

TARTU ÜLIKOOL  
Filosoofiateaduskond  
Kultuuriteaduste ja kunstide instituut  
Etnoloogia osakond

Liisi Reitalu

**GLOBAALNE, KOHALIK JA ALTERNATIIVNE  
TOIDUKOGUKOND JUURIKAS**

Bakalaureusetöö

Juhendaja: Ester Bardone (PhD)

Tartu 2016

# Sisukord

Sissejuhatus.....	2
1 Alternatiivsed toiduvõrgustikud: ideoloogiad ja praktikad .....	4
1.1 Alternatiivsed toiduvõrgustikud – mõiste erinevatest tähendusest .....	4
1.2 Alternatiivseid toiduvõrgustikke iseloomustavad jooned.....	8
1.2.1 Vastasseis globaliseerunud toidutööstusele.....	9
1.2.2 Toiduga kindlustatus ja toidusuveräänsus.....	10
1.2.3 Teadlik tarbija.....	11
1.2.4 Toiduohutus ja kvaliteetne mahetoit.....	12
1.2.5 Keskkondlik, majanduslik ja sotsiaalne jätkusuutlikkus.....	14
1.2.6 Kohalikkus.....	15
1.2.7 Tootja-tarbija suhted ja usaldusel põhinev majandus.....	16
1.2.8 Aktivism ja aktiivne kodanikuühiskond.....	17
1.3 Alternatiivsete toiduvõrgustike vormid ja piirkondlikud erinevused .....	18
2 Allikad ja metodoloogia .....	22
3 Analüüs.....	27
3.1 Toidukogukond Juurikas: koostöö talunikega ja suhtlusviisid .....	27
3.2 Juurika liikmete taust ja alternatiivsete toiduvõrgustike kogemused.....	31
3.2.1 Juurika liikmete varasemad toiduharjumused.....	35
3.2.2 Lapsepõlvest üle kandunud passiivsed teadmised.....	37
3.2.3 Liikmete tänased toiduhanke harjumused.....	38
3.3 Juurika liikmete osalusmotiivid.....	40
3.4 Kohalik ja globaalne Juurika praktikas.....	45
3.4.1 Kohaliku ja globaalsete alternatiivsete toiduvõrgustike võrdlus.....	45
3.4.2 Juurikas kohalikus toidukultuuris ja globaalses alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses – „alternatiiviks“ millele?.....	47
Kokkuvõte.....	50
Kasutatud Allikad.....	54
Empiirilised allikad .....	54
Kirjandus.....	54
Interneti viited.....	62
Filmid.....	63
Summary.....	64
Lisad.....	67

## Sissejuhatus

Viimastel kümnenditel on kasvanud teadlaste huvi toiduliikumiste, sealhulgas uut tüüpi tootja-tarbija koostöö viiside ja alternatiivsete toiduvõrgustike vastu. Viimaste puhul võib näha globaalset levikulainet lääne ühiskondades. Lugesdes alternatiivsete toiduvõrgustike teemalisi ingliskeelseid käsitlusi, jääb pildile võrdlemisi sarnane stsenaarium: inimesed, kes on leidnud, et tavapärase suurtööstuslik toidusüsteem on liialt kaugel, ebakvaliteetne ning ebaõiglane (nii tööjõu kui looduse suhtes), otsivad uusi võimalusi toiduhankeks ehk järgides toidu suveräänsuse põhimõtet, on kodanikud sobiva, ehk oma väärtustele vastava toidu hankimise enda ülesandeks võtnud. Saades inspiratsiooni mujal maailmas juba kasutusel olevatest kodanlikest toiduhankevormidest, ühinetakse nendega või luuakse ise kohalikul tasandil sarnaseid praktikaid. Selle skeemi järgi peaksid kõik tekkinud uued alternatiivsed võrgustikud olema sarnased, jagades ideoloogiaid ja vormilist külge. Alternatiivsete toiduvõrgustike teoreetilist diskursust jälgides võib jäädagi selline mulje. Kui hakkasin uurima Tartus tegutseva alternatiivse toiduvõrgustiku, Toidukogukond Juurika toimimist, ilmnis peagi, et lisaks sarnasustele globaalsete praktikatega, paistsid välja ka mitmed erinevused. Seega vaadates lääne ühiskonna äärealade, sh postsotsialistlike ühiskondade kogemusi ja minnes sealjuures juhtumite põhiseks, näeme, et kohalik kontekst on omalt poolt vorminud globaalsete praktikate kasutuselevõttu ja toimimist. Sellest tulenevalt võivad väliselt sarnaste praktikate taga olla mitmekülgsed tähendused, mis ei kattu senise diskursuse rõhuasetustega. Oma uurimusega proovin luua dialoogi ühe postsotsialistliku alternatiivse toiduvõrgustiku juhtum-uuringu ja seniste alternatiivsete toiduvõrgustike teoreetiliste käsitluste vahel (mida on koondanud näiteks Goodman jt 2013; Maye & Kirwan 2010 ja Renting jt 2012), et mõista esiteks selle kaudu kohaliku toidukultuuri eripärasid ja muutusi konkreetse tarbijarühma kogemusest lähtuvalt ning teisalt, et täiendada selle näite kaudu alternatiivsete toiduvõrgustike diskursust. Küsin oma töös:

- Kuidas suhestub Toidukogukond Juurika praktika rahvusvahelise alternatiivsete toiduvõrgustike diskursusega? Millised on ühisjooned ja millised erinevused?
- Milline roll on Juurika praktika tekkes kohalikul traditsioonil ja globaalsetel trendidel?
- Mis tähendus on Juurika praktikal selle liikmete ja kohaliku toidukultuuri jaoks ehk millele alternatiiviks on see toiduhanke praktika kohalikul tasandil?

Ühiskondlikust vaatepunktist on see teema oluline, osutamaks meie toidukultuuris aset leidvatele muutustele, millega inimesed oma elus toime tulla proovivad. Üksikisikute

tarbimisstrateegiate põhjal saab näha, millega rahul ei olda, mis on puudu ja kuhupoole elanikkond üldist toidusüsteemi suunata soovib. Siinjuures ei tuleks tekkinud praktikaid näha kui ideaalseid lõpplahendusi, vaid kui vaheetappi paremuse suunas. Teisalt oli see teema ka mulle isiklikult huvipakkuv, kuna sain selle kaudu laiendada oma teadmisi toiduhanke võimalustest ning rikastada ühtlasi oma toidulauda kohalike talunike toodanguga. Teisalt tundsin grupi liikmete kogemustes ära ühiseid väärtusi ja murekohti, mistõttu soovin neid laiemale ringile tutvustada.

Töö on üles ehitatud kolmes osas. Esimeses osas tutvustan lähemalt 'alternatiivsete toiduvõrgustike' mõistet ja varasemaid uurimusi, tõstatades sealjuures küsimuse, kuidas mõista nendes praktikates 'alternatiivsuse' tähendust. Seejärel annan põhjalikuma ülevaate senistest alternatiivsete toiduvõrgustikele omistatud tunnusoontest. Teooria peatüki lõpus toon välja mõned artiklites mainitud piirkondlikud eristused ja vaatan globaalsete alternatiivsete toiduvõrgustike praktikavormide tausta ning tutvustan põgusalt postsotsialistlike ühiskondade tarbimiskultuuri ajaloolist konteksti. Metodoloogia ja allikate peatükis tutvustan oma uurimusmeetodeid ja uurimisobjekti – Toidukogukond Juurikat

Töö analüüsi osa on jaotatud kolmeks. Esiteks vaatan lähemalt Toidukogukond Juurika üldist toimeloogikat. Järgmises alapeatükis tutvustan lähemalt konkreetsete liikmete tausta, vaadates sealjuures postsotsialistliku üleminekuperioodi toidukultuuri, mis on ühtlasi kontekstiks, milles konkreetne uuritav sihtgrupp (ülemineku perioodi põlvkond) oma toidu- ja tarbimisharjumusi välja on arendanud. Seejärel toon välja liikmete kogemuskirjeldustest nende senised toiduharjumused, sh varasemad kokkupuuted alternatiivsete toiduvõrgustikega ja lapsepõlvest kaasa saadud passiivsed teadmised, mis on osati uuritud toiduvõrgustikus osalemise eeldusteks. Liikmete analüüsi viimases osas tutvustan lähemalt nende Toidukogukond Juurikas osalemise motiive. Seejärel võtan kokku eelnevalt kirjeldatu, võrreldes omavahel globaalseid ja kohalikke kogemusi, ehk toon välja sarnasused ja erinevused teooria osas esitletud alternatiivsete toiduvõrgustike tunnuste ja Toidukogukond Juurika kogemuste vahel. Sealjuures arutlen, kohalikku toidukultuuri ja geo-poliitilist konteksti arvesse võttes, et kuivõrd on nende sarnasuste taga globaalsed mõjud ja kuivõrd võib olla tegu kohaliku traditsiooniga. Ning lõpetuseks võtan kokku selle praktika rolli globaalses alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses ja kohalikus toidukultuuris, vastates küsimusele – millele alternatiiviks võib olla see praktika valitud?

# **1 Alternatiivsed toiduvõrgustikud: ideoloogiad ja praktikad**

Selles peatükis avan oma töö ühe põhimõiste – alternatiivne toiduvõrgustik – teoreetilise tausta, tutvustades selle nähtuse kohta käibel olevat terminoloogiat. Defineerin sealjuures oma töö seisukohalt 'alternatiivsuse' mõiste kasutuse ning tutvustan 'glokalisatsiooni' kontseptsiooni, mille kaudu mõista globaalsete liikumiste kohanemist kohalikul tasandil. Seejärel vaatan lähemalt varasema kirjanduse põhjal alternatiivsete toiduvõrgustike olemust tuues välja selle diskursuse põhilised teemad. Peatüki lõpetuseks vaatan lähemalt praktikate piirkondlikke erinevusi, vaadates põgusalt ka postsotsialistliku tarbimiskultuuri eripära ning tutvustan ka globaalselt levinud alternatiivsete toiduvõrgustike praktikavorme ja nende tausta, et paigutada hiljem minu poolt vaadeldav Tartu toidukogukond rahvusvahelisse alternatiivse toiduvõrgustiku diskursusesse. Olgu veel täpsustatud, et esitlen eelkõige lääne ühiskondade diskursusi, mida kõrvutan hiljem postsotsialistlike kogemustega, jättes seega välja aasia või aafrika konteksti. (vt nt Maye jt 2007)

## **1.1 Alternatiivsed toiduvõrgustikud – mõiste erinevatest tähendusest**

Alternatiivne toiduvõrgustik on kontseptsioon, mis on tekitanud elavat arutelu erinevates teadusvaldkondades, eriti viimase 30 aasta jooksul, mil lääne tarbimisühiskondades on tekkinud palju uusi toiduhanke praktikaid. Hoolimata vormilisest varieerumisest ja tekkemotiivide mitmekesisusest, ühendab alternatiivseid toiduvõrgustikke toidu suveräänsuse idee, ehk sõltumatus hankida endale sobivate väärtustega toitu. Lühidalt öeldes on alternatiivne toiduvõrgustik organiseeritud toiduhankeviis, kus tarbijaid, kes tunnevad muret oma toidutarbimise harjumuste (moraalse külje) pärast on ühendatud tootjatega, kes soovivad oma pakutud toidu eest õiglasemat hinda, või kes tahavad toota toitu teisiti, kui tavapärase toidutööstuse loogika ette näeb (Maye & Kirwan 2010). Üldised alternatiivsete toiduvõrgustike tunnused on, et toit on värske, mitmekesine, orgaaniline, 'aeglane' ja kvaliteetne ning need koosnevad võrgustikest, mis on väikese geograafilise ulatusega, lühikese tarneaahelaga, traditsioonilised ja kohalikud, keskkondlikult jätkusuutlikud ja sotsiaalselt integreeritud. (Maye & Kirwan 2010: 2; Holloway jt 2007: 97) Ühisosa on ka see, et kõik need omadused on vastanduvad tavapärase toidu süsteemi iseloomule, mille iseloomuks on töödeldus, masstootmine, pikad tarneaahelad, ametlik jaekaubandus – ja mitteintegreeritus (Renting jt 2012: 291) ehk otsustusprotsessid on viidud tarbijast kaugemale

suurkorporatsioonide ja majandusliitude (WTO, NAFTA jne) käsutusse (vt Bello 2009). Alternatiivsed toiduvõrgustikud on vastupidiselt andnud kontrolli toidusüsteemi toimimise üle kodanike kätte, sidudes tarbijaid otse (kohalike) tootjate ja teiste toidutarne osapooltega. (Grasseni 2014: 181)

