

## Strategia wzmocnienia lokalnych rynków żywnościowych: Rekomendacje i kierunki działań

*Materiał roboczy przygotowany przez Instytut Strategii Żywnościowych Grunt*

Wzmocnienie pozycji rolników na lokalnym rynku nie może być efektem pojedynczego działania. Wymaga ono kompleksowej, wielopoziomowej strategii, która połączy różnorodność polskiego rolnictwa z realnymi potrzebami konsumentów.

### 1. Fundamenty prawne:

Podstawą zmian powinno być przyjęcie **Krajowej Polityki Żywnościowej**. To ogólnokrajowa strategia, która zdefiniuje ramy dla zrównoważonego rolnictwa, krótkich łańcuchów dostaw oraz adaptacji do zmiany klimatu.

Strategia musi mieć jasny, ważny zarówno dla rolników jak i dla konsumentów cel, a także być powiązana z innymi działaniami państwa np. z działaniami na rzecz podnoszenia bezpieczeństwa, adaptacji do zmiany klimatu czy zdrowia publicznego.

Odosobniony cel: wsparcie lokalnych rolników nie spotka się z szerokim zaangażowaniem społeczeństwa – choć będzie szeroko popierany. Pokazały to między innymi badania autorstwa dr Pauliny Sobiesiak-Penszko zawarte w raporcie „Na widelcu. Konsumenci a transformacja systemu żywnościowego” ISP. Na poziomie deklaracji aż 90% konsumentów uznaje bezpośrednią współpracę z rolnikiem za dobry pomysł. Zwyczaje zakupowe społeczeństwa polskiego pokazują jednak, że w większości zakupy spożywcze robimy tam gdzie nam wygodnie (blisko domu, w miejscach z długimi godzinami otwarcia, dostępem do parkingu, etc) czyli w dyskontach i marketach. Po warzywa, owoce i jajka stosunkowo często wybieramy się na targ (37%| 20%), do warzywniaka (32%|9%) bądź bezpośrednio do gospodarstwa (9%|26%). Inne kategorie produktów są raczej zdominowane przez markety i dyskonty. Głównym problemem konsumenta jest brak dostępu do odpowiednich kanałów dystrybucji (targu, sklepu gospodarskiego, kooperatywy, etc.) bądź brak wiedzy o nim.

- **Zielone Zamówienia Publiczne:** Wprowadzenie wytycznych i rozporządzeń do ustawy o zamówieniach publicznych, które narzucą lub zarekomendują preferencje dla krótkich łańcuchów dostaw. Kluczowe kryteria to m.in. dostawa w ciągu 24h od zbioru, niski ślad węglowy oraz wymogi jakościowe (np. certyfikaty ekologiczne).

**Misją, która zaangażuje zarówno rolników, konsumentów oraz innych interesariuszy rynku żywnościowego może być wsparcie lokalnych rolników oraz podniesienie jakości żywienia w szkołach, przedszkolach, szpitalach, DPSach itp.** Należy odejść od traktowania posiłków szkolnych, szpitalnych itp. jako kosztu socjalnego na rzecz strategicznej inwestycji w zdrowie publiczne i lokalną gospodarkę. **Programowanie zamówień publicznych tak, by promowały lokalnych rolników, zapewni stały zbyty producentom.** Prawo Zamówień Publicznych wręcz zachęca, by poza kryterium jakościowym wykorzystywać również kryteria jakościowe czy środowiskowe. Tzw. zielone

zamówienia publiczne wciąż jednak nie są stosowane na dużą skalę. Obecnie zakupy na potrzeby stołówek szkolnych i przedszkolnych leżą w gestii dyrektorów placówek, wspieranych często przez centra usług wspólnych. Praktykowane są duże zamówienia roczne na kategorię produktową (warzywa, owoce, mięso, nabiał, pieczywo itp.), co promuje dużych dostawców, a wyklucza rolników, którzy z reguły mają wyspecjalizowaną produkcję.

Obecnie szkoły czy samorządy, które wykazują się wyższą świadomością żywnościową dokonują rozpoznania rynku i rozpisują oddzielne zamówienia na odpowiednie grupy produktowe, stosują zapisy dotyczące krótkiego łańcucha dostaw [do 24 h po zebraniu z pola], wymóg częstych dostaw, bądź niskiego śladu węglowego, a także wymogi jakościowe np. certyfikat ekologiczny. To pozwala na wyłonienie w procedurach zamówień publicznych lokalnych rolników. Są to jednak działania podejmowane przez jednostki, należałoby **wprowadzić wytyczne dla jednostek prowadzących zamówienia publiczne na żywność, które zalecałyby bądź nakazywałyby zamawianie w ramach krótkich łańcuchów dostaw**. Ważne, by dodać do tego konkretne **wytyczne jakościowe** (w tym dążenie do uwzględnienia żywności ekologicznej w stołówkach) oraz przygotować materiały ułatwiające przygotowywanie takich zamówień (schematy, przykłady).

