

ΣΥΝΔΕΟΝΤΑΣ ΤΗ ΜΕΙΩΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ: 3 ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΤΟ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΦΕΡΕΙ (της Χριστίνας Σακαλή)

✘ Χθες έκανα μια βόλτα στο Greenwave Festival που αυτές τις μέρες πραγματοποιείται στη Θεσσαλονίκη, και ενθουσιάστηκα. Όχι μόνο λόγω του πλήθους των δραστηριοτήτων και της πλούσιας αγοράς με τους τοπικούς παραγωγούς και χειροτέχνες, αλλά και λόγω της ποιότητας των προϊόντων που ανακάλυψα εκεί. Πολλοί από τους παραγωγούς αυτούς, εκτός του ότι καλλιεργούν με τρόπους αειφορικής, φυσικής καλλιέργειας, επιπλέον διακινούν τα προϊόντα τους με τρόπους που εξασφαλίζουν τη μείωση της πλαστικής ρύπανσης, όπως σε γυάλινα βάζα, χάρτινα περιτυλίγματα, ή σκεύη που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.

Θα επικεντρωθώ σε τρεις από αυτούς / αυτές τις παραγωγούς όχι μόνο για τα πολύ ιδιαίτερα προϊόντα που βρήκα στους πάγκους τους, αλλά και για το γεγονός ότι και οι τρεις συμμετέχουν σε ένα δίκτυο εναλλακτικής οικονομίας που επιτρέπει τη διακίνηση των προϊόντων τους μέσω της χρήσης εναλλακτικών νομισμάτων και άρα επιτρέπει την πρόσβαση στα προϊόντα τους ακόμα και σε ανθρώπους που δεν διαθέτουν αρκετή αγοραστική δύναμη σε ευρώ ή που βρίσκονται αποκλεισμένοι από την συμβατική αγορά και άρα δε διαθέτουν εισοδήματα σε συμβατικό νόμισμα.

✘

Συγκεκριμένα η Μαρία, ο Παναγιώτης και η Βέρα είναι τρεις παραγωγοί με πολύ διαφορετικά, μοναδικά στο είδος τους θα τα χαρακτηρίζα αγαθά, που όμως μοιράζονται ως κοινά χαρακτηριστικά την συνειδητή αποφυγή πλαστικών υλικών για τη

διακίνησή τους, καθώς και τη συμμετοχή σε δίκτυα εναλλακτικών νομισμάτων, τόσο του τοπικού νομίσματος KOINO στη Θεσσαλονίκη, όσο και του παγκόσμιου ψηφιακού νομίσματος FairCoin μέσω του οποίου επιχειρείται η οικοδόμηση μιας εναλλακτικής, δίκαιης οικονομίας σε παγκόσμιο επίπεδο.

Η Μαρία είναι μεταποιήτρια προϊόντων διατροφής, όπως μπάρες ενέργειας και δημητριακά για πρωινό, με βάση ένα πολύ ιδιαίτερο συστατικό, το Χαρούπι που της επιτρέπει να δημιουργεί νόστιμα, vegan προϊόντα με τη χαρακτηριστική γεύση του χαρουπιού που μοιάζει αρκετά με τη σοκολάτα. Εκτός από το χαρούπι, η Μαρία χρησιμοποιεί υλικά όπως σιτάρι, κριθάρι και βρώμη, ανακατεύοντάς τα με ινδοκάρυδο, κακάο, ταχίνι κ. ά. δημιουργώντας προϊόντα μοναδικά ως προς τη γεύση, αλλά και τις θρεπτικές ιδιότητες! Τα περισσότερα από τα προϊόντα τα προσφέρει χρησιμοποιώντας χάρτινα περιτυλίγματα, τα οποία φιλοτεχνεί η ίδια με ιδιαίτερο μεράκι και γούστο, αφού μάλιστα η προηγούμενη εργασία της ήταν διακοσμήτρια. Η Μαρία έχει ονομάσει τη δραστηριότητά της 'Το Χαρούπι' και μπορείτε να τη βρείτε στη διαδικτυακή αγορά FairMarket όπου μπορείτε να αγοράσετε τα προϊόντα της με FairCoins, καθώς και σε τοπικές οικογιορτές της Θεσσαλονίκης.



Ο Παναγιώτης καλλιεργεί κηπευτικά προϊόντα και βότανα, διαθέτοντας έτσι μια πλούσια ποικιλία προϊόντων όπως σάλτσες, ελιές, ρίγανη, θυμάρι, λιαστές ντομάτες, βότανα για τσάι όπως θυμάρι και άγριο τριαντάφυλλο, γλάστρες με αλόε βέρα, σαπούνια και καλλυντικά από φυσικά υλικά. Η ιδιαίτερη σπεσιαλιτέ του όμως είναι το καπνιστό πιπέρι από μπαχοβίτικη πιπεριά παραδοσιακής ποικιλίας, που καπνίζεται με φυσικές διαδικασίες σε φούρνο από ξύλο οξιάς. Υπάρχουν δύο είδη, το γλυκό και το καυτερό που μπορούν να απογειώσουν τη γεύση σε όποια συνταγή προστεθούν. Ο Παναγιώτης χρησιμοποιεί σχεδόν αποκλειστικά χάρτινα σακουλάκια και γυάλινα βάζα για τη διακίνηση των προϊόντων του, ενώ δημιουργεί γλάστρες για φυτά και βότανα

μέσα σε πλαστικά κεσεδάκια, που προέρχονται από επανάχρηση. Μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί του για να παραγγείλετε στο e-mail: panagiotiskochlikis@gmail.com.

Η Βέρα είναι η πιο ενεργά μαχητική στον αγώνα κατά της πλαστικής ρύπανσης, μια που τα ίδια της τα προϊόντα στοχεύουν στη μείωση της χρήσης πλαστικών συσκευασιών και απορριμμάτων με βασικό σκοπό δημιουργίας τους την επανάχρηση! Η Βέρα λοιπόν ράβει πανέμορφες πάνινες τσάντες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν από όλες και όλους όσους θέλουν να κάνουν τα ψώνια τους αποφεύγοντας τη χρήση της πλαστικής σακούλας. Η λεπτομέρεια που όπως πάντα κάνει τη διαφορά είναι μια ενσωματωμένη θήκη στην άκρη της κάθε τσάντας που μας επιτρέπει να τη διπλώσουμε, μετατρέποντας την ίδια την τσάντα σε ένα μικρό πάνινο πουγκάκι που μπορεί να χωρέσει οπουδήποτε, μέχρι την επόμενη φορά που θα το χρειαστούμε. Εκτός από τις κλασικές πάνινες τσάντες, η Βέρα φτιάχνει επίσης μικρότερα πάνινα τσαντάκια σε διάφορα μεγέθη που μπορούν να χρησιμοποιούν για την αγορά χύμα προϊόντων όπως ξηροί καρποί, δημητριακά, φρούτα, ακόμα και ψωμί. Θα βρείτε τα προϊόντα της στο facebook στη σελίδα [Wasteless Upcycled Items](#).

Το πιο εντυπωσιακό από όλα όμως είναι ότι και οι τρεις παραγωγοί συμμετέχουν στην προσπάθεια δημιουργίας ενός εναλλακτικού και αλληλέγγυου οικονομικού συστήματος, ενός οικοσυστήματος δίκαιης οικονομίας, με κεντρικό εργαλείο ένα εναλλακτικό νόμισμα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε παγκόσμιο επίπεδο και ονομάζεται FairCoin. Το FairCoin είναι ένα ψηφιακό νόμισμα που ήταν εγκαταλελειμμένο και υιοθετήθηκε από τη συλλογικότητα FairCoop πριν από δύο χρόνια, με όραμα τη σταδιακή και συλλογική αλλαγή της οικονομίας, μέσα από την επέκταση ενός δικτύου συνεργατικής και αλληλέγγυας οικονομίας, μέσα στο οποίο θα πραγματοποιούνται πραγματικά δίκαιες συναλλαγές. Η συμμετοχή στο ψηφιακό νόμισμα FairCoin είναι ιδιαίτερα απλή, με την εγκατάσταση ενός ψηφιακού πορτοφολιού, χάρη στο οποίο μπορούν να πραγματοποιηθούν μεταφορές νομισμάτων διαδικτυακά ανάμεσα στους χρήστες/ριες και τα

συνεργατικά εγχειρήματα που το χρησιμοποιούν. Για παράδειγμα εγκαθιστώντας το ψηφιακό πορτοφόλι FairCoin στον υπολογιστή μου, μπόρεσα να αγοράσω προϊόντα από τη Μαρία, τον Παναγιώτη και τη Βέρα στέλνοντας το αντίστοιχο αντίτιμό σε FairCoins στα ψηφιακά τους πορτοφόλια! Στη Θεσσαλονίκη υπάρχει ήδη μια ομάδα που αποτελείται από ακτιβιστές/ριες, ερευνητές/ριες, συνεργατικά καταστήματα και παραγωγούς που ασχολούνται ενεργά με τη μελέτη και ανάπτυξη του δικτύου εναλλακτικής οικονομίας στη β. Ελλάδα. Μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί τους στο e-mail: thessaloniki@fair.coop.

Πηγή/φωτογραφίες: 365tolessplastic.wordpress.com

Από: Εναλλακτικός, enallaktikos.gr