



Prales je dědictvím pro naše děti

Pěstitelka Larissa de Silva Ávila z brazilského fairtradového družstva COOPFAM na kávové soutěži Golden Cup

Přínosy Fairtrade pro pěstitele

Lidé stojící za naším šálkem kávy se často potýkají s nízkými výkupními cenami za svou úrodu kávy, rostoucími náklady na její pěstování a nejistotou dobré sklizně. Tu ještě zesilují dopady klimatické změny. Fairtrade je certifikace a systém, který dokáže snižovat dopady různých krizí na pěstitele a nabízí jim alternativu.

Spravedlivější ceny

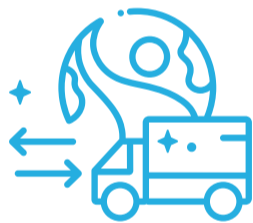
Systém Fairtrade zvýšil v roce 2023 minimální cenu odrůdy Arabika na 1,8 USD za libru a Robustu na 1,20 USD. Tato cena poskytuje záchranou síť proti kolísání, umožňuje plánovat budoucnost a přibližuje pěstitele k dosažení důstojné mzdy. Navíc pěstitelé dostávají fairtradový příplatek, který umožňuje investice do sociálních projektů a do opatření zvyšujících produktivitu pěstování.

Podpora adaptace na změnu klimatu

Fairtradová družstva jsou díky vyšším příjmům lépe připravena řešit problémy související s klimatickou změnou. Mají k dispozici školení a možnosti financovat opatření reagující na změnu klimatu a alternativní metody pěstování.

Sdružování pěstitelů

Fairtradová pěstitelé kávy jsou organizováni do družstev. Mají tak větší vyjednávací sílu a jednodušší přístup k financování. Zároveň si vzájemně předávají zkušenosti.



Kakao, banány, káva... v obchodech se s nimi setkáváme po celý rok a pro mnoho z nás jsou nedílnou součástí každého dne. Víme ale, co předchází tomu, než skončí na našem stole? Co všechno jejich pěstování obnáší? Vydejte se spolu s námi za fairtradovými pěstiteli. Snad zkušenosti pěstitelů obohatí chuť vaší ranní kávy. Bude-li to káva s certifikací Fairtrade, tím lépe.

Do systému Fairtrade je na celém světě zapojeno přes 800 000 pěstitelů kávy. V andském regionu Cuzco ve fairtradovém družstvu COCLA pěstují výběrovou fairtradovou kávu. Nejvyšší káva tady roste v přirozeném zastínění a v nadmořské výšce přibližně 1200 až 2100 metrů nad mořem. Vladimír Vivanco, ředitel družstva COCLA, resolutně tvrdí, že dělají vše, co je v jejich silách, aby půdu ochránili. Ze stromů a keřů vytvářejí „živé bariéry“, aby zmírnili sesuvy půdy. Zároveň tím udržují vlhkost a příznivé klima. Ve stínu stromů pěstují kávovníky. Snaží se zajistit, aby v půdě byl vždy dostatek organického materiálu. Inspirují se znalostmi Inků. Na kávových polích pěstují luštěniny, které dodávají půdnímu životu dusík. Listy vysokých stromů půdu hnojí, košaté koruny ji ochlazují.

V boji proti dopadům klimatické změny je pro ně zásadní právě zalesňování a pěstování v zastínění. Stromy poskytují nejen stín pro postupněji zrání plodů, regulaci teploty a vlhkosti na pozemku, ale také další plody pro obživu pěstitelů nebo úkryt pro ptáky a další živočichy. Otázka, zda je pro ně důležité zachovat „praesní“ prostředí, ho trochu zaskočí. Co je to za otázku? „Je to součást našeho života, proto se staráme o životní prostředí. Je to dědictví pro naše děti!“

Zdejší pěstování je vzorem pro ostatní pěstitele v regionu. Za fairtradový příplatek posílají děti studovat na univerzitu či do kurzů pro kávové baristy, ale také z příplatku postavili zázemí na zpracování kávy a laboratoř pro kontrolu kvality. V Indonésii na východní Jávě ve vesnici Kayumas zase díky příplatku prošli lektorským školením pro 24 vybraných členů z osmi pěstitelských organizací, kteří tak teď mohou vzdělávat další členy v tom, jak lépe spolupracovat v rámci jejich družstva a jak družstvo lépe vést. Meri Kusumawati školením prošla a patří k mladé generaci, která pokračuje v pěstování kávy.

