένα, από μονοκαλλιέργειες, αποστειρωμένα, ψεκάσματα με αντιβιοτικά και ζιζανιοκτόνα και τυλιγμένα σε πλαστικές συσκευασίες που πωλούνται στα ράφια των καταστημάτων» (Rudy 2012). Κάτω από την ομπρέλα των locavores συναντώνται ομαδοποιημένες διαφόρων τύπων «υποκουλτούρες», όπως οι ακραίοι υγεινιστές και χορτοφάγοι²⁶ που αναζητούν ολιστική προσέγγιση των τροφίμων, οι ειδικοί στο χώρο των τροφίμων που αποδίδουν καλύτερη γεύση στο φρέσκο και ορθώς παραγόμενο φαγητό, άνθρωποι με περιβαλλοντικές ανησυχίες σχετικές με την ποιότητα του εδάφους, την ποιότητα ζωής των ζώων, με ενδιαφέρον για την ανθρώπινη υγεία και γενικώς όλοι εκείνοι που επιθυμούν το φαγητό τους να έχει καλύτερη γεύση. Προάγοντας ιδέες όπως η Οικολογική βιωσιμότητα, γεωγραφική ιδιαιτερότητα, θρεπτική αξία και γευστική απόλαυση καθιστά τον «ακτιβισμό για τα τρόφιμα» ως το πιο δραστήριο κοινωνικό κίνημα κατά την τρέχουσα περίοδο στην Αμερική.

Στην προσπάθειά τους όμως να μειώσουν το οικολογικό τους αποτύπωμα καταναλώνοντας προϊόντα τα οποία προέρχονται από απόσταση μικρότερη των 150 μιλίων από τον τόπο διαμονής τους πολλές φορές φτάνουν και σε ακραίες συμπεριφορές καθώς συναγωνίζονται για το ποιός θα κατορθώσει να καταναλώσει για το μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τρόφιμα προερχόμενα από όσο το δυνατόν μικρότερη χιλιομετρική απόσταση από τον τόπο διαμονής του.

Η κατανάλωση κατ' αποκλειστικότητα τοπικών τροφίμων θα μπορούσε να χαρακτηριστεί περιοριστική, εμμονική και ψυχαναγκαστική όταν φτάνει σε ακραίες εκδηλώσεις. Η ίδια η Prentice, όπως έχει δηλώσει, δεν χρησιμοποιεί τη λέξη locavores ως «μαστίγιο» για να προκαλέσει ενοχές για την κατανάλωση καφέ και σοκολάτας ή τη χρήση γάλακτος καρύδας στη μαγειρική, αφού ορισμένα προϊόντα είναι λογικό να εισάγονται εφόσον δεν παράγονται αδιακρίτως σε όλους τους τόπους και τα βιοκλίματα. Υποστηρίζει όμως ότι η αποχή από «εισαγόμενες λιχουδιές» για λίγες εβδομάδες κάθε χρόνο συμβάλλει στην κατανόηση του τόπου, πάντοτε καταναλώνοντας με κριτήριο την εποχικότητα.

B.1.3 Η εποχικότητα: Η γραμμική και κυκλική πορεία του χρόνου

²⁶ “health nuts” and “granola people” όπως αναφέρεται εύστοχα.

Η αντίληψη της ανθρωπότητας για τον χρόνο είναι διττή. Αφ' ενός ο χρόνος κινείται γραμμικά, με αρχή και τέλος, έναρξη και λήξη, αιτία και αποτέλεσμα, προθεσμίες, προγράμματα, πληρωμές, συγκοινωνίες και ως ιδέα κυριαρχεί στις δυτικές εκβιομηχανισμένες κοινωνίες. Διάφορα τεχνολογικά επιτεύγματα, διευκολύνουν στην εξοικονόμηση χρόνου έτσι ώστε αυτός να αποδοθεί σε επιπλέον δραστηριότητες καθημερινής ρουτίνας ή έστω στην ξεκούραση. Ουσιαστικά μία τέτοια πρακτική θα μπορούσε να θεωρηθεί εξαγορά του χρόνου, αφού με την αγορά εξοπλισμών προκειμένου να εξασφαλισθεί προς όφελός μας επιπλέον χρόνος για άλλες υποχρεώσεις ή έστω ξεκούραση και συνεπώς έλεγχο του χρόνου ενώ στην ουσία έχουμε λιγότερο χρόνο στη διάθεσή μας. (Colquhoun, Lyon 2001)²⁷. Η γραμμική αντίληψη του χρόνου εφαρμόζεται και στον χώρο της αγροτροφικής παραγωγής με ευρύτερο στόχο την αύξηση της παραγωγής για την κάλυψη της αυξανόμενης ζήτησης λόγω των προβλέψεων περί αύξησης του παγκόσμιου πληθυσμού αλλά και για την ικανοποίηση των καταναλωτικών επιθυμιών παγκοσμίως ανεξαρτήτως εποχής αλλά ταυτοχρόνως αδιαφορώντας και παραβλέποντας την κυκλική πορεία του χρόνου παραγωγής.

Ο κυκλικός χρόνος σχετίζεται με ένα επαναλαμβανόμενο πλαίσιο το οποίο δεν μπορεί να υπαχθεί στον ανθρώπινο έλεγχο. Οι εποχές του χρόνου αποτελούν το βασικό μοτίβο που διέπει την κυκλική αντίληψη του χρόνου και οι ανθρώπινες και η ακολουθία των γεωργικών δραστηριοτήτων (σπορά, ωρίμανση, συγκομιδή) διαμορφώνονται με βάση στην εναλλαγή των εποχών και των φυσικών διεργασιών του περιβάλλοντος και των οικοσυστημάτων. Η αντίληψη του χρόνου ως κυκλικού παραπέμπει σε θρησκευτικούς συμβολισμούς περί γεννήσεως και θανάτου, την ανθρώπινη προέλευση και άλλες ανησυχίες οντολογικής φύσεως των ποιμενικών κοινωνιών της υπαίθρου.

Οι locavores φέρνουν στο προσκήνιο τη σημασία του κυκλικού χρόνου στην παραγωγή και κατανάλωση των αγροτροφικών προϊόντων, κάτι που είχε τεθεί στο περιθώριο και ξεχαστεί από τις δυτικές κοινωνίες και που (Colquhoun, Lyon 2001) χαρακτηρίζεται από τον Hartley (1954) ως «πραγματική βιαιότητα» της βιομηχανικής επανάστασης που επέφερε «βαθύ σχίσμα ως προς την κατανόηση μεταξύ αστικών και αγροτικών πληθυσμών». Αποτελεί κοινή πεποίθηση της επιστημονικής κοινότητας αλλά και των επαγγελματιών στο χώρο της γαστρονομίας ότι η βέλτιστη γευστική απόδοση και η ποιότητα των αγροτροφικών προϊόντων συνδέεται με την εποχή παραγωγής. Η Prentice, κατασκευάζοντας τους τροχούς τοπικών προϊόντων στην ουσία υπενθυμίζει στους αστικούς πληθυσμούς τους φυσικούς χρόνους των τροφίμων, συμβάλλοντας έτσι στην βελτίωση της κατανόησης του αγροτικού χώρου και στην επανασύνδεσή τους με αυτόν.

B.1.4 Το φεγγάρι της συγκομιδής (Harvest Moon)

²⁷ π.χ Η ηλεκτρική σκούπα κάνει το σκούπισμα πολύ πιο γρήγορο και αποτελεσματικό σε σχέση με τον χειρονακτικό τρόπο. Με την ηλ. σκούπα σκουπίζεις σε 5 λεπτά, με τη συμβατική σε 15. Τα 10 λεπτά που θα κερδίσεις με τον πρώτο τρόπο θα τα διατεθούν για κάποια άλλη υποχρέωση.

Οι «locavores» προσδιορίζουν χρονικά την κατανάλωση τοπικών και εποχικών τροφίμων κατά την περίοδο των μηνών του Αυγούστου και του Σεπτεμβρίου. Η επιλογή των συγκεκριμένων μηνών δεν είναι τυχαία. Η παράδοση συνδέει την πανσέληνο του Αυγούστου, την πρώτη μετά την εαρινή ισημερία και την πανσέληνο του Ιουνίου (strawberry moon) , με τη διαδικασία της συγκομιδής των σιτηρών, καλαμποκιών και φρούτων και λαχανικών. Η έντονη λάμψη του φεγγαριού παρέχει κατάλληλες συνθήκες φωτεινότητας για την επέκταση των εργασιών της συγκομιδής ακόμα και μετά τη δύση του ηλίου. Μετά την πανσέληνο του Αυγούστου και το φεγγάρι του καλαμποκιού ακολουθεί η πανσέληνος του Σεπτεμβρίου με την ονομασία φεγγάρι της συγκομιδής. Κάθε μήνας του έτους, συνοδευόμενος από την ανάλογη πανσέληνο, φέρει ονομασία ενδεικτική των προϊόντων της φύσης σε αφθονία κατά τη διάρκειά του σύμφωνα με παραδόσεις των ινδιάνων οι οποίες προφανώς στηρίζονται στην παρατήρηση και μελέτη της οικονομίας της φύσης. Ανάλογα θέματα δημοσιεύονται στο «εγχειρίδιο του αγρότη» έντυπο περιοδικό σε κυκλοφορία από το 1818 του οποίου τα θέματα εντοπίζονται στις μετεωρολογικές προβλέψεις, την κηπουρική, συμβουλές και ενημέρωση για τους μήνες και τις εποχές σποράς αν και η εγκυρότητά του ενίοτε αμφισβητείται.

B.1.5 Ο τόπος- Απόσταση

Ο τόπος είναι έννοια πολυδιάστατη. Οι ιδιαίτερες βιοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν σε κάθε τόπο είναι αυτές που καθορίζουν την ποικιλία την οπωροκηπευτικής παραγωγής αλλά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων προϊόντων. Ο τόπος ταυτοχρόνως αποτελεί πεδίο δραστηριότητας, διάδρασης και διεκδικήσεων των κοινωνικών υποκειμένων που κινούνται και διαμένουν σε αυτόν.

Η το εμπόριο και η προτίμηση κατανάλωσης τροφίμων εντός της “λεκάνης απορροής των τροφίμων”²⁸ ανάλογα με την περιοχή διαμονής” (εντός 100 μιλίων) σύμφωνα με την Prentice και άλλους θεωρητικούς, εκτός από τη συνεισφορά στη μείωση των τροφικών μιλίων, συμβάλλει στην ενίσχυση της τοπικής οικονομίας και του αισθήματος της κοινότητας. Σύμφωνα με την Delind, η ιδέα «τοπικά τρόφιμα» είναι συνδεδεμένη με έξυπνες καταναλωτικές επιλογές. Για το λόγο αυτό, η θεωρητική βάση οφείλει να στραφεί στην έννοια του «τόπου» ²⁹υπό την έννοια της εξοικείωσης, οικειότητας και φυσικής δραστηριότητας με το νόημα και τις παραδόσεις εντός συγκεκριμένου χώρου, θεωρώντας τα συστατικά που λείπουν από τη συζήτηση για τα τρόφιμα είναι αυτά που δεν μπορούν να ποσοτικοποιηθούν, δηλαδή τα πολιτιστικά και μη εκλογικεύσιμα στοιχεία. (Click, Ridberg 2010).

²⁸ Προσπάθεια απόδοσης στα ελληνικά του όρου “foodshed” ως “λεκάνη απορροής τροφίμων” αδόκιμος προφανώς όρος, επιδέχεται επαναπροσδιορισμό.

²⁹ Αντιπαραβάλλει το “local” με το “place”

B.1.6 Foodshed

In this unstable, post-modern world, the foodshed can be one vehicle through which we reassemble our fragmented identities, reestablish community and become native not only to a place but to each other.

Kloppenburger 1996

Το αρχικό σλόγκαν της πρόκλησης της δίαιτας των 150 μιλίων για τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο επρόκειτο να είναι «Foodshed for thought» κάνοντας λογοπαίγνιο με την έκφραση «Food for Thought» και παραπέμποντας στις ποικίλες συνδηλώσεις που εγείρουν οι έννοιες του τόπου και του φαγητού. Τελικώς όμως εγκαταλείφθηκε ως ιδέα καθώς αντικαταστάθηκε από την πιο εύστοχη και ευκολομνημόνευτη ονομασία Locavores όπως έχει προαναφερθεί.

Η έννοια του foodshed (ως λεκάνη απορροής τροφίμων) ουσιαστικά αποδίδει την ιδέα κατανάλωσης τροφίμων παραγόμενων εντός των φυσικών ορίων μίας περιοχής. Η λέξη κατασκευαστικά προκύπτει κατ' αναλογία προς την καθιερωμένη έννοια από τη γεωλογία της κοιλάδας απορροής των ποταμών (watershed) χωρίς όμως να είναι καταχωρημένη σε κάποιο ελληνοαγγλικό λεξικό. Η αντικατάσταση της λέξης νερό με τη λέξη φαγητό στην προκειμένη περίπτωση αποτελεί τον ιδανικότερο τρόπο για την κατανόηση της μορφής και της ενότητας των αγροτροφικών συστημάτων συνδέοντας τον πολιτισμό με τη φύση και λειτουργώντας ως μία μεταφορά της ενότητας του τόπου και των ανθρώπων, της φύσης και της κοινωνίας. (Kloppenburger 1996). Ο όρος αναφέρεται στο μοντέλο που διαμορφώνει μία πολιτική τροφίμων που αντανάκλα βιώσιμη παραγωγή και επισιτιστική ασφάλεια λαμβάνοντας υπ' όψιν τις αρχές της ηθικής οικονομίας, κοινότητας, διακυβέρνησης, φύσης και απόστασης.

Πρώτη αναφορά στον όρο foodshed έγινε από τον Hedden το 1929³⁰ ο οποίος έκανε λόγο για «το διευρυνόμενο χάσμα της φυσικής απόστασης ανάμεσα στο σημείο παραγωγής και το σημείο κατανάλωσης λειτουργεί με πανομοιότυπο τρόπο και στην αποδυνάμωση της επαφής και της αμοιβαίας κατανόησης ανάμεσα στους παραγωγούς και τους καταναλωτές» (McCabe, 2010). Εν

³⁰ Στο δεύτερο κεφάλαιο του βιβλίου του «How great cities are fed» έχει τίτλο «Watersheds, Milksheds and Foodsheds» δημιουργεί αναλογία ανάμεσα στα ορεινά εμπόδια της λεκάνης απορροής της Νέας Υόρκης και του κόστους μεταφοράς το οποίο δημιουργούσε εμπόδια στη μετακίνηση των τροφίμων καθώς και πως αντανάκλαται στις τιμές των τροφίμων.

συνεχεία και αρκετές δεκαετίες αργότερα οι Arthur Getz και Kloppenburg δίνουν περιβαλλοντική, πολιτισμική και ηθική διάσταση στην έννοια του foodshed.

