



«Από το τοπικό τρόφιμο στο παγκόσμιο αγροδιατροφικό προϊόν: Δίκτυα και ενεργειακό αποτύπωμα τροφίμων- Βιώσιμη διατροφή»

- Θανάσης Κίζος
- Τμήμα Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
- akizos@aegean.gr

Τοπικότητα και Ποιότητα

Μεταφορές

Ενεργειακό αποτύπωμα τροφίμων

Διατροφικές επιλογές

Τι να φάμε τελικά;

Από το Τοπικό στο Παγκόσμιο

- Μέχρι πρόσφατα ανθρώπινες κοινωνίες κυρίως αγροτικές, **έμφαση στην παραγωγή τροφίμων**
- **Εμπόριο σημαντικό** αλλά με δυσκολίες κυρίως για νωπά – μη μεταποιημένα προϊόντα
- **Ενέργεια από ανθρώπινη εργασία και ζώα** κυρίως (+ αέρας για εμπόριο)
- **Τοπικά παραγωγικά συστήματα πολύ σημαντικά**

Από το Τοπικό
στο Παγκόσμιο:
εκβιομηχάνιση
και
εκσυγχρονισμός
αγροτικής
παραγωγής

Εκβιομηχάνιση αγροτικής παραγωγής:

- **Εντατικοποίηση** (αύξηση έντασης εισροών: εργασία ποσοτικά και ποιοτικά από μηχανήματα (1900: 147 ώρες = 100 bushel σιταριού (περίπου 3,5 m³), 1950 14 και 1990 μόνο 6). Άρδευση, λίπανση και φυτοπροστασία = πλήρης εκμηχάνιση και αυτοματοποίηση.
- **Συγκέντρωση**: αύξηση κλίμακας παραγωγής = λιγότερες και μεγαλύτερες εκμ. (Ελλάδα από 2.000.000 1951 σε 700.000 σήμερα, 30% «επαγγελματίες»). Λίγες μεγάλες και πολλές μικρές και αύξηση κόστους εισόδου στην αγροτική παραγωγή.

Από το Τοπικό
στο Παγκόσμιο:
εκβιομηχάνιση
και
εκσυγχρονισμός
αγροτικής
παραγωγής

Εκβιομηχάνιση αγροτικής παραγωγής:

- **Εξειδίκευση:** μείωση ποικιλίας φυτών και εκτρεφόμενων φυλών τόσο σε κάθε εκμετάλλευση, όσο και για κάθε περιοχή. Και στην εργασία, με νέα μηχανήματα, αλλά και η νέα γνώση.
- Άλλη επίπτωση εξειδίκευσης η «αύξηση» απόστασης μεταξύ παραγωγής και κατανάλωσης και παγκοσμιοποίηση της αγοράς αγροτικών προϊόντων, ακόμη και νωπών (οδηγεί σε δομική ανελαστικότητα παραγωγικής κατεύθυνσης).

Τι είναι όμως τελικά Τοπικό Τρόφιμο;

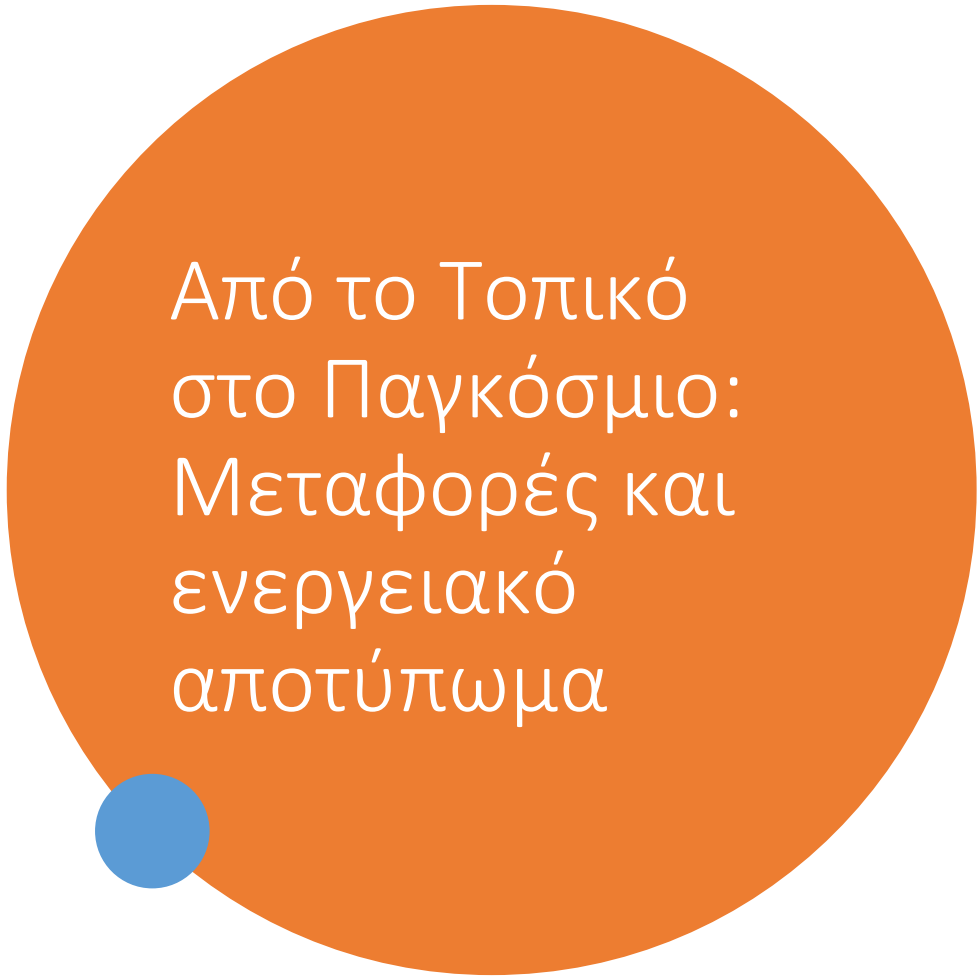
ΌΛΑ τα προϊόντα είναι «τοπικά»(;), με την έννοια ότι παράγονται σε μια περιοχή. Συνήθως: αγαθά ή υπηρεσίες με αναγνωρισμένη «κοινωνικοοικονομική ταυτότητα», συνήθως σε σαφώς προσδιορισμένη γεωγραφικά περιοχή ή στα ιδιαίτερα εγγενή (intrinsic) χαρακτηριστικά των προϊόντων της περιοχής αυτής.

- Τοπικό συνδέεται με «καλό-ποιοτικό», ενώ παγκόσμιο ή μαζικό ως «κακό-μη ποιοτικό», υπεραπλουστεύει πραγματικές συνθήκες παραγωγής και διακίνησης.

Τι είναι όμως τελικά Τοπικό Τρόφιμο;

3 διαστάσεις τοπικότητας:

- **(α) Κλίμακα παραγωγής προϊόντος:** προβληματική!! κλίμακα μεταβάλλει τι θεωρείται τοπικό και τι όχι (π.χ. φέτα),
- **(β) Χρήση τοπικών πόρων:** όσο μεγαλύτερη, τόσο αυξάνει βαθμός τοπικότητας. Προβληματική!! ιδιαίτερα για μεταποιημένα προϊόντα,
- **(γ) Σύνδεση με χαρακτηριστικά περιοχής ή κατοίκων της:** πολλά προϊόντα συνδέονται με περιοχές (ΑΛΛΑ συχνά πρόσφατη εισαγωγή, π.χ. ακτινίδιο Πιερίας), σημαντικό μέρος τοπικής ταυτότητας.
- **ΑΡΑ: τοπικότητα προβληματική:** νοηματοδοτείται πάντα σε σχέση με την αντίθετη της, το «μαζικό», αλλά όχι πάντα μονοσήμαντα.



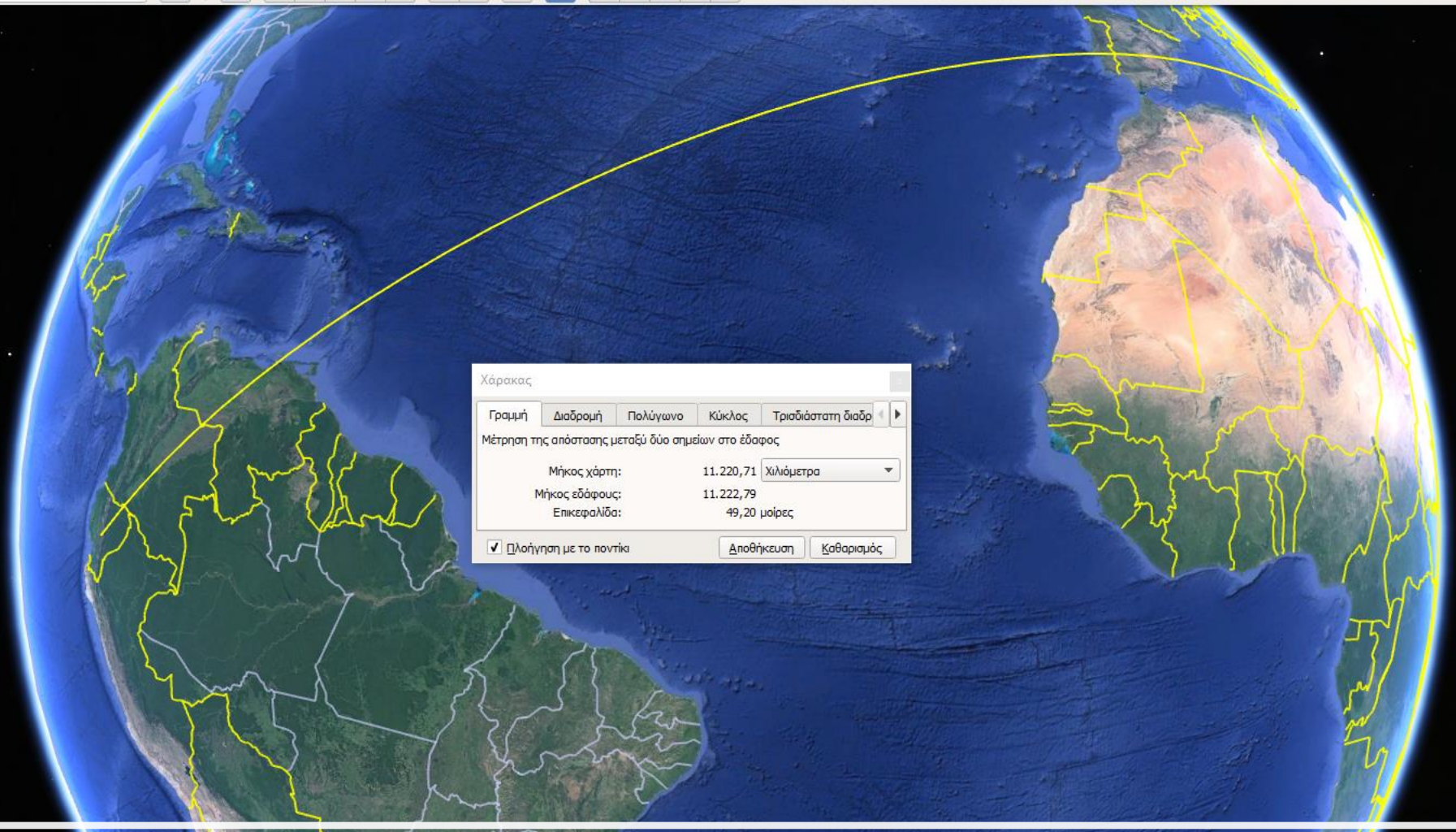
Από το Τοπικό
στο Παγκόσμιο:
Μεταφορές και
ενεργειακό
αποτύπωμα

Παγκοσμιοποίηση αγοράς και εμπορίου:

- «φθηνή» ενέργεια (ορυκτά καύσιμα) για εισροές, καλλιέργεια και μεταφορές
- Περιβαλλοντικό κόστος ΔΕΝ περιλαμβάνεται στην τελική τιμή
- **Κατάργηση περιορισμών διεθνούς εμπορίου**
- **Αποτέλεσμα;** Απώλεια εποχικότητας, τοπικότητας.
Όλα τα προϊόντα διαθέσιμα παντού.

Από πόσο μακριά έρχονται; Σε ένα supermarket στη Μυτιλήνη

| ΠΡΟΪΟΝ | ΧΩΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ | ΤΙΜΗ |
|--------------------------------|--------------------------|----------------|
| Πιπεριές κόκκινες | Ολλανδία | 4,25€/κιλό |
| Πιπεριές πολύχρωμες συσκευασία | Ισπανία | 2,43€/ τεμάχιο |
| Ραπανάκια | Ολλανδία | 0,96€/ τεμάχιο |
| Καλαμπόκι προβρασμένο | Γαλλία | 0,98€/ τεμάχιο |
| Τζίντζερ | Κίνα | 4,49€/κιλό |
| Κουνουπίδια | Γαλλία | 1,99€/κιλό |
| Γκρέιπφρουτ κόκκινο | Ισραήλ | 2,38€/κιλό |
| Μάνγκο | Βραζιλία | 3,98€/κιλό |
| Αχλάδια | Ισπανία | 2,1€/κιλό |
| Λάχανο κόκκινο | Ολλανδία | 1,08€/κιλό |
| Μπανάνα | Εκουαδόρ | 2,38€/κιλό |
| Μήλα γκόλντεν | Ιταλία | 1,07€/κιλό |
| Μανιτάρια | Πολωνία | 3,8€/κιλό |
| Ακτινίδια | Νέα Ζηλανδία | 3,49€/κιλό |
| Δαμάσκηνα | Ιταλία | 2,17€/κιλό |
| Ανανάς | Κόστα Ρίκα | 1,63€/κιλό |
| Καρύδα | Ακτή Ελεφαντοστού | 0,83€/κιλό |
| Λάιμ | Βραζιλία | 2,49€/κιλό |
| Τομάτες | Βέλγιο | 2,49€/κιλό |
| Χουρμάδες | Ισραήλ | 11,98€/κιλό |
| Μπρόκολο | Ισπανία | 2,89€/κιλό |
| Χόρτα | Ιταλία | 1,07€/κιλό |
| Σικορέ | Βέλγιο | 3,99€/κιλό |
| Πατάτες | Εκουαδόρ | 1,5€/κιλό |
| Σπαράγγι πράσινο | Περου | 2,89€/κιλό |
| Σελινόριζα | Ολλανδία | 1,38€/κιλό |
| Φιστίκια | Αίγυπτος | 4,93€/κιλό |
| Τζίντζερ | Κίνα | 3,97€/κιλό |
| Φινόκιο | Ιταλία | 2,7€/κιλό |



Χάρακας

Γραμμή Διαδρομή Πολύγωνο Κύκλος Τρισδιάστατη διαδρ

Μέτρηση της απόστασης μεταξύ δύο σημείων στο έδαφος

| | | |
|----------------|-----------|------------|
| Μήκος χάρτη: | 11.220,71 | Χιλιόμετρα |
| Μήκος εδάφους: | 11.222,79 | |
| Επικεφαλίδα: | 49,20 | μοίρες |

Λοήγηση με το ποντίκι

Από πόσο μακριά έρχονται;

Data SIO, NOAA, U.S. Navy, NGA, GEBCO
Image Landsat / Copernicus

Google Earth

Ημερομηνία εικόνας: 12/14/2015 1°44'33.46" Β 1°00'59.41" Δ eye alt 11001.15 χλμ

Ένα παγκόσμιο προϊόν...



Παράγεται από τη Cereal Partners Poland, Toruń-Pacific Sp.z o.o., ul. Małgorzatowo 3b, 87-162 Lubicz, POLAND. Στην Ελλάδα διανέμεται από τη CPW ΕΛΛΑΣ Α.Ε., Πατρόκλου 4, Μαρούσι, Αθήνα.

- Πρώτες ύλες από περισσότερες από μια Ήπειρο, ίσως και τρεις Ηπείρους
- Δεκάδες χιλιάδες συνολικά Χιλιόμετρα πρώτων υλών και μεταποιημένου προϊόντος
- Μεγάλο ενεργειακό αποτύπωμα
- Τυπικό στη μετάβαση από **ΦΑΓΗΤΟ – ΤΡΟΦΙΜΟ - ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ – ΔΙΑΤΡ. ΠΡΟΙΟΝ ΜΕ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ/ΥΓΕΙΑΣ**

ΑΛΛΑ ΚΑΙ

32 !!!! Συστατικά:

Σιτάρι ολικής άλεσης 20,6%, Ρύζι 15,1%, Σοκολάτα 14% (ζάχαρη, κακάομαζα, βούτυρο κακάο, αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, ορός γάλακτος σε σκόνη, γαλακτωματοποιητής (λεκιθίνη σόγιας, πολυγλυκερίδια του πολυρυκινελαϊκού οξέος), φυσική αρωματική ύλη βανίλιας), Σιρόπι γλυκόζης, Νιφάδες βρώμης ολικής άλεσης 8,6%, Ζάχαρη, Ιμβερτοποιημένο σιρόπι ζάχαρης, Αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης 4,9%, Εκχύλισμα βύνης κριθαριού, Υγροσκοπικό μέσο (γλυκερόλη), Κομμάτια σοκολάτας 3% (ζάχαρη, κακάομαζα, γαλακτωματοποιητής (λεκιθίνη σόγιας)), Ηλιέλαιο, Ανθρακικό ασβέστιο, Εκχύλισμα βύνης κριθαριού (κριθάρι, βύνη κριθαριού), Αλάτι, Σιμιγδάλι καλαμποκιού 0,3%, Αλεύρι ρυζιού 0,2%, Αποβουτυρωμένο κακάο σε σκόνη 0,1%, Γαλακτωματοποιητής (λεκιθίνη ηλίανθου), Κακάο σε σκόνη 0,1%, Μελάσα, Φυσική αρωματική ύλη, Αντιοξειδωτικό (τοκοφερόλες), **Σίδηρος, Βιταμίνη B3, B5, B6, B9, B2.** Περιέχει σιτάρι, γάλα, σόγια, βρώμη, κριθάρι. Πιθανόν να περιέχει ξηρούς καρπούς.

Βοσνία



"A beautiful and important book about one of the world's most important subjects." —Eric Schlosser, author of *Fast Food Nation*

HUNGRY PLANET



WHAT THE WORLD EATS

PETER MENZEL and FAITH D'ALUISIO • Foreword by Marion Nestle

Ινδία



Γερμανία





ΗΒ



Βολιβία



Μάλι



ΗΠΑ

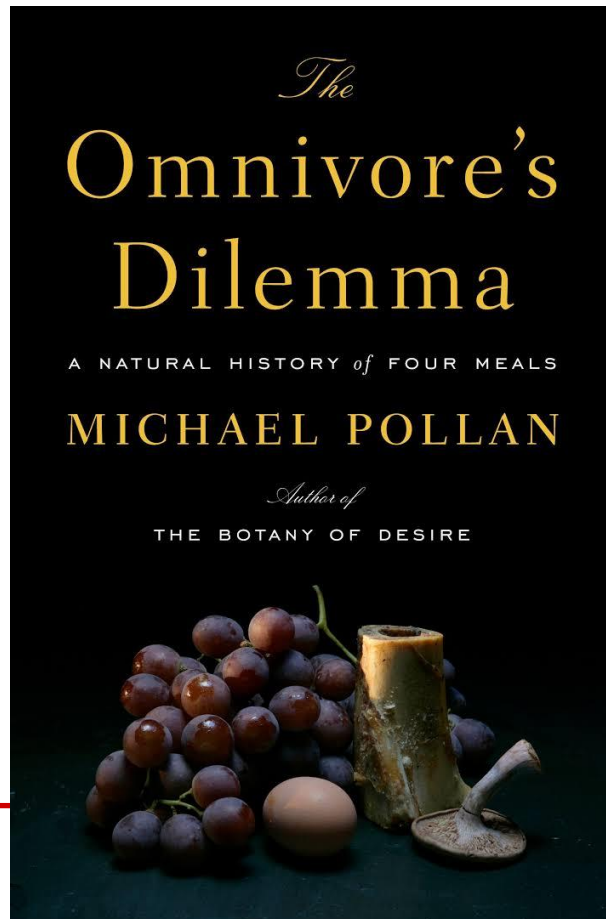
Γαστρονομία

Η ιστορία της ζωής στο σύμπαν μπορεί να συνοψιστεί σε 3 φάσεις: (α) τι θα φάμε, (β) πως θα το φάμε, (γ) που θα φάμε απόψε; (από το Hitchhiker's Guide to the Galaxy)

Σήμερα το φαγητό δεν είναι απλά η ικανοποίηση της πείνας, αλλά:

- Μια εμπειρία για όλες τις αισθήσεις (γεύση, όσφρηση, αφή, ακόμη και ακοή)
- Μέρος της «ποιότητας ζωής»...
- Μεγάλη βιομηχανία
- Παγκόσμια και ταυτόχρονα τοπική χρήση υλικών και συνταγών.

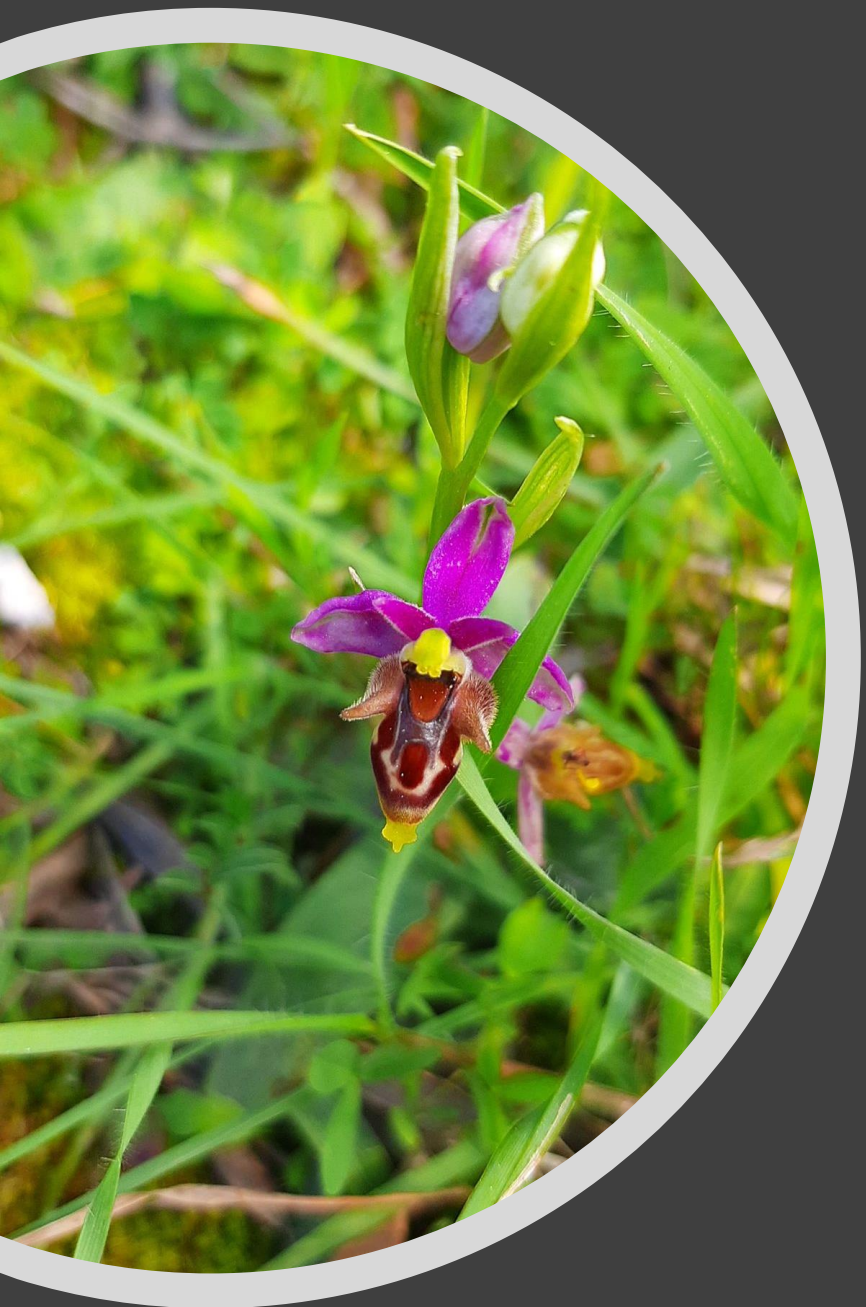
Τελικά, τι να
φάω;



ΦΑΓΗΤΟ!! Όχι διατροφικά
προϊόντα (όσο γίνεται)

Όχι πολύ

Κυρίως Φυτά



Ευχαριστώ!!
感谢你们!