Kodanikualgatuslikke toiduhanke liikumisi on teadlased nimetanud nii 'alternatiivseks toiduvõrgustikuks' (*Alternative Food Network*) (vt Goodman jt 2012) vastandades neid praktikaid tavapärasele kapitalistlikule toidusüsteemile; 'lühikeseks toidu tarneahelaks' (*Short Food Supply Chains*) (vt Renting jt 2003), viidates tootja ja tarbija kontakti lähenemisele; kui ka 'kohalikuks toidu võrgustikuks/süsteemiks' (*Local Food System/Network*) (vt Selfa & Qazi 2005; Balázs 2012; Eesti kontekstis uurinud Oro 2015), rõhutades praktika kohalikku suunitlust. Viimase kõrval on Eesti kontekstis kasutusel ka termin – 'otse tootjalt tarbijale' ehk OTT (vt Eesti OTT, 2016), mida on tootjate seisukohalt uurinud näiteks Maaülikooli tudeng Kaisa Pajusalu (2015).

Oma mitmetasandilise mõjuulatuse tõttu on alternatiivsed toiduvõrgustikud uurimishuvi pakkunud erinevatele valdkondadele, mistõttu kasutan oma töös interdistsiplinaarset lähenemist, et nähtusest terviklikum pilt saada. Alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlustes võib näha nelja põhisuunda, millede keskmeks on: 1) lühenenud distants tootja ja tarbija vahel; 2) kohalikud väiketootjad; 3) spetsiaalsed toiduhanke viisid – tootjate kooperatiivid, taluturud ja CSA skeem (*Community Supported Agriculture* – kogukonna poolt toetatud põllumajandus); ning 4) (sotsiaalne, keskkondlik ja majanduslik) jätkusuutlikkus toidutootmis, -jaotus ja -tarbimis praktikates. (Renting jt 2012: 298; Moynihan & McDonagh 2008)

Teadusalade perspektiivist lähtuvalt on neid näiteks majanduslikust küljest käsitletud kui toimetuleku strateegiaid (Alber & Kohler 2008) ja teisalt kui lisaväärtustega nišimajandust (Zagata 2012). Sotsioloogid, antropoloogid ja inimgeograafid on vaadelnud nii võrgustikes teisenenud tootja ja tarbija suhteid (Grasseni 2014; Prigent-Simonin & Hérault-Fournier 2005; Ristkok 2014; Jaklin jt 2015), kui tundud huvi tarbijakäitumise ja kohaliku maaelu arengu potentsiaali vastu (Grasseni jt 2013; Mincyte 2011; Selfa & Qazi 2005; Veen jt 2012). Mitmed artiklid keskenduvad ka praktikate poliitilistele ambitsioonile, sh globaliseerumise vastuseisule ja uue kodanike toidusüsteemi loomisele (Gaytán 2004; Goodman jt 2012; Lamine jt 2012; Siniscalchi 2013; Renting jt 2012). Kõnekas on see teema ka keskkonna säästlikkuse ja jätkusuutliku ühiskonna seiskohalt (Mincyte 2012; Maurano & Forno 2015).

Kuigi akadeemiline huvi alternatiivsete toiduvõrgustike vastu on suur, on selle alternatiivsus

siiski ebaselge (Watts jt 2005; Whatmore jt 2003; Maye jt 2007). 'Alternatiivsuse' diskursused võivad olla mõjusad, toomaks esile neid olukordi, kus kogetakse ebaõiglast majandussuhet. Alternatiivsus ise on aga vaieldava sisuga mõiste, millel puudub ühtne ja püsiv definitsioon<sup>1</sup>. (Holloway jt 2007: 80) Suur osa alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlustest on vaadanud seda kui dihhotoomset suhet toiduvõrgustike ja domineeriva toidusüsteemi vahel. Need tarneahelad pakuvad tavapärasele toidusüsteemile alternatiive ruumiliselt (lühemad vahemaad ja 'toidukõrbete' varustamine), sotsiaalselt (tausta jälgitavus, isiklik kontakt ja kommunikatsioon) ja samuti toodete poolest (mitmekülgsem kohaliku toidu valik) (Veen jt 2012: 369). Kohalik versus globaalne, väike- versus suurtootja, siin versus seal, aeglane toit versus kiirtoit – on mõned tõmmatud paralleelid (Moynihan & McDonagh 2008).

Kuigi mõistet 'alternatiivsed toiduvõrgustikud' peeti sobivaks katusterminiks uute toiduhanke praktikate ilmnemise algeperioodil, mil neid nähti vastureaktsioonina peavoolu masstööstusele, siis tänapäeva teisenenud majandusruumis, kus sarnaste väärtustega (nt kohalik ja mahe) tooteid leiab samahästi suurte kaubanduskettide lettidel, ei ole see termin enam pädev, kirjeldamaks toiduvõrgustike rolli tänases ühiskonnas. (Renting jt 2012: 291-292; Maye & Kirwan 2010: 1) Alternatiivse ja peavoolu binaarset vastandamist kritiseerides, soovitataks hoopis märgata alternatiivsuse suhtelisust vastavalt olukorrale ja ajale ehk võtta fookusesse erinevate praktikate mõjude kombinatsioonid. (Holloway jt 2007: 80) Iga praktika lahendab tootmis-tarbimis probleeme omal viisil, kohtades ja põhjustel. Erinevustest hoolimata, on neil siiski teatud ühisosad diskursustes ja visioonides – luua 'parem' toidusüsteem. (Ibid: 90) Oma uurimuses kasutan 'alternatiivsete toiduvõrgustike' mõistet, sest erinevalt 'kohaliku toiduvõrgustiku' terminist, mis rõhutab praktika kohalikku mõõdet, tahaksin keskenduda sellele paljuvaieldud 'alternatiivsusele'. Minu uurimuse seiskohalt tähistab alternatiiv, sarnaselt Oxfordi sõnastiku definitsioonile, ühte saadaval olevat asendusvõimalust, mis ei tähenda tingimata vastandumist või teiste võimaluste kardinaalset välistamist. Selle definitsiooni kohaselt saan küsida kohaliku alternatiivse toiduvõrgustiku kohta, et millele alternatiiviks (ehk asenduseks) on see osalejate poolt valitud? Töö analüüsipeatükkides vaatlen lähemalt, miks ei ole 'alternatiivsus' kohaliku alternatiivse

---

<sup>1</sup> „Eesti keele seletav sõnaraamat“ annab sõna 'alternatiivne' üheks vasteks: „traditsioonilisele, tavapärasele, üldtunnustatule vastanduv, sellest erinev“, mis vastab ATV-le omistatud algele põhimõttele – vastanduda ja erineda ebaefektiivsest peavoolu toidutööstusest, mis ei ole aga nende ainus põhimõte. Sõna 'alternatiiv' vaste samas sõnastikus ütleb järgmist: „paratamatus valida üks kahest teineteist välistavast võimalusest; kumbki v. üks sellistest võimalustest.“ Selline radikaalne sundvalik ei vasta aga alternatiivse toidusüsteemi tegelikkusele, sest meie toidukultuur on hübriid, kus paralleelselt on samade indiviidide poolt kasutusel mitmed tarbimis- ja turustuspraktikad (Slee & Kirwan 2007; Renting jt 2012). Oxfordi sõnastik annab vähem radikaalse vaste, defineerides sõna '*alternative*' kui: „üks või enam asja, mis on veel võimaluse või valikuna saadaval“ (*(Of one or more things) available as another possibility or choice*). Selle definitsiooni järgi ei ole oluline vastanduda, või teisi võimalusi täielikult vältida, vaid võtta nähtusi kui saadaval olevaid valikuid.

toiduvõrgustiku – Toidukogukond Juurika näitel nii üheselt defineeritav nagu seda senini alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses tehtud on.

Globaalsete praktikate, sh alternatiivsete toiduvõrgustike ülevõttu kohalikul tasandil aitab mõista globalisatsiooni kontseptsioon. Sotsiaalteadustes tutvustas seda mõistet esmakordselt Roland Robertson, väljendades selle abil globaalsete (ehk universaalsete ja homogeniseerivate) ning kohalike (ehk partikulaarsete ja heterogeniseerivate) protsesside suhet (Robertson 1995). Erinevalt levinud ideest, et globalisatsioon on ühesuunaline homogeniseeriv protsess, mis lokaalseid eripärasid marginaliseerib ja alla surub, näevad sotsiaalteadlased Marwan Kraidy (1999) ja Roland Robertson (1995) seda protsessi kahepidisena ja dünaamilisemana. Kuigi globaalne areen piiritleb lokaalsete tegevuste võimalusi, ei ole need siiski täielikult dikteerivad ja alati on kohalikele jäetud valikuvõimalusi (*Murdock (1995)* – viidatud: Kraidy 1999: 472). Robertsoni (1995: 41) järgi rakendatakse kohalikul tasandil selekteerivat-õppimist, kus segatakse pidevalt kokku võõraid ideid vastavalt kohalikele vajadustele.

Rääkides globalisatsioonist, räägime ühtlasi kahe vastandliku nähtuse – modernsuse ja traditsiooni vahelisest dialoogist (Kraidy 1999). Esimese eesmärk on muutuda ja uueneda, teise puhul püütakse stabiliseeruda ja säilitada olemasolevat (Haukanes & Pine 2004). Nagu geograafid Jehlicka Petr ja Joe Smith (2012) lääne diskursuste kriitikas väitnud on, on vale arvata, et modernsus tähendab alati positiivsemat progressi ja traditsioonilisus seevastu tagurlikku mahajäämist. Vaadates nende näites Tšehhi ühiskonnas levinud toiduainete ise kasvatamise traditsiooni läbi jätkusuutliku ühiskonna prisma, paistab tulemus vastupidine – traditsiooniline lähenemine on jätkusuutlikum kui progressiivse ühiskonna meetodid. (Ibid)

Kokkuvõtteks tuleb tõdeda, et globaalne kultuur on kõikjal lokaalselt kohandatud, seega globalisatsiooni ilmumine on vältimatu. Meie ülesandeks jääb välja selgitada, milline on see kohalik pinnas (sh ajalooline kontekst), kus globaalne nähtus end levitab, et mõista, miks see siin just sel viisil kinnistus või ei kinnistunud? Millised eeldused (teadmised, oskused, varasemad praktikad, sobiv hoiak, infrastruktuur, seadusandlus jne) ja vajadused (kasulike nähtuste puudulikkus) on kohalikul tasandil varasemalt olemas? Teisalt võib vaadelda, millised on kinnistunud globaalsete praktikate kohalikud eripärad võrdluses muude rajoonidega, mõistmaks kohalike olude piiranguid (mida vajadusel parandada või lisada) või vastupidiselt osutamaks teiste rajoonide puudustele (mida mujal arendada saaks). Sest kokkuvõttes on kõik globaalsed trendid lokaalsete algupäradega ja miks mitte panustada oma kogemustega uute globaalsete trendide loomesse.

