

ΣΠΟΡΟΙ ~ ΜΙΑ ΣΟΒΑΡΗ ΥΠΟΘΕΣΗ (της Μαριάννας Ρουμελιώτη)



Πρόσφατα έπεσα πάνω σε ένα κάλεσμα για διαμαρτυρία στο Σύνταγμα με σύνθημα «Οι σπόροι ανήκουν στη γη, όχι στις εταιρείες». Το κάλεσμα ήταν από μια εναλλακτική κοινότητα με το όνομα Πελίτι. Μέχρι εκείνη τη στιγμή δυστυχώς γνώριζα ελάχιστα πράγματα για το θέμα των σπόρων, όπως και για την ίδια την κοινότητα. Επικοινωνήσα

με την Έλενα Γκώγκου, εκπρόσωπο της κοινότητας του Πελίτι στην Αθήνα, για να μάθω περισσότερα πράγματα για το τι συμβαίνει με τους σπόρους.

Η ιστορία των σπόρων

«Από τότε που υπάρχει η γεωργία, οι άνθρωποι κρατούσαν τον σπόρο από τα καλύτερά τους φυτά και τα έσπερναν την επόμενη χρονιά. Και μετά πάλι κράταγαν σπόρο από τα καλύτερά τους φυτά και έσπερναν την επόμενη χρονιά. Κάποιους απ' αυτούς τους σπόρους τους αντάλλασσαν με τους γείτονες. Από πάππου προς πάππου, από αιώνα σε αιώνα, οι άνθρωποι κρατούσαν τους σπόρους τους και τους αντάλλασσαν. Είτε ταξίδευαν σε διάφορα μέρη και τους αντάλλασσαν εκεί, είτε έπαιρναν σπόρους από όπου πήγαιναν και τους έφεραν στα μέρη που ζούσαν. Παραδείγματα αυτών των «ταξιδιών», είναι η ντομάτα που προέρχεται από τη Λατινική Αμερική, η μελιτζάνα και ο πλατύφυλλος βασιλικός από την Ινδία, τα ροδάκινα από την Περσία ή τα μήλα από το Καζακστάν. Όλα αυτά τα προϊόντα δεν υπήρχαν στην Ελλάδα από πάντα. Κάποιοι έφεραν αρχικά τους σπόρους, τους μεγάλωσαν και τους εξέλιξαν με την πάροδο των χρόνων. Τα φυτά αυτά έβγαλαν σπόρους οι οποίοι ήταν εγκλιματισμένοι στο νέο τους περιβάλλον και κάπως έτσι γράφεται η ιστορία της τροφής της

ανθρωπότητας».

Βιομηχανική Γεωργία και οι εταιρείες σπόρων

«Από κάποιο σημείο και μετά, στις αρχές του 20ο αιώνα, όταν άρχισε η βιομηχανική γεωργία, άρχισαν να δημιουργούνται εταιρείες που εμπορεύονταν σπόρους. Κρατούσαν φυτά για αναπαραγωγή και πουλούσαν τους σπόρους τους. Σιγά-σιγά αυτές οι εταιρείες άρχισαν να συνεργάζονται και με εταιρείες που έφτιαχναν φυτοφάρμακα, λιπάσματα κλπ. Επειδή υπήρχε αυξανόμενη πίεση για περισσότερη παραγωγή, για ομοιομορφία («θέλω κι εγώ τέτοια ντομάτα, γιατί αυτή η ντομάτα μας δίνει περισσότερα κιλά ανά στρέμμα»), άρχισαν να διασταυρώνουν διάφορα φυτά στο εργαστήριο και έτσι προέκυψαν τα υβρίδια. (αργότερα έφτασαν στην γενετική τροποποίηση και τις επεμβάσεις στο DNA). Σταδιακά, οι εταιρείες οι οποίες έφτιαχναν σπόρους-υβρίδια διαφόρων φυτών, που εγγυούνταν καλή παραγωγή, καλό χρώμα και μεγαλύτερη ζωή στο ράφι, άρχισαν να συγχωνεύονται με τις εταιρείες που βγάζουν φυτοφάρμακα και να αντικαθιστούν τους αγρότες, οι οποίοι κρατούσαν τον σπόρο τους».