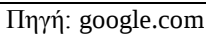
Το 1991 ο Arthur Getz στο άρθρο του «Urban Foodsheds» επαναδιατυπώνει αντίστοιχες ανησυχίες σχετικά με την προέλευση των τροφίμων και διερωτάται γιατί το κόστος μεταφοράς δεν αντανακλάται στις τιμές των τροφίμων και αναφέρει ότι «ο πιο βασικός και στοιχειώδης χάρτης της κοιλάδας απορροής τροφίμων ίσως καλύπτει ολόκληρο τον πλανήτη». Η ιδέα όμως μίας «παγκόσμιας λεκάνης απορροής τροφίμων» είναι οξύμωρη και αντιφατική.

Ο Kloppenburg θεωρεί ότι οι καταναλωτές δεν έχουν συνείδηση των καταναλωτικών τους προτύπων εξ αιτίας της απομάκρυνσής τους από την πηγή των τροφίμων τους και κάνει λόγο για πέντε βασικές αρχές που λειτουργούν ως εργαλείο αξιολόγησης των πολιτικών του αγροτροφικού συστήματος. 1. Την ηθική οικονομία 2. Την συμβίωση της κοινότητας, με την κοινοτικά υποστηριζόμενη γεωργία ως χαρακτηριστικό παράδειγμα 3. Διακυβέρνηση: Αυτοπροστασία, Απόσχιση, αλληλοδιαδοχή, ουσιαστικά δηλαδή η δημιουργία εναλλακτικών εντός του κυρίαρχου συστήματος τροφίμων και η συμμετοχή των κυβερνητικών φορέων και το νομοθετικό και ρυθμιστικό πλαίσιο που εφαρμόζεται 4. Η εγγύτητα και οι ομοιότητες μεταξύ περιοχών σε κοντινή απόσταση 5. Η φύση ως μέτρο αναφοράς, σεβασμός δηλαδή στους φυσικούς περιορισμούς και όχι υπερπήδησή τους με τη χρήση της τεχνολογίας.

Έως πριν κάποιες δεκαετίες σχεδόν όλοι οι πληθυσμοί τρέφονταν εντός της κοιλάδας απορροής τροφίμων.

B.1.7 Οι ιδιαίτερες συνθήκες στην Καλιφόρνια

Χάρτης



Το Λος Άντζελες είναι η δεύτερη πολυπληθέστερη πόλη των Ηνωμένων Πολιτειών μετά τη Νέα Υόρκη ενώ το Σαν Φρανσίσκο αποτελεί τη δεύτερη πιο πυκνοκατοικημένη πόλη στη λίστα με τις πόλεις οι οποίες δεν υπάγονται στην ευρύτερη μητροπολιτική περιοχή μίας πόλης ως «δήμοι». Πρωτεύουσα της πολιτείας είναι το Σακραμέντο. Τα κυρίως μητροπολιτικά της κέντρα είναι το Λος Άντζελες, το Σαν Φρανσίσκο, το Σαν Ντιέγκο και το Σαν Χοσέ. Η Καλιφόρνια άρχισε να ενισχύεται ως προς τον πληθυσμό της από τα μέσα του 19^{ου}



Πηγή: geology.com

αιώνα, όταν μεγάλος αριθμός ανθρώπων συνέρεε στην περιοχή ακολουθώντας τη φλέβα χρυσού και ήδη από το 1850 είχε προσαρτηθεί στην ομάδα των πολιτειών που καταδίκαιζαν τη δουλεία.

Χάρτης:



Πηγή: www.beelineglass.com

Η ευρύτερη περιοχή Bay Area απαρτίζεται από εννέα κομητείες, τέσσερις στο βόρειο τμήμα του κόλπου, (Sonoma, Napa, Marin και Solano), δύο στο εσωτερικό κομμάτι (Contra Costa και Alameda), και τρεις που αποτελούν το κομμάτι της χερσονήσου περιλαμβάνοντας τη Santa Clara, San Mateo και καταλήγοντας στο San Francisco. Η κομητεία της Santa Clara ταυτίζεται με τη Silicon Valley και την υψηλή συγκέντρωση δημιουργικού κεφαλαίου εντός περιορισμένης εδαφικής έκτασης. Μεγάλες

εταιρίες στους κλάδους της τεχνολογίας και της πληροφορικής όπως οι Adobe, Intel, Hewlett-Packard, Apple, eBay, Facebook, Yahoo κα. έχουν τα κεντρικά τους γραφεία τοποθετημένα εντός του δικτύου της κοιλάδας, η οποία παρουσιάζει υψηλές συγκεντρώσεις σε κατοίκους εκατμυριούχους ανά τετραγωνικό χιλιόμετρο. Δημοσιεύματα αναφέρουν ότι σε παγκόσμια κλίμακα το Εθνικό Ακαθάριστο Προϊόν της Καλιφόρνια θα αντιστοιχούσε σε εκείνο του έκτου πλουσιότερου κράτους στον κόσμο.

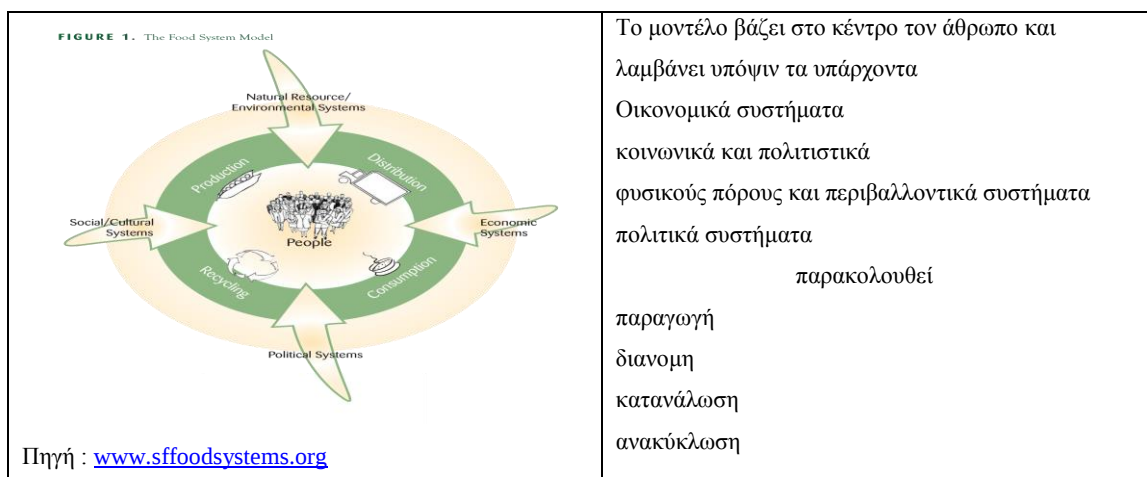
Το Σαν Φρανσίσκο πέραν του ότι είναι η δεύτερη στη λίστα των πιο πυκνοκατοικημένων μητροπολιτικών περιοχών των Ηνωμένων Πολιτειών παρουσιάζοντας υψηλή αστική συγκέντρωση, είναι συνδεδεμένη με τις φυλακές υψίστης ασφαλείας του Αλκατράζ, τη γέφυρα Golden Gate, τους ανηφορικούς και κατηφορικούς δρόμους και τη σεισμική δραστηριότητα που διέπει άλλωστε ολόκληρη την Καλιφόρνια καθώς το ρήγμα του Αγίου Ανδρέα εκτείνεται κατά μήκος ολόκληρης της πολιτείας. Οι σεισμοί του 1906 με περίπου 3000 θύματα και του 1989 με πολύ λιγότερα θύματα αλλά με υψηλού κόστους υλικοτεχνικές ζημιές καθώς υποχώρησε και κατέρρευσε κομμάτι από το οδόστρωμα στον αυτοκινητόδρομο που διασχίζει τη γέφυρα μεταξύ Σαν Φρανσίσκο και Oakland, αποτέλεσαν γεγονότα που χαρακτηρίζουν την ιστορία της πόλης.

Το San Francisco επίσης χαρακτηρίζεται από το φιλελεύθερο κοινωνικό προφίλ των κατοίκων του αφού ανά τις δεκαετίες έχει συνδεθεί με διάφορες δημοφιλείς υπόκουλτούρες και ανεξάρτητες τάσεις. Από τη δεκαετία του 1950 συγγραφείς της γενιάς των beatniks μετακόμισαν στο San Francisco από τη Νέα Υόρκη, ακολούθησε στα τέλη της δεκαετίας του 1960 και αρχών 1970 το κίνημα των «παιδιών των λουλουδιών» και το «καλοκαίρι της αγάπης του 1967» που πραγματοποιήθηκε υπό μορφή μαζικών συγκεντρώσεων σε πολλές πόλεις παγκοσμίως με αυτή όμως στο San Francisco να λαμβάνει τη μεγαλύτερη δημοσιότητα με περίπου 100,00 συμμετέχοντες ως έκφραση του γενικότερου αντιπολεμικού κλίματος της εποχής με αποκορύφωμα το φεστιβάλ του Woodstock, σε φάρμα στην ομώνυμη περιοχή της πολιτείας της Νέας Υόρκης, το οποίο πραγματοποιήθηκε δύο χρόνια αργότερα το 1969. Επιπλέον έσει υπάρξει κέντρο και χώρος για την έκφραση των δικαιωμάτων της LGBT κοινότητας και έχει διορίσει σε διοικητικές και

πολιτικές θέσεις προσωπικότητες με ενεργό παρουσία στη συγκεκριμένη κοινότητα με χαρακτηριστικότερο το παράδειγμα του Harvey Milk το οποίο μεταφέρθηκε και στη μεγάλη οθόνη. Σε γενικές γραμμές η πολιτεία της Καλιφόρνια είναι συνδεδεμένη με τον ηλιόλουστο καιρό της (κυρίως στο νότιο τμήμα της), το πλούσιο υπέδαφός της, τις νέου τύπου βιομηχανίες και επιχειρήσεις όπως αυτή του θεάματος με έδρα το Λος Άντζελες και αυτή της τεχνολογίας και της πληροφορικής με τον ιστό της να εκτείνεται κατά μήκος της κοιλάδας της Santa Clara και με εναλλακτικό και προοδευτικό χαρακτήρα, αναδείχθηκε σε πρόσφορο έδαφος για την εγκατάσταση του νέου κόσμου και των ιδεών του. Ο χαρακτηρισμός της ως «η χρυσή πολιτεία» (the golden state) εκφράζει εύστοχα τις πολλαπλές συνυποδηλώσεις.

B.1.8 Το μοντέλο τροφίμων στο Σαν Φρανσίσκο.

Πίνακας:



Σε μελέτη που εκδόθηκε το 2005 από την San Francisco Food Systems και υπήρξε έργο που πραγματοποιήθηκε από χρηματοδότηση με κοινοτική πρωτοβουλία σε συνεργασία με το τμήμα δημόσιας υγείας και του τομέα περιβαλλοντικής υγείας (A project of The San Francisco Foundation Community Initiative Funds c/o San Francisco Department of Public Health³¹) και εκδίδεται φυσικά σε ανακυκλώμενο χαρτί καθώς επίσης επιτρέπει την αναδημοσίευση και την εκτύπωση για εκπαιδευτικούς λόγους αρκεί να γίνεται ρητή βιβλιογραφική αναφορά. Έτσι ξεκινάει η πρώτη σελίδα της μελέτης και από την εισαγωγή μπορεί ο αναγνώστης να καταλάβει πόσο προσεκτική και οργανωμένη δουλειά έχει γίνει αλλά και πώς ο δήμος και οι επιμέρους κοινότητες που τον απαρτίζουν συμμετέχουν στην χάραξη και εφαρμογή πολιτικής γύρω από θέματα διατροφής. Μέσα από τη συγκεκριμένη μελέτη μπορεί να διαπιστωθεί η ενεργή συμμετοχή του δήμου του Σαν Φρανσίσκο σε θέματα.

³¹ www.sffoodsystems.org

Πρόκειται για ένα Σύστημα διατροφής το μοντέλο του οποίου έχει ως κέντρο του τον άνθρωπο και περιλαμβάνει τις διαδράσεις μεταξύ ανθρώπων και στοιχειωδών κομματιών του συστήματος : α. τη γεωργική και κτηνοτροφική παραγωγή που προορίζεται για τροφή και για σχετικά προϊόντα, β. την επεξεργασία της παραγωγής καθώς μετατρέπεται σε διατροφικά προϊόντα για τους καταναλωτές, γ. τη μεταφορά την αποθήκευση και την διανομή στην αγορά προϊόντων για τους καταναλωτές δ. μελέτη των τροφίμων που καταναλώνουν οι άνθρωποι κατά πόσο είναι θρεπτικά και υγιεινά, ε. το υποσύστημα των αποβλήτων των προϊόντων από την παραγωγή και την κατανάλωση φαγητού, και τέλος στ. τις εκπαιδευτικές πλευρές που σχετίζονται με αυτά τα κομμάτια προκειμένου να υπάρχει ασφαλές φαγητό σε επαρκείς ποσότητες για μία υγιή ζωή.

Τα βασικά συστατικά του πυρήνα του συστήματος είναι οι παραγωγικές δραστηριότητες όπως η καλλιέργεια των φυτών και ο οικοσιτισμός των ζώων, πώς οι τα τροφικά προϊόντα εξελίσσονται μέσω των γεωργικών τεχνών όπως η άρδευση, ή εναλλαγή των καλλιεργειών. Η διανομή δηλαδή τα δίκτυα των ανθρώπων εταιρειών και θεσμών που μεταφέρουν, επεξεργάζονται και αποθηκεύουν τροφή από τους χώρους στους οποίους παράγεται όπως οι φάρμες τα εργοστάσια και τις αποθήκες πριν παραδοθούν στα καταστήματα.

Η κατανάλωση φαγητού δηλαδή οι δραστηριότητες και διαδικασίες κατά τις οποίες το άτομο, η κοινωνία και ο πολιτισμός αποκτά και χρησιμοποιεί τα υλικά του φαγητού που έχει παραχθεί και διανεμηθεί. Και τέλος την ανακύκλωση του φαγητού περιλαμβάνει δραστηριότητες όπως η κομποστοποίηση³².

B.2.1 Το κίνημα του Slow Food

³² κομποστοποίηση είναι η διαδικασία παραγωγής φυσικού λιπάσματος χρησιμοποιώντας τα βιολογικά απορρίμματα.