Järgnevides peatükides tutvustan lähemalt alternatiivsetele toiduvõrgustikele omistatud tunnuseid ja teemasid, mida analüüsis kohaliku praktika kogemusega võrdlema hakkan.

## **1.2 Alternatiivseid toiduvõrgustikke iseloomustavad jooned**

Maaelu geograafid Damian Maye ja James Kirwan (2010: 2) vastavad küsimusele – miks on tarbijad huvitatud alternatiivsetest toiduvõrgustikest? - et üldine huvi toidu vastu on kasvanud tarbijate seas ja toidule pööratakse rohkem tähelepanu, mida hoogustab meedia kasvav huvi toidu ja põllumajandusega seotud teemade vastu (vt nt mahetoidu kajastamist Eesti meedias Piigli: 2007). Antropoloog Gillian Crowtheri (2013: 284) hinnangul on lääne toidu diskursustes üleval neli põhilist teemade ringi: toitained, kulinaaria, gastronoomia eristused ja jätkusuutlikkus (nii keskkondlik kui sotsiaalne), mis näitavad, et huvi on nii maitsete kui toidu mõjude vastu.

Kasvav huvi toidu vastu haakub lääne tarbimiskultuuris (mitte ainult toidutarbimises) aset leidnud nn kvaliteedipöördega (Goodman 2003), mida on soodustanud tarbija teadlikkuse kasv ning vaadete ja majandusseisu muutused (Goodman & Goodman 2009: 2-3). Majandusteadlased Moynihan ja McDonagh (2008) kritiseerivad, et 'kvaliteedi' mõiste ise on väga üldine, tähistades üldjuhul vastandumist tööstuslikule toidusüsteemile, mille tunnusteks on muuseas madal tasu, mugavus, järjepidevus, usaldusväärsus ja prognoositavus. Kvaliteet on seega väga mitmedimensiooniline kontseptsioon, mis võib tähendada kõike, mida tava toidusüsteem ei ole, ehk päritolu identifitseeritus, esteetilised omadused ja toiteväärtus. Kuna kvaliteeti on raske defineerida teoorias on seetõttu raske luua suhet 'kvaliteedi pöörde' ja alternatiivsetes toiduvõrgustikes käsitletud probleemidega. (Ibid) Siiski on 'kvaliteedi pöörde' kontseptsioon abiks, märkamaks tarbijakultuuri suunamuutusi lääne ühiskondades.

Oma tõuke on kvaliteedi pöördele andnud ka toiduepideemiade puhangud, mis on tekitanud küsimusi tööstusliku toodangu toiduohutuse suhtes. Kvaliteedipöördega on seotud ka 'eetilise tarbimise' mõiste, mille puhul lisaks tööstusliku toiduga seotud toiduohutuse probleemidele tuntakse muret ka loomade kohtlemise, sotsiaalsete õiguste ja keskkondliku jätkusuutlikkuse pärast. (Maye & Kirwan 2010: 2) Samas on kritiseeritud, et kvaliteedi tagaajamine on üldjuhul keskklassi ja rikkamate kodanike lõbu, kes saavad endale lubada tavaturust eemaldumist (Goodman & Goodman 2009: 2-3). Lisaks eelpool mainitud diskursustele, korduvad kvaliteedipöörde ja alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlustes teemad, millest järgnevalt täpsema ülevaate annan. Tasub aga meeles pidada, et mitmed kvaliteedipöördega

seotud kontseptsioonid (nt kohalikkus, tervislikkus jne) on nagu 'kvaliteet' ise sotsiaalsed konstruktsioonid, seega materiaalses ja sümbolises mõttes vaieldava tähendusega. (Selfa & Qazi 2005: 455)

### **1.2.1 Vastasseis globaliseerunud toidutööstusele**

Nagu mainitud, on korduvaim diskursus alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlustes vastandumine globaalsele suurtööstusele. Rahulolematuse domineeriva toidusüsteemi ja selle tagajärgede suhtes on üheks oluliseks alternatiivsete toiduvõrgustike tekkimise ajendiks. (Karner 2010: 32; Jaklin jt 2015: 45; Zagata 2012: 352; Blumberg 2015: 301) Sotsioloog Walden Bello (2009) on oma raamatus „The Food Wars“ kirjeldanud globaalset majandussüsteemi ja selle mõju kohalikule toidumaastikule maailma eri paigus, sh Filipiinid, Hiina, Aafrika, Ladina-Ameerika. Ta väidab, et globaalne vabamajanduse süsteem on üheks vaesuse, ebavõrdsuse ja näljahädade ägenemise põhjustajaks neis piirkondades. Globaliseerunud toidusüsteemi juures on kritiseeritud (Maye & Kirwan 2010: 9-10; Bello 2009; Specter 2002; Shawki 2012: 429; Selfa & Qazi 2005: 452; Padel & Gössinger 2008) selle:

- 1) suuri mastaape – süsteemi aluseks on suuremahulised põllumajandus ja tööstus ettevõtted, mis töötavad ülemaailmsel areenil;
- 2) tööliste ekspluateerimist – kehvad elu- ja töötingimused ja alamakstud pikad tööpäevad;
- 3) talunike ebaõiglast tasustamist – toodete hinnad on kunstlikult madalal hoitud mistõttu kokkuostu hinnad talunikelt võivad olla alla tootmishinda, lisaks tõrjuvad korrupsioon ja maffia väike-talunike turult välja (vt Grasseni 2014);
- 4) ebakvaliteetset ja ebatervislikku toodangut – sh ohtlikud toidulisandid, GMO toit, pestitsiidid ja kunstväetised;
- 5) mitte-jätkusuutlikke tootmisviise – suur ökoloogiline jalajälg (sh maa kurnamine väetiste ja monokultuuri kasvatusel, metsade hävitamine, vee reostus jne), lisaks ei ole süsteem jätkusuutlik sotsiaalses plaanis, suretades välja maapiirkondi ja soodustades traditsiooniliste oskuste kadumist (vt 'deskilling' Welsh and MacRae 1998: 237 – viidatud: Renting jt 2012: 294), viimaste hulgas on ka hooajalisuse tundmine ja toidu valmistamine;
- 6) suurt energiakulu – transpordi kulud, pakendamine, tööstuste ülalpidamiskulud ja maavarade raiskamine (vesi nt);

- 7) anonüümsust ja tarneahela läbipaistmatust – tarbija ei tea toidu päritolu ja tootja ei tunne tarbijat, mis vähendab vastutustunnet.

Siiski ei tasu unustada, et mitte kõik ei näe tänases globaliseerunud toidusüsteemis vaid halba. Ostukeskuste madalad toidu hinnad on teinud toidu kättesaadavaks ka vaesemate linnaelanike jaoks. Praeguse maailma populatsiooni juures, ei suudetaks ilma suurtööstusteta kogu inimkonda ära toita (Bello 2009). Viimast peab Ameerika Ühendriikide Toiduohutus Keskuse tegevdirektor Andrew Kimbell (2002: 6-10) omakorda suur-korporatsioonide poolt loodud müüdiks. Kiire elutempo juures on lihtsalt kättesaadav ja kiirelt valmiv toit suureks abiks. Lisaks on laienenud tooraine valik rikastanud tarbija menüüd (nt avokaadode jt eksootiliste viljade kasutusvõimalus).

### 1.2.2 Toiduga kindlustatus ja toidusuveräänsus

Kaks teemat, mis tänapäeva toiduliikumisi ajendavad on toiduga kindlustatuse (ka toidujulgeolek) (*food security*) ja toidusuveräänsuse (*food sovereignty*) küsimused. Esimene neist on „olukord, kus teatud piirkonna või riigi inimestel on söögiks piisavalt toitu. See ei tähenda ainult seda, et statistiliselt toodetakse piisavalt toitu, toiduga varustatus peab olema stabiilne ja kõigile kättesaadav.“ (Säästva arengu sõnaseletusi, 2016) Toiduga kindlustatus küsimus kerkis esile, kui nähti, et senine toiduvarustussüsteem oli ebaõnnestunud ja rahval või teatud vähemustel puudus ligipääs sobilikule toidule. Siinjuures ei ole olulised vaid toidu kogused vaid ka nende kvaliteet. (Crowther 2013: 278) Samas ei täpsusta see kontseptsioon, kust toit pärinema peaks, mistõttu on selle kaudu näiteks õigustatud Ameerika Ühendriikide suurfarmide ületootmist, kes oma tootmisjäägid on ladustanud Aafrika riikidesse toidu-abi sildi all (vt Bello 2009). Toiduga kindlustatust võivad ohustada poliitilised otsused ja majanduslikud muutused, samuti kliimamuutused, kütuste hinnatõus, maakasutuse piirangud ja kallinevad toiduhinnad. (Säästva arengu sõnaseletusi, 2016) Kui ikaldused või ebaefektiivne toidusüsteem on tekitanud toidu defitsiiti, on masstootmine kaasa toonud toidu kvaliteedi languse, mis samuti takistab sobilikule toidule ligipääsu.

'Toidusuveräänsus' (*food sovereignty*<sup>2</sup>) (eesti keeles kasutatud ka termineid 'toidualane sõltumatus' ja 'toiduainetega isevarustamine') tähendab inimeste õigust pääseda ligi säästlikult

---

2 Toidu suveräänsuse liikumine sai alguse 1996. aastal Maailma Toidu Kongressil (Argentiina) talunike ühenduse La Via Campesina esitatud ettepanekust, millega nõuti WTO (Maailma Kaubandusorganisatsioon) taganemist põllumajandussektorist („*WTO out of agriculture*“). 2002. aastal sai liikumise sõnumiks – „Õigus toidule“ (Right to food) – seda nii tarbimise kui ka tootmise seisukohast. Selle liikumise eestvedajateks on tihti sotsiaalsed vähemusrühmad nagu slummielanikud, keskkonna- ja tarbijagrupid, naisorganisatsioonid, kalurid, rändkarjakasvatajad jne, samas on see liikumine tunnustatud ja toetatud ka kõrgemate institutsioonide ja valitsuste poolt. Täna on liikumine võtnud agroökoloogilise suuna. (What is La Via Campesina? 2011)

toodetud tervislikule ja kultuuriliselt sobivale toidule. Samuti tähendab see õigust ise määratleda ja arendada oma toidu- ja põllumajandussüsteeme. (Mahepõllumajandustootjate konverents, 2016) Toit kui inimõigus ei peaks olema kaup, mille tootmise ja jagamise taga on kapitalistlikud vabakaubanduse põhimõtted – toota kiiret kasumit. Seega toidu suveräänsus proovib panna turu ja korporatsioonide nõudluse asemel toidu süsteemide ja strateegiate keskmesse toidu tootjate, turustajate ja tarbijate vajadused ning toimetuleku. (What is La Via Campesina? 2011) Toidu suveräänsuse üheks prioriteediks on kohaliku toidu tootmise, sellega seotud oskuste ja traditsioonide säilimise ning kohaliku toidu tarbimise toetamine, andes riikidele õiguse kontrollida oma maa ja ressursside kasutust ning kaitsta oma tootjaid odava impordituru eest. Selleks arendatakse välja väikesemahulisi ja säästlikke tootmismudeleid, mis tooks kasu kogukondadele ja keskkonnale. Toidu suveräänsuse liikumine, millesse on kaastanud nii tootjad kui tarbijad, järgib kuut põhimõtet:

- 1) toota inimestele tervislikku toitu (sh eelistatult mahetoodangut);
- 2) hinnata toidutootjaid ja austada talunike õigusi;
- 3) muuta toidussüsteemid kohalikeks;
- 4) lasta kohalikel teostada kontrolli
- 5) säilitada ja levitada praktika läbi talunike teadmisi ja oskusi;
- 6) töötada koos loodusega. (Mahepõllumajandustootjate konverents, 2016)

### **1.2.3 Teadlik tarbija**

Kvaliteedipöördega on tihedalt seotud teadliku tarbija mõiste. Teadliku ehk kriitilise, eneseteadliku ja refleksiivse osalise (tarbija) kontseptsioon tähendab tarbijat, kes väljendab oma eetilisi, esteetilisi ja poliitilisi väärtusi igapäevastes ostukäitumises, sealhulgas toiduhankes. (Goodman jt 2012: 7) Sotsioloog Melanie DuPuis'i (2000: 289) järgi on teadlik (refleksiivne) tarbija see, kes kuulab ja hindab väiteid, mida jagavad rühmad, kes teatud toidu probleemidega tegelevad (näiteks GMO) ning hindab sealjuures oma tegevusi, nägemaks, mis neist on õigustatud vastavaid väiteid arvesse võttes, ehk teeb teadlikke valikuid oma toiduharjumuste osas. See teadlikkus võib aga olla ekslik, olles mõjutatud reklaamidest või staatuse püüdlusest (ibid). Seega ei tähenda teadlike valikute tegemine alati seda, et need on parimad valikud (keskkonna seisukohalt näiteks) (Veen jt 2012: 369).

