



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Instytucja odpowiedzialna za treść informacji – Fundacja Rozwoju Podhala

Eksperyta zrealizowana w ramach operacji pt. *Ogólnopolska kampania na rzecz Krótkich Łańcuchów dostaw Żywności*. Realizacja: Fundacja Rozwoju Podhala w ramach umowy nr KSOw/2/2018/038.

Potencjał i rola systemu doradztwa rolniczego w propagowaniu systemów krótkich łańcuchów żywności dla potrzeb Kampanii „Wiedz i Mądrze Jedz”

Spis treści

a) STRESZCZENIE	3
b) OPIS SYSTEMU DORADZTWA ROLNICZEGO I JEGO ROLI W PROPAGOWANIU ROLNIKÓW UCZESTNICZĄCYCH W SYSTEMACH KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW DYSTRYBUCJI ŻYWNOŚCI.....	5
c) JAKIE MOGĄ BYĆ KONSEKWENCJE REFORMY I REORGANIZACJI SYSTEMU DORADZTWA ROLNICZEGO W POLSCE I W UE DLA ROZWOJU SYSTEMÓW KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW ŻYWNOŚCI?	10
d) JAKIE SĄ OGRANICZENIA I BARIERY? JAK JE MOŻNA PRZEZWYCIĘŻYĆ?	13
e) PRZYKŁADY, WZORCE I DOBRE PRAKTYKI Z KRAJU I ZAGRANICY.....	15
i. Przegląd wybranych inicjatyw i działań na rzecz promocji produktów tradycyjnych i regionalnych realizowanych z udziałem wojewódzkich Ośrodków Doradztwa Rolniczego.	15
ii. Przykłady działań ośrodków doradztwa rolniczego na rzecz propagowania produktów regionalnych i wspierania Krótkich Łańcuchów dostaw żywności.....	17
iii. Doradztwo w zakresie żywności wysokiej jakości i skracania łańcucha dostaw w Izbach Rolniczych.....	25
iv. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRIŁ).....	25
v. Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego (ESDK)	28
vi. Inicjatywy typu spółdzielczego zrzeszające rolników i/lub konsumentów	29
vii. Kooperatywy Spożywcze.	31
f) ASPEKTY PRAWNE, ORGANIZACYJNE I FINANSOWE	32
g) WNIOSKI I ZALECENIA	34
h) BIBLIOGRAFIA.....	35

Potencjał i rola systemu doradztwa rolniczego w propagowaniu systemów krótkich łańcuchów żywności dla potrzeb Kampanii „Wiedz i Mądrze Jedz”

a) STRESZCZENIE

Dobre jedzenie, lokalne wytwarzanie żywności, tradycyjne smaki są w ostatnich latach coraz bardziej popularne. Im bardziej zalewa nas żywność produkowana masowo i sprzedawana w wielkich sklepach, tym bardziej poszukujemy lokalnych, tradycyjnych potraw, starych przepisów, regionalnych smaków i produktów, które pozwolą nam smacznie jeść i zdrowo żyć. Konsumenci coraz częściej doceniają walory tradycyjnej żywności oraz bezpośredni kontakt z jej wytwórcami. Istnieje wiele gospodarstw wytwarzających tradycyjne produkty i przetwory żywnościowe nie tylko na potrzeby własne, ale też do bezpośredniej sprzedaży na lokalnym rynku. Problemem staje się jednak w coraz większym stopniu dostępność produktów lokalnych dla bezpośredniego konsumenta.

Ośrodki doradztwa rolniczego od początku swojego istnienia zajmowały się żywieniem i żywnością, najpierw poprzez wspieranie tzw. wiejskiego gospodarstwa domowego, udzielanie porad pojedynczym osobom (głównie kobietom), jak i prowadząc szkolenia i poradnictwo grupowe dla kół gospodyń wiejskich. W ostatnich 30 latach ośrodki zaangażowały się w promocję w Polsce agroturystyki i produktów tradycyjnych organizując szereg targów, wydarzeń promocyjnych, a szczególnie przyczyniając się do wpisywania wielu lokalnych specjalów na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi i organizując konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” na poziomie lokalnym i regionalnym.

Niniejsze opracowanie przedstawia przegląd dotychczasowych działań Ośrodków Doradztwa Rolniczego na rzecz rozwoju systemów Krótkich Łańcuchów Dostaw Żywności (KŁŻ). Aby Ośrodki mogły odegrać większą i skuteczniejszą rolę w propagowaniu systemów KŁŻ oraz wspierania ich rozwoju, należy sprecyzować ich zadania i role:

1. Ośrodki mogły by koordynować pomoc publiczną w zakresie wspierania systemów KŁŻ na poziomie regionalnym i centralnym. Sieć KSOW, SIR i ośrodki doradztwa rolniczego już współpracują ze wszystkimi potencjalnymi interesariuszami, a więc są dobrym adresatem i wykonawcą takich działań.
2. Ośrodki mogły by wykonać przegląd istniejących ogólnopolskich i regionalnych systemów wyróżniających żywność wysokiej jakości pod kątem ich przydatności dla wspierania systemów KŁŻ zarówno z punktu widzenia rolnika (w tym małych gospodarstw) jak i konsumenta. Jest to istotne gdyż potrzebny jest najpierw czytelny, prosty i jednolity przekaz do konsumenta. Dzisiaj wydaje się mamy do czynienia z nadmiarem oznaczeń, co negatywnie wpływa na cały sektor jakościowej żywności.
3. Wykorzystując potencjał Ośrodków Doradztwa Rolniczego, należy dążyć do zwiększania liczby zarejestrowanych produktów, ale nie tylko w ramach listy prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Potrzebna jest identyfikacja produktów oraz

producentów, którzy mogliby przystąpić do systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności w ramach systemów jakościowych polskich i europejskich.

4. Należy wykorzystać „siły odr-ów” a szczególnie brokerów innowacji dla utworzenia jak największej liczby Grup Operacyjnych na rzecz Innowacji, szczególnie w zakresie Krótkich Łańcuchów Żywności, które stanowią priorytet w PROW (w szczególności w Programie „Współpraca”). Rozwój systemów KŁŻ wymaga innowacyjność i testowanie praktycznych rozwiązań zarówno organizacyjnych jak i tych w zakresie procesów technologicznych przetwórstwa oraz upraw i chowu w skali małych gospodarstw.
5. Pozostawiając autonomię poszczególnych regionalnych Ośrodków Doradztwa Rolniczego, należy zadbać o podniesienie kompetencji i ujednoczenie wiedzy specjalistów w nich zatrudnionych w zakresie problematyki systemów KŁŻ. Sprawami tymi winno zająć się Centrum Doradztwa Rolniczego organizując szkolenia i być może doprowadzając do wypracowania wspólnych minimalnych standardów pracy ODR w zakresie żywności wysokiej jakości.
6. Niezbędne jest powstanie przy współpracy ODRów, CDR i KSOW bazy dobrych praktyk zarówno w zakresie stworzenia łańcuchów sprzedaży (od rolnika do konsumenta), możliwości otrzymania dofinansowania takich działań (różne źródła finansowania), jak i wskazanie podmiotów, które mogłyby się włączyć w realizację takich działań (np. samorządy gminne/powiatowe, NGO, LGD, grupy producentów, stowarzyszenia, kooperatywy zakupowe i inne podmioty).
7. Problematyka systemów KŁŻ oraz wyzwanie polegające na wspieraniu i rozwijaniu systemów KŁŻ tak aby z nich mogły korzystać przede wszystkim małe gospodarstwa rolne, w dużej mierze nie prowadzących sprzedaży, wymaga kompleksowych działań ze strony instytucji publicznych (problematyka systemów KŁŻ nie jest *sensu stricte* problemem rolniczym – jest to wyzwanie wielowymiarowe i interdyscyplinarne). Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi powinien ustanowić zespół koordynujący działania instytucji publicznych oraz organizacji nie publicznych na rzecz rozwoju systemów KŁŻ, w tym pełnomocnika, w celu zadbania o interesy rolników, w szczególności małych gospodarstw rolnych. Zespół/pełnomocnik miałby za zadanie wyłonić stałą grupę doradców z ODR, CDR Departamentów Ministerstwa Rolnictwa, i Rozwoju Wsi, KOWR, Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz innych podmiotów. Na wzór grup tematycznych funkcjonujących w ramach Europejskiej Sieci Innowacji w Rolnictwie, zespół podejmowałaby ważne tematy dotyczące żywności wysokiej jakości w systemach KŁŻ w sposób systematyczny, bazujący na doświadczeniach lokalnych i regionalnych i realizując prowadzoną politykę Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakresie rozwoju wsi i rolnictwa w szczególności w zakresie wsparcia dla małych gospodarstw rolnych.

b) OPIS SYSTEMU DORADZTWA ROLNICZEGO I JEGO ROLI W PROPAGOWANIU ROLNIKÓW UCZESTNICZĄCYCH W SYSTEMACH KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW DYSTRYBUCJI ŻYWNOŚCI

Obecny system doradztwa rolniczego w Polsce obejmuje sieć zdecentralizowanych 16 wojewódzkich ośrodków doradztwa rolniczego oraz Centrum Doradztwa Rolniczego (CDR) jako jednostkę koordynującą i doskonalącą system. Ośrodki wojewódzkie z kolei prowadzą działalność poprzez 312 powiatowych zespołów doradczych zatrudniających ponad 3000 doradców pracujących bezpośrednio z rolnikami i mieszkańcami obszarów wiejskich. Obecnie ich działalność zdominowana jest w dużej mierze przez wspieranie rolników w wykorzystywaniu wsparcia w ramach Unii Europejskiej (Wspólna Polityka Rolna), co w praktyce oznacza generowanie 4,5 mld euro rocznie dla polskiej gospodarki liczone w kwotach, które m.in. dzięki doradztwu rolniczemu przekazane zostaną w latach 2014-2020 rolnikom i mieszkańcom obszarów wiejskich w ramach dopłat bezpośrednich i projektów w ramach PROW.

Doradztwo w zakresie programów unijnych niewątpliwym sukcesem obecnie funkcjonującego systemu, niemniej na skutek koncentracji prac służb doradztwa rolniczego na wsparciu rolników w obsłudze wniosków o fundusze pomocowe, ograniczeniu uległ zakres doradztwa technologicznego w zakresie metod produkcji rolniczej, a więc realnego transferu wyników naukowych do praktyki, co stanowi tradycyjnie fundament funkcjonowania służb tego typu¹.

Należy również dodać, że tradycyjnie rozbudowane w ośrodkach doradztwo w ramach tzw. „wiejskiego gospodarstwa domowego” obejmujące głównie współpracę z kobietami wiejskimi i kołami gospodyń wiejskich w tym kwestie żywności i żywienia oraz przygotowywania produktów żywnościowych nie jest już tak szerokie jak np. w latach dziewięćdziesiątych XX wieku.

Doradcy w większości ośrodków doradztwa rolniczego angażują się w inicjatywy związane produktami lokalnymi. Od samego początku angażują się w tworzenie Krajowej Listy Produktów Tradycyjnych. Utworzono ją w 2004 roku w ramach ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Na Listę wpisywany może zostać produkt, którego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za tradycyjne uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Produkt ubiegający się o taki wpis powinien ponadto stanowić element tożsamości społeczności lokalnej i należeć do dziedzictwa kulturowego regionu, z którego pochodzi. Z wnioskiem o wpis na Listę występuje producent.

Na Listę wpisywany jest tylko produkt, a nie producent. Jednym z głównych celów powstania tej listy jest promocja i rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami na terenie kraju, po to, aby następnie móc je skuteczniej promować także za granicą.

¹ Wiatrak A. (2013), Doradztwo rolnicze w literaturze – stan badań krajowych i europejskich [w:] Publiczne doradztwo rolnicze wobec wyzwań przyszłości i oczekiwań mieszkańców wsi, praca zbiorowa pod red. J. Kani, L. Leśniaka, Kraków

Poniżej zaprezentowano mapę Polski z uwzględnieniem zróżnicowania liczby produktów wpisanych na listę produktów tradycyjnych

Rysunek 1. Liczba produktów wpisanych na listę produktów tradycyjnych wg danych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi 2018.



Dziś produktów wpisanych na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych jest już ponad 1840, a wnioski o wpis kolejnych stale napływają do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Ośrodki doradztwa rolniczego od początku zaangażowały się w pomoc rolnikom i innym wytwórcom/producentom w przygotowanie dokumentacji niezbędnej do zaliczenia kolejnych lokalnych specjałów na wymienioną listę. Trzeba przyznać, że od momentu przejęcia nadzoru nad ośrodkami doradztwa rolniczego przez poszczególne samorządy województw, które równocześnie były częścią systemu dokonywania wpisu produktów – w niektórych województwach proces rejestracji znacznie przyspieszył. Zróżnicowanie aktywności poszczególnych województw w tym zakresie wynika nie tylko ze specyfiki (większego bogactwa produktów), ale również z przekonania o zasadności wpisu na omawianą Listę.

