

## PODPORA LOKÁLNÍCH VÝROBKŮ



Čerstvé zboží nabízí každou sobotu farmářský trh Náplavka v Praze na Rašínově nábřeží.



# Farmářské trhy

## Pestrá nabídka z místních zdrojů

**Před deseti lety o nich nebylo vidu ani slechu. Dnes se konají farmářské trhy téměř ve všech městech a vesnicích České republiky. Lidé jsou rádi, že nakoupí výrobky od místních pěstitelů a chovatelů, navíc můžou porovnat jejich kvalitu. A ta rozhodně nemusí být vždy bio.**

**C**o všechno se dá na farmářských trzích nakoupit? Zelenina, ryby, kuřata, uzeniny, pečivo, mléčné výrobky včetně kozích a ovčích, líněné sušenky, chlazené těstoviny, med, víno, koření, oleje a další.

Manažerka trhů na Jiřáku (tak se jmenují trhy na náměstí Jiřího z Poděbrad v Praze – pozn. red.) Lenka Dvořáková mi řekla, že často organizují i tematicky zaměřené akce: „V minulosti jsme pořádali vánoční trhy zaměřené na rukodělné výrobky. Pokud je nedostatek potravinového zboží, nabízíme keramiku, nože, vařečky, prkýnka, tašky, ale vždycky se nabídka vztahuje k jídlu. Také jsme organizovali medobraní nebo jahodové slavnosti.“

### PROČ NA TRHY CHODIT?

„Lidé podporují místní výrobky,“ tvrdí mi Lenka Dvořáková i šéf Dobré farmy

a spolupořadatel farmářského trhu Dvůr Kobylisy Vojtěch Sýkora. To znamená, že si nekupují okurky například ze Španělska, ale ze sousední vesnice. Vědí, od koho výrobek je, můžou si o něm popovídat, pochválit, případně vytknout nedostatky. Farmář před zákazníky nemůže někým utéct nebo se schovat za tunu administrativy ve formě reklamačních formulářů, ale hned musí situaci řešit. „Ideální je stížnost z očí do očí. Sice nejtěžší forma komunikace, ale nejefektivnější,“ dodává Lenka Dvořáková.

Spousta prodáváčů na náměstí Jiřího z Poděbrad musela někdy nějakou reklamaci řešit. Většinou ihned vyměnili vadný kus za dobrý. Jednou se to týkalo špatně vakuovaného sýra, jindy špatně prodáváných mléčných výrobků nebo skladování při nevhodné teplotě.

Dalším důvodem k návštěvě farmářských trhů je, že jsou výrobky čerstvé. Po-

kud není zelenina přivezena na trh ihned po sklizni z pole, je ze sklepa, kde se v létě i v zimě skladuje. Vojtěch Sýkora z Dobré farmy vysvětluje: „Ve sklepe je v létě chlad a v zimě relativně teplo. Ideální skladovací podmínky pro zeleninu jsou kolem dvou až pěti stupňů. V létě sklep využíváme k tomu, aby nám zelenina nezvadla.“

Důležité je i to, že nákupem na farmářském trhu lidé podporují české zemědělství. „Vždyť jsem Čech, jsem pyšný na české výrobky, dost mě irituje, co se u nás teď děje. Bohužel se tu prodávají výrobky známých českých značek, které ovšem vznikají v Polsku,“ glosuje svůj vztah k českým výrobkům prodejce z Farmy Držovice. Neméně důležitým důvodem návštěvy farmářských trhů je, že si lidé přijdou popovídat. Pozdravit prodejce, sousedy, obhlédnout novou nabídku... Zkrátka všichni zúčastnění jsou většinou rádi, že jsou součástí místní společenské události.

### DŮLEŽITÉ JE MÍT DOBRÉ ZBOŽÍ

Aby mohl farmář na trhu prodávat, musí splnit určité podmínky. V případě prodeje potravin je nutné mít kromě živnostenského listu i doložený původ zboží a schválenou provozovnu. Živočišné výrobky navíc musejí mít veterinární číslo, jež schvaluje





Na trzích zaměřených na rukodělné výrobky můžeme najít kromě potravin i proutěné košíky.

veterinární komise. Například všichni ve stáncích na trhu na Jiřáku musejí být buď pěstitelé, nebo výrobci. Pokud jsou pouze prodejci zboží, dokládají písemné pověření od výrobce, jehož produkty prodávají. Pořadatel se tak vyhne prodejčům, kteří zboží koupí a bez vědomí farmáře ho jinde prodávají.