Infotehnoloogia areng on mõjutanud tarbijate teadlikkuse kasvu. Kuid Internetiteabesse tuleks samuti kriitiliselt suhtuda ja vahet teha ekspertarvamuse ja foorumites levivate hinnangute vahel (Leedmaa 2006: 35). Kommunikatsiooni vahendite olemasolust siiski üksi ei piisa, et

teadlikkus kasvaks, oluline on ka üldise paradigma muutumine. Antropoloogid Watson ja Melissa Caldwell toovad näite, kuidas siltidelt koostisosade jälgimine, mida peeti mõni aeg tagasi vaimseks häireks, on saanud tänapäeva teadlike tarbijate ostukäitumise loomulikuks ja aktsepteeritud osaks (viidatud: Jönsson 2013: 5). Toidutööstuste negatiivsete tagajärgede paljastamine (mida on teinud dokumentaalfilmid nagu „Food, Inc.“ (2008), „Ingredients“ (2009), „Cowspiracy“ (2014) jne.) on hoogu andnud globaalse toidutööstuse vastaste vandenõuteooriate levikule ja teinud tarbijad ettevaatlikumaks ning skeptilisemaks oma ostuvalikutes, muutes seeläbi toiduharjumusi ja dieete (taimetoitluse kasv nt). Kriitilised toidudiskursused on levinud ka kirjanduse kaudu. Mõjukad on olnud Michael Pollani teos „Omnivore's Dilemma“ (eesti keelde tõlgitud „Toidureeglid“, 2011) ja Carlo Petrini poolt 1986. aastal algatatud Aeglase Toidu Liikumine (*Slow Food Movement*), mille põhimõtteid – „hea, puhas ja õiglane“ – kirjeldab ta teostes nagu „Buono, pulito e giusto: principî di nuova gastronomia“ (2005) ja „Slow Food Nation: Why our Food Should be Good, Clean, and Fair“ (2013).

Teadlikkusele on lisatõuke andnud ka toiduepidemiad (nt nn hullulehma tõbi, kolibakter, salmonelloos, suu ja sõrataud, linnu- ja seagriip) (Goodman & Goodman 2009: 2-3). Mure pestitsiidide, toidulisandite ja gmo-de kasutamise pärast, on tõstnud orgaanilise toidu ostjate hulka (Padel & Gössinger 2008: 28). Lisaks isiklikult mõjutavatele teguritele (tervis), on tarbijate tähelepanu äratanud ka ühiskondlikud probleemkohad, nagu sotsiaalsete õiguste tagamine (nt Õiglane Kaubandus), loomade väärkohtlemine ja keskkonnamõjud. Viimastel aastatel on alternatiivsete toiduvõrgustike arenguid mõjutanud ka kasvav tähelepanu jätkusuutlikkuse osas, majanduskriis ja tarbimiskultuuriga kaasnenud tähenduste kadu ning suhete halvenemine toidusüsteemis. (Maye & Kirwan 2010: 2; Maurano & Forno 2015: 479-480) Tarbijateadlikkusega on suurenenud ka vajadus teada saada, kust on toit pärit, kes on selle kasvatanud ja kuidas on see toodetud ja kohale toimetatud (Padel & Gössinger 2008: 29; Jaklin jt 2015: 55).

#### **1.2.4 Toiduohutus ja kvaliteetne mahetoit**

Teemad, mis väga kehalisel tasandil iga indiviidi puudutavad on toidu ohutus ja tervislikkus. Toidu puhtus (ehk kemikaalide ja lisaainete vabadus) on üks alternatiivsetes toiduvõrgustikes osalemise motiividest (Padel & Gössinger 2008: 28; Jehlicka jt 2012: 230; Veen jt 2012: 376). „Puhtus“ on ka üks kolmest Aeglase Toidu liikumise põhiprintsiibist, mis nõuab, et meie toit ei sisaldaks ohtlikke aineid (Siniscalchi 2013: 296). Toidu ohutus (*food safety*)

tähendab, et toitu on kontrollitud, tegemaks kindlaks, et see ei sisalda aineid, mis võiks kahjustada sööjate tervist. Küsimus on aga selles, et kes peaks vastutama toidu ohutuse eest? Hetkel on vastutus valitsuste kanda, kes ohutuse tagamiseks vajalikke standardeid kehtestavad ning kontrolli teostavad. (Crowther 2013) Eestis on Veterinaar- ja Toiduamet (VTA) kehtestanud toidu töötlemise osas sanitaarnõuded, mis järgivad EU ettekirjutisi. Tootjad on kohustatud neid järgima, et saada müügiloaks vajalik VTA tunnustus. (vt Toidukontroll, 2016) Mõnel juhul võivad aga reeglid olla just ärevuse tekkimise aluseks (Jung 2007). Tartu Ülikooli sotsiaalteaduskonna tudeng Riia Leedmaa (2006: 38) uuris näiteks Eesti noorperede uskumusi ja hoiakuid ökotoidu suhtes, ning tõi välja, et nõ Euro-standardite järgi ohutuks töödeldud toidud võivad siiski võõristust tekitada ja kahtlust äratada. Viimane näitab, et kuigi toidu ohutus on selgelt piiritletud – see kas kahjustab keha või mitte – on see siiski praktikas sotsiaalselt konstrueeritud arusaam.

Praegust ajastut toidukultuuris on nimetatud „ärevuste ajastuks“ (Jönsson 2013: 5). Inimeste toiduga seotud hirmud ei ole aga universaalsed, vaid piirkonniti ja sotsiaal-majanduslikust staatuses lähtuvalt varieeruvad. Huvitav on aga see, et tehnoloogiliselt ei ole toit olnud kunagi varem nii ohutu, kui ta tänapäeval on. Sellest hoolimata on hirmud toidu suhtes intensiivistunud. (Jackson 2010: 151) Üheks seletuseks sellele võib tuua nõ 'maagia' vahetuse. Geograaf Peter Jackson (2010: 152) on ajaloolase Burke maagia teisenemise teooriale viidates välja toonud, et kunagised nõ halva vaimu hirmud on tänapäeval asendunud halbade bakterite hirmuga. Midagi, mida me otseselt palja silmaga ei näe, kuid millede olemasolusse uskumine hirmu tekitab. Pritsitud mürkained, kantserogeensed geenimutatsioonid või säilivusaja ületanud toidus pesitsevad bakterid – on hirmud, mis talupojakultuuris puudusid. Hirmude kasvu on mõjutanud ka eelpool mainitud toiduepideemiad ning eriti noorte seas kasvav ülekaalulisus, allergiad ning diabeet, mis on suurendanud huvi mahetoidu vastu paljudes Euroopa riikides (Leedmaa 2006: 17; Padel & Gössinger 2008: 24). Mahetoidu populaarsuse kasvule on kaasa aidanud ka riiklikud mahepõllunduse toetusprogrammid (vt ülevaadet Eesti mahepõllunduse arengust Vetemaa & Mikk 2015: 8-19).

Alternatiivsete toiduvõrgustike liikmed eelistavad võrgustikest saadavat toitu selle värskuse, toiteainete sisalduse, maitsete ja puhtuse pärast (Irshad 2010: 11; Selfa & Qazi 2005: 460). Seega ei soovita mitte üksnes suurtööstuste välist toitu, vaid otsitakse puhtamate (mürgivaba) tootmisviisidega toodetud toorainet, ehk mahetoitu (Padel & Gössinger 2008: 28). Mahe ehk orgaanilise toidu eripäradest (vt Vetemaa & Mikk 2015: 6) on aga tootjatel ja tarbijatel pisut erinev arusaam (Padel & Gössinger 2008: 29), mida ka oma välitöödel kogesin. Tarbija jaoks tähendas see üldjuhul pestitsiidivaba toitu, samas kui taluniku jaoks tähendas see konkreetsete

mahe-põllundus võtete järgmist toidu kasvatamisel. Leedmaa (2006: 19) tõi välja, et tema uuritavate seas võis mahetoiduks nimetada kogu kohaliku väiketaluniku toodangut.

Alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlustes näeme, et traditsioonilist ja väikese-mahulist talu toodangut on peetud puhtamaks ja tervislikumaks kui suurtööstuse toodangut. Jackson (2010: 157) toob aga näite, kus vabapidamisel olevad kanad arvati olevat avatumad haigustekitajatele looduslikus keskkonnas, kui steriilsetes siseruumides kasvanud kanad. See näide illustreerib traditsioonilisuse ja modernismi kokkupõrget puhtuse küsimuses. Kuigi toidu kasvatamisviisil on ohutuse seisukohalt oluline roll, oleneb palju ka lõpptarbijast.

### **1.2.5 Keskkondlik, majanduslik ja sotsiaalne jätkusuutlikkus**

Jätkusuutlikkuse mõiste on alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlustes jagunenud põhiliselt kolmeks suunaks – keskkondlik säästlikkus ja sotsiaalne ning majanduslik jätkusuutlikkus (Grasseni 2014; Maurano & Forno 2015). Ameerika Ühendriikide kohalike toiduvõrgustike uuringu (Irshad 2010: 6-9) järgi on alternatiivsete toiduvõrgustike põhilisi keskkondlikke kasutegureid 'toidukilomeetrite' lühendamine ehk toidu põllult söögilauni jõudmisega seotud transpordi ja sellest tulenevate kasvahoone gaaside vähendamine. Praeguse toidusüsteemi juures on tarnega seotud kilometraaž ebavajalikult suur, sest mitmeid toitaineid, mis ümbruskonnast saada on, imporditakse mujalt samas kui kohapealne toodang eksporditakse välja. Saksamaa näitel võib näha ka seda, et toidu tootmisringile (töötlemine ja pakendamine eri kohtades) kulub rohkem kui pool transpordikuludest. Selle vastureaktsiooniks on tekkinud nn 100-kilomeetri dieet, mis nagu nimigi vihjab tähendab toidu hankimist 100 kilomeetri ulatusest, ehk võimalikult söögilaua lähedalt. (Ibid) Keskkonnasäästlikkuse juures on oluline ka loodusõbralike tootmisviiside rakendamine. Mahepõllundusel on neli põhilist kasutegurit: saaste vähendamine, maavarade säästlik kasutus (sh maaviljakuse parandamine), loodusliku mitmekesisuse säilitamine ja loodusaustuse kasvatamine. (Padel & Gössinger 2008: 24)