Wielu producentów podkreśla, że samo dokonanie wpisu ma charakter wyłącznie prestiżowy i nie zapewnia żadnych praw producentowi. Z drugiej strony można jednak stwierdzić, że tworzenie ogólnopolskiego katalogu tradycyjnej, lokalnej żywności, dawało wiedzę o korzyściach, jakie daje uczestnictwo producentów lokalnych specjałów w europejskim systemie ochrony żywności regionalnej i tradycyjnej znakami: **Chronione Oznaczenia**

Geograficznego, Chronionej Nazwy Pochodzenia i Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności².

Jednym ze sposobów docierania pracowników ośrodków doradztwa rolniczego (ODR) do producentów i nawiązywania współpracy, która często owocowała dokonaniem wpisów na Listę produktów tradycyjnych był udział ODR w organizowanym od 2001 roku konkursie **Nasze Kulinarne Dziedzictwo**.



Rysunek 2. Oznaczenie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”

Konkurs miał dostarczyć konsumentom i handlowcom informacji o jakości i walorach tradycyjnej, regionalnej i lokalnej żywności, wskazać alternatywę w stosunku do masowo sprzedawanej żywności, wytwarzanej przemysłowymi metodami. Wiedza ta była upowszechniana przez organizatorów konkursu przy znaczącym wsparciu doradców i specjalistów z ośrodków doradztwa rolniczego w czasie każdej edycji Naszego Kulinarne Dziedzictwa. Jak pokazuje zestawienie w dalszej części niniejszego opracowania, praktycznie wszystkie ODR zaangażowały się zarówno w konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, jak i w mniejszym lub większym stopniu wspierały producentów z terenu swojego województwa w dokonywanie wpisów na Listę Produktów Tradycyjnych. Niektóre produkty trafiały później na listę oznaczeń europejskich, a producenci kontynuowali prace i rozwijali swoje zakłady wytwórcze.

Przykładem takiego „kolejnego kroku” dla producentów żywności jest krajowy system wyróżniania i kontroli tradycyjnej żywności wysokiej jakości „Jakość Tradycja”. System ten stworzony przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego i Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej, został uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za krajowy system jakości i zaakceptowany jako taki przez Komisję Europejską.

² Szczegółowe informacje o tych oznaczeniach na stronie: <https://www.gov.pl/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>



Rysunek 3. Oznaczenie systemu „Jakość Tradycja”

System służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. Uznanie tego systemu za krajowy system jakości żywności daje jego beneficjentom możliwość skorzystania z mechanizmów wsparcia uczestnictwa w systemie i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych. Surowce wykorzystywane do wytwarzania produktów w tym systemie pochodzą z gospodarstw ekologicznych lub stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Ważna jest też ich pełna identyfikowalność, tradycyjny skład, sposób wytwarzania, szczególnie jakość wynikająca z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter. W systemie tym za tradycyjny skład, tradycyjny sposób wytwarzania, tradycyjny charakter, uważa się takie produkty, które posiadają co najmniej 50 - letni rodowód.

Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 rokiem. Jak podkreślają sami twórcy znaku³ wniosek o otrzymanie znaku "Jakość Tradycja" jest nieco łatwiejszy do wypełnienia, ale podobny do wniosków o oznaczenia europejskie, a jego dodatkową funkcją jest przygotowanie krajowych producentów, poprzez przejście przez procedurę uzyskania znaku "Jakość Tradycja", do aplikowania o oznaczenia europejskie.

³ <http://www.produktyregionalne.pl/onas.php?body=article&name=historia-pipril&lang=pl>



Rysunek 4. Liczba produktów i producentów w ramach systemu „Jakość Tradycja” w poszczególnych województwach 2018 dane Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

O ile zaangażowanie ODR-ów w przygotowanie wpisów produktów na Listę Produktów Tradycyjnych było i jest dosyć powszechne, o tyle kolejne kroki (uzyskanie certyfikatu „Jakość Tradycja”, albo uzyskanie certyfikatu w ramach oznaczeń europejskich) producenci wykonują zwykle z mniejszym zaangażowaniem ośrodków. Oznacza to, że doradcy wspierają producentów żywności tradycyjnej na pierwszych etapach ku profesjonalizacji, pomagają nabrać pewności i promują poprzez organizowane konkursy i liczne lokalne i regionalne wydarzenia promujące tradycyjną żywność.

c) JAKIE MOGĄ BYĆ KONSEKWENCJE REFORMY I REORGANIZACJI SYSTEMU DORADZTWA ROLNICZEGO W POLSCE I W UE DLA ROZWOJU SYSTEMÓW KRÓTKICH ŁAŃCUCHÓW ŻYWNOSCI?

Jak czytamy w ostatnich raportach europejskich na temat wyzwań stojących przed doradztwem rolniczym⁴ rolnicy potrzebują w większości państw europejskich doradztwa terminowego, dostosowanego do potrzeb, wiarygodnego i prostego w formie. Jeśli korzystają ze służb doradczych od czasu do czasu, nie zawsze doceniają ich wartość.

Wspomniany wyżej raport przytacza również definicję usług oświatowych/doradczych zgodnie z którą, usługi doradcze są:

„świadomie podejmowanymi interwencjami w celu stworzenia lepszych warunków do wprowadzenia zmian, realizowanymi przez podmiot posiadający odpowiednie środki i kompetencje w tym zakresie”.

Rolnicy mogą otrzymywać istotne i często cenne informacje od spółek dotyczące ich celów handlowych. Muszą jednak mieć możliwość uzyskania niezależnej „porady” niebędącej częścią pakietu „usług produktowych”. Niska rentowność rolnictwa skutkuje tym, że dla wielu rolników płacenie za porady plasuje się bardzo nisko na liście priorytetów. Sprawę tą dodatkowo pogarsza konieczność płacenia za doradztwo w zakresie zachowania zgodności z przepisami i wypełniania formularzy. Jeżeli zachowanie zgodności z przepisami wymaga tak dużo czasu ze strony służb doradczych, pozostaje niewiele czasu lub zasobów na doradzanie rolnikom w zakresie doskonalenia stosowanych przez nich systemów.

Przyszłe służby doradcze muszą zapewniać kompleksowe porady dla rolników przy zachowaniu najwyższej jakości przy rozwiązywaniu indywidualnych problemów. Doradca musi uwzględniać wszystkie aspekty prowadzenia gospodarstwa, od ogólnego wpływu na rentowność w efekcie modyfikacji elementów produkcji do szczegółowego doradztwa technicznego. Doradztwo dotyczące rynków oraz rentowności gospodarstwa było zawsze pożądane i pozostanie takie w przyszłości. Doradca przyszłości powinien być w większym stopniu zorientowany na słuchanie, zdolny do przyjęcia stanowiska kompromisowego i wspierający rolnika zwłaszcza przez dostosowanie informacji do warunków danego gospodarstwa oraz aspiracji rolnika.

Rolnicy mogą samodzielnie wynajdywać informacje techniczne i wymieniać je pomiędzy sobą (P2P). Takie działanie nie obniża jednak pozycji doradcy rolniczego, niezbędnego do przedstawienia „szerokiej perspektywy”, odpowiadania na pytania typu: „jak to się sprawdza w innych gospodarstwach?”, „czy dane podejście strategiczne lub system produkcyjny jest również najlepszy dla mojego gospodarstwa?”, itp....). Wraz ze wzrostem poziomu wiedzy w sektorze rolnym, rola „doradcy” staje się coraz mniej liniowa i ewoluuje w stronę „coachingu”. Doradcy będą w coraz większym stopniu pełnić rolę koordynatorów i pośredników we współpracy i rozwoju innowacji.

⁴ “New approaches on Agricultural Education Systems”, Strategic Working Group (SWG) of the Standing Committee of Agricultural Research (SCAR) on Agricultural Knowledge and Innovation Systems 2017

Rolnicy w większym niż kiedykolwiek wcześniej stopniu uczą się od innych rolników, zarówno dzięki możliwościom stworzonym przez ICT, jak i dlatego, że zawsze chcieli się uczyć w ten sposób. Mają zaufanie do innych rolników, ponieważ uznają, że posiadają oni doświadczenie praktyczne i potrafią spojrzeć na rozwiązania dla gospodarstw w sposób całościowy, w przeciwieństwie do niektórych, zbyt liniowo myślących doradców (myślenie dominujące).

Porady są zawsze skuteczniejsze, gdy pochodzą od osoby z doświadczeniem lub przynajmniej o praktycznej wiedzy na temat rolnictwa. Rolnicy i doradcy w coraz większym stopniu korzystają z narzędzi IT i pracują z informacją i danymi cyfrowymi (Internet, smartfony, e-nauczani, Twitter, aplikacje, różne narzędzia cyfrowe, itp....). Istniejące i nowe dane mogą służyć różnym zastosowaniom, w tym na wyższym szczeblu dzięki udoskonalonym aplikacjom ICT, o ile towarzyszą im niezależne usługi doradcze i z założeniem interoperacyjności z zharmonizowanymi standardami wymiany danych

Przekazywanie przez doradcę wiedzy dostosowanej do potrzeb gospodarstwa ma kluczowe znaczenie. Działanie doradcy zależy od warunków, tj. w oparciu o możliwości gospodarstwa i rolnika, co niekoniecznie jest tożsame z potrzebami zgłaszanymi przez rolnika, ani tym, czego chce pracodawca doradcy, jest również ważne.

Dla doradztwa rolniczego nowe wyzwania w sferze praktyki działania oznaczają odejście od jednorodności odbiorców związanych z rolnictwem i rozwojem obszarów wiejskich w stronę wielopłaszczyznowych zadań wymagających dodatkowych kompetencji, które obecnie są rozbudowane w stopniu zdecydowanie niewystarczającym. Powoduje to konieczność zmiany zakresu działania doradztwa rolniczego oraz modyfikacji profilu doradców poprzez dodatkowe szkolenia i nabór nowych kadr.

Z punktu widzenia długofalowych strategii państwa reorientacja doradztwa jest kluczowa nie tylko z perspektywy obszarów wiejskich. Kwestię tę należy postrzegać w kategoriach przezwycięzania barier rozwojowych pomiędzy peryferiami a centrum. Na obszary wiejskie trzeba patrzeć w powiązaniu z małymi miastami, które kiedyś pełniły funkcje lokalnych centrów wzrostu. Szczególnie jest to istotne w obszarze wspierania przedsiębiorczości opartej na zasobach gospodarstw poprzez wspieranie innowacyjnych rozwiązań jako mechanizmu powstrzymującego depopulację obszarów wiejskich będącej częściowo rezultatem bariery niskich dochodów.

Obecnie istniejące struktury doradztwa nie są dostosowane do nowych wyzwań, co wynika z faktu iż nowe potrzeby rozwoju sektora rolnego w powiązaniu z dotychczasowymi zadaniami doradztwa stają się wewnątrznie niespójne.

System wymaga pilnych zmian głównie w zakresie:

- a) instytucjonalnym (zmiana struktury zadań systemu doradztwa pod kątem nowych potrzeb sektora, obszarów działania np. wypracowanie efektywnego systemu transferu wiedzy nauka-praktyka rolnicza),
- b) zakresu prowadzenia działalności doradczej uwzględniającego potrzeby kluczowych grup docelowych, odbiorców usług doradczych,

- c) systemu kształcenia i standaryzacji wymagań dotyczących osób wykonujących zawód doradcy rolniczego w Polsce, szczególnie pod kątem nabywania nowych kompetencji.

Warto w tym miejscu przypomnieć, że polski system doradztwa uwzględniający w tak szerokim zakresie elementy wspierania rozwoju obszarów wiejskich jest pod tym względem dosyć nietypowy w Europie. W większości państw europejskich doradztwo rolnicze zajmuje się głównie wspieraniem podstawowej produkcji w gospodarstwach rolniczych zostawiając innym podmiotom jak lokalne stowarzyszenia, lokalne grupy działania (LGD), czy prywatnym doradcom i konsultantom kwestie przetwórstwa, czy nawet szeroko rozumianej przedsiębiorczości.

Planowane, opisane powyżej, dostosowanie doradztwa rolniczego w ramach systemu AKIS nie stoją w sprzeczności z możliwościami wsparcia krótkich łańcuchów dostaw żywności. Przeciwnie, również w zakresie przekazywania wiedzy, umiejętności oraz szeroko rozumianego wspierania rolników i producentów żywności w zakresie produkcji jakościowej i bezpośrednich dostaw do ostatecznych konsumentów można wiele poprawić.

Profesjonalizacja systemu doradztwa w zakresie informowania i szkolenia o produktach tradycyjnych, regionalnych i lokalnych oraz co ważniejsze udzielanie doradztwa w zakresie ich stopniowej komercjalizacji daje szczególnie mniejszym gospodarstwom nadzieję i szansę na kontynuację działalności rolniczej. Doradcy rolniczy pracujący bezpośrednio z posiadającymi wiedzę o tradycyjnych sposobach wytwarzania rolnikami mogą ich wesprzeć w skutecznym pozyskiwaniu dodatkowych źródeł dochodu.

d) JAKIE SĄ OGRANICZENIA I BARIERY? JAK JE MOŻNA PRZEZWYCIĘŻYĆ?