Οι ποικιλίες που χάθηκαν

«Από κάποιο σημείο και μετά η αγροτική πολιτική των προηγμένων χωρών, άρχισε να στηρίζεται πάνω σε αυτές τις βάσεις. Ήθελαν δηλαδή έναν πιστοποιημένο σπόρο που να βγάζει συγκεκριμένα κιλά στάρι ανά στρέμμα. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα, τον τελευταίο αιώνα, να χαθεί περίπου το 95% των ντόπιων ποικιλιών-φυτών. Η πολιτική δηλαδή του να φτιάχνουμε σπόρους για μεγάλη παραγωγή που να ταιριάζουν με τα τάδε φυτοφάρμακα και λιπάσματα μας έκανε να έχουμε χάσει αρκετές ποικιλίες οι οποίες μπορεί να ταίριαζαν περισσότερο σε διάφορες περιοχές. Γιατί τώρα, αν βάλεις το τάδε στάρι που μπορεί να φτιάχτηκε στο τάδε εργαστήριο για να ταιριάξει με το τάδε λίπασμα και το τάδε φάρμακο μπορεί να μην ταιριάζει με τη συγκεκριμένη περιοχή και τις ιδιαιτερότητες της. Οι σπόροι που καλλιεργούνταν από πάπου προς πάπου ήταν προσαρμοσμένοι στην περιοχή, στις εποχές και τις διατροφικές ανάγκες των ανθρώπων. Υπήρχαν στάρια που είχαν πολύ ή λίγη γλουτένη, που είχαν

περισσότερη ή λιγότερη πρωτεΐνη, ενώ σήμερα έχουν όλα αντικατασταθεί από δυο-τρία είδη».

Συμπέρασμα

«Ασφαλώς αρχικά χάνεται η βιοποικιλότητα. Για παράδειγμα, ενώ τώρα δεν έχει πάρα πολλές βροχές, οι περισσότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται χρειάζονται πολύ νερό. Επίσης χρειάζονται πάρα πολλές εισροές σε λιπάσματα και φυτοφάρμακα με αποτέλεσμα όταν υπάρχει οικονομική κρίση, όπως τώρα, να δημιουργείται τεράστιο πρόβλημα στον αγρότη. Ο μέσος αγρότης είναι χρεωμένος μέχρι το λαιμό γιατί δε μπορεί να αγοράσει λιπάσματα και φυτοφάρμακα. Από την άλλη όμως είναι αναγκασμένος να τα αγοράσει γιατί οι σπόροι που έχει αγοράσει εξαρτώνται από τα λιπάσματα και τα φυτοφάρμακα. Οπότε το γεγονός ότι χάνονται πολλές ποικιλίες σπόρων επηρεάζει την γενικότερη ποιότητα της ζωής μας (να μη μπορώ να επιλέξω μια συγκεκριμένη ποικιλία σταριού με χαμηλή γλουτένη για παράδειγμα), αφετέρου σπαταλούνται πάρα πολλοί πόροι. Πολύ νερό, πολλά λεφτά και πάρα πολύ πετρέλαιο. Παλιότερα οι παραγωγοί με τα μικρά τους χωράφια κατάφερναν χωρίς πετρέλαιο, να βγάζουν τις ποικιλίες τους. Σήμερα, χρειάζονται τεράστιες εισροές σε πετρέλαιο για τα μηχανήματα, σε λιπάσματα και φυτοφάρμακα για να βγει μεγαλύτερη παραγωγή. Και το χειρότερο είναι πως έχει δημιουργηθεί μια σχέση εξάρτησης με τις μεγάλες βιομηχανίες των σπόρων και των λιπασμάτων. Τέλος, μπορεί το θέμα της βιοποικιλότητας να μας φαντάζει πολύ θεωρητικό, μας εξασφαλίζει όμως μια ασφάλεια. Δηλαδή, αν σε έναν παραγωγό δεν πάει καλά φέτος η μια ποικιλία σταριού, θα έχει για το ψωμί του από μια άλλη ποικιλία που καλλιεργείται στο διπλανό χωράφι. Αν μια παραγωγή δεν πάει καλά σε ένα σημείο, μπορεί να βρει μια διαφορετική ποικιλία σε κάποιο άλλο σημείο. Το καλό με τις ντόπιες ποικιλίες είναι ότι επειδή έχουν ευρεία γενετική βάση, προέρχονται δηλαδή από πολλούς διαφορετικούς «γονείς», έχουν μεγαλύτερη προσαρμοστικότητα σε όλα τα κλίματα, τις συνθήκες και τα εδάφη. Είναι σημαντικό επίσης να αναφέρουμε πως η Ελλάδα έχει την μεγαλύτερη βιοποικιλότητα σε όλη την Ευρώπη συνεπώς οι αλλαγές στην νομοθεσία θα επιφέρουν