Majanduslik jätkusuutlikkus tähendab kohaliku turu toetamist globaalsete, vahendajate ja korporatsioonide asemel (Maye & Kirwan 2010: 6). Selleks ostetakse toitu otse kohalike talunikest ka siis, kui selle eest tuleb maksta tavakaubandusest kõrgemat hinda (Jaklin jt 2015: 45, Grasseni 2014; Aistara 2015: 9). Seda ideed toetab ka Aeglase Toidu liikumise kolmas printsiip – „õiglane“, mis nõuab õiglast tasu ning töötingimusi tootjatele (Siniscalchi 2013: 296). Antropoloog Cristina Grasseni (2014: 184-185) toob paar majandusliku jätkusuutlikkuse näidet Itaalia GAS (*gruppo di acquisto solidale* – solidaarsete ostjate grupp) aktsioonidest, kus esiteks laenasid grupi liikmed kohalikele väiketalunikele raha, et päästa

talude pankrotist. Teises projektis otsid liikmed loodusõnnetuses kahjustada saanud piirkonna talunike tooteid, leevendamaks nende kahjusid. Viimased näited haakuvad ka sotsiaalse jätkusuutlikkusega, ehk püüdega pidurdada maapiirkondade väljasuremist, elavdada kogukondi, ning luua tugevaid ja terveid suhteid tootjate ning tarbijate ehk ühtlasi linna ja maa elanike vahel. (Lamine jt 2012: 389; Karner 2010) Inimgeograafid Brian Ilbery ja Moya Kneafsey (1998: 330 – viidatud: Maye & Kirwan 2010: 5) on välja toonud ka, et kohalike kvaliteetsete toodete taas-lokalisatsioon aitab tõsta laiemalt piirkondliku ja riikliku turu mainet. Samas on majandusteadlased Moynihan ja McDonagh (2008) öelnud, et jätkusuutlikkuse kasulikkust on ülehinnatud: lokaliseerimine võib olla läbi viidud liigse kaitsetaktikaga, mis tõkestab jätkusuutlikku arengut.

### **1.2.6 Kohalikkus**

Alternatiivsete toiduvõrgustike praktikaga kaasneb ka reterritorialisatsioon (*reterritorialization* – Maurano & Forno 2015: 480) ehk toidusüsteemide kohalikuks muutmine. Üheks radikaalseks näiteks on lokavoorsus, ehk kohalikest toorainetest koosnev dieet (Cope 2013). Nagu eelnevas välja toodud, aitab kohaliku toidu eelistamine vähendada keskkonna mõjusid ning toetada kohaliku kogukonna arengut majanduslikult ja sotsiaalselt. Samas tuleb tähele panna, et kohalikkuse ja kohaliku toidu tähendus ise võib olla varieeruv. Nagu sotsioloog Robertson (1995: 31-32) välja toob, tuleb lokaalsust alati näha kui suhtelist nähtust, mis sõltub vaadeldavast kontekstist.

Ameerika Ühendriikide põllumajandus- ja toiduraport eristab lokaalsuse määratlemise 4 eri võimalust: geograafiline kaugus – piiritletud maksimaalse kauguse järgi; ajaline mõõde – määratletud kohaletõime aja järgi. Poliitiline ja administratiivne piir – põhinedes omavalitsuste ja riikide piiridel; ja bio-regionid: ehk looduslikud ökosüsteemide piirid. Selle raporti järgi loetakse kohalikuks toiduks seda, mis pärineb kuni 400 miili raadiusest, või on pärit samast osariigist. (Irshad 2010: 5) Riigipiiride järgi määratletud kohalikkus tuleb välja ka majandusteadlane Lukáš Zagata (2012: 359) Tšehhi taluturgude uuringus.

Samas võib lokaalsust defineerida ka sotsiaalsete suhete järgi (Maye & Kirwan 2010: 10). keskkonna teadlane Theresa Selfa and geograaf Joan Qazi (2005) toovad Ameerika Ühendriikides tehtud kohaliku toidu uuringu põhjal näite, kus kohalikkus turgu määratleti sõprade, naabrite ja kogukonna võrgustiku kaudu. Siinjuures ei pea need tuttavad talunikud ja kliendid lähipiirkonnast pärit olema, oluline on suhte kvaliteet, mida mõjutab, eriti linnakontekstis, otsekontakti olemasolu. Vaadates tooraine geograafilisest päritolust

kaugemale, on toidukultuuri puhul oluline mõista ka traditsioonide ja kultuuriruumi tähendusi 'kohalikkuse' määratlemisel. Siin tulevad mängu oma ja võõra küsimused (vt Klumbyte 2009), mis globalisatsiooni vastastes võitlustes eriti selgelt väljenduvad. Maitsetel on kohalikkuse defineerimisel samuti oluline roll, mida nt Aeglase Toidu liikumine *presidia* tunnustustega kaitsta proovib (Siniscalchi 2013). Toitude maitset ja värskust mainisid ka Selfa ja Qazi (2005) kohalikkuse määratlemisel. Kuigi kohalikkusele on omistatud „häid“ omadusi, nagu jätkusuutlikkus, kõrgem kvaliteet ja õiglus, tuleks sellesse suhtuda kriitiliselt ja vaadata olukorda juhtumipõhiselt (Jaklin jt 2015: 42).

### **1.2.7 Tootja-tarbija suhted ja usaldusel põhinev majandus**

Sotsiaalteadlased Anne-Hélène Prigent-Simonin & Catherine Hérault-Fournier (2005) eristavad tootja ja tarbija suhetes viit eri tasandit: 1) kauplemise tasand; 2) kognitiivne ja õpetlik tasand; 3) emotsionaalne tasand, mille tekkimist soodustab korduv kohtumine ja jagatud tunded; 4) inimlik tasand ehk solidaarsuse väljendus talunike suhtes ja 5) sümboolne tasand, mille juures tarbija kujutab ette toote tausta, seostades seda romantiliselt traditsiooniliste meetoditega (väike majapidamine, vabapidamisel loomad, käsitsi korjatud viljad jne.). Reaalsuses on need tasandid eri proportsioonides samaaegselt esindatud. Nende järgi toote tundmine, tootjaga kohtumised ja varasemad uskumused loovad usalduse.

Nendest tasanditest lähtuvalt eristavad nad ka suhte ja usalduse astmeid, millest tugevaim on sõprus (talunik ja tarbija on juba varem sõbrad), järgmises astmes, saavad tootja ja tarbija väga lähedaseks personaalse kontakti kaudu (tootja külastab talunikku (korduvalt), tutvudes tootja ja toodetega). Kolmas aste on seotud eelkõige sümboolse tasandiga, kus taluniku osalus esindab ostja jaoks traditsioonilise tootmisega seotud väärtusi (sh kastisüsteemis, kus otsekontakt ei pruugi olla). Siinjuures on toote usaldamise küsimuses tootja identifitseerimine võrdsustatud ametlike sertifikaatidega. Järgmistes astmetes on tootja ja tarbija suhted vähem personaalsed kuni ainult juhusliku silmsideni välja. (Prigent-Simonin & Hérault-Fournier 2005)

Sotsiaalsed suhted on üks olulisi motivatsioone alternatiivsetes toiduvõrgustikes osalemisel, sest lisaks toidu-taristule keskenduvad alternatiivsed toiduvõrgustikud ka vertikaalselt või horisontaalselt toimivate võrgustike loomisele, mis põhinevad suuresti usaldusel ja otsekontaktil. (Veen jt 2012: 369; Grasseni jt 2013: 12) Talunikud ühinevad nende praktikate tihti just seetõttu, et võita tarbijate usaldus ja olla tugevamalt seotud kogukonnaga (Maye & Kirwan 2010: 6). Seega alternatiivsete toiduvõrgustikes on kesksel kohal sotsiaalse koostöö

arendamine tootjate ja tarbijate vahel ehk geograafiliste ja sotsiaalsete suhete lähendamine (lühikesed, otsekontaktiga ja läbipaistvad tarneahelad), mis aitab tõsta osapoolte koostöö valmidust, tarbija-teadlikkust, tarneahela ja sertifitseerimisprotsesside läbipaistvust ning anda talunikele tagasidet, soodustades sellega keskkonnasõbralike tootmisviiside kasutamist. (Karner 2010: 32; Maye & Kirwan 2010: 3; Blumberg 2015: 300-301) Tootja-tarbija suhte lähendamine on kaasa aidanud ka tootjate identifitseerimisele ja toidu personaliseerimisele (Pétursson 2013), mis on lisanud toidule väärtust ja tähendusi ja maitset (Maye & Kirwan 2010:3-10; Prigent-Simonin & Héroult-Fournier 2005). Nagu Aeglase Toidu liikumine on näidanud, on toiduga seotud väärtusteks tänapäeval ka narratiivid ja toidu ajalugu, sh tootjate lood (Siniscalchi 2013: 302).

Grasseni (2014) näeb alternatiivseid toiduvõrgustikke kui 'usaldusmajanduse' vorme, kus tarbijatest on saanud 'kaastootjad'. See ei tähenda, et tootja ja tarbija suhted peaksid olema segunenud, vaid et tarbijate osalus tootmises ja majanduslikus vastutuses on suurenenud. Tootja ja tarbija vastastikune teadvustamine aitab kinnitada lojaalsust, tugevdada suhteid ja luua majanduslikku paindlikkust. Usaldusega kaasneb ühtlasi solidaarsus. (Ibid)

### **1.2.8 Aktivism ja aktiivne kodanikuühiskond**

Lisaks on märgitud, et alternatiivsed toiduvõrgustikud on koht, kus väljendada oma poliitilisi tõekspidamisi (Mincyte 2012: 43). Teatud toitumistoodete ostmata jätmine, võib samuti olla poliitiliste hoiakute väljendus (nt eksootiliste puuviljade, boikoteerimaks globaalset majandussüsteemi) (Bell and Valentine 1997: 194). Kuubas, kus on poliitiline ja kodanikualgatuslik tegevus piiratum, käibki süsteemi vastu võitlemine läbi individuaalse tarbimiskäitumise: verbaalsete vahenditega, levitades kaebusi häirivate nähtuste kohta (toidu kvaliteet nt), kui ka tarbimisega, keeldudes teatud tooteid ostmast, mis ei vasta tarbija standarditele. (Garth 2014: 58) Toiduaktivism ei pea olema organisatoorne, paberitel deklareeritud või poliitilistes otsustes kajastuv. See võib levida ka vaikselt meie igapäevapraktikates, suunates lõppkokkuvõttes üldisemat toidusüsteemi nagu poliitiline toiduaktivism seda teeb. (Ibid: 57)

Poliitiline aktivism võib aga ollagi alternatiivsete toiduvõrgustike üheks eesmärgiks. Ühed tuntumad poliitaktivismi rakendajad alternatiivsete toiduvõrgustike hulgas on näiteks Aeglase Toidu ja Õiglase Kaubanduse liikumised, millede haarded on tänaseks globaalsed. Aeglase Toidu liikumine on oma koha toidupoliitikas kinnistanud, omades sõnaõigust rahvusvahelises toidu-poliitikas (Siniscalchi 2013; Andrews 2008). Lisaks on Grasseni (2014: 181) välja

toonud Itaalia solidaarsete ostjate gruppide poliitilise agenda panuse aktiivse kodanikuühiskonna loomises (sh maffia vastane võitlus – vt Grasseni jt 2013: 3; Rakopoulos 2013). Liikmete osaluse ajendiks on lisa motiivid, mis proovivad ühiskonnas muutusi läbi viia: muuta põllumajandus ökoloogilisemaks, muuta tootjate ja tarbijate suhted vahetumaks ja võtta aktiivselt osa toidu süsteemi ümberkujundamises kaas-tootmise kaudu. (Grasseni 2014: 186) Itaalia GAS liikmete hulgas oli ligi neljandik osalejatest hakanud enam sõna võtma kohalikus omavalitsuses. Ligi kolmandik uskus, et neil on võimalus poliitikat mõjutada ja grupis osalemine juba näitas, et soovitakse kaasa aidata majanduse vabastamisele. (Ibid: 188) Samas tuleb märkida, et mitte kõik alternatiivsete toiduvõrgustike tegevused ei ole poliitiliste ambitsioonidega ja kui ka motivatsioon on olemas, ei pruugi sellele järgneda tegusid. Hollandi linnaaedade projektis osalejad ei näe oma tegevuses poliitilisi ega kodanikuaktivismi seoseid vaid osalevad puhtast lõbust (Veen jt 2012: 366). Seega ei tähenda teadlik tarbimine automaatselt seda, et tarbija on sotsiaalne aktivist või seotud ühegi kindla maailmavaatega või toiduliikumise ideoloogiaga (DuPuis 2000: 289).