„Pro nás je zásadní prodávat kávu v systému Fairtrade. Navíc získáváme fairtradový příplatek, který používáme k tomu, abychom mohli měnit životní podmínky pěstitelů,“ popisuje Margarita Conde, ředitelka kolumbijského družstva ASOPROSIERRA. „Nejsme tu jen kvůli pěstování kávy. Více nás zajímá ochrana přírody. Sázíme stromy, zabraňujeme potůčkům, chráníme půdu, vytváříme odlišnou vizi produkce kávy,“ přidává a uzavírá Rubén Darío Rojas z družstva ANEI na severu Kolumbie.

A je to i na nás, milovnících kávy, abychom přispěli k jejímu udržitelnému pěstování a podpořili pěstitele, kteří hledají nové způsoby práce v souladu s přírodou. Je to jednoduché, stačí když dáme přednost právě kávě se známkou FAIRTRADE.



[Jednou z účastnic novinářské cesty za pěstiteli a pěstitelkami v Peru byla i Mirka Van Gils Slavíková, známá cukrářka, autorka kuchařek, propagátorka dobrého a kvalitního jídla nejen na sociálních sítích. Po návratu z Peru jsme jí položili pár otázek. Najdete je na straně dva.](#)

Za fairtradovými pěstiteli v Peru

V rámci novinářské cesty jsme vyrazili za fairtradovými pěstiteli banánů, kakaa a kávy do Peru. Každý den jsme se snažili nasbírat co nejvíce zážitků, aby novináři i influenceři zjistili, jak funguje Fairtrade, porozuměli životu pěstitelů a mohli dál sdílet své zkušenosti

a APBOSMAM

Nejprve jsme navštívili fairtradové pěstitelské družstvo **APBOSMAM**, které v oblasti Piura pěstuje fairtradové bio

banány. Aby se opravdu vžili do života pěstitelů, vyzkoušeli si někteří z účastníků cesty těžkou práci na banánové plantáži na vlastní kůži. Právě utržený trs banánů přitom může vážit až padesát kilo. **Darina Siegelová**, redaktorka magazínu *Apetit*, to zvládla na jedničku. Ale nejen to, na naší první zastávce v družstvu **APBOSMAM** jsme viděli, jak je biodiverzita důležitá pro udržitelné pěstování banánů. **Balbino Reyes Rosales**, který pracuje jako technik v družstvu, nám vysvětlil: „Biodiverzita nám zabez-



Manželé **Juan Cancio Curo** a **Cirila Pumadoc Curo** pěstují kávu celý život. Sklízí od května do října, pro dosažení nejvyšší kvality se průběžně sbírají pouze zralé plody, proto sklizeň probíhá několik měsíců

pečí rovnováhu, políčka budou odolnější vůči chorobám, bude fungovat biologická ochrana před škůdci. Aby byla půda odolnější, vysazujeme kokos, chilli papričky, karambolu nebo luštěniny.“

b Norandino

Po banánech jsme se přesunuli do kakaového družstva **Norandino** v Sierra de Piura. Z fairtradového příplatku tu platí několik agroinženýrů, kteří objíždějí pěstitelů a radí jim s udržitelnými postupy hnojení, zalesnění atd. My jsme se dozvěděli, jak mohou vypadat různé nečekané dopady klimatické změny, které ohrožují živobytí pěstitelů. Místní pěstitel **Angel Santos** nám ukázal nakousaný kakaový bob: „Veverky původně žily výše v horách, ale kvůli klimatické změně a měnícím se teplotám nemají dostatek potravy v jejich původním prostředí a staly se škůdcem na mém poli.“

c COCLA

Naše poslední zastávka vedla za pěstiteli kávy, vystoupali jsme do nadmořské výšky 1869 m. n. m. Navštívili jsme fairtradové družstvo **COCLA**, kde pěstují výběrovou fairtradovou kávu, prošli jsme se po plantážích s kávou a ochutnali kávové třešně. Setkali jsme se na příklad s **Edith Mellado**, pěstitelkou kávy, která nám vyprávěla o svém životě: „Jsem už čtvrtá generace pěstitelů kávy a je pro mě důležité podporovat mladé, aby dál chtěli zůstat na vesnicích a kávu dál chtěli pěstovat. Sama jsem studovala v Cuzcu a baristický kurz v Limě, ale s narozením malé jsem se vrátila. Pěstování kávy je nedílnou součástí našeho života.“ Slova **Edith** pro nás byla nadějí a velkou vzpruhou.

