

附錄二

為何要實行CSA

— 在「社區為本的有機農業」研討會（2003年11月22日）的講話大綱

嘉道理農場暨植物園農業部楊寶熙

食物是人類生存最基本的需要

食物的生產及銷售模式影響：

1. 資源運用
2. 環境問題
3. 社區經濟及關係

我們現在的食物系統 (food system) 的特點：

1. 用大量化肥、農藥，單一生產
2. 用多種添加劑及過量的包裝
3. 冷藏、貯存、長途運送
4. 交由大型企業出售

這有甚麼問題？：

1. 破壞生態
2. 損害健康
3. 壟斷市場
4. 疏離的人際關係

怎樣才是一個可持續的食物系統 (sustainable food system) ?

原則	符合這些原則的例子
1. 資源循環再用—譬如利用雞隻豬隻的糞便、田間植物殘株、食物的殘渣等造堆肥	有機耕種、 永續農業 (permaculture)、 生態農業 (eco-farming)
2. 儘量利用各種本土資源	生物動力農耕 (Biodynamics)
3. 低投入 (low input) (特別適合小農戶) 不需用大型機械、或者昂貴的化肥農藥；自留種子等	
4. 生產健康、有營養的食物	

5. 供應與需求儘量吻合，減少浪費（即生產者與消費者有很好的聯系）	1. 農民市場 (Farmers' market) — 生產者與消費者直接溝通 2. 都市園圃 (Community gardening) — 鼓勵家庭自己種植食物 3. 消費合作社 4. 會員制度 5. 社區為本的農場 (Community Supported Agriculture CSA)
-----------------------------------	--

總的來說：

1. 一個可持續的食物系統，除了生產方面要符合保護生態及自然資源外，其他的環節如加工、運送到銷售方法都不應該對抗大自然、對她造成破壞，而是讓各種生物和諧共處；不是以「開發者」的姿態，恣意掏空或者耗盡地球的資源，而是延長自然資源的壽命，甚至讓它們變得更加豐盛、富饒；
2. 同時，一個可持續的食物系統不應該分割生產者和消費者，而是讓他們有很好的溝通。生產者可以了解消費者想吃甚麼、消費者可以知道生產者有甚麼困難。

社區為本的農業 (CSA) 起源：

六十年代的日本 (Teikei 1965)，八十年代的瑞士及美國 (1984)
(日本及其他國家的 CSA 由第二節的講者詳細介紹)

基本概念 (Basic Concept)

1. 共同承擔風險及分享成果（注意：不是同情／施捨）
 - 消費者／會員預先付款予生產會員（一年或一季）
 - 生產會員則承諾把農場收成送給消費會員
（供應、分發方式、生產數量、價錢均由雙方商討決定）
 - 消費者與生產者共同承擔打風落雨時失收的風險，但可穩定地吃到新鮮、安全、低於市價的蔬菜
 - 生產者預先收到訂金，安心種菜，不必擔心天氣變化，但隨時受到消費者的監察，也不會因豐收而增加收入（如雙方同意，農夫可把多餘的拿去別的地方出售或送給慈善機構、或者任由會員自由取用，總之一切由協商決定）
2. 尊重自然、向生態環境負責
3. 本地生產、本地消費
也是向生態負責的一環，減少因運輸及貯存而出現的燃料消耗；也可減少包

裝的垃圾、防腐劑、副射等的使用

原則及信念 (Principles and Values)

1. 伙伴關係、平等互惠
 - 不論生產者和消費者之間或者是消費者之間都是平等的
 - 品種、價格及生產數量由雙方磋商後決定
 - 包含了人與人之間的關懷及諒解
2. 打破大型企業對食品生產的壟斷／扶助小農（小農經濟消失）

優點 (Benefits)

1. 互惠
 - 消費者用較低的價錢吃到安全、新鮮的菜/真正的食物 (real food)
 - 生產者有個可信賴的市場
2. 重拾人與自然的關係
 - 消費者明白食物生產與泥土、天氣、環境等等的關係，
 - 生產者選擇最符合生態保育的耕種方法
3. 生產多樣化
消費者要求多樣化的蔬菜，因此保證了農場不會實施單一種植，而是必須實行間作、伴作等符合生態保護的耕種方法，或更鼓勵農場轉向多元化生產，例如種植香草，甚至種果樹、養蜂、養雞鴨等
4. 減少浪費資源
 - 因預先計劃生產，種出來的都會有人接收（購買），避免了丟掉「多餘」的作物或賣相不好的作物
 - 縮短運送里程，減少貯存及運送開支等燃料消耗
 - 減少包裝
5. 照顧弱勢社群的消費者
未能用現金購買農產品的消費者可以用勞動力代替（如協助各項田間工作、會計文書工作或分發的工作等 [c.f. 時分券, sliding scale]，當然這些工作亦可由會員義務分擔。）（從 biodiversity 到 social diversity）
6. 增加小型農場的生存空間、減少中間開支