### **1.3 Alternatiivsete toiduvõrgustike vormid ja piirkondlikud erinevused**

Alternatiivsete toiduvõrgustike praktikavormide sarnasus tuleb sellest, et need ideed on levinud ühest piirkonnast teise (Lamine jt 2012: 389-390). Taluturgude traditsioon on väga vana ja eksisteerinud igal pool enne uute praktikate tekkimist, samas on täheldatud ka selle juures uut elavdumise lainet, mille puhul nende korralduse taga ei ole enam üksnes kaubanduslikud huvid vaid ka ideoloogilise eesmärgid, proovides uute turgude kaudu levitada neid väärtusi ja ideoloogiaid, mida eelnevalt kirjeldasin. Näiteks Prantsusmaal loodud AMAP turud (Quest-ce qu'une AMAP, 2016) on taluturgude üks uutest vormidest, mis on andnud inspiratsiooni ka Eesti OTT turgudele (vt Otse Tootjalt Tarbijale, 2016). Üks vanemaid alternatiivsete toiduvõrgustike praktikaid Euroopas on ka talunike kooperatiivid (vt Muenkner 1995; Boučkova 2002), kus kohalikud tootjad on ühiselt loonud toodete turundusvõrgu, mis võimaldab tarbijatel kooperatiivi müügipunktidest kohalike tootjate kaupa hankida. Uute alternatiivsete toiduvõrgustike ajalugu vaadates näeme, et tarbijate poolt loodud praktikad tekkisid 1960ndatel Jaapanis, rahulolematusest ebakvaliteetse tööstustoodangu suhtes (Haldy 2004). TEI-KEI nimelise liikumise (tähtendus – 'taluniku näoga toit') idee võeti üle Ameerikas, kus sellest sai alguse 'kodanike toetatud põllumajandus' liikumine (Haldy 2004; vt ka Flora & Bregendahl 2012). Samal ajal levis sarnane praktikavorm ka Euroopasse (Šveits, Austria), mis on tuntud kui kastisüsteem (Haldy: 2004).

Tugev alternatiivsete toidusüsteemide laine tekkis Itaalias Aeglase Toidu liikumisega, mis proovis kindlustada kohalike oskuste ja maitsete säilimist globaliseerivas toidusüsteemis (vt Andrews 2008; Siniscalchi 2013). Solidaarsete ostjate grupid (GAS) on üheks liikumiseks Itaalias, kes seda ideed toetavad ja teostavad (vt Grasseni jt 2013, Grasseni 2014). Sarnase põhimõttega on ka mitmed tarbijate kooperatiivid (vt Jaklin jt 2015). Kui enamus liikumistes saavad tarbijatest kaastootjad, kes oma tagasiside ja nõudlusega talunike tootmisviise mõjutavad, siis alternatiivsete toiduvõrgustike kogukonnaaia vormi puhul on tarbijad ise ühtlasi tootjad (vt Veen jt 2012). „Lisa 1“ tabelis on välja toodud mõned eeskätt Lääne-Euroopas aga ka Eestis levinud alternatiivsete toiduvõrgustike vormid, koos täpsustustega: kes on praktika toimimise initsiaatorid, milline on praktika tööpõhimõte ja kuidas on tootjad tarbijatega ja tarbijad omavahel seotud neis praktikates. Kindlasti ei ole tegemist lõpliku jaotusega ja igal kohalikul praktil on oma eripärad, kus mitmed vormid võivad olla segunenud. Samuti on siit puudub mitmed vähemlevinud praktikad (vt Lisa 2)

Alternatiivsed toiduvõrgustikud haakuvad ühiskonnas olemasoleva tarbimiskultuuriga, sh kasutades ära näiteks infrastruktuuri, ruume, külmutussüsteeme, toiduharjumisi, kultuurilisi eelistusi, sotsiaalseid norme ja poliitilist pinnast jne (Mincyte 2012: 43). Näiteks Ameerika Ühendriikides on teatud piirkondade talunikud olnud alati orienteeritud ekspordile, mistõttu ei ole nende infrastruktuur ja võrgustikud sobilikud alternatiivsete toiduvõrgustike praktikate rakendamiseks (Selfa & Qazi 2005: 461). Kuigi tänased alternatiivsete toiduvõrgustike praktikad paistavad vormilt sarnased, tulenedes rahvusvahelistest trendidest, on neid kõiki vorminud kohalik ajalooline kontekst (Halloway jt 2007: 97).

Suur osa alternatiivsete toiduvõrgustike kirjandusest on Euroopa ja Ameerika kesksed, käsitledes nende piirkondade erinevusi. Näiteks on märgitud, et Euroopas rakendatakse alternatiivsete toiduvõrgustike kaudu maapiirkonna arengu potentsiaali, samas kui Ameerika praktikad on seotud poliitilisemate diskursustega. (Goodman 2003; Maye & Kirwan 2010: 4; Moynihan & McDonagh 2008) Euroopa konteksti vaadates on näha, et alternatiivsete toiduvõrgustike ajendiks on laiemad toiduohutuse küsimused, mida saadavad ranged kvaliteedi ja turva regulatsioonid, mis on loodud seoses muutustega Euroopa majanduspoliitikas ja institutsioonide struktuuris (Abrahams 2006: 4).

Euroopa-siseselt on samuti alternatiivsete toiduvõrgustike kogemustes erisusi nähtud. Näiteks Lõuna-Euroopas on toidu kvaliteedi küsimused tugevalt seotud tootmiskontekstiga, millesse on kaasatud kultuur, traditsioonid, maastik, kliima ja kohalike teadmiste süsteem. Lääne- ja Põhja-Euroopas seevastu nähakse kvaliteeti rohkem keskkonna säästlikkuse ja loomade heaolu perspektiivist koos uuenduslike turundusmeetoditega. Kesk- ja Ida-Euroopas seostub

toidu kvaliteet talupojatraditsioonidega, mille juures püütakse taaselustada kohalikke teadmisi ja kultuuri, mis olid allasurutud kollektiviseerimisajastul. (Maye & Kirwan 2010) Veel on näiteks märgitud, et Põhja- ja Lääne-Euroopas on näha põllumajanduse tervislikkuse edendamist: Saksamaa loodi 1920ndatel biodünaamika; Suurbritannias asutati 1940ndatel mahe põllunduse arenguks Pinnase ühing (*Soil Association*); Rootsis loodi 1980ndatel eksperimentaalseid ökofarme; Taanis on tugevad juured mahetalunike kooperatiividel; Iirimaa tugev maakultuur on aga kaasa aidanud post-orgaanilise liikumise tekkele. Lisaks põllumajandus taustale tuleks tänaste toiduvõrgustike mõistmiseks vaadata ka linnakultuuri tausta, vaadates nendes praktikates linna ja maa suhteid ja seotust läbi aegade. (Holt jt 2007)

Vaadates alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlusi inglise keelses teaduskirjanduses, domineeribki neis tugevalt lääne-kogemus ja kontekst. Holloway jt (2007) on värskenduseks lisanud sellesse diskussiooni Aafrika ja lääne alternatiivsete toiduvõrgustike võrdluse. Diskursuses on aga peaaegu kõrvale jäänud ka postsotsialistlike ühiskondade ja lääne praktikate võrdlused, mida võib enamasti näha vaid postsotsialistlikule näidetele keskenduvates uuringutes (vt nt Smith & Stenning 2006; Caldwell 2009, Zagata 2012, Mincyte 2011, Aistara 2015, Blumberg 2015).

Postsotsialistlike ühiskondi iseloomustab ülemineku seisund. Senised sotsialistliku ühiskonna ranged reeglid ja süsteemid varisesid 90ndate lõpus kokku ja asemele tuli uus liberaalne kapitalistlik süsteem. Kogu senine tuttav maailm ja elukorraldus oli ühtäkki kadunud ja uusi võimalusi ei osatud veel selgelt hinnata ja ära kasutada. Kui vanad traditsioonid on kadumas ja sellega seoses sotsiaalne elu kiirelt ümber-kujunemas, kerkivad esile mitmed uued praktikad, mis püüavad luua sidet teadoleva (ehk mineviku ja traditsioonide) ning uute võimaluste vahele (Gaytán 2004: 111; Shevchenko 2002: 159). Seega ei ole tänase postsotsialistliku tarbimiskultuuri kogemused võrdväärset samade praktikatega läänes, seda ka alternatiivsete toiduvõrgustike puhul. Kõige selgemini oli süsteemide vahetust indiviidi jaoks tunda tarbimise kaudu, mistõttu on mitmed autorid üleminekuprotsesse uurinud just sellest perspektiivist (vt Trenouth, Lani & Tisenkopfs 2015; Shevchenko 2002; Caldwell 2009; Smith & Jehlicka 2007).

Võttes arvesse postsotsialistlike ühiskondade poliitilise ja majandusliku eripära, võib näha, et neis levinud alternatiivsete toiduvõrgustike vormides on segunenud nii ajaloolised praktikad (vt Lisa 3) kui uued läänest levinud trendid (Shevchenko 2002: 147; Smith & Jehlicka 2007). Kuna tänased postsotsialistlikud alternatiivsete toiduvõrgustike praktikad on osa globaalsetest toiduliikumistest, tuleks alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses nende piirkondade kogemusi rohkem arvesse võtta. Antropoloog Melissa Caldwell (2009) hoiatab, et vaadates

postsotsialistlikku konteksti tuleb olla ettevaatlik, et mitte kogu ida-blokki võrdsena võtta ja märgata ka selle piirkonna siseseid erinevusi. Analüüsi osas vaatan lähemalt postsotsialistlike ühiskondade ülemineku perioodi toidukultuuri eripärasid.

## 2 Allikad ja metodoloogia

Minu uurimuse empiiriline materjal pärineb Tartu Toidukogukond Juurika (edaspidi Juurikas) vältitöödelt. Andmeid kogusin osalusvaatluste, pool-struktureeritud intervjuude ja kogukonna digitaalse infobaasi kaudu. Viimased pärinevad nende kodulehelt (Toidukogukond JUURIKAS Tartu, 2016) ja kogukonna Google grupist, kus jagatakse liikmete vahel jooksvalt teateid. Osalusvaatlused viisin läbi ajavahemikus oktoober 2015 kuni veebruar 2016. Käisin kuuel korral kogukonna „turul“ ostmas ja osalesin Jaanuaris peetud üldkoosolekul. Seega tuleb arvesse võtta, et tegemist on konkreetse hooaja vaatega, kus näiteks ilmastiku ja valgusolud ning hooajaline toiduvalik erineb sellest, kui oleksin vältitööd mõnel muu aastaajal läbi viinud.

