



# PROJECTS ADOPTED BY 4CITIES4DEV

PIEKĻUVE LABAI, TĪRAI UN TAISNĪGAI PĀRTIKAI: "PĀRTIKAS KOPIENU" PIEREDZE

## Madagaskara Mananara Vanīļa "Slow Food" Prezīdijs



© Paola Viesi

Slow Food prezīdijs, ko adoptējusi Rīgas pilsēta, kā daļu no 4Cities4Dev projekta



THIS PROJECT IS FUNDED BY THE EUROPEAN UNION



CITTA DI TORINO





This publication has been produced with the assistance of the European Union.  
The contents of this publication are the sole responsibility of the partners  
and can in no way be taken to reflect the views of the European Union





## Bioloģiskās daudzveidības aizsardzības projekti

Slow Food Prezīdija mērķis ir aizsargāt maza mēroga vietējos pārtikas produktus, kam draud izzušana, veicināt vietējo teritoriju attīstību un atjaunot tradicionālos arodus un apstrādes paņēmienus/metodes. Vairāk nekā 300 projektos visā pasaulē ir iesaistīti vairāk nekā 10 000 ražotāji: lauksaimnieki, gani, zvejnieki un amatnieki. Šo produktu aizsardzība arī iekļauj kalnu ganību un tropu mežu saglabāšanu, sniedzot maza mēroga ražotājiem reģionā no Andu kalniem līdz pat Āfrikas krastiem ilgtspējīgas nākotnes iespējas, aizsargājot dzīvnieku sugas un augu šķirnes un atstājot tīru bioloģiski bagātu planētu nākamajām paaudzēm. Prezīdiju attīsta un koordinē „Slow Food”. Kaut gan organizācija darbojas visā pasaulē, tomēr īpaša uzmanība tiek pievērsta attīstības valstīm, kur bioloģiskās daudzveidības aizsardzība nenozīmē tikai dzīves kvalitātes uzlabošanu, bet vietējo iedzīvotāju izdzīvošanas nodrošināšanu.





## KONTEKSTS

### MANANARA, MADAGASKARA

Acteki bija pirmie, kas lietoja vaniļu un šodien vaniļa joprojām tiek audzēta un iegūta Centrālamerikas tropu mežos. Tomēr pasaules labākā vaniļa tiek audzēta Madagaskarā, tālu prom no tās dzimtenes. Kopš franču kolonisti atklāja salu 1840.tajos gados, vaniļa turpina ziedēt lietus mežos salas ziemeļos. Pazīstama kā Burbona vaniļa tā drīz vien kļuva slavena ar savu spēcīgo aromātu un īpatnējo plūmju, žāvētu augļu un krustnagliņu sajaukumu. Šobrīd Madagaskara ražo vairāk nekā divas trešdaļas no pasaulē saražotās vaniļas, apstrādājot augsni, kas atrodas salas ziemeļu reģionā, kur valda īpaši mitrs klimats. Lielas plantācijas, kas atrodas meža vidū, augstu koku ēnā, pamazām aizstāj tradicionālo audzēšanas metodi, tomēr Mananaras Ziemeļu Biosfēras Rezervātā daudzi audzētāji joprojām pielieto tradicionālo metodi un apstrādā mazus zemes gabalus, kur katrs audzē ne vairāk kā 20 līdz 40 augus. Šo rezervātu ir izveidojusi Apvienoto Nāciju komisija izglītības, zinātnes un kultūras jautājumos (UNESCO) un Nacionālā asociācija aizsargājamo teritoriju pārvaldībai Madagaskarā (ANGAP), un tas atrodas salas ziemeļaustrumos. Vaniļas orhidejas tiek apstrādātas attālos ciematos, kas izvietoti pa visu rezervātu un ar ostu šos ciematus savieno tikai gājēju celiņi (takas). „*Vanilla planifolia*” ir ložņājošais augs ar cietām, ādai līdzīgām lapām un zaļiem stublājiem. Pumpuri tiek apputeksnēti ar rokām, izmantojot zobu bakstāmos kociņus vai pinceti. Pēc apputeksnēšanas, ziedi pārtop garās gaiši zaļās pākstīs, kas ir bez smaržas un pilnas ar sēklām, kas izskatās kā svaigas pupas. Pēc novākšanas zaļie augļi tiek iemērkti karstā ūdenī, nosegti un atstāti siltā vietā uz divām līdz trīs nedēļām. Šajā laikā tie kļūst melni un mīksti, kā arī iegūst spēcīgu aromātu. Visbeidzot pākstis tiek ietītas vilnas segās un izklātas iekštelpās, kur tās tiek uzglabātas siltumā un sausumā. Mitrums izgaro no pākstīm, un endēmiskie fermenti atbrīvo vaniļas galveno aromātisko sastāvdaļu vanilīnu. Šīs izšķirošās fāzes laikā, kas ilgst piecas līdz sešas nedēļas, sievietes katru dienu berzē katru pāksti ar rokām, notīra šīs pākstis un padara tās gludas un padevīgas.