Punktem odniesienia może tu być francuska ustawa Egalim, która wprowadziła zmiany w zamówieniach w gastronomii publicznej (50% produktów w cateringach publicznych posiada znaki jakości i pochodzenia, w tym minimum 20% stanowią produkty ekologiczne).

- **Żywność jako element bezpieczeństwa państwa:** Zgodnie z Ustawą o ochronie ludności i obronie cywilnej (z 5 grudnia 2024 r.), samorządy mają obowiązek zapewnienia mieszkańcom żywności przez minimum 3 dni w sytuacjach kryzysowych. Realizacja tego zadania powinna opierać się na magazynach zasilanych lokalną produkcją o długim terminie przydatności, co buduje realną suwerenność żywnościową miast.

Myślenie o bezpieczeństwie żywnościowym miast należy poszerzyć o tworzenie zaplecza samowystarczalności miast na dłuższe przerwy w łańcuchach dostaw. Miasta jako największe skupiska ludności są najbardziej zagrożone kryzysami żywnościowymi. Obecnie ich bezpieczeństwo żywnościowe opiera się głównie na globalnych przepływach żywności. Dostęp do żywności dla mieszkańców i mieszkańek miast jest zapewniany przez supermarkety i dyskonty. Poza budowaniem czy kontraktowaniem magazynów żywności o długim terminie przydatności, ważny jest element tworzenia sieci powiązań między lokalnymi producentami a miastem. Grupy producenckie, spółdzielnie rolnicze, kooperatywy spożywcze, targowiska oraz rynki hurtowe powinny stanowić naturalnych partnerów w budowaniu strategii odporności miast. Te partnerstwa powinny być budowane i umacniane przez zaangażowanie miasta w budowanie lokalnego rynku żywnościowego, budowanie i wspieranie **targowisk z lokalną żywnością**, zamówienia publiczne na żywność z preferencją dla lokalnych producentów, promowanie żywności wysokiej jakości, świeżej i sezonowej oraz przetwórstwa rzemieślniczego, **tworzeniu lokalnej bazy producentów żywności, inwestowanie w huby producenckie**, inicjując dialog z producentami w przestrzeni miasta.

Ważne by te działania znalazły odpowiednie źródło finansowania. Proponuje się utworzenie takiego funduszu z puli środków przeznaczonych na obronność.

- **Wsparcie legislacyjne dla gmin:** Stworzenie jasnych ram prawnych, które pozwolą samorządom wdrażać własne, lokalne polityki żywnościowe bez obaw o naruszenie dyscypliny finansów publicznych.

## 2. Współpraca z samorządem (szkoły, szpitale, przedszkola itp.)

- **Reforma żywienia w placówkach publicznych:** Traktowanie posiłków w szkołach, szpitalach i DPS-ach jako inwestycji w zdrowie publiczne i lokalną gospodarkę zamiast kosztu socjalnego (potencjalnie kluczowy element Krajowej Polityki Żywnościowej)
- **Segmentacja zamówień publicznych:** Rozpisywanie oddzielnych, mniejszych zamówień na konkretne grupy produktów zamiast jednego dużego kontraktu, co pozwala dopuścić do przetargów mniejszych, wyspecjalizowanych rolników. Oparcie segmentacji zamówień o badanie lokalnego rynku. Współpraca miasta - ODRy, rynki hurtowe, KOWR w celu stworzenia bazy lokalnych producentów.
- **Lokalne polityki żywnościowe:** Priorytetowe traktowanie żywności lokalnej w stołówkach miejskich, ochrona użytków rolnych, edukacja żywnościowa oraz udostępnianie terenów pod ogrody społeczne i edukacyjne (zaangażowanie rolników w edukację).
- **Samorząd jako animator rynku:** Wsparcie roli gmin jako inicjatorów i operatorów targów, sklepów rolniczych oraz kooperatyw spożywczych. Wprowadzenie obowiązkowych zakładerek na stronach miast z informacją, gdzie można kupić lokalną żywność (w informacji dla mieszkańców, a także dla turystów)
- **Edukacja i integracja:** Organizowanie wizyt studyjnych w gospodarstwach oraz kampanii informacyjnych dla mieszkańców.

## 3. Nowe inicjatywy

Aby system działał sprawnie, potrzebne są narzędzia ułatwiające fizyczny i cyfrowy kontakt producenta z konsumentem oraz ich szeroka, wielokanałowa promocja.

- **Strategia promocji lokalnej żywności na lokalnych rynkach.** Badanie prowadzone przez Instytut Strategii Żywnościowych Grunt na terenie Rzeszowa i Rzeszowskiego Obszaru Funkcjonalnego pokazało, że głównym problemem lokalnych producentów jest brak kanałów dotarcia do lokalnych konsumentów. Mali i średni producenci także lokalnie konkurują z globalnymi graczami, którzy dysponują olbrzymim zasobem marketingowym.