Minu poolt vaadeldav alternatiivne toiduvõrgustik on Tartus tegutsev kodanikualgatuslik toidu-kooperatiiv Toidukogukond Juurikas. Ettevõtmise algatajaks oli sakslasest keskkonnateaduste üliõpilane – Anna-Theresa Leitenberger, kes oli Saksamaal varasemalt sarnase praktikaga kokku puutunud ja soovis ka Eestis midagi taolist korraldada. (Toidukogukond JUURIKAS Tartu: Ajalugu, 2016) Seega tegemist on rahvusvahelise alternatiivse toiduvõrgustiku vormiga. Idee sai välja käidud 2009. aasta „Teeme Ära – Mõttetalgute“ raames, kus teiste huviliste kaasatulemisega moodustati sama aasta sügiseks MTÜ Toidukogukond Juurikas. (Praeguseks MTÜ staatust enam pole ja viimase koosoleku järgi ei nähta selleks ka vajadust.)

Lühidalt tutvustades, on Juurikas piirkondlik kodanikevõrgustik, mis organiseerib iga kahe nädala tagant kindlal ajal ja kindlas kohas kohtumise, kus kogukonna liikmed saavad osta talunikelt välja eel-tellitud mahetooteid. Tegemist on ühe OTT võrgustikuga. (vt Toiduvõrgustiku alustaja abi, 2016) Juurika kodulehel on nende tegevust kirjeldatud järgnevalt:

Toidukogukond vahendab Tartu elanikele mõõduka ökoloogilise jalajäljega põllumajandustooteid (osal tootjatest on mahesertifikaat, mõnedel järgivad mahepõhimõtteid, ehkki ilma sertifikaadita, üksikud pole mahetalunikud, kuid on lähipiirkonna väiketalunikud).

(Toidukogukond JUURIKAS Tartu: Töökorraldus, 2016)

Toidukogukonna kaudu saab tarbija suhelda otse tootjaga jättes ahelast välja liigsed vahendajad. Toit liigub tootjalt otse ostjani, tasu liigub otse tootjale. Mahetalude tootmiskulud võivad olla suuremad kui tavapõllumajanduses. Toidukogukonna kaudu on neil võimalik pakkuda soodsamat hinda ning saada seejuures väärilist tasu. Toidukogukonna kaudu saavad inimesed süüa head ja tervislikku toitu, toetada

kohalikke talupidajaid ning seeläbi hoida ja tervendada eesti maamajandust ja looduskeskkonda.  
(Toidukogukond JUURIKAS Tartu, 2016)

Praktikas näeb Juurika tegevus välja järgmine. Kogukonnal on võimalikult Tartu lähedalt välja otsitud väiksemad mahetalunikud, kelle sortimenti osta soovitakse. Pea igal talunikul on oma vabatahtlik<sup>3</sup> kontaktisik kogukonna liikmete seast, kes enne „turu päeva“ täpsustab üle, milliseid tooteid sel korral pakkuda on ja lisab need koos hindadega liikmetega jagatud Google Sheet tabelisse. Paar päeva enne kohtumist sisestavad liikmed oma ostusoovid tabelisse, lisades tabelisse oma nime ja vastavate toodete juurde soovitud kogused. (Viimasel koosolekul soovitati lisada juurde ka telefoni number, et juhuks kui ostja kohale ei jõua, saab talunik üle helistada ja kauba vajadusel kellelegi teisele müüa.) Seejärel kontaktisikud edastavad oma talunikele tellitud kogused koos tellijate nimedega. Kui juhtub olema uusi tooteid või on mõnel liikmel endal midagi seekord pakkuda, saadetakse Google grupi kaudu välja vastav teadaanne. Igat kokkusaamist keegi liikmetele eraldi meelde ei tuletata.

Kuigi enamus talunikke on leitud maheregistrist, mis tähendab, et talunikel on olemas mahesertifikaat, ei ole tunnustuste olemasolu liikmete jaoks oluline. Peaasi, et toit oleks puhas ja mürkainete vaba, mille tõestuseks piisab taluniku sõnast. Kuna kogukonna jaoks on mahetoit normiks, siis tehakse tabelisse märke mitte-mahedate toiduainete juurde (nt pelmeenid, mille jaoks kasutatakse mitte-mahe muna ja jahu).

Toidukogukond Juurikas on kokku ligi 140 liiget. Viimasel hooaja jooksul oli tellijaid kokku ~ 60 ja neist regulaarseid tellijaid ~20. Proovimata anda statistilist ülevaadet kõigi liikmete taustast ja kogemustest, keskendun oma analüüsis kuue konkreetse liikme kogemusele (vt Lisa 4). Neist viis liiget on olnud või on praegu mõne taluniku kontaktisikud, mis annab nende kogemusele lisatasandi. Juhuslikult valitud liikmed on kõik naised, mis illustreerib ka üldist naiste ülekaalu selles praktikas (Grasseni jt 2013: 4). Kuid keskendumata oma töös soo küsimustele (vt nt Mincyte 2009; Counihan 2013), tooksin fookusesse hoopis nende liikmete teise ühisosa – põlvkonna. Tegemist on üleminekuaja generatsiooniga (ka 'vabaduse lapsed' või 'revolutsiooni järgne põlvkond' – viidatud Kalmus jt 2009: 67), kelle varasem lapsepõlv jääb nõukogude aja lõppu, teismeliseiga üheksakümnendate üleminekuperioodi ja iseseisva elu alustamine 21. sajandi algusesse. Olles ise samuti selle põlvkonna esindaja (s 1988), jagan nendega ühiskonna arengu osas sarnast elukogemust, seetõttu kasutan tõlgenduste tegemisel ka oma põlvkondlikku kogemust.

---

3 Paljudes võrgustikes on organisatoorne töö kas mingil määral tasustatud või on liikmeks olemiseks kohustus panustada. Itaalia GAS gruppides eeldatakse, et iga liige vahendab vähemalt ühte tootjat (Grasseni 2014: 189), ostjate kooperatiivides, makstakse administraatoritele tasusid liikmemaksudest (Grasseni jt 2013: 10) ja nt Kuusalu OTTi puhul kompenseerib tooja koordinaatori asjaajamised kaubaga. (O.T.T kordinaatorid, 2016)

Enne välitööde algust astusin ühtlasi kogukonna liikmeks ehk tellijaks, seda nii uurimustöö tegemiseks kui ka isiklikust huvist, et talunikelt toitu hankida. Seega olid minu enda huvid ja maailmavaade sarnased grupi omadele. Teadvustades seda, püüdsin oma uurimuse eesmärgid ja isiklikud huvid välitööde ajal lahus hoida, mistõttu ma näiteks koosolekul ega Google grupis aktiivselt sõna sekka ei öelnud, et mitte mõjutada senist grupi dünaamikat. Lisaks välitöö märkmete ja ja fotode tegemisele viisin kuue aktiivse liikme (vt Lisa 4) ja ühe talunikuga<sup>4</sup> läbi pikemad teema-intervjuud. Kuuest intervjuueeritud liikmest kõige pikema staažiga on Liina (s 1986), kes on ühtlasi ka üks Juurika asutajatest ning peamine juhtfiguur kogukonna tegevuste organiseerimisel (uute liikmete lisamine, koosolekute kokkukutsumine, üritustel esinemine jne). Liikmete intervjuudes keskendusin kolmele suuremale alateemale:

- 7) liikmete taust (et vaadata, kuidas see võib olla nende osalust mõjutanud);
- 8) Juurikas osalemise põhjused ja mõju liikmete toiduharjumustele ning elustiilile;
- 9) kogukonna siseste sotsiaalsete suhete dünaamika.

Lisaks uurisin intervjuueeritavatele praktika toimimise ja selle arenguvõimaluste kohta.

Vaadates intervjuumeetodit allikakriitiliselt, tuleb arvesse võtta intervjuueerimise keskkond ja selle mõju räägitavale (Briggs 1986). Kaks intervjuud viisin läbi koduses keskkonnas ja neli on tehtud avalikus ruumis (kohvikutes), millest tulenevalt oli näiteks kohtadele viitamine erinev. Näiteks kirjeldas kodus intervjuueeritu oma toiduharjumusi kodusest positsioonist lähtuvalt: „*Siin* on selles-mõttes hea koht, et mul on peaaegu kõik suuremad ketid lähedal“ (Maris s 1983). Intervjuu ei ole staatiliste raamidega vestlusolukord. Antropoloog Charles Briggs (1986) toob välja, et iga uus sõnaline esitus formuleerib olustiku pisut ümber, luues uue konteksti, seega on intervjuu osalejate ja olukorra koostöös kujundatud kommunikatsiooniprotsess. Kuigi vastajal on võimalus struktuuri „lõhkuda“ kallutades oma vastuseid endale sobiva teema peale, on erinevalt tavavestlusest intervjuueerides kontroll siiski küsija käes. Seega ei saa vastuste juures alahinnata küsimuste rolli ja samuti teemat kui raamistikku. (Ibid) Enne kohtumist saatsin intervjuueeritavatele kolm põhilist teemapunkti, mis andis neile võimaluse ette valmistuda. Enne küsimuste juurde asumist tutvustasin veelkord küsimuste alateemasid, mille tulemusel kalduti harva teemadest kõrvale. Kui esimeste vestlustega kompasin pinnast, et aru saada praktika toimeloogikast, siis järgnevatel intervjuudes, olles juba teadlikum, libisesin nendest punktidest kiiremini üle, mistõttu võis mõni huvitav tähelepanek välja jääda.

---

<sup>4</sup> Talunik Jaanus (s 1967), kes varustab toidukogukonda oma talu juurviljadega ja vahendab suurema juustufarmi toodanguid, on ühtlasi ka üks Juurika asutajaliikmetest, kuigi vahepeal mitu aastat ta kogukonna tegemistega kokku ei puutunud. Lisaks on ta tegutsenud pikalt Rohelises Liikumises.

Lisaks kasvas minu teadlikkus osalusvaatluse tulemusel, kus ostjana kogesin ise alternatiivse toiduhankimise praktika toimimise põhimõtteid nii tehniliselt, sotsiaalselt kui sensoorselt. Näiteks aitas Juurika tegevustes osalemine mul tundma õppida talunike karaktereid ja andis võimaluse minu enda kogemusi intervjuudes jagada ja seeläbi avada teemasid ning võita usaldust, mida mitte-liikmena ilmselt keerulisem saavutada oleks. Osalus aitas ühtlasi küsida intervjuude käigus lisaküsimusi või teha asjakohaseid kommentaare. Näiteks sain tihti intervjuudes enda kogetule täpsustavaid kommentaare.

[Küsija] Ma vaatasin selle, jahupaki või helveste paki pealt, mis ma ostsin, oli minu nimi peal. Hästi personaalne.

[Vastaja] Mhmh, see on hästi mõnus tegelikult onju? Hea tunne niimoodi. (Meelike s 1981)

Teisalt aitab osalusvaatlus erinevalt intervjuudest koguda uuritava teema kohta läbi oma kogemuste ka sensoorset informatsiooni. Nii tulid mu vaatlusmärkmetes esile kaks hooajalist eripära – temperatuur ja valgus. Kuna kaubavahetus toimub väliskeskkonnas, siis erinevalt poodidest, mis asuvad köetud hoonetes, mängib selle ostukogemuse juures olulist rolli ilmastik ja ajastus. See tunnike turuplatsil võib olla paras katsumus, kui sajab vihma või tuiskab lund. Samuti on sisekauplustest erinevad valgustingimused, mis aastalõikes varieeruvad. Kuna kohtumised leiavad aset kella kuue ajal õhtul, on sel ajal sügis-talvisel perioodil väljas pime. Kogu tegevust valgustavad vaid hämaravõitu kollakad parklatuled. Väliselt võib paista nagu ostaksid pörsast kotis, samas illustreerib see kogemus hästi tarbijate ja tootjate vahelist usaldust. Seniorsus tuli välja ka maitse küsimustes. Tarbides näiteks talunike kanade mune, tundsin tugevat vahet poest ostetud farmimunadega nii maitstes, värvis kui tekstuuris. Sellist informatsiooni on küsitluse käigus keeruline saada. Näiteks proovisin Killu puhul küsida:

[Vastaja] Kui ma läksin üle talu kauba peale, siis oli kohe tunda maitsevahe.