Za každou surovinou vidím člověka

Jednou z účastnic novinářské cesty byla i **Mirka Van Gils Slavíková**, známá cukrářka, autorka kuchařek, propagátorka dobrého a kvalitního jídla na sociálních sítích. Po návratu z Peru jsme jí položili pár otázek.

Co pro vás bylo během cesty za pěstiteli největším překvapením? Co nejzajímavějšího jste se dozvěděla nebo zažila?

Vlastně úplně všechno, jiný kontinent, jiná kultura, těžko říci překvapením, spíše obohacením a narovnaním před-

stav o produkci fairtradových produktů. To je zcela zásadní poznatek, který velmi ráda šířím dál, protože za ním sto procentně stojím. Nejzajímavější byla celá cesta:-). Ale určitě mě fascinuje navrácení se ke kořenům Inků a pěstování dle inckého lunárního kalendáře, vůbec laskavá péče o rostliny, která je zakořeněná v pěstitelích.

Má cesta za pěstiteli ve vašem případě nějaký konkrétní dopad – na vaše chování, uvažování apod.?

S každým hrnkem kávy si vzpomenu

na pěstitelku **Josefínu**, která, přes svůj vysoký věk trhá kávové třešně s laskavostí. Opět se jen zvýšila má úcta k surovinám - produktům z farem. Respekt ke všem, kteří se na produkci podílejí. A vede to k šíření, aby minimálně mé okolí, včetně mých fanoušků, přistupovalo s rozvahou ke konzumaci, tak, aby se neplývalo. Určitě také k většímu nákupu produktů Fairtrade.

A jakým způsobem zapadá Fairtrade do vaší životní filosofie, jak řešíte původ potravin osobně a jaký je váš vztah k surovinám?

Především původ surovin velmi řeším. Takže vlastně Fairtrade mou volbu zjednodušuje, nemusím pochybovat o kvalitě produktů. Suroviny všeobecně mám ve velké úctě a snažím se vždy vše zpracovat kompletně, a to i učím dále. Za každou surovinou je člověk a já mám respekt k jeho úsilí.



Mirka Van Gils Slavíková, cukrářka, autorka kuchařek



V rámci naší spolupráce se společností Ben & Jerry's s námi do Peru vyrazil i Martin „Creep“ Hložek, influencer a youtuber:

„Fairtrade mě pozvalo do Peru, abych se mohl podívat, jakým způsobem pomáhá místním pěstitelům vytvářet férovější a příjemnější podmínky pro jejich práci. Zavítal jsem na kakaové i banánové plantáže, kde jsem si dal za cíl ukořistit vlastní banán. Mise, kterou tam Fairtrade má, je neskutečně důležitá a je vidět, že to, co dělají, má opravdový dopad na kvalitu života místních.“



Andrej Barát, novinář, který pokrývá témata životního prostředí, klimatické změny a lidských práv pro slovenský deník Pravda, po návratu z cesty napsal:

„Nejvíce mě překvapily úžasné přírodní podmínky, ve kterých se pěstuje kvalitní kakao nebo káva. Když jsme vstoupili na tato pole, bylo těžké uvěřit, že se jedná o farmu. Zvláště pro člověka poznamenaného střeoevropským vnímáním venkova, kde má všechno jasné hranice, tady začíná louka a tady les. V Peru se místo přísných hranic objevovaly jemné a jemně prostupující odstíny krajiny, na které jsme my v Evropě téměř zapomněli.“

Fairtrade už přes 20 let i ve vašem obchodě

V roce 2024 to bylo již dvacet let, co si můžeme v České republice koupit fairtradové potraviny. Už přes dvacet let mohou lidé v Česku přispívat svými každodenními nákupními rozhodnutími k pozitivní změně na druhém konci světa. „Fairtrade se během uplynulých dvou dekád v mnohém změnil. Původně jsme začínali v malých speciálních fair trade obchodech a ve zdravých výživách. Významný nárůst v prodeji přišel s poptávkou zákazníků a po vstupu fairtradového zboží do prodeje v řetězcích. Myšlenka hnutí, tedy spravedlivější odměna a důstojnější životní podmínky pro pěstitele, se ale nemění. A díky rostoucí popularitě a prodeji fairtradového zboží ji čím dál silněji podporují také lidé v Česku,“ vysvětluje Lubomír Kadaně, ředitel Fairtrade Česko a Slovensko.