και τις μεγαλύτερες αλλαγές εδώ».

Τι συμβαίνει τώρα;

«Οι αλλαγές στη νομοθεσία πάνε να επιτύχουν το εξής: Σου λέει θέλετε ντόπιες ποικιλίες; Πολύ ωραία. Για να μπορείτε να τις καλλιεργήσετε σε κτήματα άνω των 10 στρεμμάτων δηλαδή για πιο μαζική παραγωγή, θα πρέπει να είναι γραμμένες σε έναν ευρωπαϊκό κατάλογο. Για να γραφτεί σε αυτό τον κατάλογο μια ποικιλία, θέλει καταρχήν πάρα πολλά λεφτά (3.000 με 4.000 ευρώ για κάθε ποικιλία). Αν δηλαδή, ένας αγρότης με μικρή παραγωγή καλλιεργεί τριών ειδών ρεβίθια στο χωράφι, ποια από όλες τις ποικιλίες θα μπορέσει να γράψει; Επίσης, εκτός από τα πολλά χρήματα, χρειάζεται να καλύπτει και κάποιες συγκεκριμένες προϋποθέσεις και παραμέτρους, όπως είναι η ομοιομορφία των σπόρων και η σταθερή απόδοση. Όποιος καλλιεργεί φυτά ξέρει πως αυτό είναι κάτι που δεν μπορεί να το έχει, παρά μόνο αν καλλιεργήσει εντατικά και με χημικά. Σε πάνε από δω, σε πάνε από κει και πάλι σε φέρνουν στο ότι αν θέλεις να κάνεις μεγάλη αγροτική παραγωγή, θα πρέπει να πάρεις από την εταιρεία που έχει τις απαιτούμενες πιστοποιήσεις. Αν πάρεις από την εταιρεία θα σου δώσουν και επιδότηση, οπότε στο κάνουν ακόμα πιο ελκυστικό. Αν είσαι αγρότης και θέλεις να πάρεις επιδότηση, πρέπει τότε να πάρεις σπόρο από την εταιρεία. Σήμερα, πολλοί πατατοπαραγωγοί που φυτεύουν με παραδοσιακό σπόρο, δεν μπορούν να πουλήσουν γενετικό υλικό σπόρου πατάτας, εάν δεν είναι πιστοποιημένος. Πιστοποιημένος από κάποια εταιρεία ή σε κάποιο κατάλογο.»

Τι είναι το Πελίτι;

«Πριν περίπου 18 χρόνια, ο Παναγιώτης Σαΐνατούδης, με αφορμή κάποιους σπόρους που του έδωσε ένας φίλος του από κάποια φυλή της Κεντρικής Αμερικής που είχε εξαφανιστεί, αποφάσισε να αρχίσει να μαζεύει παραδοσιακούς σπόρους. Άρχισε λοιπόν να κάνει ταξίδια σε όλη την Ελλάδα και να μαζεύει παραδοσιακούς σπόρους. Κάπως έτσι λοιπόν εμπνεύστηκε την ιδέα και αποφάσισε να δει τι μπορούσε να κάνει στην Ελλάδα. Συντόνισε λοιπόν την πρώτη σύναξη που μαζεύτηκαν περίπου 40 άνθρωποι και αντάλλαξαν