Από την πλευρά της Ευρώπης η αντίθεση στο γρήγορο φαγητό, τη βιομηχανοποιημένη παραγωγή και την παγκοσμιοποίηση εκφράζεται μέσα από το κίνημα του Slow Food. Οι απαρχές του κινήματος εντοπίζονται στην Ιταλία, με την οργάνωση “Agricola”, η οποία αντετίθετο στο επερχόμενο άνοιγμα εστιατορίου McDolanald’s σε τμήμα του ιστορικού κέντρου της Ρώμης. Το κίνημα απέκτησε υπόσταση όταν το 1989 στο Παρίσι υπεγράφη το κοινό τους μανιφέστο από εκπροσώπους δεκαπέντε (15) χωρών. Μπορεί το κίνημα να ξεκίνησε από μία ομάδα ακτιβιστών τη δεκαετία του 1980 με αρχικό στόχο την προάσπιση των τοπικών παραδόσεων, του καλού φαγητού, της γαστρονομικής απόλαυσης και του αργού ρυθμού της ζωής, σε βάθος χρόνου 20 ετών η προσέγγισή του αναγνωρίζει τους ισχυρούς δεσμούς μεταξύ του πιάτου, του πλανήτη, των ανθρώπων, της πολιτικής και του πολιτισμού και έχει αποκτήσει ακολούθους διεθνώς.



Ηγετική προσωπικότητα από την απαρχή του κινήματος έως και σήμερα είναι ο Carlo Petrini. Ο Petrini, πριν την ταύτισή του με το κίνημα του slow food, υπήρξε μέλος του κόμματος PdUP (Partito di Unità Proletaria) το οποίο από το 1984 συγχωνεύτηκε στο ενιαίο ιταλικό κομμουνιστικό κόμμα ενώ παράλληλα αρθρογραφούσε στον τύπο για θέματα σχετικά με τη γαστρονομία.

Από τον Ιούνιο του 2016 διατελεί πρόεδρος του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών για θέματα εκμηδένισης της πείνας έως το 2030 για την Ευρώπη και όπως δήλωσε και ο ίδιος μετά την αποδοχή της θέσης του πρόεδρ³³ “η ντροπή της πείνας...μπορεί και πρέπει να νικηθεί εντός αυτής της γενιάς. Η δέσμευση πρέπει να γίνει πολιτική προτεραιότητα σε όλες τις διεθνείς συζητήσεις παράλληλα όμως με τα έθνη και τους πολίτες”.

Σύμφωνα με τον ιστότοπο slowfood.com το “Slow Food είναι μία διεθνής οργάνωση με στόχο την προστασία της βιοποικιλότητας των τροφίμων και των συνδέσμων μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών καθώς και την ανάδειξη της επίγνωσης ορισμένων από τα πιο επιδραστικά θέματα που επηρεάζουν τα αγροτροφικά συστήματα”. Οι πρωτοβουλίες τους περιλαμβάνουν τόσο δραστηριότητες σε επίπεδο κοινότητας οργανωμένες από τοπικούς φορείς υπό μορφή εκδηλώσεων αλλά και από μεγαλύτερα εγχειρήματα, διαφημιστικές εκστρατείες και εκδηλώσεις με καθοδήγηση από τους εθνικούς εκπροσώπους και τα διεθνή κεντρικά γραφεία.

Οι στόχοι συμπεριλαμβάνουν :

³³ <http://www.fao.org/news/story/en/item/416376/icode/>

- Τη διάσωση των τροφών προς εξαφάνιση και την προάσπιση των γαστρονομικών παραδόσεων μέσω δράσεων για τη βιοποικιλότητα.
- Εκπαιδευτικά προγράμματα γαστρονομίας και γευσιγνωσίας σχετικά με τη λήψη καλών, καθαρών και δίκαιων αποφάσεων όσον αφορά την επιλογή τροφών.
- Συναντήσεις των δικτύων από όλο τον κόσμο σε διεθνείς εκδηλώσεις και τη διοργάνωση εκδηλώσεων για τις γαστρονομικές παραδόσεις της Ευρώπης και της Ασίας, για την βιοτεχνική παραγωγή τυριού και αλιευμάτων.
- Παρουσίαση θεμάτων ενδιαφέροντος που περιλαμβάνουν την οικογενειακή γεωργία, τη σπατάλη των τροφίμων, τη χρήση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών στη γεωργία, τους αυτόχθονες λαούς και τις παραδοσιακές μεθόδους, τις αρπαγές των εδαφών και της γης καθώς και τις μη εντατικοποιημένες μεθόδους αλιείας και παραγωγής κρέατος, τυριού και κρασιού.
- Διασύνδεση των ανθρώπων με πάθος για την αλλαγή του αγροτροφικού συστήματος μέσω διεθνούς δικτύου. Το κίνημα έχει αποκτήσει εκατομμύρια υποστηρικτές ανά τον κόσμο και απαριθμεί περίπου 100,000 μέλη σε 160 κράτη παγκοσμίως. Το 2012 έθεσε ως αντικειμενικούς στόχους: τη δημιουργία 10,000 κήπων τροφίμων στην Αφρική, την ταυτοποίηση 10,000 προϊόντων “Ark of Taste” ³⁴ και την αύξηση των τοπικών ομάδων εκπροσώπησης του κινήματος εντός του δικτύου του slow food σε 10,000.

³⁴ Αξίζει να σημειωθεί ότι εντός της λίστας περιλαμβάνονται και ελληνικά προϊόντα όπως το κρητικό παξιμάδι, τυροκομικά και ποικιλίες ελιάς και σταφυλιών. (<http://www.fondazioneSlowFood.com/en/nazioni-arca/greece-en/>)

B.2.2 Δίκτυα δράσης του κινήματος

Presidia: Άξονας δράσης με σκοπό τη διατήρηση της ποιοτικής παραγωγής που κινδυνεύει να εξαφανιστεί, την προστασία μοναδικών περιοχών και οικοσυστημάτων και τοπικών ποικιλιών και την επαναφορά παραδοσιακών μεθόδων επεξεργασίας.

Σήμερα σύμφωνα με την επίσημη ιστοσελίδα του κινήματος στην οποία παρατίθεται και διαδραστικός χάρτης, υπάρχουν περισσότερα από 500 Persidia που περιλαμβάνουν περισσότερους από 13,000 παραγωγούς σε παγκόσμια κλίμακα.

Convivia: Κάθε μέλος του κινήματος Slow Food είναι κομμάτι ενός convivium, μίας τοπικής οργάνωσης που ζωντανεύει τη φιλοσοφία του κινήματος μέσω εκδηλώσεων και δραστηριοτήτων όπως κοινά γεύματα, επισκέψεις σε τοπικούς παραγωγούς, συνέδρια και ομιλίες, κινηματογραφικές προβολές και φεστιβάλ.

Το δίκτυο Terra Madre: είναι ένα διεθνές δίκτυο κοινοτήτων που περιλαμβάνει παραγωγούς, αλιείς, κτηνοτρόφους, σεφ, ακαδημαϊκούς, νέους, μη κυβερνητικές οργανώσεις και εκπροσώπους των τοπικών κοινοτήτων με στόχο την καθιέρωση ενός καλού, καθαρού και δίκαιου τροφικού συστήματος από τη βάση του.³⁵ Το δίκτυο συστήθηκε το 2004 με την πρώτη παγκόσμια συνάντηση των μελών του στην Ιταλία και έκτοτε συνεδριάζει σε κάθε δύο χρόνια, με συναντήσεις να έχουν λάβει χώρα σε πολλά κράτη ανά τον κόσμο όπως η Σουηδία, η Ιρλανδία, ο Καναδάς, η Τανζανία κ.α. Το 2011 διεξήχθη για πρώτη φορά στη Σουηδία η συνάντηση Indigenous Terra Madre φέρνοντας σε επαφή εκπροσώπους αυτοχθόνων λαών. Ακολούθησε η επόμενη συνάντηση το Νοέμβριο του 2015 στην Ινδία.

Η “Κιβωτός της Γεύσης”: ταξιδεύει στον κόσμο συλλέγοντας ποιοτικές παραγωγές μικρής κλίμακας που ανήκουν σε πολιτισμούς, παραδόσεις και την ιστορία ολόκληρου του πλανήτη. Κατασκευάστηκε με σκοπό να τραβήξει την προσοχή σε θέματα που αφορούν την ύπαρξη προϊόντων όπως φρούτα, λαχανικά, είδη ζώων ή μεθόδων παραγωγής που τείνουν να εκλείψουν είτε σε ορισμένες περιπτώσεις με στόχο την επανατοποθέτησή τους στο καταναλωτικό τοπίο είτε σε άλλες, όπως αυτή των ειδών προς εξαφάνιση, με στόχο την προστασία και εξασφάλιση της δυνατότητάς τους για αναπαραγωγή.

³⁵ www.terramadre.org

Το πανεπιστήμιο των Γαστρονομικών Επιστημών:³⁶ Ιδρύθηκε το 2004 έχει έδρα το Pollenzo στην περιφέρεια Piemonte στην Ιταλία και παρέχει μία ολιστική προσέγγιση στις σπουδές γύρω από τα τρόφιμα ακολουθώντας ένα καινοτόμο διεπιστημονικό μοντέλο σπουδών που συνδυάζει τις θετικές και θεωρητικές επιστήμες με την εξάσκηση των αισθήσεων και της προσωπικής εμπειρίας της βιομηχανικής και της βιοτεχνικής παραγωγής με εκπαιδευτικά ταξίδια σε όλο τον κόσμο με τη συμμετοχή των αποφοίτων και των φοιτητών των προπτυχιακών και μεταπτυχιακών του προγραμμάτων.

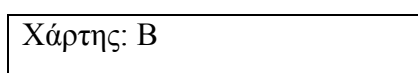
Το δίκτυο Νέων Slow Food: Λειτουργεί ως μέσον συμμετοχής των νεαρών οπαδών του φαγητού, επαγγελματιών, ακτιβιστών, φοιτητών και παραγωγών στο δημόσιο διάλογο για θέματα τροφίμων. Με δράσεις που οργανώνουν αποσκοπούν στην ενημέρωση και την αφύπνιση συνείδησης για σημαντικά θέματα όπως η επάρκεια των τροφίμων για όλους, τα τρόφιμα που καταλήγουν στα σκουπίδια και τη βιώσιμη παραγωγή. Σήμα κατατεθέν του δικτύου νέων είναι η εκδήλωση “Disco Soup” η οποία κατασκευάζεται με λαχανικά που θα κατέληγαν στα απορρίμματα, καταδεικνύοντας εύστοχα το φαινόμενο της σπατάλης των τροφίμων.³⁷

B.2.3 Η περιφέρεια του Piemonte ως εύφορο έδαφος εμφάνισης του κινήματος



Η περιφέρεια Piemonte είναι μία από τις 20 της Ιταλίας και η δεύτερη μεγαλύτερη σε έκταση 25,402 km² μετά τη Σικελία. Ως προς τη σύνθεσή της, η έκταση αποτελείται κατά 43.3% από ορεινό έδαφος, 30,3% από λόφους και 26,4% από πεδιάδες. Στο σύνολό τους το 7,6% των εδαφών είναι χαρακτηρισμένο ως προστατευόμενες περιοχές. Η περιφέρεια συνορεύει με τη Γαλλία και την Ελβετία και περιβάλλεται στις τρεις εκ των τεσσάρων πλευρών της από τους ορεινούς όγκους των Άλπεων και των Απεννίνων σχηματίζοντας ημικύκλιο εντός του οποίου

τοποθετείται η λεκάνη απορροής του ποταμού Po. Πρωτεύουσα της περιφέρειας είναι το Τορίνο με πληθυσμό περίπου εννιάκόσιες χιλιάδες κατοίκους.



³⁶ University of Gastronomic Sciences (UNISG), www.unisg.it

³⁷ www.slowfoodyouthnetwork.org



Πηγή:

Η περιφέρεια Piemonte είναι ιδιαίτερα εύφορη και παράγει προϊόντα υψηλής γευστικής και ποιοτικής αξίας όπως κρασιά, λευκές τρούφες, φουντούκια Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, σοκολάτα κ.α και λόγω της παράδοσης και της ιστορίας της στο χώρο της γαστρονομίας, αποτελεί τουριστικό προορισμό για τους λάτρεις του καλού φαγητού και ζωής. Εταιρείες όπως η Lavazza, η Ferrero στο χώρο της σοκαλατοποιίας, οι Martini & Rossi και Cinzano στο χώρο της

ποτοποιίας, έχουν μετατρέψει τις παραδόσεις του Piemonte σε διεθνώς επιτυχημένες επωνυμίες. Ακόμα και η κρέμα κακάο με φουντουκόπαστα, γνωστή ως Nutella στο ευρύ καταναλωτικό κοινό, αποτελούσε στο παρελθόν παραδοσιακό χειροποίητο σκεύασμα συνδυάζοντας το κακάο με την τοπική παραγωγή φουντουκιού σε αυτό που ονομάζεται gianduiotto.³⁸ Εκτός από την παραγωγή συγκεκριμένων τυριών (με πιο γνωστό το gorgonzola) και κρεάτων καθώς επίσης και της τρούφας (αρωματικού μανιταριού που φύεται υπογείως κοντά στους κορμούς και τις ρίζες των δέντρων, με εξαιρετικά υψηλή τιμή διάθεσης στο εμπόριο και ιδιαίτερη θέση στον χώρο της γαστρονομίας) ξεχωριστή θέση στην παραγωγή του Piemonte (όπως άλλωστε και σε ολόκληρη την Ιταλία και τη Γαλλία) έχει η οινοποιία. Πιο συγκεκριμένα, σε εθνικό επίπεδο Ιταλίας παράγει 41 από τα 334 τα σε προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης³⁹ (Π.Ο.Π ή PDO ή DOC) και 16 από τα 74 Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε ή PGI ή DOCG) που αφορούν στην οινοπαραγωγή.

Σε γενικές γραμμές η περιφέρεια Piemonte διαθέτει χαρακτηριστικά που την αναδεικνύουν σε γαστρονομική πρωτεύουσα της βόρειου Ιταλίας. Η γεωγραφική της θέση παρέχει τις κατάλληλες βιοκλιματικές συνθήκες για ποιοτική παραγωγή και με παράδοση αιώνων αλλά ταυτοχρόνως συμβάλλει καταλυτικά στη διασυνδετότητα της περιφέρειας τόσο με την βόρειο Ευρώπη μέσω των κοινών συνόρων με τη Γαλλία και την Ελβετία αλλά και λόγω της εύκολης σύνδεσής της με την υπόλοιπη Ιταλία (συνορεύει με τέσσερις περιφέρειες Lombardy, Liguria, Aosta Valley και Emilia Romagna). Διαθέτοντας επομένως ιταλικό γαστρονομικό προφίλ (καθότι αυτό είναι συνώνυμο του ποιοτικού φαγητού κατά κοινή αντίληψη), εξωστρέφεια και καλή διασύνδεση μέσω ενός συνεκτικού και ευκόλως προσπελάσιμου μεταφορικού δικτύου και δημοκρατικές τάσεις ως προς το πολιτικό της προφίλ, η περιφέρεια Piemonte κατέχει ανταγωνιστική θέση τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο.

³⁸ Το 1587 ο Δούκας Emanuele Filiberto di Savoia εισήγαγε την κοινωνία της αυλής στο έθιμο του ροφήματος της σοκολάτας. Από της αρχές του 18ου αιώνα το Τορίνο και το Piemonte έχουν γίνει από τα μεγαλύτερα κέντρα παραγωγής σοκολάτας στην Ευρώπη.