Roste i povědomí o známce FAIRTRADE, podle průzkumu ji zná v České republice 67 % spotřebitelů. S vyšší dostupností a širší nabídkou postupně klesly ceny fairtradových výrobků, které jsou dnes často srovnatelné s běžnými výrobky. Nejoblíbenějšími fairtradovými produkty jsou v ČR kakao a káva. K dostání na českém trhu je přibližně 2 800 výrobků se známkou, jsou to fairtradové růže, třtinový cukr,

čaj, banány. Ale narazit můžeme třeba také na tašky z fairtradové bavlny, víno, sušené ovoce, oříšky, džusy, limonády, ledová káva, kosmetika, zmrzlina a kokosové mléko.

Výrobky z fairtradového kakaa, které na českém trhu převažují, jsou: sušenky, tabulkové čokolády, cukrovinky, energetické tyčinky, sníadaňové cereálie, müsli, sladké pečivo, čokoládové po-



Na českém trhu je k dostání přibližně 2 800 výrobků se známkou FAIRTRADE

mazánky, horká čokoláda, čokoláda na vaření, vánoční zdobení. Z fairtradové bavlny dnes převládá pracovní oblečení, ručníky, povlečení a omezeně oblečení. Poslední roky jsou také lépe dostupné i čerstvé produkty: řezané květiny a banány najdeme v obchodních řetězcích Kaufland a Lidl.

Mezi největší prodejce fairtradové kávy v ČR patří Tchibo Praha, čerpací stanice

Orlen a Lidl ve svých automatech s kávou. Fairtradovou kávu však nabízí i řada kaváren a lokálních pražírů, například FairBio pražírna a další.

Prodej fairtradových výrobků je zásadní především pro samotné pěstitele. Svým spotřebním chováním tak můžeme zejména v době cenové a klimatické krize přispívat ke změně směrem k spravedlivějšímu a férovějšímu světu.

Fairtradový příplatek

činil celkově za dobu působení Fairtrade Česko a Slovensko **201 milionů Kč.** Pěstitel kakaa ze západní Afriky by musel na tuto částku pracovat **23 000 let.**

Za posledních 20 let se prodalo v ČR **19 306 tun fairtradového kakaa,** což by naplnilo téměř **200 nákladních letadel.**

Za posledních 20 let se vypilo **6 487 tun pražené fairtradové kávy.** To představuje **927 milionů šálků.** Toto množství by naplnilo **22 olympijských bazénů nebo vlak se 130 vagónů** naplněnými praženou kávou.

Od uvedení na trh v roce 2011 se snědlo v ČR a na Slovensku více než **4 140 tun fairtradových banánů.** Kdybychom je seřadili za sebe, vytvořily by řadu dlouhou skoro **6 tisíc kilometrů** a doputovali bychom takto až do keňského Nairobi.

Fairtrade říká NE dětské práci

V České republice děti nemusejí od útlého mládí přispívat do rodinného rozpočtu třeba tím, že by místo vzdělávání pracovaly s motykou na poli nebo s mačetou sklízely kakaové lusky na kakaových plantážích. V řadě zemí Afriky, Asie a Latinské Ameriky takové štěstí ale nemají. Podle studie Chicagské univerzity na kakaových plantážích Pobřeží slonoviny a Ghany, kde se produkují dvě třetiny světové produkce kakaa, pracuje přibližně 1,5 milionu dětí. A podle údajů UNICEF pracuje na celém světě stále 160 milionů dětí, z toho 70 % právě v zemědělství.

„Hlavní příčinou dětské práce je chudoba. Kromě dílčích programů zaměřených na podporu školní docházky a prevenci dětské práce je klíčovým řešením dětské práce to, aby se pěstitelé dokázali důstojně uživit vlastní prací bez toho, že by na polích a plantážích musely pracovat děti jakožto nejlevnější pracovní síla,“ vysvětluje Lubomír Kadaně, ředitel Fairtrade Česko a Slovensko. „K tomu směřují klíčová a unikátní opatření systému Fairtrade, jako jsou zaručená minimální výkupní cena nebo fairtradový příplatek,“ dodává.