Jak czytamy w dokumentach programowych⁵ pojawiły się nowe wyzwania dla doradztwa rolniczego. Oprócz bieżących wyzwań związanych z doradztwem liniowym, przyszłe systemy doradcze będą musiały zmierzyć się z następującymi kwestiami:

- 1) odpowiadaniem na nowe potrzeby (w tym koordynacją innowacji i kwestiami rynkowymi)
- 2) przystosowywaniem się do nowych profili rolników (nowi gracze, rolnicy pracujący w niepełnym wymiarze godzin i trudno dostępni rolnicy)
- 3) zwiększeniem dostępu do informacji
- 4) likwidacją luki pomiędzy usługami badawczymi i doradczymi
- 5) promowaniem całościowego podejścia do doradztwa (połączenie doradztwa technicznego z rentownością produkcji rolnej i aspektami rynkowymi) i jednocześnie dążeniem do bardziej wyspecjalizowanego doradztwa
- 6) integracją z sieciami międzynarodowymi w celu uzyskania informacji i doradców o specjalistycznych kompetencjach
- 7) potrzebą otrzymywania informacji od specjalistów z innych krajów w zakresie określonych technik.

Jak czytamy w kierunkowym komunikacie Komisji Europejskiej na okres po roku 2020 wielką rolę w przyszłości rolnictwa mają odgrywać partnerstwa na rzecz innowacji łączące sektory nauki, biznesu, rolników i doradztwo rolnicze. Jego powodzenie zależy od połączonego działania doradców, szkoleń rolniczych i systemów edukacyjnych, naukowców i organizacji rolniczych, często określanych jako system wiedzy i innowacji w rolnictwie (AKIS) - który działa bardzo różnie w poszczególnych państwach członkowskich. Szczególnie ważna jest rola doradcy rolnego. Powinno to zostać ułatwione poprzez wzmocnienie wsparcia dla wymiany peer-to-peer, tworzenia sieci kontaktów i współpracy między rolnikami, w tym poprzez organizacje producentów ("organizacje producentów"), ponieważ mogą one być ważnymi narzędziami dzielenia się wiedzą, innowacji oraz oszczędności kosztów dla rolników.

Pojawiające się w sierpniu 2018 roku zmiany w Rozporządzeniu zmieniającym rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „Współpraca” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020⁶ dają szansę na rozwój grup operacyjnych łączących rolników – wytwórców, przedsiębiorców, naukowców z tej branży i doradców rolniczych. Krótkie Łańcuchy Dostaw Żywności, to jednak jedna z najtrudniejszych form grup

⁵ Wytoczne polityki (policy brief) SWG SCAR-AKIS w zakresie przyszłości doradztwa materiał roboczy Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi 2018

⁶ Dziennik Ustaw RP z 31 sierpnia 2018 roku poz. 1683

operacyjnych i w ich przypadku rola zatrudnianego przez ODR brokera innowacji jest szczególna.

Przedstawiciele ODR muszą bowiem nie tylko zachęcić do legalnej produkcji, ale później z udziałem brokera wskazać kierunek powiązania z końcowym odbiorcą – konsumentem w ramach krótkiego łańcucha żywności. Grupy operacyjne z kolei nawet jak wypracują wspólnie z naukowcami i przedsiębiorcami unikalny i innowacyjny system skracania łańcucha „od pola do stołu”, mają obowiązek dzielenia się tym rozwiązaniem z innymi rolnikami i przedsiębiorcami. To wielkie wyzwanie i kluczowa rola przedstawicieli doradztwa rolniczego.

- Trudno jednak wyobrazić sobie inne jednostki niż ODR-y, które mogą zbudować zaufanie większej grupy rolników – wytwórców żywności i stworzyć sprawny model biznesowy takiego łańcucha dostaw. Najwięcej obaw rolnicy – w tym wypadku produkujący na mniejszą skalę - mają w związku z zapisami wspomnianego Rozporządzenia do działania „Współpraca” o konieczności podpisywania weksla „in blanco” przez wszystkich członków Grupy Operacyjnej. Wobec braku możliwości prostej zmiany tego zapisu należy w tworzeniu Grupy Operacyjnej tak skonstruować umowę konsorcjum, aby pozwalała ona rolnikom i wszystkim członkom konsorcjum w pełni zaufać i wskazywała korzyści adekwatne do ponoszonego ryzyka.
- Krótkie łańcuchy dostaw to przede wszystkim oferta dla mniejszych gospodarstw. W Polsce wg oficjalnych danych GUS ponad milion gospodarstw (co stanowi więcej niż 70% wszystkich istniejących) ma powierzchnie mniejszą niż 10 hektarów. Najczęściej są one przedstawiane jako „problem społeczny” albo „bariera rozwoju towarowego rolnictwa”. Z badań ekonomistów wynika, że potencjał ekonomiczny małych gospodarstw stanowi niewystarczającą bazę ekonomiczną do utrzymania rodziny rolniczej. Jeżeli więc takie gospodarstwa mają nadal funkcjonować, a ich dalsza działalność jest warunkiem tzw. żywotności obszarów wiejskich, potrzebne są dodatkowe źródła dochodu. Jedną z metod jest tu skracanie łańcuch dostaw wyprodukowanych w gospodarstwach surowców rolniczych do bezpośredniego konsumenta, innym wskazaniem jest dodawanie wartości do podstawowych produktów rolniczych poprzez ich choćby podstawowe przetwórstwo, uszlachetnianie, nadanie pewnych wyróżników, jakimi są np. oznaczenia jakościowe (w tym podjęcie produkcji ekologicznej). Podjęcie takich starań nie jest dla małych gospodarstw łatwe i dlatego potrzebne jest specjalistyczne i „cierpliwe” doradztwo rolnicze, które uwzględniając specyfikę gospodarstwa, regionu zarekomenduje indywidualne rozwiązania dla poszczególnych gospodarstw zainteresowanych kontynuacją produkcji rolniczej. Tak więc potrzebne jest zwiększenie skali produkcji żywności wysokiej jakości. Ośrodki doradztwa rolniczego doskonale znają procedurę wyróżniania produktów rolniczych w ramach systemu produktów regionalnych i tradycyjnych. Ważne jest jednak, aby nie oznaczało to wyłącznie wyszukiwanie „ciekawostek kulinarnych”, które zgłaszane są do rozmaitych konkursów, a dostępne dla konsumentów wyłącznie podczas imprez okolicznościowych i/lub festynów. Należy wciąż dążyć do zwiększenia liczby zarejestrowanych produktów, ale w coraz większym stopniu potrzebne jest rozwijanie zidentyfikowanych już i zarejestrowanych produktów. Doradztwo ODR powinno zmierzać do komercjalizacji zidentyfikowanych i oznaczonych produktów (nawet tych tylko zgłoszonych na listę produktów tradycyjnych). Skracanie łańcuch dostaw oznacza również pomoc rolnikom produkującym, szczególnie w

mniejszych gospodarstwach, żywność w znalezieniu adekwatnych krótkich kanałów dystrybucji.

e) PRZYKŁADY, WZORCE I DOBRE PRAKTYKI Z KRAJU I ZAGRANICY.

- i. Przegląd wybranych inicjatyw i działań na rzecz promocji produktów tradycyjnych i regionalnych realizowanych z udziałem wojewódzkich Ośrodków Doradztwa Rolniczego.**

KUJAWSKO – POMORSKI OŚRODEK DORADZTWA PODR MINIKOWO

KPODR od wielu lat organizuje w każdym powiecie liczne szkolenia, kursy oraz pokazy kulinarne. Również w tym celu również w 2010 roku w Minikowie zostało utworzone Centrum Dziedzictwa Kulinarne i Turystki Wiejskiej z pełnym zapleczem kuchennym oferujące kompleksowe usługi dające uczestnikom narzędzie, jakim są umiejętności wytwarzania, przetwarzania i pakowania oraz wprowadzania na rynek produktów.

Oferta adresowana jest do kół gospodyń wiejskich, indywidualnych wytwórców, właścicieli punktów gastronomicznych, restauracji, właścicieli gospodarstw agroturystycznych, ekologicznych, członków kół łowieckich, myśliwych oraz wszystkich zainteresowanych powyższą tematyką. Pierwszymi produktami, które otworzyły cykl warsztatów organizowanych w ramach działalności Centrum, były wyroby z gęsiny.

Utworzono też odrębną stronę internetową www.dziedzictwo.kpodr.pl. Zarówno w Centrum jak i w każdym powiecie regularnie prowadzone są zajęcia warsztatowe oraz pokazy wzbogacone o wiedzę teoretyczną. Prowadzone jest indywidualne doradztwo. Uczestników szkoleń i spotkań interesuje przede wszystkim tematyka przepisów prawnych regulujących kwestie produkcji i sprzedaży produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych oraz informacje dotyczące ich rejestracji i ochrony. Niezwykle istotnym elementem jest również temat jakości wytwarzania produktów oraz ich prezentacji. Ponadto pojawiła się potrzeba integracji osób zajmujących się produkowaniem i promowaniem produktów.

KPODR organizuje cykliczne imprezy oraz konkursy, które umożliwiają bezpośredni kontakt pomiędzy wytwórcami. Są to wydarzenia zarówno na szczeblu lokalnym, wojewódzkim, jak i ogólnopolskim. Wśród najważniejszych są to Targi Turystyczno-Ogrodnicze „Lato na Wsi” w Minikowie odwiedzane przez 20 000 osób oraz Jarmarki, Wielkanocne lub Adwentowe, które odwiedza łącznie ok. 7 000 osób. Decydujące znaczenie ma również współpraca z urzędami, instytucjami i producentami działającymi w tej dziedzinie. Doradcy i specjaliści cieszą się dużym zaufaniem w „terenie”.

Liczne spotkania w każdym powiecie pozwalają nawiązać partnerstwo, zarówno między wytwórcami produktów, jak i przedstawicielami jednostek samorządu lokalnego. Wzrasta liczba produktów zgłaszanych do Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki

Regionów”, z 13 w 1999 roku do 89 w roku 2018. Zwiększa się również zainteresowanie rejestracją produktów na Liście Produktów Tradycyjnych. Doradcy przygotowują i monitorują cały proces opracowywania zgłoszeń do konkursu oraz dokumentacji rejestrowej. Wielu klientów decyduje się na poszerzenie działalności i przekwalifikowanie gospodarstw. Dużym zainteresowaniem cieszy się sprzedaż bezpośrednia oraz działalność marginalna, lokalna i ograniczona. W ostatnich dwóch latach rośnie również zainteresowanie Rolniczym Handlem Detalicznym (RHD)

Centrum Dziedzictwa Kulinarne zarejestrowane jest jako działalność marginalna, lokalna i ograniczona (MOL) w zakresie przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego. Korzystając z dofinansowania z Regionalnego Programu Operacyjnego obiekt ten w 2014 roku został całkowicie przebudowany i zmodernizowany. Jest to teraz nowoczesny i funkcjonalny kompleks wyposażony w salę audytoryjną, kuchnię z wydzielonymi stanowiskami warsztatowymi, tradycyjny piec chlebowy, wędzarnię, chłodnię, itp.. Jego podstawowym zadaniem jest świadczenie kompleksowych usług edukacyjno-warsztatowych dla lokalnych wytwórców, gospodarstw agroturystycznych i podmiotów świadczących usługi cateringowe, właścicieli i pracowników małych firm przetwórczych, hotelowych i gastronomicznych (HoReCa).

Zakres tematyczny szkoleń obejmuje różne zagadnienia takie jak: zasady dobrej praktyki higienicznej i żywnościowej (HACCP), wykorzystanie produktów regionalnych i tradycyjnych w ofercie gastronomicznej, zasady przygotowania, znakowania i sortowania produktów, przepisy prawne związane ze sprzedażą bezpośrednią, organizacją imprez okolicznościowych, obsługą gości, itp. Organizowane są również kursy gastronomiczne i cateringowe oraz warsztaty kulinarne dla dzieci.

Poza działalnością edukacyjną w Centrum, tematyka produktów lokalnych i tradycyjnych obecna jest w wielu wydarzeniach lokalnych, z okazji spotkań okolicznościowych, dożynek, świąt przy szerokiej współpracy z kołami gospodyń, stowarzyszeniami i lokalnymi grupami działania. Aby wesprzeć przedsiębiorców w dążeniu do poszerzenia rynków zbytu, jak również poprawy ich konkurencyjności Ośrodek pomaga w tworzeniu powiązań kooperacyjnych oraz inicjatyw klastrowych. Przy wsparciu KPODR powstał klaster żywności tradycyjnej, regionalnej i ekologicznej „**Spizarnia Kujawsko-Pomorska**”, którego misją jest promocja sprzedaży markowej żywności tradycyjnej, regionalnej oraz ekologicznej, będącej wizytówką województwa.