## PROJEKTS

Prezīdijs tika izveidots sadarbībā ar nevalstisko organizāciju “Intercoopération”, „DEC” (Development Environmental Consultant) un ANGAP (Nacionālā asociācija aizsargājamo teritoriju pārvaldībai Madagaskarā). Ar Prezīdija atbalstu aptuveni 900 ražotāji ir apvienojušies kooperatīvā. Tie strādā kopā, lai uzlabotu augsnes apstrādes un augu pārstrādes metodes, kā arī veicinātu vaniļas tirdzniecību. Mananaras atrašanās vieta un rezervāta esamība ir palīdzējusi saglabāt tradicionālo ražošanas veidu, tomēr ir radījusi grūtības attiecībā uz ražošanas koordinēšanu un ierobežojusi tirdzniecības iespējas, padarot vietējos ražotājus par vienīgu variantu. Vaniļas ražošana ir sadrumstalota starp dažādiem attāliem un vāji saistītiem ciematiem. Kaut arī vaniļa ir viena no pasaulē dārgākajām garšvielām, tās audzētāji parasti saņem tikai niecīgu daļu no tās tirgus vērtības. Izveidojot kooperatīvus un veicinot





produkcijas sertificēšanu un tiešo pārdošanu, Prezīdijs vēlas garantēt ražotājiem labākas peļņas iespējas, kas pēc tam var tikt investēta no jauna vietējās kopienas attīstībā.

Projektā ir ietverts arī svarīgs vides aspekts: Madagaskara ir ārkārtīgi bagāta ar bioloģisko daudzveidību, un vaniļas ražotāji dzīvo vienā no dažiem valsts nacionālajiem parkiem. Atbalstot tradicionālo augsnes apstrādes veidu, kam ir ļoti zema iedarbība (atšķirībā no postošās “nocirst un nodedzināt” lauksaimniecības metodes), Prezīdijs veicina ilgtspējīgu lauksaimniecību un aizsargā dabīgo vidi.

### **PROJEKTA MĒRĶI**

Daudzi citi tradicionālie produkti tiek ražoti vietējam

tirgum. Tomēr šajā gadījumā “Slow Food” Prezīdija attīstība tiek koncentrēta uz vaniļas kvalitātes paaugstināšanu, atbilstoši eksporta tirgus standartiem. Šis lēmums tika pieņemts pamatojoties uz to, ka vaniļa ir eksporta lauksaimniecības kultūra, kura vietējā tirgū ir maz pieprasīta. Tāpēc uzsvars tiek likts uz produkta kvalitātes uzlabošanu un tradicionālā augsnes apstrādes veida saglabāšanu, kas radīs senas lauksaimnieku kultūras rezultātā. Darba rezultātā projekts cer nodrošināt taisnīgu peļņu ražotājiem, kurus bieži vien no tirgus izstumj starptautiskas kompānijas, kas kontrolē šāda veida produktu tirgu. Praktiskā līmenī projekta mērķi ir nodrošināt tradicionālo augsnes apstrādes veidu, stiprināt iekšējo kvalitātes kontroli un veicināt produktu starptautiskajā tirgū.





## SOCIĀLĀ IETEKME

Sekmējot pastāvīgi audzētu un pārstrādātu produktu, Prezīdijs vēlas aizsargāt vidi, kā arī nodrošināt vietējiem iedzīvotājiem attīstības iespējas un pieaugošus ienākumus. Uzlabojot augsnes apstrādi un sākotnējo produkta pārstrādes veidu, nostiprinot iekšējo kontroles sistēmu un produkta veicināšanu tirgū, vietējiem kooperatīvu ražotājiem ir iespēja iegūt daudz izdevīgāku cenu par produkciju, palielinot pievienotās vērtības daļu, kas saražota vietējā līmenī.

## ESOŠIE LABUMA GUVĒJI

**918 audzētāji, kas pievienojušies KOMAM (Mpamboly Ambanivolo Mananara Kooperatīvs), audzētāju kooperatīvs no Mananaras ciematiem, kas dzīvo 36 ciematos Mananaras Ziemeļu Biosfēras Rezervātā valsts ziemeļaustrumos.**

## PROJEKTU ATBALSTA

Eiropas Savienība









## IEVIEŠANAS POSMI

### 2004-2005

Nodibināta Mananaras audzētāju biedrība ar mērķi uzlabot rezervātā audzējamo produktu kvalitāti (vaniļa un krustnagliņas) un veicināt to apgrozību tirgū. Biedrība ir cieši saistīta ar iestādi, kas pārvalda Mananaras Ziemeļu Biosfēras Rezervātu un pateicoties sadarbībai ar „Slow Food” tiek izveidots Mananaras Vaniļas Prezīdijs. 2005.gadā, saskaņā ar CEE un ASV NOP standartiem, tas saņem bioloģisko sertifikāciju no Ecocert. No sākuma biedrībā bija 138 locekļi no 10 dažādiem rezervāta ciematiem.