Ředitelka Leticia Kwaw se studenty střední školy v Ghaně, která byla postavena z fairtradového příplatku

Hořkosladký příběh cukru

Na Kubě v družstvu pěstujícím cukrovou třtinu si díky Fairtrade pořídili nový moderní traktor, který jim usnadní pěstování. Kromě toho ale myslí i na místní děti a investují do vybavení základní školy, jak říká Maríia Felicia Peréz: „To prospívá našim dětem a dává jim to lepší vyhlídky do budoucna.“ Nejen kvůli pěstitelce Maríie a jejím dětem, ale i kvůli sobě bychom měli u cukru věnovat pozornost nejen kvalitě, ale také jeho původu. Život pěstitelů cukrové třtiny totiž rozhodně není sladký.

Původ suroviny je u třtinového cukru důležitý. Jak název napovídá, vyrábí se z cukrové třtiny, vysoké trávy podobné bambusu, která dorůstá do výšky až 6 metrů a pěstuje se převážně v tropických zemích. A v tom je právě problém – podobně jako u jiných plodin,

kteří se k nám dovážejí z Afriky, Asie a Latinské Ameriky. Většina cukrové třtiny totiž pochází od drobných pěstitelů, kteří nemají vyjednávací sílu k tomu, aby si za svou úrodu dokázali nasmlouvat odpovídající výkupní ceny.

Spravedlivější obchodní podmínky mají fairtradoví pěstitelé, kteří jsou sdružení do družstev a získávají tak lepší vyjednávací pozici. A i díky fairtradovému příplatku ve výši 60 dolarů za tunu cukru získávají za svou úrodu více peněz, které družstva používají na podporu environmentálních projektů, zvýšení efektivity pěstování, na financování komunitních projektů, ale i na přímé platby svým členům. „Podmínkou certifikace je ovšem mimo jiné pěstování ohleduplné k životnímu prostředí a zákaz dětské práce. Například v Belize se díky iniciativě fairtradových pěstitelů třtiny podařilo zakotvit ochranu dětí i v národní legislativě,“ vysvětluje Gabriela Kozlová, vedoucí obchodu a marketingu Fairtrade Česko a Slovensko.

Dobrou zprávou je, že o fairtradový cukr v Česku je zájem. „Pokud jde o objemy prodeje, patří třtinový cukr po kávě, kakau, banánech a bavlně mezi nejdůležitější suroviny s certifikací Fairtrade v České republice. Mezi českými zákazníky se prosazují nejen fairtradové čokoládové produkty slazené férovým cukrem, cukříky ke kávě ale i zmrzlina,“ doplňuje Kozlová.



Pěstitel Yosvany Finalet Gonzalez z kubánského družstva UBPC Pita



Za posledních 20 let se prodalo v ČR

1 006 tun fairtradového cukru, toto množství by stačilo na upečení více než 5 milionů bábovek.

Co vás vedlo k prodeji fairtradových výrobků?

Jiří Peroutka,
manažer komunikace
dm drogerie markt s.r.o.



„Zavedením fairtradových produktů jsme chtěli našim zákazníkům nabídnout možnost volby a spolu s nimi podpořit etické a udržitelné praktiky v dodavatelském řetězci. Naším cílem přitom bylo nejen poskytovat kvalitní produkty, ale také přispět k pozitivnímu dopadu na životy lidí, kteří je vyrábějí. Podporou fairtradových produktů se snažíme zvyšovat povědomí o důležitosti spravedlivého obchodu a ukázat, že naše každodenní rozhodnutí mohou mít vliv na svět kolem nás.“

Lukáš Krůta, obchodní
a marketingový ředitel
PFANNER, spol. s r.o.



„Jako distributor jsme závislí na sortimentu našich dodavatelů. Protože ale vnímáme Fairtrade jako součást přístupu k udržitelnosti, ať už v sociální či environmentální rovině, pokud někdo z našich partnerů disponuje takovým produktem, snažíme se o jeho zařazení do našeho portfolia, abychom mohli nabídnout zákazníkům i tuto variantu produktu.“

Lenka Mašková,
CSR manažerka
Tchibo Praha, spol. s r.o.



„Tchibo se zasazuje nejen o kávu pěstovanou ekologicky šetrným způsobem, ale i o lepší pracovní a životní podmínky místních lidí a o větší šance na jejich vzdělávání. Jsme aktivní přímo v místech, kde se naše káva pěstuje, a zároveň spolupracujeme s partnery, jako je právě Fairtrade, abychom společnými silami dokázali tyto podmínky ovlivnit. Do roku 2027 chceme, aby všechna naše káva pocházela z odpovědných zdrojů. Certifikace Fairtrade je jedna z cest.“