Klaster w formie spółdzielni utworzyło 15 firm z branży przetwórstwa rolno – spożywczego, hotelarsko – gastronomicznej (HoReCa) oraz Ośrodek. Na rozpoczęcie funkcjonowania Klastra Ośrodek pomógł pozyskać znaczne środki z Regionalnego Programu Operacyjnego, a kontrahentami „Spizarni Kujawsko – Pomorskiej” są nie tylko małe lokalne sklepy, ale również sieci delikatesów i niektóre supermarkety.

ii. Przykłady działań ośrodków doradztwa rolniczego na rzecz propagowania produktów regionalnych i wspierania Krótkich Łańcuchów dostaw żywności

DOLNOŚLĄSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO WE WROCŁAWIU

Organizuje konkursy kulinarne podczas imprez targowych, gdzie odbywa się promocja produktów regionalnych, tradycyjnych, wypieków domowych. Poza indywidualnym doradztwem, Ośrodek angażuje się w szereg inicjatyw jak na przykład:

Festyn „Dolnośląska wieś zaprasza”. W 2017 roku Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego zorganizował tę imprezę plenerową po raz piąty. Skierowana jest ona do mieszkańców aglomeracji wrocławskiej. Celem jest promocja obszarów wiejskich i regionu Dolnego Śląska. W programie prezentacja oferty usług podmiotów z terenów wiejskich regionu w zakresie: turystyki wiejskiej, dziedzictwa kulinarnego oraz kulturowego.

Obchody 150-lecia istnienia Kół Gospodyń Wiejskich. Organizatorami obchodów 150-lecia KGW byli Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Regionalny Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych w Jeleniej Górze, Regionalny Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych w Legnicy, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu oraz Urząd Gminy w Bolesławcu. Podczas imprezy 24 Koła zrzeszone w Regionalnym Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych w Jeleniej Górze i Legnicy prezentowały dorobek kulturowy dolnośląskiej wsi, regionalne obyczaje, obrzędy, sztukę ludową i tradycje kulinarne. Na siedemnastu stoiskach można było spotkać regionalne potrawy, tradycyjne produkty i wyroby rękodzielnicze.

Region miodem płynący - VII Dolnośląski Dzień Pszczelarza. Program tej imprezy obejmował podglądanie przez szybę pracy pszczół w ulu, inhalacje powietrzem z ula, poznawanie możliwości apiterapii, czyli leczenia miodem, zabawy i konkursy dla najmłodszych, sprzęt pszczelarski, a przede wszystkim prezentację regionalnych miodów – od rzepakowego po wrzosowy. Pszczelarze, rolnicy i producenci żywności ekologicznej i certyfikowanej zaprezentowali wrocławianom swoją ofertę.

POMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO

Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego wyróżnia się w ostatnich latach znacznym zaangażowaniem we wsparciem wytwórców produktów w przygotowaniu produktów do zgłaszania na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Jako sztandarową imprezę promującą produkty regionalne i tradycje regionu można wymienić **Pomorskie Agro Targi i Pomorska Wojewódzka Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Lubaniu**, podczas której odbywa się konkurs na potrawy regionalne. Współorganizatorami tej imprezy są Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego, Pomorski Związek Hodowców Koni, Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS, Okręgowy Związek Hodowców

Zarodowej Trzody Chlewnej, Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka oraz Krajowa Federacja Hodowców Drobiu i Producentów Jaj.

Inne wydarzenia o podobnym charakterze, ale nieco mniejszym zasięgu realizowane w województwie pomorskim to: **Kaszubska Jesień Rolnicza** w Lubaniu gdzie odbywa się konkurs na potrawy regionalne, Konkurs kulinarny „Pora na pomidora” – podczas targów ogrodniczych w Słupsku, konkursy kulinarne podczas Targów Kwiatowo-Pszczelarskie w Słupsku, inne wydarzenia jak np. Konkurs kulinarny „Śledziowy zawrót głowy” – podczas Targów Ogrodniczych w Słupsku, czy konkurs „Twarogowe wariacje”. W innej części województwa organizowane są tradycyjnie Żuławskie Targi Rolne i Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Starym Polu, gdzie odbywa się prezentacja produktów regionalnych i tradycyjnych. Osobnym sposobem działalności Pomorskiego ODR jest współpraca z Agro Market 24, gdzie ukazują się ogłoszenia kupna i sprzedaży produktów.

LUBELSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W KOŃSKOWOLI

Jest zaangażowany między innymi w „Święto Jesieni w Kazimierzu Dolnym”, które stanowi okazję promocji producentów i twórców z terenów wiejskich oraz do podzielenia się zasobami swych spiżarni, piwnic i spichlerzy. Ośrodek wspiera również wydarzenia organizowane przez Stowarzyszenie Polska Gospodyni m.in.: **Ogólnopolski Zjazd Kół Gospodyń Wiejskich w Licheniu Starym** – konkurs kulinarny, stoiska z rękodziełami oraz dania przygotowane przez gospodynie.

LUBUSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO

Jest zaangażowany podobnie jak inne ośrodki w Konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki regionów. Organizuje inne konkursy kulinarne jak ostatnio konkursy kulinarne „Drożdżowe wypieki na słodko”, Pyszny sernik z lubuskiego. Z założenia działanie te służą prezentacji produktów oraz integracja środowisk wiejskich poprzez zaangażowanie w rywalizację i wymianie doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami pochodzącymi z różnych miejscowości Ziemi Lubuskiej. Inne inicjatywy z roku 2018 to, konkurs kulinarny w Gliźnie „Potrawy z drobiu i dzikiego ptactwa”. Ośrodek od lat organizuje również **Lubuski Kiermasz Ogrodniczy w Kalsku** – promocja produktów regionalnych, tradycyjnych, wypieków domowych oraz wina lubuskiego.

ŁÓDZKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO Z SIEDZIBĄ W BRATOSZEWICACH

Charakterystyczną imprezą podczas której prezentowane są produkty tradycyjne są targi „Jesień w polu i ogrodzie – Kościerzyński Dzień Ziemniaka”. Oprócz pokazów kulinarnych organizowane są wtedy konkursy wyrobów mleczarskich i piekarniczych. Ośrodek organizuje szereg innych wydarzeń jak np. szkolenie w ramach projektu „Pszczoły i pszczelarstwo = rolnictwo ekologiczne”.

Kilka lat wcześniej realizowano podobne inicjatywy jak np. projekt „Weekend z lokalną tradycją i folklorem” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Działanie to wspierało promocję dziedzictwa kulinarnego i kulturowego poprzez prezentację lokalnych smaków oraz pokazy sztuki rzemiosła ludowego w tym m.in. kowalstwo, garncarstwo, papieroplastyka. Całość uświetniona została występami ludowych zespołów pieśni i tańca z powiatów brzezińskiego, skierniewickiego oraz zgierskiego. Na stronie ŁODR można znaleźć między innymi przepisy na potrawy tradycyjne w zakładce <https://www.lodr-bratoszewice.pl/przepisy-kulinarne>

MAŁOPOLSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO Z SIEDZIBĄ W KARNIOWICACH

Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego wspiera **Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Małopolska**, organizuje **Targi AGROPROMOCJA** gdzie znajdują się stoiska z potrawami tradycyjnymi i regionalnymi.

Jedną z charakterystycznych imprez jest **Małopolski Festiwal Polskiej Zielononózki Kuropatwianej** – konkurs kulinarny na bazie produktów tradycyjnych dla szkół gastronomicznych.

MAZOWIECKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO

Prowadzi doradztwo i szkolenia w zakresie produktów tradycyjnych i regionalnych. Jest od wielu lat zaangażowany w organizację regionalnych finałów konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo – Smaki regionów”. Organizuje szkolenia w zakresie produktu tradycyjnego, pokazy, warsztaty, kursy, prezentacje i degustacje, pomaga opracować dokumenty do wpisu na listę produktów tradycyjnych

Promocja produktów regionalnych, tradycyjnych, wypieków domowych jest realizowana między innymi podczas takich wydarzeń jak: Międzynarodowych Dni z Doradztwem Rolniczym, „Ekopikników” _Kurpiowskich Targów Rolniczych, Jesiennych Jarmarków „od pola do stołu”, Dni Kukurydzy i Buraka

Organizuje konferencje na temat produkcji żywności na niewielką skalę i wprowadzania jej na rynek w krótkich łańcuchach dystrybucji (połączone z kiermaszem i degustacją produktu tradycyjnego) Organizuje konkursy kulinarne „Najlepsza potrawa tradycyjna”

OPOLSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W ŁOSIOWIE

Organizuje podobnie jak inne finały regionalne konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”, Specyfiką tego ODR jest konkurs „Potrawa Kresowa”, Organizuje doradztwo i szkolenia podobnie jak inne ośrodki, w tym również w ramach takich projektów jak: „Pszczoly i pszczelarstwo = rolnictwo ekologiczne”.

PODKARPACKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO

Prowadzi promocję podkarpackich produktów regionalnych, wytwarzanych od lat niezmiennie według tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Służy temu przede wszystkim Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Promocja produktów regionalnych, tradycyjnych oraz wypieków domowych odbywa się również podczas „Dni Otwartych Drzwi które corocznie odbywają się w Boguchwale. PODR w Boguchwale corocznie organizuje szkolenia, kursy oraz pokazy żywieniowe. Szkolenia mają na celu przedstawienie rolnikom różnych możliwości promocji i sprzedaży produktów rolnych. Przedstawiane są regulacje prawne dotyczące różnych form sprzedaży, zagadnienia dotyczące wymogów higieniczno sanitarnych, które muszą być spełnione przy produkcji produktów tradycyjnych i regionalnych. Dodatkowo w PODR organizowane są corocznie konferencje i seminaria z tematyki produktu tradycyjnego, lokalnego i tradycyjnego. Celem tych spotkań jest zachęcanie do promowania produktów lokalnych wyrabianych w tradycyjny sposób jak również budowanie większej świadomości konsumentów oraz wspieranie producentów w ich działaniach na rzecz zwiększenia dostępności ich produktów.

Uczestnikami spotkań są rolnicy, producenci żywności regionalnej i tradycyjnej jak również przedstawiciele instytucji i organizacji mających wpływ na jakość żywności wprowadzanej na rynek województwa podkarpackiego oraz na wdrażanie programów wsparcia udzielanego w ramach mechanizmów krajowych i Wspólnej Polityki Rolnej. Ponadto w trakcie spotkań swoimi doświadczeniami w dziedzinie wytwarzania i sprzedaży produktu regionalnego i tradycyjnego dzielą się właściciele gospodarstw rolnych, właściciele małych firm przetwórczych oraz przedstawiciele zakładów produkujących produkt tradycyjny oraz mają możliwość nawiązania współpracy.

Ponadto doradcy prowadzą działania informacyjne, udzielają porad w zakresie krajowego i europejskiego prawa rejestracji, ochrony i kontroli produktów regionalnych i tradycyjnych. Świadczą pomoc merytoryczną przy przygotowaniu dokumentacji niezbędnej do wpisania danego produktu na Listę Produktów Tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Działania te zaowocowały pierwszym miejscem w ilości produktów wpisanych na tę listę. Najwięcej jest wędlin i wyrobów mięsnych ale nie brakuje serów, przetworów owocowo-warzywnych, regionalnych wypieków i całych potraw. Wszystkie łączy tradycyjna receptura, unikalny smak.

PODR corocznie organizuje dwie największe imprezy: Dni Otwartych Drzwi oraz Jesienną Giełdę Ogrodniczą, w których uczestniczy po ok. 20 tys. osób. Podczas imprez wystawiają się producenci produktów tradycyjnych i regionalnych. Ośrodek Doradztwa promuje produkt tradycyjny poprzez m.in. organizację konkursów: Najlepszy produkt podkarpacki, Najlepsze wino podkarpackie. Ponadto PODR jest współorganizatorem wielu wojewódzkich imprez plenerowych podczas których promuje się podkarpacką żywność; Festiwal Podkarpackich Smaków w Górnem, Agrobieszczady w Lesku, Powidlaki w Krzeszowie, Jarmark Garncarski w Medyni Głogowskiej. Podkarpackie Święto Miodu.

PODR w Boguchwale w ramach wspólnych inicjatyw na rzecz promocji produktów lokalnych współpracuje z samorządami, lokalnymi stowarzyszeniami, organizacjami i kołami gospodyń wiejskich. Organizowane są wspólnie konkursy, szkolenia, lokalne imprezy gdzie szczególny nacisk kładzie się na promocję podkarpackich produktów regionalnych wytwarzanych wg tradycyjnych receptur. Konkursy realizowane przez PODR w Boguchwale i przy współpracy

innych jednostek to m.in. Podkarpackie smaki myśliwskie, Najlepszy przysmak malinowy w Połomi, Potrawa roku w Błazowej, Włociańskie jadło w Giedlarowej, Dania i potrawy tradycyjne w Boguchwale, Wielkanocne przysmaki w Albigowej, Wielkanocne tradycje, Starych potraw smak i urok, Święto Chleba, Nasze kulinarne dziedzictwo. Celem wymienionych konkursów jest identyfikacja produktów, popularyzowanie dziedzictwa kulinarnego, upowszechnianie wiedzy o wartości odżywczej, wyróżnienie, a także promocja najlepszych podkarpackich żywnościowych produktów regionalnych i lokalnych. Ideą konkursów jest również zainteresowanie szerokiej rzeszy potencjalnych konsumentów. Uczestnikami są koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, indywidualni producenci oraz właściciele gospodarstw agroturystycznych z terenu województwa podkarpackiego.

PODLASKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W SZEPIETOWIE

Ośrodek podobnie jak inne prowadzi doradztwo i szkolenia z zakresu dziedzictwa kulinarnego, produktów regionalnych, i tradycyjnych. Angażuje się w organizację regionalnych finałów konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Promocja produktów regionalnych, tradycyjnych oraz wypieków domowych odbywa się podczas wielu imprez o charakterze cyklicznym jak np. „Wiosenne Targi Ogrodnicze i Targi Pszczelarskie”, targi ogrodnicze „Jesień w sadzie i ogrodzie” i targi leśne „Las i My”. Ośrodek był zaangażowany w tworzenie Podlaskiego Szlaku Kulinarnego prowadzącego smakoszy do skarbów kuchni regionalnych, tworzony jest przez podlaskich producentów lokalnych wyrobów kulinarnych.

Podobnie jak inne odr-y angażuje się w wyszukiwanie produktów, które mogą zostać wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na liście tej znalazł się między innymi Hajnowski Marcinek. Organizuje szereg warsztatów kulinarnych przy okazji takich inicjatyw jak „Spizarnia Biebrzańska” albo „Warsztaty kulinarne w Kruszynianach” - zorganizowane celu upowszechnienia smaków kuchni tatarskiej i promocji działalności agroturystycznej. Podlaski ODR zorganizował także warsztaty kulinarne wytwarzania piekaczewnika. Przedsięwzięcie skierowane było do mieszkańców obszarów wiejskich z województwa Podlaskiego. Przykład opisu jednej z inicjatyw to „Tatarskie tradycje wciąż żywe Kruszynianach”. *Wszystkich zebranych gospodarze imprezy powitali tatarskim przysmakiem – „czak-czakiem”. Imprezie towarzyszyły pokazy i warsztaty kulinarne w specjalnym namiocie przygotowanym tylko na potrzeby konkursów. Szczególną uwagę turystów przyciągnęły mistrzostwa kulinarne „Tatar dla Tatara” dla dorosłych a w kategorii młodszych: „Dziecięca szurpa”. Dzieciom, które zwyciężyły w konkursie kulinarnym nagrody ufundował Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, wspierający m.in. promocję i wytwarzanie tradycyjnych podlaskich produktów kulinarnych. Nie zabrakło kramików z rękodziełem i podlaskimi kulinariami oraz stoisk edukacyjnych przygotowanych przez zaprzyjaźnione nadleśnictwa.*

Cykliczna impreza: „**Sąsiedzkie biesiadowanie na Sosnowej**”_Wśród biesiadowników, oprócz mieszkańców Łomży, znaleźli się goście z Łotwy, Białorusi, Irlandii i Stanów Zjednoczonych. Można było spróbować swoich sił w zawodach sportowych oraz delectować się sąsiedzkimi przysmakami przy akompaniamencie różnych instrumentów muzycznych. „**Jubileuszowa edycja Sabantuj**” - W trakcie otwarcia i okolicznościowych przemówień wszyscy odwiedzający zostali poczęstowani tatarskim czak-czakiem. Gospodarze imprezy otrzymali od gości oficjalnych m.in. replikę buńczuka z 1933 XIII Pułku Ułanów Wileńskich,

którą wręczył pułkownik Wojska Polskiego, Krzysztof Rogacz. Po wystąpieniach oficjalnych na scenie zaprezentowały się zespoły tatarskie. Zaś w oddzielnie przygotowanym namiocie odbył się konkurs na potrawy inspirowane kuchnią tatarską. Pod nadzorem trzech wybitnych kucharzy: Francuza Dawida Gaboriaud, Jerzego Nogala (kucharza programu „Pytanie na śniadanie”) oraz Kuby Korczaka (szefa kuchni w jednej z warszawskich restauracji) dwuosobowe zespoły złożone z Tatarów z Białorusi, Litwy i Rosji przygotowały potrawy inspirowane azu i kryszonką. Następnie odbył się konkurs wyrabiania kołdunów tatarskich. Udział wzięły cztery rodzinne drużyny. Nad poprawną realizacją konkursu czuwało Jury: Andrzej Fiedoruk, autor wielu książek o kuchni podlaskiej, Janusz Onyszkiewicz oraz Mirosław Bogdanowicz. Imprezę zakończyło wspólne ognisko z pieczeniem barana na rożnie.

„Mielnicki Korowaj Weselny” - Korowaj weselny to tradycyjne obrzędowe drożdżowe ciasto wypiekane w piecu chlebowym przed uroczystością zaślubin nowożeńców w „wieczór paniński lub kawalerski”. Jest to ciasto pieczone w okrągłej formie, bogato zdobione różnego rodzaju dekoracjami (również z ciasta drożdżowego): ptaszki, kwiatki, słońce, księżyc, kłosa zbóż, warkocze, listki itp. Każda ozdoba ma swoją symbolikę, np. warkocz – warkocz panny młodej, księżyc i słońce – życie, symbioza człowieka z przyrodą, ptaszki – potomstwo, rodzina, kłosa zbóż – bogactwo, itp. Korowaj weselny to proste ciasto drożdżowe, które zachowuje świeżość dość długo, jest smaczne i słodkie oraz bardzo dekoracyjne. Dawniej korowaj weselny był nierozłącznym elementem uczty weselnej, którego „wytwarzaniem” zajmowały się mężatki na czele z matką chrzestną panny młodej lub pana młodego, a „drużny weselne” – panny musiały wykonać przynajmniej jedną ozdobę tzw. „korowajczyka weselnego” i podarować go swojemu „drużbantowi weselnemu”. Z wypiekiem ciasta związane były różne wierzenia: jeśli ciasto pęknie podczas wypieku, to pożycie małżeńskie młodej pary będzie nieudane. Mielnicki Korowaj Weselny doceniony został w 2014 roku na Festiwalu Korowaja Mielnickiego w Mielniku zdobywając pierwsze miejsce, w 2015 I miejsce w Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo, a w roku 2016 w NKD nominację do „Perły”.

ŚLĄSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W CZĘSTOCHOWIE

Śląski ODR zlokalizowany w Częstochowie podobnie jak inne organizuje doradztwo i szkolenia oraz finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów. Coroczna kulminacja prezentacji poszczególnych regionów ma miejsce podczas Ogólnopolskich Dożynek Jasnogórskich, które odbywają się zwykle w pierwszą niedzielę września. Inne inicjatywy to np. Międzynarodowa Wystawa Produktów Regionalnych, podczas której odbył się konkurs na najlepszy regionalny produkt spożywczy i najciekawszy produkt regionalny oraz wyjazd studyjny „Promowanie alternatywnych rozwiązań z zakresu przedsiębiorczości i krótkich łańcuchów dostaw żywności na przykładzie Austrii”

ŚWIĘTOKRZYSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W MODLISZEWICACH

Poza działaniami podobnymi do innych ODR (jak konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, szkolenia i doradztwo), Ośrodek włączył się w tworzenie inicjatywy sieciowej Świętokrzyska Kuźnia Smaków . **Szlak kulinarny "Świętokrzyska Kuźnia Smaków"** jest jednym z

największych w Polsce, liczy 72 obiekty. W jego skład wchodzi: 43 obiekty oferujące produkty tradycyjne, których jakość oraz wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, które zostały uznane w konkursach wojewódzkich i krajowych w tym głównie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, lub wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych oraz 30 obiektów - restauracje i gospodarstwa agroturystyczne oferujących tradycyjne i lokalne potrawy stanowiące element dziedzictwa kulinarnego regionu świętokrzyskiego, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych, lub które zostały spisane i opublikowane w wydawnictwach definiujących kuchnię świętokrzyską lub te wywodzące się z rodzinnych tradycji, zachowane w formie przekazu i kultywowane przez społeczność lokalną.

Ośrodek podejmuje działania dla rozwoju szlaku np. poprzez wyjazd studyjny pod tytułem „Kreowanie marki opartej na produkcie tradycyjnym i regionalnym na przykładzie doświadczeń podmiotów funkcjonujących w ramach szlaków kulinarnych woj. świętokrzyskiego i małopolskiego”. Przedsięwzięcie zostało zrealizowane przez ŚODR Modliszewice w ramach projektu pn. „Świętokrzyska Kuźnia Smaków - lokalna marka”, realizowanego w ramach Schematu II Pomocy Technicznej KSOW PROW 2014-2020. Plan Operacyjny na lata 2018-2019. Ośrodek włącza się również w organizację imprez i wydarzeń promujących produkcję owoców. Przykładem jest „**Jabłobranie - Europejskie Święto Jabłka**” w **Obrzowie**. Na placu targowym, na którym odbywa się impreza zlokalizowane są stoiska przygotowane przez gminy powiatu sandomierskiego i innych powiatów województwa świętokrzyskiego, stowarzyszenia oraz szeroka ofertę firm obsługujących sektor ogrodniczy.

WARMIŃSKO-MAZURSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO W OLSZTYNIE

W ramach działalności upowszechnieniowej Ośrodek organizuje pokazy z zakresu wytwarzania rolniczego produktu lokalnego i propagowanie wiedzy o tradycjach kulinarnych regionu. Poza konkursem „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, współorganizuje i przygotowuje zgłoszenia do innych konkursów kulinarnych **Smaki Warmii, Mazur i Powiśla na stołach Europy** oraz konkursów regionalnych jak konkurs na regionalną potrawę wigilijną; konkurs na najlepszą potrawę z koźlęciny. Na liście działań Ośrodka znajduje się też organizacja przedsięwzięć promujących regionalne dziedzictwo kulinarne, np. Jagnięcina i koźlęcina w tradycji kulinarnej Warmii, Mazur i Powiśla, Majówka Kół Gospodyń Wiejskich, kiermasz „Wielkanocna Baba”; współpraca przy organizacji wydarzeń promujących potrawy regionalne, np. Festiwal Wieprzowiny, Święto Ziarna.

Ośrodek zrealizował też projekt „Identyfikacja i rejestracja produktów/potrav regionalnych na Liście Produktów Tradycyjnych” dzięki czemu dokonano wpisu 7 produktów na Listę Produktów Tradycyjnych. Działania obejmowały wyszukiwanie producentów żywności regionalnej, pomoc w zbieraniu materiałów źródłowych i konstrukcji wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych.

WIELKOPOLSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO

W Sielinku – w siedzibie WODR Poznań znajduje się przetwórnia/ciąg technologiczny do tłoczenia oleju na zimno, komora wędzarnicza, własna pasieka – na cele szkoleniowe, własny miód pn. „Słodkie zdrowie pasieka w Sielinku” miód wielokwiatowy. Tam również zlokalizowany jest Ogródek ziołowo-kwiatowy – jako przykład zachowania tradycji kulturowych i wykorzystania ziół w kuchni tradycyjnej. Poza zaangażowaniem w Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w latach 2002-2016, Ośrodek zaangażowany jest również w działania **Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne**go, a pani Aldona Jankowska (kierownik działu ROW) uczestniczy jako członek jury.

Charakterystyczne inicjatywy kulinarne w które włączony jest Ośrodek to, „Najsmaczniejsza „zielona zupa” w Buku - W 2015 roku na stadionie miejskim w Buku w powiecie poznańskim odbyły się Wojewódzko-Archidiecezjalne Dożynki Wielkopolskie. Jedną z atrakcji była degustacja Najsmaczniejszej Zielonej Zupy, która jest częścią konkursu kulinarnego organizowanego przez Wielkopolską Izbę Rolniczą. Na stoisku Wielkopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Poznaniu, który włączył się w propagowanie konkursu, można było zdegustować dwie Zielone Zupy: zupę sycyńską a'la Mikołaj Rej oraz zupę radzyńską z pokrzywy z kluseczkami. Celem konkursu kulinarnego na Najsmaczniejszą Zieloną Zupę jest popularyzacja tradycyjnej kuchni wielkopolskiej, prezentacja umiejętności kulinarnych uczestników konkursu, wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy uczestnikami oraz promowanie społecznej aktywności mieszkańców wsi. Konkurs odbywa się w II etapach. Szczegóły udziału znajdują się w Regulaminie konkursu. W konkursie mogą wziąć udział: koła gospodyń wiejskich, organizacje pozarządowe, firmy z branży kulinarnej, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje, lokalne grupy działania, szkoły o profilu gastronomicznym, osoby prywatne – miłośnicy sztuki kulinarnej.

Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego angażuje się również w wiele innych podobnych inicjatyw, np. projekt dofinansowany z Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Produkty lokalny – krótkie łańcuchy dostaw – 1 konferencja i 4 stoiska wystawiennicze podczas imprez targowych w Kościelcu, Karszynie, Gołszynie, Sielinku.