³⁹ <http://italianwinecentral.com/denominations-designation/>

B.2.4 Σύγκριση Piemonte και California

Πίνακας :			
	California	Bay Area	San Francisco
Έκταση	423,967	17,384 km ²	121 km ²
Πληθυσμός	39,144,818	7.65 million	805,000
Πηγή:			

Πίνακας		
	Piemonte	Torino
Έκταση	25,402 km ²	130.17 km ²
Πληθυσμός	4,646,251	892,649
Πληθ. Πυκνότητα	180/km ²	6,900/km ²
GDP	€134.0 ⁴⁰ bl (2016)	
κ.κ GDP	€30,800 ⁴¹ (2008)	

Οι δύο περιοχές αποτελούν αφετηρία των δύο κινημάτων υπό εξέταση. Το Τορίνο και το Σαν Φρανσίσκο αποτελούν επισήμως αδελφοποιημένες πόλεις. Παρουσιάζουν ομοιότητες ως προς τον πληθυσμό αλλά και τις φιλελεύθερες πολιτικές τους αντιλήψεις. Ως προς την εδαφική τους έκταση διαφέρουν, αλλά ως περιφέρειες, είναι από τις μεγαλύτερες των κρατών στα οποία ανήκουν, Ιταλία και Η.Π.Α. Και οι δύο διαθέτουν εύφορα εδάφη για γεωργική καλλιέργεια και παραγωγή την παραγωγή κρασιού. Το Piemonte διαθέτει όπως προαναφέρθηκε 57 σε σύνολο προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης. Η Καλιφόρνια διαθέτει 63 προϊόντα καταχωρημένα στην "κιβωτό της γεύσης" του «slow food» συμπεριλαμβανομένων τοπικών ποικιλιών φρούτων, σταφυλιών, τυριών κ.α. Και οι δύο περιοχές διαθέτουν προηγμένα μεταφορικά δίκτυα και είναι καλά διασυνδεδεμένες. Το Piemonte διαθέτει μακράιωνα παράδοση στη γαστρονομία την οποία προβάλλει για να προσελκύσει επισκέπτες και ενδιαφέρον στην κατανάλωση των τοπικών παραγόμενων τροφίμων. Η Καλιφόρνια, με την οικονομία της να διογκώνεται μετά το 1850, επιθυμεί να δημιουργήσει παράδοση.

⁴⁰ ["Regionales Bruttoinlandsprodukt \(Mio. EUR\), nach NUTS-2-Regionen". Eurostat. 5 March 2011.](#)

⁴¹ [Regional GDP per inhabitant in 2008 GDP per inhabitant ranged from 28% of the EU27 average in Severozapaden in Bulgaria to 343% in Inner London.](#) EUROPA Press Release, 24 February 2011

Γ.1 Παγκοσμιοποίηση, τοπικοποίηση και επανατοπικοποίηση (relocalization or glocalization)

Η έννοια «τοπικοποίηση» ή «επανατοπικοποίηση» των αγροτροφικών συστημάτων νοείται ως το αντίθετο των παγκοσμιοποιημένων αγροτροφικών συστημάτων. Η παγκοσμιοποίηση νοείται ως «η διαρκώς αυξανόμενη ενσωμάτωση των εθνικών οικονομιών στην παγκόσμια οικονομία μέσω του εμπορίου, των κανόνων επενδύσεων και ιδιωτικοποιήσεων που υποβοηθείται από τις τεχνολογικές προόδους» ενώ η τοπικοποίηση είναι «μία διαδικασία η οποία αντιστρέφει την τάση της παγκοσμιοποίησης κάνοντας διακρίσεις προς όφελος του τοπικού.» (Hinrichs, 2002:34; Hines, 2000).

Ο προσδιορισμός της έννοιας του «τοπικού» εξακολουθεί να μην διαθέτει επαρκή αποσαφήνιση καθότι πρόκειται για σύνθετη έννοια την οποία τα κοινωνικά υποκείμενα ανάλογα με τη θέση τους αντιλαμβάνονται ποικιλοτρόπως. Το προαναφερθέν καθίσταται εμφανές μέσα από την έρευνα της Sims, R. (2009).

Πίνακας: Γ.1

Η Sims προκειμένου να διερευνήσει τη σχέση μεταξύ τοπικού φαγητού και βιώσιμης αγροτικής ανάπτυξης χρησιμοποιεί ως μελέτη περίπτωσης δύο τουριστικούς προορισμούς της Μεγάλης Βρετανίας, τα εθνικά πάρκα Lake District και Exmoor. Μέσα από συνεντεύξεις με τρεις κατηγορίες ερωτώμενων γίνεται φανερό ότι κάθε ομάδα έχει διαφορετική αντίληψη του «τοπικού» και το ερμηνεύει διαφορετικά.

Η πρώτη κατηγορία περιλαμβάνει παραγωγούς, οι οποίοι αποδίδουν ευρύτατη γκάμα ορισμών του «τοπικού» με ορισμούς που εξυπηρετούν συγκεκριμένους σκοπούς όπως να εξηγήσουν και να δικαιολογήσουν το ήθος και την στρατηγική της επιχείρησής τους και οι οποίοι ορισμοί αντανakλούν κανονιστικές κρίσεις σχετικά με το πως θα έπρεπε να λειτουργεί το τομέας των τροφίμων.

Δεύτερη κατηγορία συνεντευξιαζομένων αποτελείται από ιδιοκτήτες επιχειρήσεων εστίασης, οι οποίοι χρησιμοποιούν την ετικέτα του «τοπικού» ως ένα **ευέλικτο εργαλείο** αποδίδοντας πιο πραγματικές και ευέλικτες ερμηνείες σε αυτό.

Η τρίτη κατηγορία περιλαμβάνει τουρίστες καταναλωτές οι οποίοι θεωρούν το «τοπικό» ως στερεοτυπικό του τόπου και του πολιτισμού και εστιάζουν στους **προσωπικούς** λόγους για τους οποίους το «τοπικό» είναι σημαντικό.

Καθίσταται επομένως εμφανές ότι η έννοια του «τοπικού» στερείται ορισμού ή ο ορισμός της προσαρμόζεται βάσει των αναγκών διαφορετικών ομάδων (παραγωγών-εμπόρων/διανομέων – καταναλωτών).

Εκτός από τις διαφορετικές αντιλήψεις των δρώντων εντός συγκεκριμένου χώρου περί «τοπικότητας», οφείλουν να ληφθούν υπ'όψιν και οι επιδιώξεις σχετικά με την προβολή και τη θέση του εκάστοτε «τόπου» στην ευρύτερη κλίμακα του «παγκόσμιου». Έχει ήδη γίνει αναφορά στη δυαδικότητα «παγκόσμιου-τοπικού» ευόσον πρόκειται για έννοιες οι οποίες εν μέρει αλληλοπροσδιορίζονται. Αυτό που καθίσταται εμφανές είναι το ότι και τα δύο πλέον «τοπικό» και «παγκόσμιο» μπορούν δυνάμει να υφίστανται ταυτοχρόνως σχεδόν σε όλους τους τύπους. Ταυτοχρόνως γίνεται λόγος για τα τρία E (ecology, ethics, equity δηλ. «Οικολογία, ηθική και ισότητα») ως κατευθύνσεις αποφασιστικής σημασίας για «αναγεννητικά» συστήματα τροφίμων – τη χρήση και αποκατάσταση της βάσης των φυσικών πόρων, την αναγνώριση των φιλικών σχέσεων προς όλες τις υπόλοιπες μορφές ζωής και τη δίκαιη διανομή των πόρων, της φωνής και της δύναμης. (DeLind, 2010:128, Dahlberg, 1993)

Γ.2 Η διαρραγή των σχέσεων καταναλωτών, παραγωγών μέσα από μία σύντομη παρουσίαση της έρευνας των Blake, Mellor, Crane

Η θεωρία σχετικά με τη διαρραγή των σχέσεων μεταξύ καταναλωτών και παραγωγών είναι εκτενής. Ο Feagan (2007) αναφέρεται στα τοπικά συστήματα παραγωγής ως συντομότερες αλυσίδες τροφίμων που ενσωματώνονται «στη λεκάνη απορροής τροφίμων», αναδεικνύουν τον τόπο. Η Sims (2009) κάνει λόγο για αλυσίδες τροφίμων, οι οποίες αποτελούν μία γραμμική και μηχανιστική προσέγγιση με αρχή και τέλος, ως μία προσέγγιση προκειμένου να ανιχνευθεί η προέλευση και η πορεία των τροφίμων. Επίσης αναφέρεται στην προσέγγιση των δικτύων και των κυκλωμάτων, τα οποία όμως δεν διαθέτουν ξεκάθαρο αρχικό και τελικό σημείο στο οποίο μπορεί να ανάγεται η «αυθεντικότητά τους» και επομένως είναι πιο περίπλοκα.

Η ομάδα ερευνητών Blake, Mellor και Crane προσπαθεί να προσδιορίσει την καταναλωτική συμπεριφορά των Άγγλων συγκρίνοντας τρεις τύπους αλυσίδων τροφίμων: τα super markets Tesco, την Booths μία τοπική αλυσίδα παραδοσιακών βρετανικών τροφίμων και την cascade fruits εταιρεία η οποία λαμβάνοντας υπ' όψιν τις ανάγκες των σύγχρονων νοικοκυριών και κυρίως την έλλειψη χρόνου παρέχει έναντι του ποσού των 25 στερλίνων την εβδομάδα ένα καλάθι με τα απαραίτητα οπωροκηπευτικά για εβδομαδιαία κατανάλωση. Στη συγκεκριμένη έρευνα ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν κάποιες από τις ακόλουθες διαπιστώσεις: 1. Η Tesco η μεγαλύτερη εθνική αλυσίδα καταστημάτων λιανικής πώλησης, στη Μ. Βρετανία η οποία σε ορισμένες περιοχές κατέχει σχεδόν μονοπωλιακή θέση, έχει ενστερνιστεί την ιδέα των τροφικών μιλίων, τα οποία υποδηλώνονται με ενδεικτικά αυτοκόλλητα σε σχήμα αεροπλάνου πάνω στη συσκευασία συγκεκριμένων προϊόντων της με σκοπό να δηλώσει τα τροφικά μίλια που τα προϊόντα αυτά έχουν διανύσει καθώς και το οικολογικό τους αποτύπωμα. Αυτό βέβαια δεν είναι μία πολιτική την οποία εφαρμόζει για όλα της τα προϊόντα. 2. Στις περιοχές όπου δραστηριοποιούνται και οι τρεις εταιρείες όταν ο λόγος στρέφεται στους καταναλωτές διαπιστώνεται ότι: αυτοί επιλέγουν να αγοράσουν τα είδη δεύτερης ανάγκης όπως χαρτικά και απορρυπαντικά από το Tesco λόγω της προσιτής τιμής αλλά και επειδή πρόκειται για προϊόντα με μεγάλο όγκο χρησιμοποιούν τα ιδιωτικά τους οχήματα, διότι τα μεγάλα super market διαθέτουν parking για τους πελάτες. Όταν όμως πρόκειται να αγοράσουν κάποιο προϊόν ιδιαίτερης ποιότητας για κάποια εξαιρετική περίπτωση επιλέγουν να το αγοράσουν από το Booths ακόμα και αν αυτό τους στοιχίσει κάτι παραπάνω. Οι πιο ηλικιωμένοι επιπροσθέτως τονίζουν ότι προτιμούν το Booths όχι μόνον λόγω της ποιότητας των προϊόντων αλλά επειδή δεν χρειάζεται να περιμένουν πολλή ώρα στο ταμείο και υπάρχει εξειδικευμένο προσωπικό για να τους βοηθήσει. Η επίσκεψη συχνά νοείται από μόνη της και ως μία ιδιαίτερη εβδομαδιαία ρουτίνα, κατά την οποία η αγορά των τροφίμων συνδυάζεται με την ευκαιρία για βόλτα και τσάι στην πόλη. 3. Όταν όμως η ερευνητική ομάδα εξετάζει από που προμηθεύεται η κάθε εταιρεία τα οπωροκηπευτικά, όσον αφορά την Tesco τα πράγματα είναι αναμενόμενα αφού ως πολυεθνική διαθέτει τους δικούς της προμηθευτές. Η κατάσταση διαφοροποιείται και εκπλήσσει όταν μέσα από την έρευνα διαπιστώνεται ότι η Booths και η

cascade fruits ουσιαστικά προμηθεύονται τα προϊόντα τους όχι από μεμονωμένους ντόπιους παραγωγούς αλλά από τον τοπικό συνεταιρισμό ο οποίος όμως δεν διαθέτει μόνο προϊόντα τοπικής παραγωγής, πράγμα το οποίο εγείρει μία κάποια καχυποψία σχετικά με την αξιοπιστία τους. 4. Τέλος μελετώντας τον κεντρικό συνεταιρισμό από τον οποίο αγοράζουν σε τιμές χονδρικής τόσο η booths όσο και η cascade παίρνουμε την εικόνα ότι πρόκειται ουσιαστικά για τα ίδια άτομα τα οποία διοικούν και διενεργούν τις αγοραπωλησίες όχι πάντα με τον πιο ευνοϊκό τρόπο για τους ντόπιους αγρότες με μικρή παραγωγή. Αυτό που αξίζει να σημειωθεί είναι οι ώρες κατά τις οποίες επισκέπτονται τη λαχαναγορά τα διάφορα κοινωνικά στρώματα δηλαδή νωρίς το πρωί οι Booths και cascade fruits αφού ουσιαστικά ελέγχουν τον ίδιο τον συνεταιρισμό και επίσης να εξασφαλίσουν την προμήθεια όσο το δυνατόν πιο φρέσκων και εμφανίσιμων προϊόντων αφού ούτως ή άλλως θα τα πάρουν σε καλές τιμές. Ακολουθούν οι εστιατορές και εν συνεχεία οι ασιάτες μετανάστες τους οποίους δεν τους πολυενδιαφέρει αν θα αγοράσουν τα πιο εμφανίσιμα φρούτα και λαχανικά.