Mali i średni lokalni producenci często wyróżniają się autentycznością, jakością, smakiem, zdrowotnością (w przypadku producentów ekologicznych) i różnorodnością produktu. Z badań rolników i przetwórców, którzy działają w ramach krótkich łańcuchów dostaw, wiemy, że klient, który pozna ich produkty i są one dla niego dostępne w sposób regularny (na targu, w sklepie gospodarskim, poprzez sprzedaż wysyłkową) wraca po nie.

Jednak mała widoczność producentów, którzy z sukcesem działają w ramach krótkich łańcuchów dostaw, powoduje, że rolnicy “nie wierzą” w ten system i nie uważają go za opłacalny. Dlatego kluczowe jest promowanie historii sukcesów wśród rolników, opisywanie modeli takiego działania, ale też upraszczanie wchodzenia w sprzedaż bezpośrednią bądź krótkie łańcuchy dostaw poprzez zaangażowanie samorządów jako inicjatorów czy

operatorów lokalnych targów, sklepów rolniczych, kooperatyw spożywczych, zamówień publicznych na lokalną żywność, działań edukacyjnych (wizyty studyjne, wycieczki szkolne do gospodarstw).

Dużym wsparciem dla producentów są cykliczne targi, skupiające lokalnych producentów żywności wysokiej jakości (takie jak Podkarpacki Bazar, Targ Pietruszkowy w Krakowie czy Targ 130 na Dolnym Śląsku). Warunkiem powodzenia takich inicjatyw są: niski finansowy próg wejścia dla producentów, autentyczne produkty (selekcja sprzedających, jasny klucz dla klientów), dobra promocja, cykliczność i lokalizacja (łatwy dostęp, parking).

- **Krajowy Standard Targu Lokalnego:** System certyfikacji targowisk gwarantujący autentyczność produktów. Inicjatywa obejmuje ogólnopolską mapę targów, dofinansowanie ich modernizacji oraz promocję rozwiązań hybrydowych (np. punktów odbioru paczek zamówionych online).
- **Krajowy Certyfikat Lokalnego Pośrednika / Krótkiego Łącza Dostaw:** System punktowy dla sklepów, warzywniaków i gastronomii, które zaopatrują się u rolników (oznaczenia np. 30%, 60%, 90% lokalnego towaru). To alternatywa dla agresywnej polityki dyskontów.
- **Inwestycje twarde i cyfrowe:** Budowa hubów producenckich, doposażenie kuchni w placówkach publicznych oraz stworzenie jednolitego systemu informatycznego łączącego stołówki bezpośrednio z rolnikami.
- **Plebiscyt „Miasto z najlepszym dostępem do lokalnej żywności”:** Prestiżowe wyróżnienie dla miast, które budują wysoką jakość życia w oparciu o dostęp do lokalnej żywności.

#### 4. Modele międzynarodowe jako inspiracja

Warto czerpać z doświadczeń krajów, które z sukcesem wdrożyły podobne rozwiązania:

- **Francuska Ustawa Egalim:** Nakłada obowiązek, aby 50% produktów w cateringu publicznym posiadało znaki jakości i pochodzenia (w tym min. 20% z rolnictwa ekologicznego). Pokazuje to, jak zamówienia publiczne mogą stać się dźwignią rozwoju dla rolnictwa ekologicznego.
- **Szwedzka Strategia Misji:** Szwecja traktuje żywienie zbiorowe jako element innowacji systemowej. Kluczowe elementy to:
  - **Platforma SKAFF:** Cyfrowy, dynamiczny system zakupowy, który pozwala rolnikowi zgłosić do sprzedaży nawet niewielką ilość produktu, co eliminuje bariery biurokratyczne.
  - **Podejście prototypowe:** Testowanie oddolnych rozwiązań w wybranych gminach przed ich wdrożeniem na poziomie krajowym.
  - **Odporność i suwerenność:** Postrzeganie lokalnych łańcuchów dostaw jako kluczowego elementu bezpieczeństwa narodowego w obliczu napięć geopolitycznych.

## **5. Regulacje wewnętrzne w spółkach wspierające local content (obecne lub przyszłe)**

- Wdrażanie żywności od rolnika w ramach działań CSR i ESG: Wykorzystanie mechanizmów korporacyjnych do promocji lokalnych dostawców.
- Systemy benefitów pracowniczych: Możliwość dokonywania zakupów produktów sezonowych z odbiorem w miejscu pracy (np. w spółkach Skarbu Państwa i instytucjach publicznych) oraz częściowe dofinansowanie takich zakupów przez pracodawcę.
- Wewnętrzne regulaminy dające priorytet zakupów żywności u lokalnych producentów czy cateringów opierających się na lokalnych, sezonowych produktach.
- W przypadku rynków hurtowych pożądanym jest inicjowanie współpracy z miastami w celu realizacji działań promujących lokalną żywność i wprowadzania jasnych oznaczeń dotyczących pochodzenia i jakości żywności.