„Wielkopolska wieś zaprasza” - PZDR w Rawiczu projekt podczas targów w Gołszynie – konkurs na najlepszą potrawę z kaczki + stoiska – „Promocja agroturystyki tradycji kulinarnych i rękodzieła wielkopolskiej wsi”.

Ośrodek organizuje też stoiska produktów wysokiej jakości podczas Wielkopolskich Targów Rolniczych.

ZACHODNIOPOMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO BARZKOWICE

„Wykorzystanie dziedzictwa przyrodniczego i kulturowo-historycznego w rozwoju gospodarczym i turystycznym obszaru na przykładzie EKOMUZEUM Polski Południowej” - Celem szkolenia było zgłębienie wiedzy na temat sieci rozproszonych w terenie obiektów, które tworzą swoistą, interesującą kolekcję pokazującą i promującą dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe obszaru, a także dorobek jego mieszkańców zwany ekomuzeum. W programie wyjazdu było spotkanie z przedstawicielami Stowarzyszenia Dolina Karpia (LGD), które zaprezentowało działalność Stowarzyszenia, przedstawiło ideę ekomuzeów, tworzenia sieci atrakcji, obsługi i wsparcia dla uczestników. Po części

teoretycznej uczestnicy poznali przykłady podmiotów tworzących sieć, była to wizyta w Galerii Sztuki „Bałysówka Miry Sabatowicz, w Wiosce Wikliniarskiej, w restauracji „REVEL” , która w menu ma potrawy przygotowane według starych receptur, serwuje potrawy z karpia królewskiego, w Muzeum Regionalnym w Bachowicach, gdzie KGW przygotowało warsztaty z wykonywania pierogów, w Gospodarstwie pasiecznym ”PASIEKA U WOJTKA” ,uczestnicy poznali życie pszczół, gospodarz posiada ogromną wiedzę i pasję z którą chętnie się dzieli, a w Gospodarstwie Agroturystycznym ”Na Rozstajach” i „Zwierzyniec” ciekawego człowieka, który sam własną pracą stworzył bardzo nastrojowe i piękne miejsce.

Konkursy kulinarne i pokazy podczas targów.

iii. Doradztwo w zakresie żywności wysokiej jakości i skracania łańcucha dostaw w Izbach Rolniczych.

Zgodnie z Art. 5.1 Ustawy o izbach rolniczych⁷ izby rolnicze mają szereg ustawowych obowiązków wspierania rolników. Wspomniany artykuł ustawy wskazuje zadania i zasady działania izb rolniczych i tak: punkt 3 tego artykułu mówi o prowadzeniu działań na rzecz tworzenia rynku rolnego oraz poprawy warunków zbytu płodów rolnych i produktów rolnych. W punkcie 4 wskazuje się na prowadzenie analiz kosztów i opłacalności produkcji rolnej, 5 wskazuje na gromadzenie, przetwarzanie i przekazywanie informacji gospodarczych na potrzeby producentów rolnych oraz innych przedsiębiorców. Punkt 6 ustawy o izbach rolniczych mówi natomiast wprost o prowadzeniu doradztwa w zakresie działalności rolnej, wiejskiego gospodarstwa domowego oraz uzyskiwania przez rolników dodatkowych dochodów. Trzeba wyraźnie powiedzieć, że izby rolnicze mają ograniczone możliwości prowadzenia bezpośredniego doradztwa dla rolników, zatrudniają zwykle kilka – kilkanaście osób w każdym województwie, które głównie zajmują się reprezentacją interesów rolników jako grupy zawodowej. Izby prowadzą głównie doradztwo prawne dla rolników lub technologiczne odpowiadające bieżącemu zapotrzebowaniu. Promocja produktów tradycyjnych regionalnych lub lokalnych odbywa się w większości izb wojewódzkich jako działanie uzupełniające. Na nieco szerszą skalę izby regionalne podejmują działania w tym obszarze, kiedy pojawia się środki zewnętrzne, np. z funduszy promocji poszczególnych produktów lub np. z krajowej sieci obszarów wiejskich, albo finansowane przez samorządy województw. Izby których członkami, przynajmniej formalnie, są wszyscy rolnicy płacący podatek rolny mogą być potencjalnie ważnym partnerem w rozwijaniu krótkich łańcuchów dostaw. Trzeba jednak wyraźnie zaznaczyć, że obecnie jest to raczej potencjalna możliwość niż realnie obserwowane zjawisko.



iv. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL)

Powstała w 2004 roku na bazie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”. Jest jedyną ogólnopolską organizacją zrzeszającą producentów tradycyjnej, lokalnej i regionalnej żywności oraz regionalnego rękodzieła,

⁷ Ustawa o Izbach Rolniczych z 14 grudnia 1995 roku Dz. U. z 2014 r. poz. 1079, z 2015 r.

a także instytucje i podmioty wspierające rynek produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych w Polsce. Obecnie należy do niej 230 członków. Izba nie prowadzi działalności gospodarczej i ma status Organizacji Pożytku Publicznego.

Misją Izby jest edukacja i zmiana świadomości producentów żywności, przetwórców, instytucji kontrolnych, samorządów oraz konsumentów na temat społecznej i ekonomicznej roli produktów tradycyjnych i regionalnych. Organizacja promuje te produkty, działa na rzecz zapewnienia ich wyższej jakości, a także systematycznego wprowadzania lokalnych i regionalnych produktów do obrotu gospodarczego. Współpracuje z samorządami wojewódzkimi w zakresie kreowania polityki regionalnej wspierającej rozwój rynku produktów lokalnych i tradycyjnych. Ogromnie ważnym elementem działalności Izby jest zachęcanie mieszkańców obszarów wiejskich i małych firm lokalnych do wytwarzania produktów lokalnych i regionalnych i ich sprzedaży na większą skalę. Prowadzi także działania, które pomogą przygotować polskie prawo i instytucje polskiego rynku do lepszego rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych.

Jako pierwszy podmiot w Polsce Izba rozpoczęła i systematycznie prowadzi kompleksową identyfikację produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych - dzięki tej nowatorskiej inicjatywie zidentyfikowanych zostało w Polsce ponad 18 tysięcy regionalnych i tradycyjnych specjalów oraz kilkaset regionalnych potraw i dań. Od 2005 roku Izba jest organizatorem ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Izba jest administratorem uznanego za krajowy systemu jakości żywności „Jakość Tradycja”, w którym dotychczas zarejestrowanych jest ponad 360 produktów ze wszystkich regionów Polski.

Od 2007 roku PIPRiL jest organizatorem „Stołu Darów Ziemi” – jednego z najbardziej prestiżowych działań edukacyjno-promocyjnych, dotyczących produktów lokalnych i ekologicznych oraz bioróżnorodności i zrównoważonego rozwoju, skierowanych do mieszkańców Warszawy, jest też organizatorem lub współorganizatorem wielu imprez plenerowych, targów oraz degustacji i prezentacji produktów lokalnych i regionalnych w kilku regionach Polski.

Od 2005 roku PIPRiL wydaje magazyn informacyjny „Smak i Tradycja” w nakładzie 5 tys. egz., bezpłatnie rozprowadzany wśród producentów i konsumentów. Ważnym elementem działalności Izby są projekty dotyczące promocji produktów tradycyjnych i żywności wysokiej jakości oraz działania edukacyjne skierowane do rolników i przetwórców oraz projekty związane z rozwojem lokalnym. Dotychczas Izba zrealizowała kilkanaście takich projektów, także we współpracy z innymi podmiotami i organizacjami.

Współpraca Izby z ośrodkami doradztwa rolniczego

Od początku istnienia Izba współpracuje z ośrodkami doradztwa rolniczego w całej Polsce – jest to współpraca zarówno merytoryczna, jak i organizacyjna. Najważniejsze wspólne projekty to:

1. Współpraca merytoryczna i organizacyjna od początku trwania konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” tj. od 2000 roku, kiedy konkurs ten

organizowany był przez redakcję tygodnika „Gospodyni” (to jego laureaci założyli w 2004 roku PIPRiL). I tak od 18 lat ośrodki doradztwa rolniczego ze wszystkich regionów uczestniczyły w naborze oraz pomocy organizacyjnej kolejnych finałów konkursu, którego plon to zidentyfikowanie ponad 18 000 regionalnych produktów i potraw.

2. Szkolenia i seminaria. Izba zorganizowała w partnerstwie z ośrodkami doradztwa rolniczego szereg projektów związanych z rozwojem produktów regionalnych, takich jak m.in.:

- 20017 - współpraca z PODR w Boguchwale w organizacji seminarium i wyjazdu studyjnego dla grupy rolników z Mazowsza w ramach projektu „Między Bugiem a Narwią. Partnerstwo dla rozwoju regionu”
- 2012 – projekt „Żywność wysokiej jakości. Krótsza droga od producenta do konsumenta” - zorganizowanie spotkań producentów i restauratorów we współpracy z wojewódzkimi odr z woj. podkarpackiego, podlaskiego, kujawsko-pomorskiego, pomorskiego, mazowieckiego, lubuskiego.
- 2012- projekt *Żywność tradycyjna i regionalna. Wsparcie w ramach PROW 2007-13 producentów uczestniczących w systemach jakości żywności. Szanse i bariery, możliwości wytwarzania* - zorganizowanie 8 jednodniowych konferencji dotyczących mechanizmów wsparcia dla producentów uczestniczących w systemach jakości żywności w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Konferencje odbyły się we współpracy z wojewódzkimi odr w Boguchwale, w Szepietowie, w Mikołowie, we Wrocławiu, Barzkowicach, Kalsku, Poświętnem, Minikowie.
- 2013 - zorganizowanie spotkań producentów i restauratorów w ramach projektu „Tradycyjne produkty. Nowoczesna kuchnia polska” we współpracy z wojewódzkimi odr z woj. podkarpackiego, podlaskiego, kujawsko-pomorskiego, pomorskiego, mazowieckiego, lubuskiego.
- 2015- projekt „Wzmocnienie turystyki kulinarnej poprzez włączenie do jej ofert produktów ze znakiem „Jakość Tradycja” - zorganizowane zostały szkolenia w Szepietowie, Boguchwale, Modliszewicach, Poświętnem
- 2015 - projekt „Partnerstwo strategiczne dla rozwoju pszczelarstwa w Mołdawii” – zorganizowanie polsko-mołdawskiego seminarium w PODR Boguchwała
- 2017 – projekt „Upowszechnianie dobrych praktyk w farmerskiej produkcji sera” – w ramach projektu odbyły się 8 jednodniowych szkoleń dla rolników i serowarów w Boguchwale, Minikowie, Mikołowie, Barzkowicach, Wrocławiu, Szepietowie, Poświętnem, Modliszewicach, Poznaniu. W szkoleniach tych wzięli udział także doradcy z sąsiadujących województw.
- 2017 – współpraca przy organizacji 8 jednodniowych szkoleń dotyczących mechanizmów wsparcia dla producentów uczestniczących w systemach jakości

żywności w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020
Była to współpraca z 16 ośrodkami doradztwa rolniczego.

- 2018 – organizacja seminarium dla rolników i przetwórców oraz restauratorów KPODR w Minikowie w ramach kampanii „polskie mleko gwarancja jakości i smaku” i „Polskie zboże gwarancją jakości i smaku”
3. **Współpraca merytoryczna** i udział ekspertów Izby w działaniach organizowanych przez wojewódzkie ośrodki doradztwa rolniczego, m.in. w Barzkowicach, Boguchwale, Minikowie, Szepietowie
 4. **Współpraca przy promocji systemu „Jakość Tradycja”** (promocja Znak, informacje dla producentów za pośrednictwem ODR)

Podsumowując, współpraca PIPRiL z ODR polega na wzajemnej pomocy merytorycznej przy organizacji wspólnych lub własnych działań, na pomocy organizacyjnej ośrodków doradztwa rolniczego przy projektach PIPRiL (nabór beneficjentów, promocja, wymiana informacji). Współpraca Izby i ODR-ów stanowi pewną bazę do budowania lokalnych krótkich łańcuchów dystrybucji żywności. Bez organizowanych wspólnie konkursów, produktów zgłaszanych na Listę Produktów Ministerstwa Rolnictwa, trudno wyobrazić sobie bardziej zaawansowane działania. Współpraca Izby (PIPRIŁ) z ODRami może być jednak bardziej efektywna i zaawansowana. Należy dążyć do zwiększania liczby zarejestrowanych produktów, ale nie tylko w ramach listy prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Potrzebna jest identyfikacja produktów oraz producentów, którzy mogliby przystąpić do systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności w ramach systemów jakościowych polskich i europejskich.

v. Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarne (ESDK)



ESDK

Rysunek 5 Przykład oznaczenia regionalnego

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, to zrzeszenie producentów, przetwórców i restauratorów z poszczególnych regionów członkowskich Europy, mające za

cel zachowanie i rozwój regionalnych tradycji kulinarnych charakterystycznych dla danych regionów. Pierwotnie została powołana w Szwecji, gdzie miała służyć rozwojowi biednego regionu poprzez wzajemną współpracę różnych podmiotów. Pomysł powołania Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulturowego rozwinął się i został wcielony w życie w południowo-wschodniej Szwecji (region Skania) i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995 roku. W obu regionach władze regionalne i lokalne przedsiębiorstwa odczuwały potrzebę wspólnej promocji i rozwoju regionalnej tożsamości kulinarnej w zjednoczonej Europie. Stopniowo kolejne regiony przystępowały do sieci.