Účastnické poplatky se pohybují od sta do osmi set korun, farmáři většinou pořadatele trhů oslovují sami. Zpočátku to ale bylo naopak. Pořadající museli prodejce spíš shánět. „Nám jde o to, aby byl trh zajímavý. Aby tu nebylo dva roky stejné zboží. Na jednu stranu lidé mají rádi určitý stereotyp, ocení, když přijdou do svého obchodu a najdou tam zboží na svém místě, ale na druhou stranu si myslím, že je dobré zase jim ukázat další věci,“ komentuje Lenka Dvořáková výběr farmářů pro trh na náměstí Jiřího z Poděbrad.

Někdy se však stane, že se pro prodejce nenajde místo. O odmítnutí ví své výrobce náušnic z mořských mušlí Michal Maršík. Žádal několik pořadatelů i majitelů stánků o vystavení svých výrobků, které jsou velmi specifické. Mnohdy ani nedostal odpověď. Židličku a lavici pro prodej za dvě stě korun získal až na Zbraslavských adventních jarmarcích. Prodával tam čtyři hodiny a rozhodně si vydělal víc než na náklady. Většina prodejců, se kterými jsem mluvila, si ale někdy vydělá pouze na účastnický poplatek. Za ten je prodejci k dispozici stánek nebo lavice, přípojka

k elektřině, přísun vody a použití WC. Propagaci si každý musí zajistit sám. Michal Maršík to komentuje: „Moje věci nějakou speciální reklamou nepotřebují. Ony samy o sobě jsou reklamou.“ A většina prodejců větší propagaci výrobků než umístění jména firmy na stánek nedělá, jelikož na ni nemá prostředky a na farmářských trzích k tomu není vyhrazené místo. Výjimkou je ochutnávka. Tu má skoro každý prodejce mléčných výrobků, někdy i uzenář a pekař.

### BIO, NEBO Z VEDLEJŠÍ VESNICE?

Některé biopotraviny už dnes můžeme koupit v supermarketu. Biofarma Držovice ale například do supermarketů vůbec nedodává, jen do bioobchodů. Jan Šaroch z Rudné má včelnicu na Karlštejně a nedistribuuje zboží do kamenných obchodů. Má dostatek klientů ve své obci a okolí, pak na farmářských trzích. Jeho med sice nesplňuje podmínky pro udělení biocertifikátu, ale považuje ho za velmi kvalitní. Tvrdí, že bio je spíše marketingový až politický fenomén. „Samozřejmě že všichni včelaři se snaží být ke včelám šetrní. Nezatěžují je při nemoci chemií, volí léčiva na přírodním základě.“ Dolet včel navíc není víc než osm kilometrů, takže pokud je okolní příroda čistá a není v ní nic, co by zatěžovalo přírodní prostředí (dálnice, skládka, továrna), je med podle něj dobrý i bez nálepky bio.

Jak je to ale se zeleninou? Majitel Dobré farmy Vojtěch Sýkora říká, že místo insekticidů mandelinku bramborovou z bram-

bor sbírá. Ředkvičky, jež bývají napadeny mšicemi, má pod plachtou, a protože ví, že by mšice sežraly veškeré zelí, prostě ho nepěstuje. Jinak hnojí kompostem a zeleným hnojením. „To znamená, že pěstují podpurné meziplodiny, například hořčici, ředkev, jetel, jež do půdy dodávají v hodně malé míře přírodní dusík, jednu ze základních látek, díky nimž plodiny dobře rostou,“ vysvětluje Vojtěch Sýkora. Při pěstování zeleniny nepoužívá chemický dusík. Jeho zeleninové produkty jsou nyní prodávány jako ty z přechodného tříletého období, než se stanou výrobky ekologického zemědělství. Na jeho pultě tak nenajdete obrovskou plodinu, která jen dobře vypadá.

Zemědělci prodávající na farmářských trzích jsou většinou sdružení v různých uniích. Jedna z nich se jmenuje Zelinářská unie Čech a Moravy a prosazuje tzv. integrovanou produkci zeleniny. Zelináři v unii by pak měli dávat přednost ekologicky přijatelným metodám a co nejméně snižovat používání agrochemikálií s negativními vedlejšími účinky. Lenka Dvořáková tvrdí: „Pokud v takové unii zelináři či ovocnáři jsou, dostanou certifikát, že se jejich zboží může používat do dětských výživ. Já sama dávám přednost místním výrobkům před těmi bio. Protože můžou být třeba z Číny. Nemám ale nic proti českým bioproduktům.“

**Ester GEROVÁ**

Seznam farmářských trhů, datum a místo jejich konání najdete na [www.regenerace.cz](http://www.regenerace.cz) v sekci Co se nevešlo.