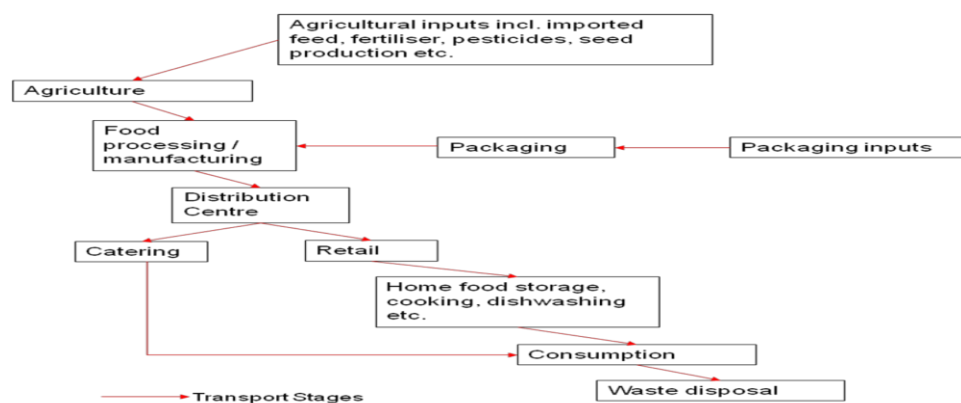
Μέσα από την ανωτέρω ανάλυση αποδεκνύονται ως έννοιες: α. Η απόδοχή της έννοιας των τροφικών μιλίων από μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες β. η επιθυμία των καταναλωτών για ποιότητα γ. η κλονισμένη εμπιστοσύνη στις σχέσεις καταναλωτών και εμπόρων δ. το μπλοκαρισμένο σύστημα και ε. η απόδοση σημασίας στην όψη-εμφάνιση των προϊόντων σε συνάρτηση προς την τιμή.

Γ.3 «Η προσέγγιση του κύκλου ζωής των προϊόντων»

Το ακόλουθο απλοϊκό διάγραμμα δημοσιευμένο σε έκθεση του υπουργείου περιβάλλοντος, τροφίμων και αγροτικών υποθέσεων της Μεγάλης Βρετανίας (2009) συνοψίζει την προσέγγιση του κύκλου ζωής των προϊόντων παραθέτοντας τα διαδοχικά στάδια της πορείας του από την παραγωγή στην κατανάλωση και την κατάληξη σε χώρο συγκέντρωσης απορριμμάτων.

<u>Πίνακας Γ.2: Διάγραμμα κύκλου ζωής προϊόντων</u>

Figure 4.1: A simplified diagram of life cycle stages in the food supply chain (Garnett, 2008)



Πηγή: defra 2009, σελ.23

Η συγκεκριμένη μελέτη-έρευνα εξετάζει το ρόλο των τροφικών επιλογών με κατευθύνσεις όπως την αγορά προϊόντων εντός εποχής, την κατανάλωση λιγότερου κρέατος, την αγορά τοπικών και την οικιακή καλλιέργεια. Παροτρύνει στην υιοθέτηση μίας δίαιτας χαμηλών επιπτώσεων, την κατανάλωση τοπικώς παραγόμενων τροφίμων εντός εποχής και κυρίως τη μείωση του όγκου αυτών που καταλήγουν στα απόβλητα. Επιπλέον, κάνει λόγο για παράγοντες που εμπλέκονται στα ενδιάμεσα στάδια της αλυσίδας παροχής τροφίμων όπως οι συσκευασίες και το ανθρακικό αποτύπωμα και τα τροφικά μίλια.

Η συνεισφορά στην κλιματική αλλαγή κυρίως μέσω της μείωσης του όγκου των απορριμάτων οφείλει να γίνει ατομική υπόθεση καθενός και οι ευθύνες να μην επιρρίπτονται μόνον στους υπόλοιπους. Σύμφωνα με την ίδια έκθεση ο όγκος των τροφίμων που καταλήγει στα απορρίμματα δεν συνδέεται στις συνειδήσεις των ανθρώπων άμεσα με την ατομική τους συνεισφορά ενάντια στα παγκόσμια περιβαλλοντικά και ιτιτιστικά προβλήματα καθώς για τους καταναλωτές ο όγκος αυτός πρωτίστως μεταφράζεται ως σπατάλη και απώλεια χρημάτων.

Πίνακας: Γ.3 «Σημαντικά θέματα στην αγορά τροφίμων»

Figure 4.2: Issues of importance when buying food (Jigsaw Research, 2008)



Πηγή: defra 2009

Όσον αφορά τα προϊόντα «βιολογικής» γεωργίας δεν θεωρούνται βασική προτεραιότητα καθώς τα οφέλη τους στο περιβάλλον και την υγεία στερούνται οικονομικής και κοινωνικής διάστασης. Οι παράγοντες που καθορίζουν τις αγορές είναι κυρίως οικονομικοί. Τα προϊόντα βιολογικής γεωργίας αποτελούν την πιο σκούρη απόχρωση του πράσινου στον “τοπικό και πράσινο διάλογο”(Morgan 2010:1854) κυρίως λόγω των ιδιαίτερων πιστοποιήσεων που οφείλουν να φέρουν αλλά και για το γεγονός ότι ο κυρίως όγκος τους προορίζεται για εξαγωγές.

«Είναι σημαντικό να λάβουμε υπόψιν ότι η κλίμακα κατασκευάζεται κοινωνικά και να κατανοήσουμε ότι οι κοινωνικές και περιβαλλοντικές σχέσεις είναι χωρικές»

Γ.4. Η τοπική παγίδα

Η τοπική παγίδα αναφέρεται ως η τάση των ακτιβιστών και των ερευνητών να θεωρούν ότι υπάρχει κάτι εκ φύσεως καλό στην τοπική κλίμακα. (Born and Purcell, 2006). Τα αγροτροφικά συστήματα τοπικής κλίμακας χαρακτηρίζονται ως δίκαια, βιώσιμα και ασφαλή εκ φύσεως, χωρίς όμως αυτό να είναι θεωρητικά και εμπειρικά τεκμηριωμένο αφού τίποτα δεν μπορεί να θεωρείται “εκ φύσεως” ιδιότητα στην έννοια της κλίμακας. Η κλίμακα, η κατάταξη δηλαδή σε κάποια κατηγορία, παράγεται κοινωνικά επομένως απαιτείται να γίνει κατανοητός ο σκοπός που εξυπηρετείται μέσα από τον σχεδιασμό πολιτικών όπως αυτής της “τοπικοποίησης” καθώς επίσης τίνων και ποιά είναι τα συμφέροντα που εξυπηρετούνται μέσα από τέτοιες στρατηγικές. Οι Born και Purcell θεωρούν ότι η τάση των σχεδιαστών πολιτικής και η έμφαση στην “τοπικοποίηση” λειτουργεί ως μέσον προκειμένου να επιτευχθούν οι επιμέρους στόχοι της ατζέντας και όχι ως στόχος προκειμένου να τονωθεί η τοπική παραγωγή και οικονομία.

Η ιδέα της δόμησης της κλίμακας είναι ταυτοχρόνως ρευστή διότι οι διεκδικήσεις των κοινωνικών υποκειμένων στον χώρο αλλάζουν στην πορεία του χρόνου αλλά και παγιωμένη γεωγραφικά σε επίπεδο τοπικό, περιφερειακό, εθνικό και παγκόσμιο. Στο άρθρο τους αμφισβητούν την οικολογική βιωσιμότητα, την κοινωνική και οικονομική δικαιοσύνη, την ποιότητα των τροφίμων και την ανθρώπινη υγεία. Επομένως η κλίμακα δεν είναι μία αυτόνομη μονάδα με κληρονομημένες αξίες αλλά στρατηγική των κοινωνικών υποκειμένων με συγκεκριμένη ατζέντα στόχων.

Γ.5. Ηθικός καταναλωτισμός – ηθική κατανάλωση τροφίμων

Η έννοια της ηθικής είναι συνδεδεμένη με την έννομη συμπεριφορά και διαγωγή εντός συγκεκριμένου θεσμικού πλαισίου, το οποίο καθορίζεται τόσο σε συλλογικό επίπεδο από παγκόσμιους φορείς, το κράτος ή και το θρήσκευμα αλλά και σε ατομικό ή ομαδικό επίπεδο από κοινές αντιλήψεις, ιδεολογίες και επιλογές. Διεθνείς φορείς όπως ο Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών αναγνωρίζει και κινητοποιείται με δράσεις σε θέματα επάρκειας των τροφίμων και του υποσιτισμού, η κοινή πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης κυρίως μέσω της χάραξης της κοινής αγροτικής πολιτικής, παρέχει νομοθετικό πλαίσιο και οδηγίες σε θέματα που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων, την ετικετοποίηση αλλά και την βιώσιμη και οργανική γεωργία. Η εμφάνιση οργανώσεων όπως το “δίκαιο εμπόριο” ως συμμαχία μεταξύ των παραγωγών από φτωχές χώρες και των καταναλωτών από πλούσιες, σηματοδοτεί σύμφωνα με τον Morgan (2010:1857) «τη διόγκωση μίας διεθνικής ηθικής οικονομίας». Επιπλέον, η εμφάνιση, η δημοτικότητα και η καθιέρωση εναλλακτικών κινημάτων με καινοτόμο οργάνωση διοίκηση και δικτύωση όπως το «Slow Food» και οι «locavores» καθιστούν εμφανές ότι κεντρικό θέμα στη σύγχρονη συζήτηση για τα τρόφιμα αποτελεί η ηθική και η σύνεση αναφορικά με την κατανάλωσή τους.

Η ιδέα της ηθικής ως προς την κατανάλωση τροφίμων έχει αναπτυχθεί κυρίως κατά τις τελευταίες δύο δεκαετίες. Μεγάλες πολυεθνικές εταιρίες όπως η Unilever, Nestle, Nike, Apple κ.α έχουν δεχθεί κριτική για τις πρακτικές τους. Περιοδικά όπως το “Ethical Consumer” λαμβάνοντας ακτιβιστική δράση, καταγράφουν και δημοσιοποιούν περιπτώσεις εταιρικού αμοραλισμού προσκαλώντας το καταναλωτικό κοινό να προχωρήσει σε μπουκοτάζ των «ανήθικων προϊόντων». Τα χαρακτηριστικά της ηθικής κατανάλωσης τροφίμων συνοψίζονται ακολούθως:

- Σεβασμός το περιβάλλον και παραγωγή με βιώσιμες αγροτροφικές μεθόδους χωρίς τη χρήση λιπασμάτων
- Σεβασμός στην ευημερία των ζώων
- Δικαιοσύνη σε θέματα που αφορούν την εργασία
- Δικαιοσύνη σε θέματα ιδιοκτησίας της γης

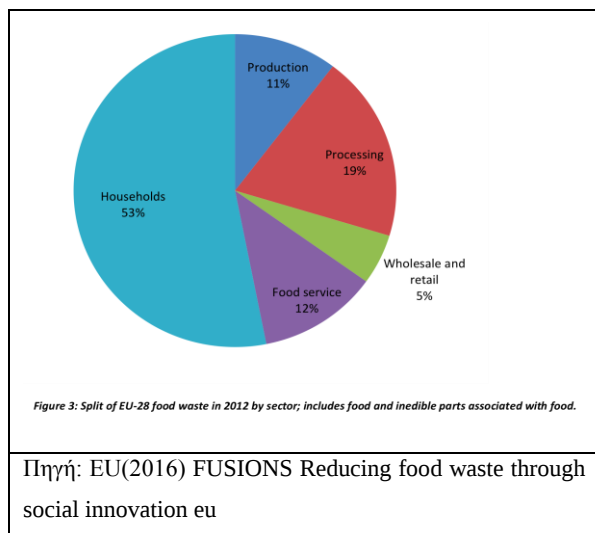
- Αποκλεισμός γενετικώς τροποποιημένων προϊόντων
- Μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος και των τροφομιλίων καταναλώνοντας εντός τοπικής εμβέλειας
- Κατανάλωση προϊόντων «εντός εποχής»
- Σεβασμός στις τοπικές παραδόσεις και μεθόδους παραγωγής
- Μείωση της κατανάλωσης κρέατος
- Ανακύκλωση συσκευασιών και μείωση του όγκου απορριμάτων
- Μείωση του όγκου των τροφίμων που καταλήγουν στα απορρίματα
- Σεβασμός και εξοικονόμηση ενεργειακών πόρων σε όλους τους τομείς

Οι κοινωνίες οφείλουν να προσαρμόσουν την καταναλωτική τους συμπεριφορά όσον αφορά τα τρόφιμα και τη διατροφή τους με βάση τα νέα δεδομένα και τις ανάγκες της εποχής προκειμένου να εξασφαλίσουν το κοινό τους μέλλον.

Γ6. Η ηθική και η οικονομία των τροφίμων με κατάληξη τα απορρίματα

Αποτελεί κοινή αλήθεια για τις κοινωνίες των αναπτυγμένων χωρών ότι μεγάλος όγκος των αγορασμένων τροφίμων έχει κατάληξη τον κάδο των απορριμάτων πολλές φορές χωρίς καν να χρησιμοποιηθεί. Βέβαια στην καλύτερη των περιπτώσεων και υπό την έννοια της «οικολογικής συνείδησης» θα μπορούσε να καταλήξει σε κομποστοποιητή. Ακούγεται οξύμωρο κυρίως σε ένα παγκόσμιο περιβάλλον που στοχεύει στην εξάλειψη της πείνας. Ενδεικτικό της κατάστασης τουλάχιστον για την πλευρά των Ηνωμένων Πολιτειών είναι το βίντεο του σχολιαστή John Oliver στην εκπομπή του “Last week tonight” για το δίκτυο HBO με θέμα τον όγκο των τροφίμων με κατάληξη τα σκουπίδια, τους περιβαλλοντικούς κινδύνους που εγγυμονεί ως πρακτική αλλά και την κοινωνική αδικία που εμπεριέχει ως λογική

Πίνακας: Γ.4 “Τροφικά Απορρίματα”



Σύμφωνα με τη μελέτη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με στόχο τη μείωση των απορριμάτων από τρόφιμα του 2016, τα νοικοκυριά φέρουν τη μεγαλύτερη ευθύνη για τα τρόφιμα που φτάνουν στα σκουπίδια σε σύγκριση με τους υπόλοιπα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας, χονδρικής και λιανικής πώλησης και διάθεσης μέσω υπηρεσιών εστίασης. Επομένως πρόκειται για φαινόμενο με οικονομικό, κοινωνικό και περιβαλλοντικό κόστος που χρήζει κατευθυντήριων οδηγιών με στόχο τη μείωση των

επιπτώσεών του. Σε αυτό το κλίμα η ευρωπαϊκή επιτροπή διαθέτει στη σχετική με τα τρόφιμα ιστοσελίδα⁴² της συμβουλές για καλές πρακτικές όσον αφορά τα απόβλητα τροφίμων με στόχο την πρόληψη και τη μείωση του φαινομένου.

Γ7. Ο ρυπογόνος κλάδος της κτηνοτροφίας και χορτοφαγία: κίνημα ή πολιτική οδηγία;

Ο τομέας της γεωργίας φέρει σημαντικό μερίδιο ευθύνης για την εκπομπή αερίων του θερμοκηπίου, με την κτηνοτροφία να θεωρείται ένας από τους πιο βαρύνοντες συντελεστές σε αυτό. Σε σχέση με τα υπόλοιπα τρόφιμα, τα ζωικά και γαλακτοκομικά προϊόντα αφήνουν το μεγαλύτερο ανθρακικό αποτύπωμα ανά κιλό παραγωγής με ταυτόχρονο περιβαλλοντικό κόστος σε πρώτες ύλες και νερό. Σε αντίθεση, η εκπομπή ατμοσφαιρικών ρύπων λόγω της μεταφοράς και της επεξεργασίας των τροφίμων θεωρείται ελάχιστη σε σχέση με τις συνολικές επιπτώσεις της κτηνοτροφίας στο φαινόμενο του θερμοκηπίου και την υπερθέρμανση του πλανήτη.

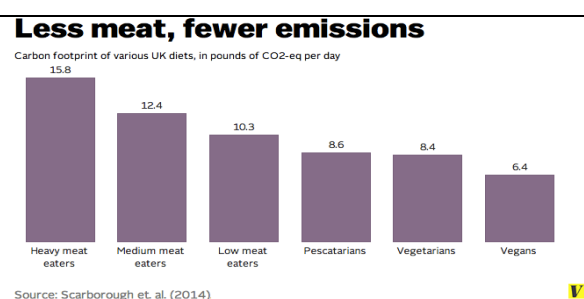
Επιπλέον, η εκβιομηχάνιση της κτηνοτροφικής παραγωγής και οι πρακτικές που τη συνοδεύουν σε συνδυασμό με την αυξανόμενη συνολική ζήτηση και ατομική κατανάλωση γαλακτοκομικών και ζωικών τροφίμων και τις προβλέψεις περί αύξησης του παγκόσμιου πληθυσμού, τοποθετεί την κατανάλωση προϊόντων της κτηνοτροφίας σε νέα προοπτική. Αφ' ενός, η συμβατική κτηνοτροφία εκμεταλλευόμενη τις τεχνολογικές καινοτομίες, ακολουθεί εντατικούς ρυθμούς μαζικής παραγωγής με το ανάλογο περιβαλλοντικό κόστος προκειμένου να ανταπεξέλθει στην αυξημένη ζήτηση για “φθινό και άφθονο κρέας” (Rudy 2012, Horowitz 2006). Αφ' ετέρου, οι ειδήμονες σε θέματα φαγητού, συμπεριλαμβανομένων διάσημων σεφ, εστιάζοντας στην ποιότητα των πρώτων υλών, προωθούν τη βιώσιμη κτηνοτροφία και αποδίδουν σημαντική αξία στις συνθήκες διαβίωσης των

⁴² http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/good_practices/index_en.htm

εκτρεφόμενων ζώων, στις τροφές με τις οποίες αυτά σιτίζονται και ακόμα στο αν έχουν επαρκή χώρο για να κινούνται και να εξασκούνται, με κάποιους από αυτούς να επισκέπτονται τοπικές φάρμες προκειμένου να γνωρίσουν τα ζώα που εν συνεχεία θα χρησιμοποιήσουν στην κουζίνα. Οι επικριτές της βιώσιμης κτηνοτροφίας υποστηρίζουν ότι αυτή δεν επαρκεί για να καλύψει τις ανάγκες και τη ζήτηση σε ζωικά προϊόντα.

Οι υποστηρικτές της χορτοφαγικής δίαιτας αδιαφορούν για τη διάκριση συμβατικής και βιώσιμης κτηνοτροφίας, χαρακτηρίζοντάς το ειρωνικά ως «ευτυχισμένο κρέας» εφόσον και οι δύο περιπτώσεις η κατάληξη είναι η ίδια, δηλαδή η θανάτωση του ζώου. Ο παγκόσμιος στόχος για μείωση της μέσης θερμοκρασίας του πλανήτη κατά τέσσερις βαθμούς Κελσίου μέσα στην επόμενη εικοσαετία υπαγορεύει τη μείωση στην κατανάλωση κυρίως κόκκινου κρέατος.

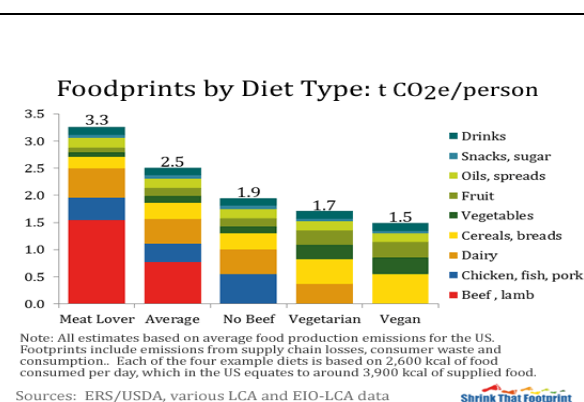
Πίνακας: Γ5



Πηγή: <http://www.vox.com/2014/7/2/5865109/study-going-vegetarian-could-cut-your-food-carbon-footprint-in-half>

Μελέτες ⁴³έχουν αποδείξει ότι ο το διατροφικό μοτίβο που αποκλείει την κατανάλωση κόκκινου κρέατος αλλά επιτρέπει την κατανάλωση λευκού κρέατος και αλιευμάτων, μπορεί να συμβάλει στη μείωση της κατα κεφαλήν εκπομπής διοξειδίου του άνθρακα σχεδόν κατά το ήμισυ.

Πίνακας: Γ.6



Πηγή: shrinkthatfootprint.com

Η Prentice έχει δεχτεί κριτική από οπαδούς της χορτοφαγικής δίαιτας καθώς δεν αποτρέπει την κατανάλωση προϊόντων της κτηνοτροφικής παραγωγής και τα συγκαταλέγει στις λίστες των εποχικών τροφίμων. Η χορτοφαγία θεωρείται κίνημα που σχετίζεται με τον τρόπο ζωής (Haenfler 2012) και οι αιτίες επιλογής της χορτοφαγικής δίαιτας αποδίδονται σε λόγους που σχετίζονται με την ηθική, την

ψυχολογία, τη θρησκεία, τον πολιτισμό αλλά και με συγκεκριμένες αντιλήψεις σε θέματα οικολογίας και περιβάλλοντος.

43 Scarborough P. et al. (2014) "Dietary greenhouse gas emissions of meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans in the UK" Climatic Change 125:2:179-192

Γ.8 Θρησκεία και διατροφικές επιλογές

Οι θρησκευτικοί συμβολισμοί αναπαράγονται και οργανώνονται ως τελετουργίες με βάση τον κυκλικό χρόνο και η θρησκεία συνδέεται με την υπαγωγή σε διατροφικά μοντέλα τα οποία διαμορφώνονται παράλληλα με τις φυσικές εναλλαγές των εποχών και αντανακλούν διαφορετικές θεωρήσεις και αντιλήψεις περί του φυσικού κόσμου και της ηθικής. Περιλαμβάνουν περιόδους νηστείας και αποχής από την κατανάλωση ζωικών τροφών εξυπηρετώντας έτσι στην οικονομία της φύσης. Οι έμπρακτοι υποστηρικτές συγκεκριμένων θρησκευτικών πεποιθήσεων οφείλουν να υπακούν στους εκάστοτε ή μόνιμους διατροφικούς περιορισμούς.

Οι υποστηρικτές του Βουδισμού και του Ινδουισμού, αποτελώντας το 7.1% και το 15% επί του συνόλου το παγκόσμιου πληθυσμού, ακολουθούν κατά κύριο λόγο χορτοφαγική δίαιτα ενώ η κατανάλωση βοδινού κρέατος είναι απαγορευτική και με βάση το προηγούμενο κεφάλαιο, φαίνεται να είναι η πιο βιώσιμη διατροφική προσέγγιση.

Οι ακόλουθοι του Ισλαμισμού αντιστοιχούν στο 23% περίπου στον παγκόσμιο χάρτη και σύμφωνα με τις προβλέψεις έως το 2050 το ποσοστό θα έχει ανέλθει στο 30%. Όσον αφορά τη διατροφή τους, διαχωρίζουν τα τρόφιμα σε halal δηλαδή σε αυτά που επιτρέπονται και σε haram δηλαδή αυτά που αποκλείονται από τη διατροφή όπως το αλκοόλ, κρέας και προϊόντα από ζώα με διπλή οπλή (όπως χοίρους, κουνέλια, καμήλες) ή ζώα που σφαγιάζονται υπό συγκεκριμένες προϋποθέσεις και τελετουργικές διαδικασίες. Ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων εθνών με την οδηγία της Επιτροπής του Διατροφικού Κώδικα ⁴⁴ (CAC/GL 24) το 1997 διευκρινίζει τις προϋποθέσεις υπό τις οποίες τα συσκευασμένα τρόφιμα μπορούν να φέρουν την ένδειξη halal και η ευρωπαϊκή πλευρά διαμορφώνει νομοθετήματα προς την ίδια κατεύθυνση προκειμένου να οριστεί το πλαίσιο για την έγκυρη σήμανση των τροφίμων ως halal αλλά και ως κοινοτική οδηγία σχετική με την ευημερία των ζώων.

Αντίστοιχες με του Ισλαμισμού είναι και οι πεποιθήσεις περί τροφίμων για τον Ιουδαϊσμό, του οποίου οι πιστοί όμως αντιπροσωπεύουν το 0,2% σε παγκόσμια κλίμακα. Τα τρόφιμα διακρίνονται σε kosher δηλαδή τα έννομα και σε trefa τα απαγορευμένα ενώ απαγορεύεται ο συνδυασμός κρέατος και γαλακτοκομικών στο ίδιο γεύμα καθώς και η κατανάλωση οστρακοειδών.

Ο Χριστιανισμός αποτελεί το κυριάρχο θρήσκευμα σε Ευρώπη, Βόρειο και Νότιο Αμερική και καταλαμβάνοντας το 31,4%⁴⁵ επί του συνόλου των πιστών παγκοσμίως, χωρίς όμως την προοπτική να αυξήσει έως το 2050 τη δημοτικότητά του σύμφωνα με τις εκτιμήσεις. Ταυτοχρόνως, σε σχέση

⁴⁴ CAC/GL 24-1997

⁴⁵http://www.pewforum.org/2015/04/02/religious-projections-2010-2050/pf_15-04-02_projectionstables8/

με τις υπόλοιπες θρησκείες αναδεικνύεται ως η πιο ανεκτική και λιγότερο περιοριστική ως προς τις διατροφικές επιλογές. Επιτρέπει την κατανάλωση ζώων όλων των κατηγοριών, επιβάλλει όμως περιόδους νηστείας και αποχής από το κρέας όπως η Σαρακοστή πριν από το Πάσχα αλλά και σε εβδομαδιαία βάση κάθε Τετάρτη και Παρασκευή.

Στο σημείο αυτό αξίζει να σημειωθεί ότι οι κατηγορία των ανθρώπων των μη προσφιλών σε κάποιο θρήσκευμα καταλαμβάνει ποσοστό 16% με πτωτικές όμως τάσεις που οφείλονται στους δημογραφικούς δείκτες και την δυσανάλογη αύξηση των υποστηρικτών του Ισλαμισμού. Παρ' όλα αυτά προβλέπεται ότι σε χώρες όπως η Γαλλία, η Ολλανδία και η Νέα Ζηλανδία έως το 2050 η πλειοψηφία των πολιτών δεν θα κείται προσφιλώς σε κάποια θρησκεία, αλλά θα αυτοπροσδιορίζεται στο χώρο του αθεϊσμού ή του αγνωστικισμού και επομένως δεν θα υπάγεται σε κανένα θρησκευτικό διατροφικό περιορισμό.

Οι έντονες και ακραίες θρησκευτικές πεποιθήσεις συχνά συνοδεύονται από αντιλήψεις και τοποθετήσεις όπως ο συντηρητισμός, ο εθνοκεντρισμός, ο πουριτανισμός, ηθικοπλασία και επισύρουν αρνητική κριτική κυρίως όταν εκφράζονται με θρησκοληπτικούς φανατισμούς. Οι κοινωνίες δεν υπακούουν πλέον αυστηρά στους περιορισμούς που υποδεικνύουν τα θρησκευτικά πρότυπα σε διάφορους τομείς της ζωής, συμπεριλαμβανομένης και της διατροφής, ακόμη και όταν αυτοχαρακτηρίζονται ως ακόλουθοι συγκεκριμένων θρησκευτικών δογμάτων πόσο μάλλον όταν όχι.

Η χαλάρωση των αυστηρών θρησκευτικών περιορισμών κυρίως όσον αφορά τις δυτικές κοινωνίες και τον αναπτυγμένο κόσμο, σε συνδυασμό με την αύξηση της αγοραστικής δύναμης των πολιτών σε κράτη του αναπτυσσόμενου κόσμου (και επομένως της ικανότητάς τους για κατανάλωση περισσότερων, πιο ποιοτικών και ακριβών τροφίμων, όπως το κρέας και το τυρί), θα μπορούσαμε να εικάσουμε ότι σε κάποιο βαθμό, δεν λειτουργεί ανασταλτικά στην εντατικοποίηση της κτηνοτροφικής παραγωγής προκειμένου να ανταποκριθεί στις ανοδικές τάσεις της παγκόσμιας ζήτησης χωρίς βέβαια να θεωρείται υπεύθυνη για αυτήν.

Συγκεφαλαιώνοντας, θα μπορούσαμε να ισχυριστούμε ότι οι κατευθυντήριες γραμμές του Βουδισμού και τους Ινδουϊσμού ως προς τη διατροφή εξυπηρετούν ιδανικά τους στόχους ενάντια στην υπερθέρμανση του πλανήτη και θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως η πλέον βιώσιμη δίαιτα. Οι προϋποθέσεις που επιβάλλουν ο Ισλαμισμός και ο Ιουδαϊσμός στην κτηνοτροφία και σφαγή των ζώων συνάδουν σε κάποιο βαθμό με τις αντιλήψεις για τη βιώσιμη κτηνοτροφία παρ' όλα αυτά επιτρέπουν την κατανάλωση βοδινού κρέατος που είναι ο κυρίως υπεύθυνος για το περιβαλλοντικό κόστος της κτηνοτροφίας. Ο Χριστιανισμός φαίνεται να είναι η πιο “αμοραλιστική” θρησκεία ως προς τους περιορισμούς που επιβάλλει στην κατανάλωση τροφίμων και ταυτοχρόνως με τους περισσότερους ακόλουθους παγκοσμίως, η πλειοψηφία των οποίων ανήκει σε δυτικές ή αναπτυγμένες χώρες με την ανάλογη αγοραστική δύναμη και υποχώρηση των ηθικών φραγμών. Με

την αύξηση του ποσοστού των μη φιλικά προσκείμενων σε θρησκείες κυρίως στις χώρες της Δύσης, αλλά και σε πρώην χώρες του υπαρκτού σοσιαλισμού όπως η Κίνα ή χώρες της πρώην Σοβιετικής Ένωσης, το θέμα των τροφίμων και της βιώσιμης και ηθικής προσέγγισής τους ανάγεται σε ατομική επιλογή και νοοτροπία η οποία μπορεί να κατευθυνθεί πλέον μόνο μέσα από πολιτικές και κινήματα.

Τέλος, στην προσπάθεια συγκέντρωσης των διατροφικών συνηθειών που διέπουν τις πιο δημοφιλής θρησκείες παγκοσμίως και με χιουμοριστική πρόθεση αξίζει να σημειωθεί ότι σε θεωρητική βάση η πλέον βιώσιμη και ηθική δίαιτα που βασίζεται σε θρησκευτικές πεποιθήσεις υπό μορφή κινήματος, χωρίς όμως να συγκαταλέγεται σε εκείνες με πολυάριθμους ακολούθους είναι αυτή του Ρασταφαριανισμού. Ο Ρασταφαριανισμός βασίζει το διατροφικό του πρότυπο στην χορτοφαγία και απαγορεύει την κατανάλωση καφέ καθώς θεωρείται ρόφημα που διαταράσσει την ψυχική ισορροπία. Όσον αφορά το τελευταίο, έρχεται σε πλήρη ταύτιση με τις αντιλήψεις των *Iocanores*, από εντελώς όμως διαφορετική σκοπιά, καθώς η Τζαμάικα όπου έχει τη βάση τους οι Ρασταφάρι παραδόξως είναι χώρα που παράγει καφέ!

Γ.9. Νέος Ανθρωπολογικός τύπος, Τρόφιμα και ταυτότητα : Ελιτισμός ή εθνοκεντρισμός

Η τροφή αποτελεί την κινητήρι δύναμη όλων των ζωντανών οργανισμών. Αυτό που διαφοροποιεί τον άνθρωπο και αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι η επιλογή του να “διατρέφεται” σε σχέση με τα ζώα, τα οποία απλώς “τρέφονται” προκειμένου να επιβιώσουν.⁴⁶ Οι άνθρωποι κυνηγούν, καλλιεργούν φυτά και εκτρέφουν ζώα για τροφή, μαγειρεύουν, χρησιμοποιούν μαγειρικά σκεύη και έχουν καθιερώσει σύνθετους κανόνες συμπεριφοράς γύρω από το φαγητό. Αποτελεί αποκλειστικό χαρακτηριστικό της ανθρώπινης φύσης το γεγονός ότι οι άνθρωποι μοιράζονται τα τρόφιμα σε κοινά γεύματα, τα αποθηκεύουν, τα εμπορεύονται και αναπτύσσουν σχέσεις γύρω από αυτά αλλά και μαζί τους.

Οι διατροφικές επιλογές συνήθως διαμορφώνονται εντός του κοινωνικού περιβάλλοντος και των συναναστροφών των ατόμων και αντανακλούν την προσωπική ταυτότητα κάθε ανθρώπου. (Almerico 2014:2) Σύμφωνα με την έρευνα των Sadella και Burroughs (1981) όπως ανφέρει η Almerico «οι άνθρωποι που τρώνε συνθετικό φαγητό ταχυφαγείων κατηγοριοποιήθηκαν ως θρησκευόμενοι συντηρητικοί(...)οι οπαδοί των υγιεινών τροφών χαρακτηρίστηκαν ως αντιπυρηνικοί ακτιβιστές και δημοκράτες. Οι χορτοφάγοι εκλαμβάνονται ως ειρηνιστές που οδηγούν ξένα αυτοκίνητα και οι καταναλωτές εξεζητημένων τροφών θεωρούνται άτομα φιλελεύθερα και εκλεπτισμένα». Οι κατηγοριοποιήσεις αυτές εμφανίζονται γενικευμένες και

⁴⁶ ενδεικτικότερη είναι η απόδοση “eat and feed” ως ειδοποιός διαφορά μεταξύ ανθρώπων και ζώων.

ολιστικές και κυρίως μετά την πάροδο σχεδόν τριών δεκαετιών χρήζουν αναθεώρησης και επανεκτίμησης προσαρμοσμένης στα σύγχρονα δεδομένα.

Οι ακόλουθοι του “slow food” και οι “locavores” έχουν συχνά κατηγορηθεί για “ελιτίστική” συμπεριφορά ως προς την κατανάλωση τροφίμων. Το δικαίωμα στην επιλογή τροφίμων προϋποθέτει πλουραλισμό στην προσφορά τους και πρόσβαση του καταναλωτικού κοινού σε αυτά, πράγμα το οποίο δεν είναι αυτονόητο για όλους ανθρώπους στον πλανήτη. Ως κατευθυντήριος γραμμή, η κατανάλωση τοπικών, “ηθικών” τροφίμων βιολογικής καλλιέργειας, προάγει τον ατομισμό περισσότερο από την συλλογικότητα και το αίσθημα της κοινότητας. Σύμφωνα με την Delind, η ιδέα «τοπικά τρόφιμα» είναι συνδεδεμένη με έξυπνες καταναλωτικές επιλογές. Οι καταναλωτικές επιλογές όμως είναι συνδεδεμένες με οικονομικά και συνεπώς κοινωνικά κριτήρια που υπάγονται στην έννοια της κλίμακας. Η ηθική κατανάλωση προϋποθέτει και το κατάλληλο οικονομικό και εκπαιδευτικό υπόβαθρο και ιδιαίτερες περιβαλλοντικές ευαισθησίες εμπίπτοντας έτσι σε “ελιτίστικά” στερεότυπα που αφορούν μικρή μερίδα της κοινωνίας.

Από την άλλη πλευρά, η έμφαση στην «τοπικότητα» των προϊόντων κάθε περιοχής θα μπορούσε να καταδεικνύει εθνοκεντρικές τάσεις εσωστρέφειας και τοπικής υπεροχής που παραπέμπουν σε εκδηλώσεις φανατισμού. Δεν είναι σπάνιες οι περιπτώσεις κοινωνιών σε κοντινή μεταξύ τους απόσταση, των οποίων οι σχέσεις εμφανίζουν εντάσεις, απροθυμία συνεργασίας και προσωπικές εμπάθειες που οφείλονται σε παρελθοντικές εδαφικές διεκδικήσεις.

Ως αντίλογο, μπορούμε να πούμε ότι κινήματα όπως οι “locavores” και “slow food” επανασυστήνουν με νέα προοπτική την παράδοση. Αυτό που στερεοτυπικά θεωρείται συντηρητικό και απαρχαιωμένο εκσυγχρονίζεται ως ιδέα περιλαμβάνοντας πλέον κοινωνικές ομάδες, οι οποίες δεν θα έβρισκαν θέση σε παραδοσιακές συντηρητικές και εσωστρεφείς κοινωνίες. Οι τόποι και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους αποκτούν φωνή και προβολή στον παγκόσμιο χάρτη, και μπορούν να είναι προσβάσιμα σε όλο τον πλανήτη, αν και στην ουσία θα όφειλαν να καταναλώνονται σε τοπική κλίμακα προκειμένου να επιβεβαιώνουν τον «ηθικό» τους χαρακτήρα.

Γ. 10. «Τρόφιμα, πολιτικές θεωρήσεις και διακυβέρνηση»

Στον πίνακα συνοψίζονται οι στερεοτυπικές πολιτικές κατευθύνσεις και ο τρόπος με τον οποίο αντιμετωπίζουν το θέμα των τροφίμων. Γίνεται αντιληπτό ότι οι διαφορετικές πολιτικές θεωρήσεις αντανακλώνται και στο θέμα της διακυβέρνησης των αγροτροφικών συστημάτων. Το κίνημα του “slow food” και οι ιδέες που υποστηρίζει και προάγει εντοπίζονται τόσο στη μεταρρυθμιστική όσο

και στην προοδευτική και ριζοσπαστική άσκηση πολιτικής αποκτώντας αυξανόμενη διάδοση και δημοτικότητα εντός των κοινοτήτων και των μελών των κοινωνιών τους.

	Εταιρικό καθεστώς τροφίμων		Τροφικά Κινήματα στις Η.Π.Α	
Πολιτική	ΝΕΟΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΗ	ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΤΙΚΗ	ΠΡΟΟΔΕΥΤΙΚΗ	ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΙΚΗ
Διάλογος	Επιχειρήσεις Τροφίμων	Επισιτιστική ασφάλεια νοικοκυριών	Επισιτιστική ασφάλεια κοινότητας/ Δικαιοσύνη	Δικαιοσύνη/Αλληλεγγύη
Βασικοί Θεσμοί	USDA Farm Bureau Safeway Wal Mart Monsanto Tyson κ.α Φιλανθρωπίες μεγάλων κεφαλαίων	USDA Εμπορικό Δίκαιο Εμπόριο Μέρος του Slow Food Μέρος πολιτικών για τα τρόφιμα Φιλανθρωπίες μεσαίων κεφαλαίων Τράπεζες τροφίμων Οργανισμοί επισιτιστικής βοήθειας	Συνεταιριστικοί οργανισμοί Συμβούλια Πολιτικής Τροφίμων Κινήματα για τη δικαιοσύνη στην τροφή Κοινοτικά υποστηριζόμενη γεωργία Εναλλακτικό Δίκαιο εμπόριο Αρκετά κεφάλαια του Slow Food	Συμμαχία αλληλεγγύης για τα τρόφιμα Κινήματα για τη δικαιοσύνη και το δικαίωμα στα τρόφιμα Κάποιοι συνεταιρισμοί Κεφάλαια του Slow Food
Κατεύθυνση	Εταιρικό Μονοπώλειο Τεχνολογικές λύσεις Παγκόσμιες αγορές	Αυτορρυθμιζόμενη εταιρική εξέλιξη Επισιτιστική Βοήθεια	Ενδυνάμωση κοινότητας Δικαίωμα στην τροφή Ανθρώπινα Δικαιώματα Εργασιακά Δικαιώματα	Απελευθέρωση Δικαίωμα Αναδιανομή Αντι-ρατσισμός
Μοντέλο	Υπερπαραγωγή Εταιρική ενοποίηση Αγορές και μονοπώλεια χωρίς κανονιστικές ρυθμίσεις Μονοκαλλιέργειες (συμπεριλαμβανομένων των βιολογικών) Γενετικά Τροποποιημένοι Οργανισμοί Βιοκαύσιμα Μαζική παγκόσμια κατανάλωση βιομηχανικών τροφίμων	Διάδοση εξάπλωσης μεγάλων χαμηλών προδιαγραφών λιανεμπορικών εταιρειών Χρήση δημόσιων πόρων για εξάγουν πλεόνασμα στην τοπική οικονομία Παροχέτευση πλεονάσματος προϊόντων σε προγράμματα επισιτιστικής βοήθειας Πιστοποίηση εξειδικευμένων αγρών(π.χ βιολογικά,δίκαια, τοπικά, βιώσιμα) Ευσυνείδητος καταναλωτισμός	Αγρο-οικολογική τοπική παραγωγή Οικονομική ενίσχυση για μικρές φάρμες Αστική γεωργία Εναλλακτικά επιχειρησιακά μοντέλα και πακέτα ωφελειών για την κοινότητα στην παραγωγή, επεξεργασία και λιανική πώληση Οικονομίες αλληλεγγύης	Οικογενειακώς και κοινοτικά διαχειριζόμενη αγροοικολογική γεωργία και αγροτροφικά συστήματα παραγωγής Περιφερειακά αγροτροφικά συστήματα παραγωγής Διάλυση της μονοπωλιακής δύναμης των εταιρικών αγροτροφικών συστημάτων Δικαιώματα της κοινότητας σε νερό και σπόρους Εκδημοκρατισμός των πολιτικών για τα τρόφιμα και τη γεωργία Βιώσιμη κτηνοτροφία Συμμετοχή στις διαδικασίες οργάνωσης και λήψης αποφάσεων

Πίνακας: Γ.8

Πηγή: Holt-Giménez, E. Wang, Y. (2011:96) “Reform or Transformation? The Pivotal Role of Food Justice in the U.S. Food Movement”
Race/Ethnicity: Multidisciplinary Global Contexts, Vol. 5: 1:83-102 , Προσαρμογή: Ε.Τ

Γ. 11 «Η έννοια της «τροφικής ερήμου»

Σύμφωνα με το υπουργείο γεωργίας των Ηνωμένων Πολιτειών, τροφικές ερήμοι χαρακτηρίζονται οι περιοχές στις οποίες δεν είναι εύκολη η πρόσβαση των κατοίκων σε φρέσκα φρούτα, λαχανικά και άλλα μη επεξεργασμένα τρόφιμα. Αντ’ αυτών οι κάτοικοι έχουν ευκολότερη πρόσβαση σε αλυσίδες γρήγορου φαγητού και παντοπωλεία που κατά κύριο λόγο διαθέτουν επεξεργασμένα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη και λιπαρά με αποτέλεσμα, τα ποσοστά παιδικής παχυσαρκίας να παρουσιάζουν αυξητικές τάσεις. Η συγκεκριμένη υπόθεση κέρδισε το ενδιαφέρον της πρώτης κυρίας των Η.Π.Α Μισέλ Ομπάμα. Η πρωτοβουλία «Let’s Move» κομμάτι της οποίας αποτελεί η πρωτοβουλία χρηματοδότησης υγιεινών τροφίμων (Healthy Food Financing Initiative) με στόχο να φέρει στις τροφικές ερήμους θρεπτικά τρόφιμα αναπτύσσοντας και εξοπλίζοντας οπωροπωλεία, μικρά καταστήματα λιανικού εμπορίου και “λαϊκές αγορές” (farmers markets). Το θέμα των τροφικών ερήμων αφορά τους κατοίκους των αστικών και αγροτικών περιοχών με χαμηλά εισοδήματα και χωρίς μεταφορικό μέσο σε ορισμένες περιπτώσεις οι οποίοι χαρακτηρίζονται ως «κοινότητες χαμηλής πρόσβασης». Προκειμένου οι κοινότητες να δικαιούνται τη συμμετοχή τους στην πρωτοβουλία, τουλάχιστον το 33% του πληθυσμού τους πρέπει να διαμένει σε απόσταση ενός μιλίου για τις αστικές περιοχές ή άνω των δέκα μιλίων για τις αγροτικές, από το κοντινότερο σημείο πώλησης οπωροκηπευτικών.

Γ.12 «Η αστική γεωργία»

Η καλλιέργεια οπωροκηπευτικών εντός του αστικού περιβάλλοντος αποτελεί νέα τάση για τις πόλεις. Σύμφωνα με τον οργανισμό τροφίμων και γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών η αστική γεωργία μπορεί να παρέχει τροφικά προϊόντα για προσωπική κατανάλωση ή για εμπόριο και θέσεις εργασίας για τα οικονομικώς ασθενέστερα άτομα. Τα λαχανικά έχουν σύντομο κύκλο παραγωγής με ορισμένα να αποδίδουν καρπούς εντός δύο μηνών και με τις κηπευτικές καλλιέργειες να είναι δέκα πέντε φορές πιο παραγωγικές σε σχέση με τις καθαρά αγροτικές. Ένα αγροτεμάχιο ενός τετραγωνικού μέτρου μπορεί να παράγει έως και είκοσι κιλά τροφίμων ανά έτος συμβάλλοντας ταυτοχρόνως στη μείωση των μετακινήσεων, της συσκευασίας και της αποθήκευσης. Παρ’ όλα αυτά ο κλάδος της αστικής γεωργίας παραμένει σε πολλές περιπτώσεις “αόρατος” και δεν λαμβάνει δημόσια βοήθεια ή επίβλεψη κυρίως λόγω των κινδύνων που εγγυμονεί όταν το υπέδαφος και ο

υδροφόρος ορίζοντας είναι μολυσμένα ή όταν εντομοκτόνα ή λιπάσματα που χρησιμοποιούνται για τις αστικές καλλιέργειες μπορούν να εισχωρήσουν στους υδάτινους πόρους. Η χρήση των διαθέσιμων αστικών εδαφών και η οικονομικές δραστηριότητες σε σχέση με αυτά οφείλουν να αναγνωριστούν από τα εθνικά κράτη και τους διοικητικούς φορείς και να ενωματοθούν στις στρατηγικές εξέλιξης εντός του πλαισίου του αστικού σχεδιασμού.

Μέσω των αστικών κήπων, εκτός από την οικονομική ενίσχυση, τη δημιουργία θέσεων εργασίας, την εξασφάλιση μέρους των τροφίμων και τη βελτίωση του περιβάλλοντος εντός των πόλεων, αποκαθίσταται σε σχετικό η επανασύνδεση των αστικών πληθυσμών με τη φύση και την αγροτική παραγωγή.

Γ.13 Η υπόθεση τρόφιμα μέσα από τη βιβλιογραφία και την κινηματογραφία

Τα τρόφιμα κατέχουν κεντρική θέση στη ζωή των ανθρώπων και είναι απαραίτητα για την εξασφάλιση της ύπαρξής τους. Πέραν της ζωτικής τους σημασίας για την επιβίωση αποτελούν και μέσον για οικονομικές συνδιαλλαγές και κοινωνικές συνενώσεις. Από την ομηρική εποχή η υποδοχή των ξένων και των ικετών συνοδευόταν από την προσφορά εδεσμάτων ως εκδήλωση φιλοξενίας. Στο μυθιστόρημα “ο Μπουτ το ψάρι” του Γκύντερ Γκρας ένα παλαιολιθικό ψάρι συνομιλεί με ψαρά μεταφέροντας μαγειρικές συνταγές. Η μυρωδιά από τις φρεσκοψημένες “μαντλέν” ξυπνούν αναμνήσεις στον βασικό ήρωα του Μαρσέλ Προυστ στο μνημειώδες έργο του “αναζητώντας τον χαμένο χρόνο”. Με την πρόοδο της τεχνολογίας, τη διάδοση του διαδικτύου και των τηλεοπτικών μέσων, αλλά και τη διευκόλυνση των μετακινήσεων πληροφορίες για τα ιδιαίτερα εδέσματα από όλο τον πλανήτη μπορούν να εμφανιστούν με την κατάλληλη πληκτρολόγηση σε οποιαδήποτε οθόνη. Ο συγγραφέας Michael Pollan, με έργα όπως «In defense of food» είναι η δεύτερη πιο δημοφιλής προσωπικότητα μετά τη Μισέλ Ομπάμα συνδυασμένη στη συνείδηση του κοινού με θέματα περιβάλλοντος και τροφίμων

Προοδευτικά όλο και περισσότερος τηλεοπτικός χρόνος αφιερώνεται σε εκπομπές μαγειρικής. Επαγγελματίες του χώρου, όπως ο Jamie Oliver, Gordon Ramsey, Alain Bourdain κ.α έχουν αναδειχθεί σε διασημότητες πραγματοποιώντας γαστρονομικά οδοιπορικά ανά τον κόσμο προσπαθώντας να εξερευνήσουν τις τοπικές κουζίνες. Πιο συγκεκριμένα, ο βρετανός Jamie Oliver, μέσα από την εκπομπή του “ministry of food” προσπάθησε να καλλιεργήσει σε βρετανούς χωρίς γαστρονομική κουλτούρα τη διαδικασία παρασκευής σπιτικών γευμάτων με την προϋπόθεση ότι οι ίδιοι θα τη μεταφέρουν σε άλλους κ.ο.κ με σκοπό τη δημιουργία εκπαιδευτικών συστάδων. Όλοι οι επαγγελματίες στο χώρο της γαστρονομίας αλλά και οι απλοί άνθρωποι συμφωνούν ότι η αξία των τροφίμων συνοψίζεται στην ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών και την

απλότητα των γεύσεων. Κουζίνες όπως η «cucina povera» οι συνταγές των φτωχών στρωμάτων της Ιταλίας αποκτούν εξέχουσα θέση στο γαστρονομικό χάρτη.

Στο χώρο του ντοκυμαντέρ οι σύγχρονες ανησυχίες που συνοδεύουν τις τροφές που καταναλώνουμε, αποτυπώνονται κυρίως μετά το 2000 σε ταινίες όπως «Super size me» (2004) , «The future of food» (2004) «Food.inc» (2008) «The economics of happiness» (2011), «Cowspiracy: the sustainability secret (2014), «Land grabbing» (2015) και πολλά άλλα λιγότερο ή περισσότερο αξιόλογα και αξιόπιστα.

Γενικά συμπεράσματα:

- Τα δύο υπό εξέταση κινήματα παρουσιάζουν ομοιότητες και εμπεριέχονται το ένα εντός του άλλου, με το «slow food» να προηγείται σε δημοτικότητα και αναγνωρισιμότητα
- Επανεισάγουν αντιλήψεις γύρω από τα τρόφιμα οι οποίες είχαν ξεχαστεί από τις σύγχρονες γενιές του αναπτυγμένου κόσμου και ενώ αυτό που παρουσιάζουν είναι στη βάση του συντηρητικό, με κριτήριο τα σημερινά δεδομένα φαίνεται προοδευτικό, επιβεβαιώνοντας τις φυγόκεντρες και κεντρομόλους δυνάμεις που εν τέλει επιφέρουν την ισορροπία.
- Προάγουν τον σεβασμό απέναντι στη φύση και τον χρόνο
- Για τους «locavores» τη σοκολάτα και ο καφές αποτελούν τις πιο ένοχες τροφές παγκοσμίως, το Piemonte όμως διαθέτει παράδοση και για τα δύο

- Η έμφαση στην παραγωγή τοπικής κλίμακας δεν διαθέτει από τη φύση της θετικά χαρακτηριστικά
- Η εμμονή στην τοπικότητα θα μπορούσε να οδηγήσει σε εσωστρεφείς, εθνικιστικές και σωβινιστικές τάσεις
- Η κατανάλωση κατ'αποκλειστικότητα τοπικών προϊόντων μπορεί να καταδεικνύει ελιτιστικό

Πριν από λίγα χρόνια οι συχνά αναφερόταν σε δημοσιεύματα του τύπου ότι το chicken curry, πιάτο «ινδικό», ήταν το πιο δημοφιλές πιάτο στη Μεγάλη Βρετανία. Αυτό και μόνο αρκεί για να γίνει αντιληπτή η σημασία του διαλόγου για τα τρόφιμα. Πάντοτε όμως ακολουθώντας τους κανόνες της σωστής συμπεριφοράς οφείλουμε μην μιλάμε με το «στόμα γεμάτο», και επιπλέον εκ του ασφαλούς με το στομάχι επίσης γεμάτο.

Επίλογος

Στην παρούσα εργασία δεν έγινε αναφορά σε θέματα μετανάστευσης , αν και το κλίμα της εποχής το επιτάσσει. Αν και οι μετανάστες αποτελούν σημαντικό κομμάτι της υπαίθρου ως εργατικό δυναμικό, αποτελούν εκτενές κεφάλαιο το οποίο οφείλει να προσεγγιστεί ξεχωριστά.

B I B Λ Ι Ο Γ Ρ Α Φ Ι Α

Άρθρα

Allen, P. et al. (2003) “Shifting plates in the agrifood landscape: the tectonics of alternative agrifood initiatives in California" *Journal of Rural Studies* 19 (2003) 61–75

Almerico, G.M, (2014),“Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity” *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8:1-7

- Blake et al. (2010) "Buying Local Food: Shopping Practices, Place, and Consumption Networks in Defining Food as "Local" " *Annals of the Association of American Geographers*, 100(2) : 409–426
- Born, B. and Purcell, M. (2006) "Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research" *Journal of Planning Education and Research* 26:195-207
- Click, M. A. and Ridberg, R. (2010) " Saving Food: Food Preservation as Alternative Food Activism" *Environmental Communication* 4:3:301-317
- Colquhoun, A. and Lyon, P.(2001) "To everything there was a season: deconstructing UK food availability" *Food Service Technology* 1: 93-102
- DeLind, L. (2011) "Are local food and the local food movement taking us where we want to go? Or are we hitching our wagons to the wrong stars?" *Agric Hum Values* (2011) 28:273–283
- Feagan, R. (2007) "The place of food: mapping out the 'local' in local food systems" *Progress in Human Geography* 31(1) pp. 23–42
- Goodman, M.K. (2004) "Reading fair trade: political ecological imaginary and the moral economy of fair trade foods" *Political Geography* 2: 891–915
- Hadjimichalis, C. and Hudson, R. (2007) "Rethinking Local and Regional Development: Implication for radical political practice in Europe" *European Urban and Regional Studies* 14(2) : 99-113
- Haenfler, R. et al. (2012) "Lifestyle Movements: Exploring the Intersection of Lifestyle and Social Movements" *Social Movement Studies, iFirst*, 1–20
- Hinrichs, C. (2000) "Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market" *Journal of Rural Studies* 16 :295-303
- Hinrichs, C. (2003) "The practice and politics of food system localization " *Journal of Rural Studies* 19: 33–45
- Holt-Giménez, E. Wang, Y. (2011) "Reform or Transformation? The Pivotal Role of Food Justice in the U.S. Food Movement" *Race/Ethnicity: Multidisciplinary Global Contexts*, Vol. 5: 1:83-102

- Ilbery, B. and Maye, D. (2004) "Food supply chains and sustainability: evidence from specialist food producers in the Scottish/English borders" *Land Use Policy* 22 : 331–344
- Kloppenburger, J. et al. (1996) "Coming in to the foodshed" *Agriculture and Human Values* 13:3 (Summer): 33-42
- McCabe, M. (2010) "Foodshed Foundations: Law's Role in Shaping our Food System's Future", *Fordham Environmental Law Review* 22:563-598
- McMichael, P. (2000) "The power of food" *Agriculture and Human Values* 17:21-33
- Moore, G. (2004) "The Fair Trade Movement: Parameters, Issues and Future Research" *Journal of Business Ethics* 53: 73–86
- Morgan, K and Sonnino, R. (2010) "The urban foodscape: world cities and the new food Equation" *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 1–16
- Morgan, K. (2010) "Local and green, global and fair: the ethical foodscape and the politics of care" *Environment and Planning A* 42:1852 -1867
- Pietrykowski, B. (2004) "You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement" *Review of social economy* 62:3, 307-321
- Pothukuchi, K. (2004) "Community Food Assessment: A First Step in Planning for Community Food Security" *Journal of Planning Education and Research* 23:356-377
- Renting, H. et al. (2003) "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development" *Environment and Planning A* 35: 393- 411
- Rudy, K. (2012) "Locavores, Feminism, and the Question of Meat" *The Journal of American Culture*, 35:1:26-36

Sims, R. (2010) “Putting place on the menu: The negotiation of locality in UK food tourism, from production to consumption” *Journal of Rural Studies* 26:105–115

Starr, A. (2010) “Local Food: A Social Movement?” *Cultural Studies & Critical Methodologies* 10: 479-

Sonnino, R. And Marsden, T. (2006) “Rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe” *Journal of Economic Geography* 6:181-199

Winter, M. (2003) “Embeddedness, the new food economy and defensive localism” *Journal of Rural Studies* 19: 23–32

Μάσσεϋ, Ντ. (1995) “Η παγκοσμιοποίηση του τοπικού”, *Νέα Οικολογία* 12:56-61

Σκορδίλη, Σ. (2008) “Όψεις της αγρο-τροφικής παγκοσμιοποίησης: Γεωγραφικοί μετασχηματισμοί των δικτύων προμήθειας αγροτροφικών προϊόντων” *Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών* 125 Α : 131-161

Σκορδίλη, Σ. (2015) “Η νέα ερευνητική ατζέντα για τα αγρο-τροφικά συστήματα στην Ανθρωπογεωγραφία και στον Αστικό Σχεδιασμό: Εισαγωγή στο αφιέρωμα” *Γεωγραφίες* 25/2015: 3-12

Εκθέσεις – Reports

Mamen, K. et al. (2004) “Ripe for change: Rethinking California’s food economy” *The International Society for Ecology and Culture*

United Nations, Department of Economic and Social Affairs Population Division (2015) “World Population Prospects, The 2015 Revision”

Thomson, E. et al. (2008) “Think Globally ~ Eat Locally SAN FRANCISCO FOODSHED ASSESSMENT”
American Farmland Trust

<http://www.slideshare.net/AmericanFarmlandTrust/think-globally-eat-locally-final-report-82308-american-farmland-trust>

Garnett, T. (2008) “*Cooking up a storm. Food, greenhouse gas emissions and our changing climate*” *Food Climate Research Network, Centre for Environmental Strategy, University of Surrey*

Dr. Al-Rodhan N.R.F and Ambassador Gérard Stoudmann, G. (June 19, 2006) “Definitions of Globalization: A Comprehensive Overview and a Proposed Definition”

White, P., Sharp, V., Darnton, A., Downing, P., Inman, A., Strange, K., and Garnett, T. (2009). *Food Synthesis Review: A report to the Department for Environment, Food and Rural Affairs. The Social Marketing Practice et al. Defra, London.*

(2016) *Estimates of European Food Waste levels* FUSIONS Reducing food waste through social innovation,

Βιβλία

Bell, D. And Valentine, G. (1997), “Consuming geographies, we are where we eat” Routledge, ISBN 0-145-13768-3

Cresswell, T. (2004) “Place, a short introduction” Blackwell Publishing ISBN 1-4051-0672-7

Castree, N. (2003) "Place: Connections and Boundaries in an Interdependent World" στο : S. Holloway, S. Rise, G. Valentine (eds), *Key concept in geography*, Sage: London, 156-170

Λαμπριανίδης, Α. "Οικονομική Γεωγραφία"

Wackernagel, M. and Rees, W. (2004) "What is an Ecological Footprint" στο Wheeler, St. M. and Beatley, T. (eds) *The Sustainable Urban Development Reader, the Routledge Urban Reader Series*, p.211-219

Sage, C. (2007) "Bending science to match their convictions': hygienist conceptions of food safety as a challenge to alternative food enterprises in Ireland" *to appear as Chapter Twelve (pp.205-223) in: Alternative Food Geographies: Representation and Practice (D. Maye, L. Holloway. M. Kneafsey. Eds.) Elsevier, London (2007)*