W 1997 roku Komisja Europejska poprosiła południowo-wschodnią Skanię o przeprowadzenie pilotażowej akcji mającej na celu rozpowszechnienie idei w regionach europejskich. Polska obecność w sieci rozpoczęła się od samorządu województwa warmińsko – mazurskiego. Polscy uczestnicy sieci często nie są niestety ze sobą powiązani wzajemną współpracą polegającą np. na korzystaniu z lokalnych zasobów. Jak twierdzą krytycy tej inicjatywy, zbyt często między regionami trwa swoisty „wyścig” ile podmiotów zostanie pozyskanych do sieci, co wpływa na obniżenie kryteriów naboru i wypaczenie idei sieci.

Samorzady województw przeznaczały przez ostatnie 10 lat znaczne środki na promocje sieci, ale trudno ocenić, czy ze względu na brak wewnętrznego przekonania samych podmiotów uczestniczących w sieci (wytwórców, restauracji, hoteli itp.) wpłynęło to wystarczająco na rozpoznawalność i jakościowy wyróżnik tej inicjatywy. Trzeba dodać, że niezbyt ostre są kryteria weryfikacji członków sieci. Każdy region ma tylko ogólne wytyczne, a po przyjęciu członka już się nie sprawdza czy są spełniane standardy.

Obecnie w sieci funkcjonuje 46 europejskich regionów z 13 państw. Trzeba przyznać, że znaczący udział Polski (10 regionów) wspieranych przez znaczące środki samorządowe stanowi o sile sieci, ale jest również poważnym zagrożeniem, gdyż w praktyce tego typu inicjatywy winny utrzymywać się z wpłat przedsiębiorców doceniających potencjał marketingowy znaku i sieci. W Polsce pojawia się wiele głosów, że koszty przynależności do sieci (kilkadziesiąt tysięcy euro rocznie) są niewspółmierne do korzyści. Wielu producentów polskich jest zadowolonych, bo nie ponosi kosztów uczestnictwa, gdyż są one pokrywane z budżetu samorządów. Jeden z krytycznych głosów wskazuje, że o stosunku członków do sieci wiele mówi fakt, że na świętowane ostatnio w Wielkopolsce 10-lecie sieci w regionie nie przyjechał **żaden** z członków, którzy mieli dostać wyróżnienia. Pojawiają się też głosy, że środki na finansowanie tej inicjatywy warto przeznaczyć na inne, gdzie trzeba by było spełnić warunki prawdziwego sieciowania, tj. wzajemnej współpracy od „pola do stołu” i promocji lokalnych produktów, np. z certyfikatami systemów jakości, byłoby to zapewne o wiele korzystniejsze dla promocji dziedzictwa kulinarnego. Wzorcową siecią tego typu jest np. bawarska sieć Unser Land i na której można się w tym wypadku wzorować.

vi. Inicjatywy typu spółdzielczego zrzeszające rolników i/lub konsumentów

Inicjatywa „odrolnika.pl” tworzona i realizowana jest od 2010 roku przez grupę ośmiu rolników. Siedmiu z nich posiada swoje gospodarstwa w województwie małopolskim w powiecie tarnowskim, a jedno znajduje się w województwie podkarpackim, w powiecie dębickim. Rolnicy założyli sobie *sprzedaż bezpośrednią produktów rolnych z małych i rodzinnych gospodarstw rolnych w celu umożliwienia im dalszej egzystencji. Jak podaje*

*Leśniak*⁸, głównym inicjatorem „*odrolnika.pl*” jest Jan Czaja, właściciel 20 hektarowego ekologicznego gospodarstwa rolnego i jednocześnie dyrektor Lokalnej Grupy Działania „Dunajec Biała”. Dzięki niemu projekt „*paczka od rolnika*” jest chyba najbardziej znanym przedsięwzięciem tego typu w Polsce. Wskazują na to nie tylko liczne wywiady w lokalnych i ogólnopolskich mediach, ale także artykuły naukowe, które powstają w oparciu o badania nad taką formą sprzedaży. Powierzchnia gospodarstw rolnych rolników – członków grupy waha się w granicach od 1 ha do 20 ha użytków rolnych, jednak większość gospodarstw oscyluje wokół średniej dla województwa małopolskiego – ok. 3 ha. Gospodarstwa te specjalizują się w produkcji owoców i warzyw. Rolnicy zaczęli od zorganizowania kiermaszu produktów ekologicznych na Rynku Głównym w Krakowie, jednak okazało się, że tam klienci nie przychodzili po ten rodzaj produktów. Kolejnym etapem rozwoju była sprzedaż z dowozem pod wskazany adres, paczki z warzywami można zamawiać przez telefon i internet. Okazało się, że klienci chcą przyjeżdżać na miejsce, by zobaczyć, jak są produkowane warzywa. Jak relacjonuje Jan Czaja⁹, „...ludzie zastanawiali się, czy nie jest to chwyt marketingowy, a przy okazji robili zakupy”. Członkowie inicjatywy uruchomili też sklep ze swoimi produktami, ale nie osiągnęli zamierzonego efektu, gdyż dla konsumentów kluczowy jest kontakt rolnika z kupującym. Z czasem do podstawowej działalności jaką jest sprzedaż bezpośrednia dołączyli działalność turytyczną. Nie poprzestają na tym, cały czas mają nowe pomysły.

W ramach projektu *odrolnika.pl* sprzedawane są:

- żywność ekologiczna, produkowana pod nadzorem jednostki certyfikującej,
- żywność tradycyjna, produkowana na małą skalę w sposób przyjazny dla środowiska jednak bez nadzoru jednostki certyfikującej,
- produkty wpisane na listę produktów tradycyjnych zarejestrowaną w bazie produktów tradycyjnych.

Obecnie w ramach grupy *odrolnika.pl* sprzedaż bezpośrednia prowadzona jest na różne sposoby:

- online (*paczka od rolnika* z dostawą do klientów w miastach),
- sklep stacjonarny,
- jarmark produktów ekologicznych i lokalnych,
- w gospodarstwie (w trakcie dni otwartych) - kupujący ma możliwość zbioru bezpośrednio z pola, odbierania produktów z gospodarstwa lub zakupu w punkcie sprzedaży w gospodarstwie.

Należy podkreślić, że w ramach projektu „*odrolnika.pl*” funkcjonuje bardzo dobrze przygotowana strona internetowa www.odrolnika.pl na której wśród licznych zakładek, można zapoznać się z ofertą produktów rolnych, przeczytać krótkie informacje o rolnikach biorących udział w projekcie, a także znaleźć informację w jaki sposób konsument może zakupić produkty i podzielić się swoimi opiniami na stronie, co do jakości oferowanego

⁸ Leszek Leśniak opis inicjatywy „Od Rolnika.pl” dla Forum Aktywizacji Obszarów Wiejskich

www.faow.org.pl

⁹ Rozmowa autora ekspertyzy z liderem inicjatywy „*odrolnika.pl*”

asortymentu. Na stronie znajduje się też zakładka o możliwości dołączenia do stowarzyszenia jako producent. Znajdująca się na stronie mapka Polski, pokazuje, w jakich województwach można kupić produkty a w jakich planowana jest oferta sprzedaży. Wskazuje to na poszerzanie przez członków grupy nie tylko swojej oferty ale także zasięgu sprzedaży bezpośredniej.

Projekt odrolnika.pl stał się zaczątkiem dla wielu inicjatyw wśród rolników, jak chociażby promowanie zdrowej żywności w gospodarstwach agroturystycznych. Chęć poznania przez turystów procesu produkcyjnego doprowadziła do powstania pakietów produktów lokalnych bez konieczności ich sprzedaży. Wybrani rolnicy w grupie stworzyli pakiety turystyczne obejmujące 10 gospodarstw rolnych, w których przyjmowane są zorganizowane wycieczki osób zainteresowanych popularyzacją tej formy sprzedaży. Opis wszystkich proponowanych pakietów turystycznych znajduje się na stronie internetowej Lokalnej Grupy Działania Dunajec Biała, która swoim zasięgiem obejmuje część gospodarstw znajdujących się w projekcie odrolnika.pl. Rolnicy, członkowie inicjatywy wstąpili również do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, która powstała w wyniku poszukiwania nowych motywacji dla rolników do kontynuowania działalności rolniczej oraz z przekonania, że gospodarstwo rolne posiada unikatowy potencjał do prowadzenia atrakcyjnych zajęć edukacyjnych wychodzących naprzeciw potrzebie przybliżenia globalnemu społeczeństwu pracy rolnika i źródeł pochodzenia żywności

Co warto podkreślić, w grupie rolników znalazł się na początku samoistny lider, który był jednym z nich, a jednocześnie pełnił funkcje doradcy wykorzystując do tego (przynajmniej w pierwszej fazie rozwoju inicjatywy) potencjał instytucjonalny lokalnej grupy działania Dunajec Biała. Zapotrzebowanie na podobne przedsięwzięcia jest w Polsce coraz większe i rośnie wprost proporcjonalnie do rosnącej grupy świadomych klientów zainteresowanych zakupem jakościowej żywności.

vii. Kooperatywy Spożywcze.

W dużych aglomeracjach powstają od prawie dziesięciu lat tzw. „**kooperatywy spożywcze**”¹⁰. Fenomen tego ruchu opisywany przez wielu naukowców i dziennikarzy polega na tym, że inicjatorami są zwykle sami konsumenci poszukujący dla siebie dostaw towarów wysokiej jakości. Jak piszą Herbst¹¹ i Skrzypczak,¹² inicjatywy te zaliczane są do sfery ekonomii społecznej. Jak pisze Anna Bilewicz¹³, styczniu 2010 r. grupa znajomych założyła

¹⁰ Potkańska D., Zmierch epoki tradycyjnego konsumenta, czyli jak wspólne zakupy ekologicznej żywności kształtują tożsamość społeczną młodych Polaków. Odradzający się ruch żywieniowy kooperatyw spożywczych w Polsce – przy - kład Warszawy, <http://docplayer.pl/13473092-Dominika-potkanska-zmierch-epoki-tradycyjnego-konsumenta-czy-li-jak-wspolne-zakupy-ekologicznej-zywnosci-ksztaltuja-tozsamosc-spoeczna-mlodych.html>

¹¹ Herbst K., Żakowska M., (2013) Ruchy nieformalne a kierunki rozwoju ekonomii społecznej. Rekomendacje dla polityk publicznych, Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich, Centrum Edukacji Obywatelskiej, Warszawa.

¹² Skrzypczak B., (2017) Maszyny społeczne” na placu budowy wspólnot lokalnych Warszawy, Centrum Aktywności Lokalnej. Warszawa, oraz Skrzypczak B., Urbańska A., (2017) Kooperatywa jako instytucja społecznościowa, Centrum Aktywności Lokalnej, Warszawa.

¹³ Por. Bilewicz A., (2015) Samoograniczająca się zmiana? Kooperatywy spożywcze w Polsce, „Nowy Obywatel”, <http://nowyobywatel.pl/2015/05/06/samoograniczajaca-sie-zmiana-kooperatywy-spozywcze-w-polsce/>,

Warszawską Kooperatywę Spożywczą (WKS). Autorka zauważa, że kooperatywy to nieformalna organizacja stanowiąca próbę nawiązania do dawnej demokratycznej i oddolnej spółdzielczości spóżywców, organizującej się w celu pominięcia kapitalistycznych pośredników. Wkrótce podobne kooperatywy zaczęły powstawać w innych miastach – w Łodzi, Gdańsku, Krakowie, Poznaniu, Białymstoku, Katowicach. Inicjatywy te miały – w duchu dawnych ideałów spółdzielczych – sprzedawać po niższych cenach żywność kupowaną bezpośrednio od producentów. Ale także tworzyć demokratyczną wspólnotę pomocy wzajemnej, głównie poprzez tzw. fundusz gromadzki, zbierany w postaci 10% kwoty od każdego zakupu na cele wspólne spółdzielni oraz wsparcie członków w potrzebie. *WKS jest nieformalną spółdzielnią spożywczą. Inicjatywą świadomych konsumentów, którzy chcą budować sprawiedliwą, demokratyczną i ekologiczną gospodarkę, odwołując się przy tym do celów i wartości promowanych przez idee spółdzielcze. Tworzymy społeczność, która chce pozyskiwać zdrową żywność w sprawiedliwych cenach. Budujemy sieć współpracy producentów i konsumentów, w której celem jest zaspokajanie potrzeb stron, a nie zysk* – deklarują warszawscy spółdzielcy na stronie internetowej.