〔備註：這裏先介紹最理想、最高調的 CSA，然後才探討甚麼模式的 CSA 最適合香港。〕

爲甚麼要實行 CSA？

1. 從人際關係的角度：
在傳統鄉村，食物除了可以裹肚，還是人際關係、鄰里關係的一種表現（互相餽贈自己種植或加工的食物）。隨著社會都市化、工業化、商業化，人類

生存的必需品全都變為商品。必須要付出金錢才能取得食物，人際關係亦只剩下金錢關係、社區資源不能真正共享。現代香港的社區融和，是否可以透過 CSA 建立起來？

2. 從農民收入的角度：

農業不受重視，香港情況特別嚴重。農民的人數不斷減少，因為收入少、風險大、社會地位低，生活朝不保夕；農地不受保護，耕種沒有前景，因此沒有接班人。CSA 的建立可以令農民有穩定的收入，安心生產，可以吸引新人入行。

3. 保育角度：

人類與大自然的關係透過食物（或者是種植）建立起來，知道大地是養育人類的母親，不會胡亂破壞環境。重新認識「食物—大地（包括各種生物）—人」三者之間的關係。大部份的 CSA 都是用有機耕種或生態農業生產，就算 CSA 農場用的是常規種植方法，因為是本地生產—本地消費，單是在運輸方面減少燃料的使用及所造成的污染，已經對生態環境有很大幫助。

4. 文化角度

一個地方的農業反映她的文化，英文 agriculture 本身已包含文化一詞在內，一個地方種什麼，吃什麼，怎樣吃，就是本土文化。有人說香港沒有文化，是否跟香港沒有農業有關？

如何開始（架構）

可以由生產者或消費者發起，亦有由中間人（社區組織／c.f.主婦聯盟）發起。

成立核心小組

- ◆ 核心小組決定長短期生產目標、制訂預算、安排工作
- ◆ 農夫要估計他的田能夠生產的品種及數量
- ◆ 會員根據自己的需要決定會購買的份數。
- ◆ 計算成本
- ◆ 成本包括農夫的薪金、田租、種子及肥料、農具、水電支出、運送開支等。（因這些成本費用無論會員是否收到農產品也要付出，所以實際上包括了風險成本在內）
- ◆ 然後計算出一份收成的成本（通常一份收成是足夠一個四人家庭一星期的份量或根據當地核心家庭的大小而定）
- ◆ 尋找合適的會員（通常是居住附近或同一工作單位的人）
- ◆ 分發（找一個合適的分發站，由會員協助秤好蔬菜—可以是義務，可以用勞動力代替部份付款）
- ◆ 監察（監察農夫是否根據會員要求的方法生產）
- ◆ 宣傳教育（包括搞活動、意見調查、甚至出刊物等）

CSA 的形式很多元化，每個地區可以有自己的特點：

1. 從每人都要參與耕種或其他工作，到消費者只需付錢，農產品自會送到你的家門口都有。
2. 從幾個家庭到幾百個家庭組成的都有

總結：

1. 參加 CSA 與從超市／街市買一棵有機菜（尤其是入口）的分別？
2. 參加 CSA 與包起一個農場的分別？

答案：

1. 不知道生產者是誰、與生產者沒有溝通、不能反映意見
2. 入口菜從老遠運來，用了很多燃料；而且吃到的可能是幾日前或甚至幾個月前的菜
3. 「包起一個場」有給人「有錢大晒」、「消費者永遠是對的」的感覺，不是有商有量，互相提攜

有機 CSA 的參考網頁及書籍：

1. What is CSA and How does it work
<http://www.umass.edu/umext/csa/about.html>
2. The Robyn Van En Centre
<http://www.csacenter.org/Welcome.html>
3. Organic Consumers Association
<http://www.organicconsumers.org/organic/buylocal051603.cfm>
4. 主婦聯盟
<http://forum.yam.org.tw/women/backinfo/recreation/womenf.htm>
5. The Community, Food and Agriculture Program
http://www.cals.cornell.edu/agfoodcommunity/afs_temp1.cfm?topicID=68
6. Sharing the Harvest — A Guide to Community-supported Agriculture
By Elizabeth Henderson with Robyn Van En
ISBN 1-890132-23-2
7. Local Harvest — Delicious Ways to Save the Planet
By Kate de Selincourt
ISBN 0-85315-853-3