### 2006-2007

2006.gadā “Slow Food” finansē Mananaras delegātu dalību 2006 *Salone del Gusto* un *Terra Madre* pasākumā, publicē reklāmas materiālus, atbalsta jaunu tirgus kanālu meklēšanu un uzbūvē galveno mītni ražotāju biedrībai.

2007.gadā produkts saņem “Flo Cert” *fair-trade* sertifikātu (*Fair Trade, Max Haveelar*).

Kopējais biedru locekļu skaits biedrībā sasniedz 585 cilvēkus.

### 2008-2009

Prezīdijs darbojas, lai stiprinātu iekšējo kvalitātes kontroles sistēmu, lai pārliecinātos, ka bioloģiskās lauksaimniecības sertifikācijas standarti ir ievēroti un finansē materiālu iegūvi, kas nepieciešami vaniļas apstrādei un uzglabāšanai.

2008.gadā pieci Prezīdija pārstāvji apmeklēja trešo *Salone del Gusto* un *Terra Madre* pasākumu Turīnā, kur tie pārdeva 20 kilogramus produkta. Ieņēmumi tika izmantoti, lai finansētu nākamā gada aktivitātes. Savukārt nedēļu iepriekš pirms minētā pasākuma, pieci pārstāvji apmeklēja “Slow Food Forlì and Bologna convivìa” un tikās ar dažiem vietējiem

ražotājiem (*Presidia and food communities*). Pasākums bija kā daļa no notiekošās apmaiņas programmas starp ražotājiem no visas pasaules, kas ir viena no galvenajām “Slow Food” aktivitātēm.

2009.gada beigās biedrībā bija 644 ražotāji un tai bija kooperatīva statūti.

### 2010-2011

2010.gada oktobrī četri Prezīdija pārstāvji piedalījās *Salone del Gusto* un *Terra Madre* pasākumā. Pasākuma laikā tie pārdeva 30 kilogramus vaniļas, kura tika importēta bez starpniekiem, izmantojot vienīgi otra Madagaskaras Prezīdija palīdzību, kas izveidots ezera Alaotra Dista rīsu attīstībai. Šāda veida tirdzniecība ļāva tiem eksperimentēt ar tiešo pārdošanu, bez jebkādas liela mēroga izplatītāju iejaukšanās. Nākošgad Prezīdiju apmeklēs fotogrāfs Paola Viesi, lai iemūžinātu fotogrāfijās vaniļas ražošanas ķēdi, kā arī tiktos ar ražotājiem un apkopotu noderīgu informāciju par projekta attīstību. Iegūtās fotogrāfijas un stāstus ir plānots izmantot, lai reklamētu un publicētu informāciju par produktu.

### NĀKOTNES PLĀNI

2012.gada vasarā “Slow Food” organizēs tehniska rakstura vizīti ar mērķi izvērtēt iespēju izveidot darbnīcu vaniļas ekstrakta ražošanai. Tas ļautu Prezīdija ražotājiem izgatavot pusfabrikātu ar lielāku pievienoto vērtību, kuru būtu vieglāk uzglabāt un transportēt, kā arī tas kļūtu pieprasītāks kā sastāvdaļa kosmētikas un konditorejas rūpniecībā.

Tiks turpināts darbs pie produkta reklamēšanas un pamatojoties uz kvalitātes uzlabojumiem un sertifikāciju tiks turpināta izplatīšanas un pārdošanas kanālu meklēšana, kas var garantēt taisnīgus ienākumus ražotājiem.











## Projekts “4Cities4Dev” priekš Prezīdija

“4Cities4Dev” projekts ietver dažādas aktivitātes, un to ievieš “Slow Food” sadarbībā ar Rīgas pilsētu, kā arī projektu aktīvi atbalsta Mananara vaniļa Prezīdijs.

1

“Slow Food” pārstāvju un agronoma tehniska rakstura vizīte ar mērķi novērtēt izaugsmi un plānot vaniļas Prezīdija nākotnes aktivitātes.

2

Rīgas pilsētas pārstāvju oficiāla vizīte ar mērķi uzsākt diplomātiskās un tirdzniecības attiecības starp abām pašvaldībām.

3

Iekšējās kontroles sistēmas uzlabošana un komunikācija starp dažādiem ciematiem, kas iesaistīti projektā.

4

Produkta reklamēšana, izmantojot reklāmas materiālus (foto stāsti, brošūras, interneta mājas lapa), marķēšanu un iepakojšanu.

5

Prezīdija dalība divos starptautiskos pasākumos: Rīgas pilsētas svētki Latvijā no 2012.gada 16.augusta līdz 2012.gada 19.augustam un *Salone del Gusto* un *Terra Madre* Turīnā, Itālijā no 2012.gada 25.oktobra līdz 2012.gada 29.oktobrim.









# Slow Food prezidijs, ko adoptējusi Rīgas pilsēta, kā daļu no 4Cities4Dev projekta



© Paola Viesi

[www.4cities4dev.eu](http://www.4cities4dev.eu)