W Bydgoszczy od kilku lat funkcjonuje inicjatywa konsumencka „**prostozpola.pl**”, którą powołała grupa młodych małżeństw - rodzin z jednego z bydgoskich osiedli. Postanowili oni sami znaleźć sobie rolników dostawców owoców, warzyw i innych produktów prosto od rolnika. Zamówienia odbywają się przez stronę internetową, a obecnie portal społecznościowy. Dostawy trafiają w jeden punkt odbiorczy (od pewnego czasu jeden z liderów założył sklep z jakościową żywnością do którego odbywają się dostawy). Członkowie inicjatywy organizują spotkania rodzinne u rolników, odwiedzają się wzajemnie edukując łasne dzieci i nabierając zaufania jako konsumenci do konkretnego producenta.

Podobne inicjatywy dosyć licznie powstające w użytych miastach nie mają jednak istotnego udziału w rynku dostaw produktów jakościowych do świadomych konsumentów. Powstaje tu pytanie, jak upowszechnić ten ruch i czy właśnie ośrodki doradztwa rolniczego nie mogą pomóc w łączeniu wspólnego interesu drobnych rolników produkujących na małą nieprzemysłową skalę i tradycyjnymi metodami z potencjalnymi konsumentami. Ośrodki doradztwa organizują corocznie tysiące szkoleń i udzielają setek tysięcy porad. Mogą więc pomóc rolnikom najpierw zrozumieć pojawiające się trendy konsumenckie, a następnie krok po kroku je zaspokajać z korzyścią dla obydwu stron.

f) ASPEKTY PRAWNE, ORGANIZACYJNE I FINANSOWE.

Aspekty prawne funkcjonowanie ODR w żaden sposób nie ograniczają ośrodków, które mają własną osobowość i podmiotowość prawną w realizacji działań na rzecz krótkich łańcuchów żywności, rozszerzenia ustawy o rolniczym handlu detalicznym (RHD) o działalności marginalnej, ograniczonej, lokalnej (MLO), czy innych regulacjach o sprzedaży czy dostawach bezpośrednich. Problem tkwi raczej gdzie indziej. Praktycznie wszystkie ośrodki doradztwa rolniczego, które od 2016 roku podlegają Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi pod względem organizacyjnym, merytorycznym i finansowym realizują w swojej statutowej działalności różne elementy wsparcia dla krótkich łańcuchów żywności. Co więcej wszystkie ośrodki tworzą razem z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie (z oddziałami w Krakowie, Radomiu i Poznaniu) jednolitą Sieć Innowacji w Rolnictwie (SIR), kompatybilną z Europejską Siecią o podobnej nazwie i funkcji.

Jeżeli można coś udoskonalić, to z całą pewnością sposób przepływu informacji i koordynacji poszczególnych partnerów – członków formalnych SIR i różnych innych tzw. interesariuszy spraw dotyczących krótkich łańcuchów żywności. Do takich z pewnością poza CDR i wojewódzkimi ODR-ami można zaliczyć lokalne grupy działania (LGD), z których zdecydowana większość podejmuje problematykę regionalnej żywności, a duża ich część zapisała w swoich lokalnych strategiach rozwoju i zarezerwowała z budżetach na lata 2014-20 (de facto do 2023) środki na utworzenie inkubatorów przetwórstwa lokalnego, które winny być włączone w lokalne i regionalne systemy dystrybucji jakościowej żywności, a przynajmniej jako centra edukacyjne.

Podobnie samorządy województw realizują szereg inicjatyw dotyczących żywności wysokiej jakości, mającej dodatkowo cechy tradycyjne i powiązania z danym regionem. Szereg ciekawych inicjatyw podejmują również samorządy poszczególnych gmin, powiatów, a nawet lokalne wiejskie stowarzyszenia i inne organizacje pozarządowe. Żywność wysokiej jakości jest również w obszarze zainteresowania regionalnych i lokalnych organizacji turystycznych (ROT i LOT). Na koniec nie można zapominać o znaczącym ruchu rozwoju podmiotów ekonomii społecznej (m.in. spółdzielni socjalnych) i wspierających je ośrodkach wspierania ekonomii społecznej (OWES).

Trudno oczekiwać, że powstanie jeden ogólny program koordynujący wszystkie inicjatywy na rzecz krótkich łańcuchów dostaw, gdyż należy zostawić miejsce na spontaniczne oddolne inicjatywy i należy każdemu producentowi dać prawo wyboru formy, w jakiej się zrzesza, ale... . Ośrodki doradztwa rolniczego poza działalnością informacyjną, szkoleniową czy upowszechnieniową mogą pełnić funkcję regionalnych „skarbnic wiedzy” o inicjatywach na rzecz krótkich łańcuchów żywności. Pozostawiając autonomię poszczególnych inicjatyw ODR są dobrym miejscem do gromadzenia i upowszechniania informacji o dobrych praktykach, istniejących i tworzących się inicjatywach. Istnieje również realne zapotrzebowanie na doradztwo dla tych rolników i producentów lokalnej żywności, którzy są gotowi na skracanie łańcucha dostaw, a potrzebują obiektywnego i profesjonalnego wsparcia organizacyjnego i merytorycznego. Jednym z rozwiązań jest też powstanie bazy dobrych praktyk zarówno w zakresie stworzenia łańcuchów sprzedaży (od rolnika do konsumenta), możliwości otrzymania dofinansowania takich działań (różne źródła finansowania), jak i wskazanie podmiotów, które mogłyby się włączyć w realizację takich działań (np. samorządy gminne/powiatowe, NGO, LGD, grupy producentów, stowarzyszenia, kooperatywy zakupowe etc.).

g) WNIOSKI I ZALECENIA

Niniejsze opracowanie przedstawiło przegląd dotychczasowych działań Ośrodków Doradztwa Rolniczego na rzecz rozwoju systemów Krótkich Łańcuchów dostaw Żywności (KŁŻ). Mając na uwadze doświadczenie i potencjał Ośrodków Doradztwa Rolniczego, wydaje się że mogły by i powinny odegrać większą i skuteczniejszą rolę w propagowaniu systemów KŁŻ oraz wspierania ich rozwoju. Wymaga to sprecyzowania ich zadań i ról:

1. Ośrodki mogły by koordynować pomoc publiczną w zakresie wspierania systemów KŁŻ na poziomie regionalnym i centralnym. Sieć KSOW, SIR i ośrodki doradztwa rolniczego już współpracują ze wszystkimi potencjalnymi interesariuszami, a więc są dobrym adresatem i wykonawcą takich działań.
2. Ośrodki mogły by wykonać przegląd istniejących ogólnopolskich i regionalnych systemów wyróżniających żywność wysokiej jakości pod kątem ich przydatności dla wspierania systemów KŁŻ zarówno z punktu widzenia rolnika (w tym małych gospodarstw) jak i konsumenta. Jest to istotne gdyż potrzebny jest najpierw czytelny, prosty i jednolity przekaz do konsumenta. Dzisiaj wydaje się mamy do czynienia z nadmiarem oznaczeń, co negatywnie wpływa na cały sektor jakościowej żywności.
3. Wykorzystując potencjał Ośrodków Doradztwa Rolniczego, należy dążyć do zwiększania liczby zarejestrowanych produktów, ale nie tylko w ramach listy prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Potrzebna jest identyfikacja produktów oraz producentów, którzy mogliby przystąpić do systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności w ramach systemów jakościowych polskich i europejskich.
4. Należy wykorzystać „siły odr-ów” a szczególnie brokerów innowacji dla utworzenia jak największej liczby Grup Operacyjnych na rzecz Innowacji, szczególnie w zakresie Krótkich Łańcuchów Żywności, które stanowią priorytet w PROW (w szczególności w Programie „Współpraca”). Rozwój systemów KŁŻ wymaga innowacyjność i testowanie praktycznych rozwiązań zarówno organizacyjnych jak i tych w zakresie procesów technologicznych przetwórstwa oraz upraw i chowu w skali małych gospodarstw.
5. Pozostawiając autonomię poszczególnych regionalnych Ośrodków Doradztwa Rolniczego, należy zadbać o podniesienie kompetencji i ujednoczenie wiedzy specjalistów w nich zatrudnionych w zakresie problematyki systemów KŁŻ. Sprawami tymi winno zająć się Centrum Doradztwa Rolniczego organizując szkolenia i być może doprowadzając do wypracowania wspólnych minimalnych standardów pracy ODR w zakresie żywności wysokiej jakości.
6. Niezbędne jest powstanie przy współpracy ODRów, CDR i KSOW bazy dobrych praktyk zarówno w zakresie stworzenia łańcuchów sprzedaży (od rolnika do konsumenta), możliwości otrzymania dofinansowania takich działań (różne źródła finansowania), jak i wskazanie podmiotów, które mogłyby się włączyć w realizację takich działań (np. samorządy gminne/powiatowe, NGO, LGD, grupy producentów, stowarzyszenia, kooperatywy zakupowe i inne podmioty).

7. Problematyka systemów KŁŻ oraz wyzwanie polegające na wspieraniu i rozwijaniu systemów KŁŻ tak aby z nich mogły korzystać przede wszystkim małe gospodarstwa rolne, w dużej mierze nie prowadzących sprzedaży, wymaga kompleksowych działań ze strony instytucji publicznych (problematyka systemów KŁŻ nie jest *sensu stricte* problemem rolniczym – jest to wyzwanie wielowymiarowe i interdyscyplinarne). Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi powinien ustanowić zespół koordynujący działania instytucji publicznych oraz organizacji nie publicznych na rzecz rozwoju systemów KŁŻ, w tym pełnomocnika, w celu zadbania o interesy rolników, w szczególności małych gospodarstw rolnych. Zespół/pełnomocnik miałby za zadanie wyłonić stałą grupę doradców z ODR, CDR Departamentów Ministerstwa Rolnictwa, i Rozwoju Wsi, KOWR, Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz innych podmiotów. Na wzór grup tematycznych funkcjonujących w ramach Europejskiej Sieci Innowacji w Rolnictwie, zespół podejmowałaby ważne tematy dotyczące żywności wysokiej jakości w systemach KŁŻ w sposób systematyczny, bazujący na doświadczeniach lokalnych i regionalnych i realizującą prowadzoną politykę Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakresie rozwoju wsi i rolnictwa w szczególności w zakresie wsparcia dla małych gospodarstw rolnych

BIBLIOGRAFIA

Agricultural knowledge and innovation systems towards the future. A foresight paper, 2016, European Commission

Bilewicz A., (2015) Samoograniczająca się zmiana? Kooperatywy spożywcze w Polsce, „Nowy Obywatel”, <http://nowyobywatel.pl/2015/05/06/samoograniczajaca-sie-zmiana-kooperatywy-spozywcze-w-polsce/>

Communication from the commission to the European parliament, the council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions, The Future of Food and Farming, Brussels, 29.11.2017 COM(2017) 713 final

Herbst K., Żakowska M., (2013) Ruchy nieformalne a kierunki rozwoju ekonomii społecznej. Rekomendacje dla polityk publicznych, Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich, Centrum Edukacji Obywatelskiej, Warszawa.

Potkańska D., Zmierzch epoki tradycyjnego konsumenta, czyli jak wspólne zakupy ekologicznej żywności kształtują tożsamość społeczną młodych Polaków. Odradzający się ruch żywieniowy kooperatyw spożywczych w Polsce – przy - kład Warszawy, [http://docplayer.pl/13473092-Dominika-potkanska-zmierzch-epoki-tradycyjnego-konsumenta-czy - li-jak-wspolne-zakupy-ekologicznej-zywnosci-ksztaltuja-tozsamosc-spoieczna-mlodych.html](http://docplayer.pl/13473092-Dominika-potkanska-zmierzch-epoki-tradycyjnego-konsumenta-czy-li-jak-wspolne-zakupy-ekologicznej-zywnosci-ksztaltuja-tozsamosc-spoieczna-mlodych.html)

Skrzypczak B., (2017) Maszyny społeczne” na placu budowy wspólnot lokalnych Warszawy, Centrum Aktywności Lokalnej. Warszawa

Skrzypczak B., Urbańska A., (2017) Kooperatywa jako instytucja społecznościowa, Centrum Aktywności Lokalnej, Warszawa.

Wiatrak A. (2013), Doradztwo rolnicze w literaturze – stan badań krajowych i europejskich [w:] Publiczne doradztwo rolnicze wobec wyzwań przyszłości i oczekiwań mieszkańców wsi, pr. zb. pod red. J. Kani, L. Leśniaka, Kraków.

STRONY INTERNETOWE

www.minrol.gov.pl/Wsparcie-rolnictwa/PROW-2014-2020/Rozwoj-Lokalny-Kierowany-przez-Spolecznosc-RLKS

www.opiwpr.pl

www.produktyregionalne.pl

www.dziedzictwo.kpodr.pl

www.stowarzyszenieswiatowid.pl

www.minrol.gov.pl

www.cdr.gov.pl (baza Ośrodków Doradztwa Rolniczego)

<https://www.bip.gov.pl/subjects/index/6198> (adresy Urzędów Marszałkowskich)



Odwiedź portal KSOW - www.ksow.pl

Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich