



Text **Irena Havlicek**,
francouzská novinářka

Je to bio, ale dobrý!

... říká můj syn Victor a pochutnává si každou první sobotu v měsíci na zamilovaném jídle. Naše asociace „alternativních konzumentů“, to je patnáct rodin z pařížské čtvrti Malakoff, které nakupují potraviny přímo od venkovských farmářů. Většina z nich označuje své zboží etiketou „bio“.



„Musíš jít za učitelkou a říct, že zítra nemůžu do školy. Nemůžu přece, když musíme vyložit ten nákladák!“ Při každé dodávce je to stejné. Victor udělá cokoli, aby mohl v sobotu ráno zůstat doma. Tu sobotu, kdy děti v naší čtvrti chodí dopoledne jako vždy do školy, tu sobotu, které jsme si u nás doma už zvykli říkat Den farmářů.

Jednou za měsíc zaparkují nákladáček před naším domem, a zatímco ohromení sousedé vyhlíží z oken, oni vynášejí krabice a koše: „14 kuřat, 20krát tučet vajec, 13 camembertů, 4 krabice mrkve, 12 bochníků chleba, 3 balíky hovězího, 4 hrnce medu... Někdo si už bral brambory?“ Potraviny putují z ruky do ruky, štosují se na našem dvorečku. Je nás dvanáct, abychom zboží vyložili. O půl hodiny později už jsme všichni v kuchyni – čas na kávu, koláč a často i na rozhovor. Potom se venkované zvednou, čeká je další pařížská adresa. A my? Musíme rozdělit potraviny, vyúčtovat. A tak porcujeme maso, dělíme sýry, vážíme zeleninu a počítáme...

Naše malá společnost „alternativních konzumentů“ představuje patnáct rodin, které od října 2007 nakupují potraviny přímo od venkovských zemědělců. Nejde nám o to, abychom „jedli dobře a levně“. Založili jsme občanské sdružení, protože chceme podpořit malovýrobu (oproti konvenční velkovýrobě) a dokázat, že i alternativní zemědělství může prosperovat. Občanské zaujetí nám však v žádné situaci nebrání v tom, abychom ocenili kvalitu dobrého jídla zapitého – případně – i dobrým biovinem.

Většinu produktů nakupujeme od normandských zemědělců (dnes je to dvanáct malých farem), kteří jsou členy sdružení GIE (Groupement d'Intérêt Économique), jež jim pomáhá s organizací těchto specifických „turné“ po Paříži. U zrodu GIE stál před časem François Dufour, bývalý tiskový mluvčí zemědělského syndikátu, který takhle na vlastní pěst začal rozvážet své produkty a produkty dalších čtyř nebo pěti farmářů.

GIE byla oficiálně založena v říjnu 2007, dnes zásobuje už šestnáct skupin v pařížském regionu, které čítají po 15 až 50 rodinách! Princip je prostý: každý měsíc dá každý farmář vědět koordinátorovi z GIE, které produkty nabízí na prodej. Koordinátor sestaví seznam produktů od všech zainteresovaných farmářů, rozešle jej emailem zástupcům skupin konzumentů, ti to rozšíří mezi jednotlivé odběratele a pak od nich posílají objednávky. V daném termínu – nejpozději dva týdny před datem zásilky – musí pak zástupce odběratelů objednat zboží pro všechny, posléze ho od farmářů přebrat, zaplatit, rozdělit a vyúčtovat ho s nakupujícími. To vše činí dobrovolně, ve svém volném čase, ve svém domě.

Za tu dobu, co se v naší kuchyni scházíme a na mém stole porcujeme sýry, rozdělujeme balíky masa nebo brambory, řekli nám už tři farmáři, že je tento princip zachránil přesně v momentě, kdy chtěli farmářství pověsit na hřebík. Co to dalo nám? Objevili jsme chuť zeleniny, která netráví týdny v chladicích boxech, ale je čerstvá, šťavnatá. A učíme se jíst sezonní produkty. Naše skupina po dvou letech konečně našla větší prostory pro porcování zásilek, což nám umožní se rozšířit. Na čekacím listě jsou desítky rodin z okolí, které by se rády také účastnily, ale do mé kuchyně se prostě nevešly.

Zatímco většina kamarádů mého syna si ještě nikdy nepoložila otázku, odkud pochází jídlo na jejich talíři (přece dorazilo ze supermarketu!), Victor v sobotu trpělivě čeká, až všichni – farmáři i jejich zákazníci – odejdou a zavládne trochu klid. Pak se usadí u stolu a nechá si naservírovat svůj nejmilejší oběd: pommes de terres sautées, neboli pečené brambory (ty od Joëla) a steak haché, tedy mletý steak (od Françoise). „Je to sice bio,“ neodpustí si popíchnout svou matku, „ale fakt moc dobrý!“ ■