σπόρους. Σήμερα οι άνθρωποι που συμμετέχουν σε αυτές τις ετήσιες συναντήσεις φτάνουν τους 7.000. Η ετήσια γιορτή στο Παρανέστι είναι μια από τις μεγαλύτερες γιορτές ανταλλαγής σπόρων σε όλο τον κόσμο. Σε αυτές τις συναντήσεις ανταλλάσσονται δωρεάν παραδοσιακοί σπόροι και γενετικό υλικό σπόρων. «Από χέρι σε χέρι και από καρδιά σε καρδιά».

Το Πελίτι είναι σημείο αναφοράς για την διατήρηση των ντόπιων ποικιλιών-φυτών και ζώων. Είναι μια κοινότητα ανθρώπων με έδρα το Παρανέστι Δράμας, οι οποίοι ανταλλάσσουν αγαθά και υπηρεσίες χωρίς χρήματα. Κάθε χρόνο εκδίδει ένα έντυπο που λέγεται «Κατά τόπους αγροκτήματα» και αναφέρει όλους τους παραγωγούς που κρατάνε ντόπιες ποικιλίες και τι καλλιεργεί ο καθένας καθώς και τις υπηρεσίες που προσφέρει κάποιος έναντι κάτι άλλου (ανταλλακτικό εμπόριο).

Υπάρχουν τοπικές ομάδες σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας όπως στην Κομοτηνή, την Αίγινα, την Κοζάνη και διάφορες άλλες. Τώρα δημιουργείται και η τοπική ομάδα του Πελίτι στην Αθήνα.

Το φιλοσοφικό υπόβαθρο του Πελίτι βασίζεται στην αχρήματη οικονομία, στο να ανταλλάσσουμε πράγματα από την καρδιά μας, να μαθαίνουμε να δίνουμε και αντίστοιχα να παίρνουμε. Επίσης βασίζεται στη λογική του ότι δεν είμαστε θύματα των εταιρειών, είμαστε ενεργοί πολίτες και μπορούμε να επηρεάσουμε τα πράγματα. Οι επιλογές μας επηρεάζουν το γίγνεσθαι. Ότι δεν παίρνουμε το ρόλο «σηκώνουμε τα χέρια ψηλά» αλλά λέμε ότι αυτοί έχουν τα σχέδιά τους και εμείς έχουμε τα δικά μας.»

Τελειώνοντας την κουβέντα με την κα Γκώγκου ένιωθα πως είχε αποκαλυφθεί μπροστά μου ένας καινούριος κόσμος. Ο κόσμος των σπόρων και της ανταλλαγής τους. Ερασιτέχνες γεωπόνοι που μαθαίνουν στην πράξη και προσπαθούν να διατηρήσουν ένα από τα πολυτιμότερα αγαθά αυτού του πλανήτη. Αντιστέκονται στον έλεγχο που προσπαθούν να επιβάλουν οι πολυεθνικές, δημιουργώντας τα δικά τους σχέδια. Στο τέλος της κουβέντας μας, η κα Γκώγκου μου είπε κάτι που έβαλε σε σκέψεις: «Ξέρεις γιατί συμβαίνουν όλα αυτά; Γιατί έχουμε απομακρυνθεί από την

πηγή της τροφής μας». Με αυτή της τη φράση ένιωσα για λίγο σαν να μπορούσα να δω το μέλλον. Και ήταν απόλυτα δυστοπικό. Είχε εικόνες sci-fi και ανθρώπους να τρώνε χημικά κυβάκια. Μας είδα να απομακρυνόμαστε όλο και πολύ από την τροφή μας, τη φύση, τη ζωή όπως τη ξέρουμε. Ακόμα μπορούμε κάτι να περισώσουμε. Μόνο να θυμηθούμε.

Περισσότερα για την εναλλακτική κοινότητα του Πελίτι [εδώ](#).

Πηγή/φωτό: [enfo.gr](#)