[Küsija] Oskad sa seda nagu kirjeldada ka?

[Vastaja] No, hea maitse [naer] Ei, seda ma väga kirjeldada ei saa, nagu tunned ära, et üks pelmeen maitseb paremini kui teine näiteks. (Killu s 1989)

Olles eelnevalt kogukonna organisaatorilt saanud loa uurimust läbi viia, otsustasin osaleva vaatluse meetodi kasuks ka seetõttu, et saaksin näha ja tajuda tegevuste loomuliku kulgu. Seega ei tahtnud ma võtta väljal puhtalt uurija rolli, kes läheb ostuplatsile küsitlust läbi viima ja oma tegevustega liialt tähelepanu äratada. Proovisin olustikku pigem võimalikult neutraalse pilguga vaadelda ja liikmeid imiteerides ise samast kogemusest osa saada. Ainus aspekt, mille puhul minu topelt-roll paratamatult silma torkas oli pildistamine, mida kahel turulkäigul kaasasin. Kuna pildistustingimused selles hämaras keskkonnas ei olnud kõige paremad, jäid mitmed tehtud pildid udused ja hämarad. Olin ühtlasi sunnitud kasutama suurema avaga

objektiiv (50mm f/1.8), mis on parem detailide kui keskkonna pildistamiseks. Pildistades pöörasingi üldjuhul rohkem tähelepanu detailidele ja sensoorsele kogemusele, teisalt proovisin jäädvustada ka emotsioone (Lisa 6) ja tegevuste üldplaani. Viimast sain hiljem kasutada, täpsemalt järgi vaadata, kes osalevad selles praktikas ja kui palju suhtlusmomente seal ajutiselt tekib, sest kohapeal olles ja osaledes ei suuda kogu infot registreerida. Näiteks jäi piltidelt silma laste osalus (Lisa 7).

Osalev-vaatleja rolli oli kohapeal raske pikalt teostada, sest kummaline oli lihtsalt seista ja vaadelda, kui mul peale ostlemist enam muid kohustusi seal ajada ei olnud. Sellest murest kurtsin ka Liinale intervjuus.

[Vastaja] Et kui täitsa uus olla, et ei tunne veel kedagi, et siis ei ole niipalju põhjust seal kauem olla. Et siis läheb sellevõrra kauem aega, et üldse üles otsida, et kes mida pakub.

[Küsija] Seda ma just enda puhul mõtlesin ka, et kuna seal kohapeal minu üks ülesannetest ongi nagu jälgida, et mis seal siis toimub ja kuidas see nagu suhtluse osa ja kõik seal toimub. Aga samas kui ma nagu kliendina sinna kohale lähen, siis otseselt mul ei ole vajadust seal rohkem olla, kui ma selle oma asja nüüd ära ostan. Eile ma ka just tundsin, et selline kummaline olek, et tahaks nagu näha, kuidas see turg lõppeb.

[Vastaja] No sa pead lihtsalt erinevatelt talunikelt tellima, siis lähebki nii kaua. [naer] (Liina s 1986)

Erinevate meetodite ja allikate kaasamine uurimuses aitab näha sama praktika eri tahke ja vastuolusid. Nagu Margaret Mead kord öelnud on – see, mida inimesed ütlevad, mida inimesed teevad ja mida nad ütlevad, et teevad, on täiesti erinevad asjad. Näiteks arvasid liikmed intervjuudes, et praktika sotsiaalne külg on marginaalne, samas kui kohapealset olukorda jälgides oli suhtlust võrdlemisi palju. Arvestada tuleks ka sellega, et kuna taolise toidu-tarbimis praktika taga on eneseväljendus ja identiteedi loome küsimused (Jönsson 2013: 11), siis esitatakse ennast idealiseeritumal kujul. „Ei saa alati öelda, et inimese poolt väljendatavad hoiakud on alati ka tema käitumise aluseks“ (Leedmaa 2006: 11). Kui näiteks ideaalis sooviksid liikmed tarbida enamjaolt tervislikku toitu, ei pruugi nad seda siiski reaalsuses teha, mida ka ühe liikme ülestunnistus illustreerib:

Vot, see puljong ja siis need smuutid on need, milles ma hoian endal kuidagi seda tasakaalu ja siis ma vahepeal langen sellesse suhkrulõksu ja siis ma vahepeal pean ka perega McDonaldsis käima. [naer] Paar korda aastas. [naer] (Meelike s 1981)

## 3 Analüüs

### 3.1 Toidukogukond Juurikas: koostöö talunikega ja suhtlusviisid

Juurika toodetenimekirja, kus on üle 70 artikli, piima- ja lihatoodetest, jahude ja juurviljadeni (Vt Lisa 5), lisandub aeg-ajalt liikmete ja tootjate poolt ka hooajalisi lisandeid (seened, maapirnid jne). Toodete valik peegeldab kohaliku põllumajanduse sortimenti, mis on enamasti hooajaline, kuid tänapäeva külmutus seadmete ja hoidistamise abil saab tooteid pakkuda pea aastaringselt. Korralikud hoidistamistingimused on üks oluline osa, et selline jaotus toimiks. Selleks, et taluniku sibulad ja porgandid kevadeks ei mädaneks on neil vaja korralike keldreid. Ja kuna linnatingimustes inimestel taolisi hoidistamisruume võtta pole (mis välistab näiteks talvekartuli ettetellimise), on kahe nädala kaupa talunikelt uute koguste tellimine mõistlik ja mugav. Kuigi toodete valik on üpris lai, toodi välja mõnede toiduainete puudumine (sh kala, leib, sealiha). Hooajalisuse koha pealt on selle praktika eripära võrreldes lääne suurlinnade alternatiivsete toiduvõrgustikega ka see, et toidujaotushooaeg kestab üldjuhul sügisest varasuveni. Kuna paljud liikmed saavad suvisel ajal ise värskeid tooteid oma pere ja maakodu põldudelt ja puhkuste ajal sõidetakse linnast ära, ei toimu regulaarset tellimist suvisel ajal. Sellegipoolest käivad talunikud aegajalt ka suvel liikmetele kaupa kohale toomas:

Üks aasta meil oli niimoodi, et suvel muidu meil ei toimu seda tellimist, et puhkus või vaheaeg. Aga et mina olin suvel hästi palju Tartus ja siis ma Heinoga tegin niimoodi, et ta käis. Tema muidugi selline, et tellige minu kaupa ja siis ta tuleb Tartusse ja toob hea meelega asju. Mul oli selline väike oma ring, et need kes Tartus olid, ma andsin teada, et nii, Heino tuleb ja siis ta tõi ka nagu värskeid asju. Et paar kuud niiöelda, et ma ise korraldasin seda [naer] kohaletoomist. (Kristina s 1981)

Enne kaubavahetusele tulekut, komplekteerivad talunikud isikute kaupa tooted kokku (üldjuhul lisades pakkidele ostjate nimesildid vt Lisa 8). Mitmed talunikud ja ostjad kogunevad kohtumispaika, ehk Tartu Turuhoone parklasse pisut enne kokkulepitud aega. Siis algab kaubavahetus. Ostjad peavad meeles pidama või soovitavalt eelnevalt üles kirjutama oma tellitud kaubad (Lisa 9) ja vastavate talunike nimed, et oskaks õigelt inimeselt oma asju küsida ning kaasa võtma sularaha. Talunikud vaatavad oma nimekirjadest üle, kellele mida vaja oli ja jagavad kauba laiali. Nimede rõhutamine nii tootjate kui tarbijate poolt muudab kogemuse veelgi personaalsemaks. Nagu üks liige seda väljendas, on Juurikas nimeliste talunike nägu.

...see Juurika tutvustamine ongi see, et sa tutvustad nagu neid talunikke. Et sa ei tutvusta, ei alustagi sellest, kuidas see kodukord on, vaid sa tutvustadki, et on Heino, kes müüb seda ja on Milvi, kes müüb

sedä ja on Fred, kes müüb seda ja. Ja siis alles hakkad rääkima, kuidas see kogunemine on ja see kokkusaamine on ja mismoodi see süsteem käib. Aga nagu need talunikud ongi need, kelle nägu see Juurikas on minu jaoks. (Riin s 1987)

**Ka talunike jaoks on oluline teada, kes tellivad, saades seeläbi tagasisidet.**

Jah, Heino ise rääkis ka seda, et talle meeldib see, kui ta teab, kes talt tellivad. Varem oligi nii, et ütlesime talle lihtsalt, et 5 kg ühekiloseid pakkeporgandeid, aga ta ei teadnud kellele see läheb. (Liina s 1986)

...tagasiside on see, et inimesed on hakanud tellima üht sama asja nagu. Et neile see meeldib ja nad iga kord on sama tellimus järjest. /.../ Alati on minu jaoks küsimus see, juba tööst tulenevalt, et kes on need inimesed, kelle eest me seisame, oma teavitustöö ja sellega. Et see kogukond näitab reaalselt neid inimesi, kes sellisest elulaadist on huvitatud või seda pooldavad. Et nad on olemas reaalselt ja nendega suhtlemine ja nendega nagu aegajalt kokkusaamine. (talunik Jaanus)

Suhtlusmomentidest oli näha, et kui mõne taluniku auto juurde tekivad sabad, suheldakse ootejärjekorras teiste liikmetega (vt Lisa 10). Uusi liikmeid, kes veel kõiki talunikke ei tunne, juhendatakse vajadusel. Samuti on võimalus talunike käest toodete kohta lisainfot küsida või muudel teemadel pisut vestelda. Osa talunikke on jutukamad, mis on võrdlemisi haruldane tänases jaekaubanduse kontekstis. Minu ostukogemustes ja teiste liikmete kirjeldustes kerkis esile talunik Heino karakter, kelle jutukust esile tõsteti.

Ja Heino on sihuke väga jutukas ja siis temaga tuleb vahest pikalt rääkida [naer] (Liina s 1986)

Et ma lähen sinna kolmveerandiks kohale, võtan Heino käest ära ja siis teistega on aega. Ja siis kuskil kuue ajal hakkavad teised saabuma ja siis juba tekib talle [Heinole] järjekord. Aga eile, me läksime kõik koos, siis me jõudsime hiljem. Minu jaoks käib see selle asjaga kaasas ja see [järjekord] ei ole probleem, aga osade jaoks see võib olla küll probleem. (Riin s 1987)

**Kõige rohkem suhtlevad talunikud turul ja turu väliselt oma kontaktisikutega, kellega neil üldjuhul tihedast kokkupuutest lähedasem suhe tekkinud on.**

Näiteks Laine ja tema kontakt, on mõlemad praegu kuhugi kadunud, aga ma tean, et nemad said nagu väga lähedaseks. Et Laine oli juba nagu vanaema tal. Liisa käis tal seal maal ka juba külas ja suhtlesid nagu muus osas ka. /.../ ...ma tean näiteks, et Fred [talunik] helistab vist Riinule päris tihti ja räägib siis nagu mingitest muudest uudistest ka. (Liina s 1986)

ma vahendan Fredi ja siis Frediga, taga on väga tore asju ajada. Ja ta on nii vahetu ja sa saad, see on küll, et linnas sa unustad need maainimesed üldiselt ära. (Riin s 1987)

Tihti saadetakse kauba järele keegi teine, üldjuhul sama leibkonna liige või palutakse aja sobimatuse tõttu teistel liikmetel kaup ära tuua. Siinjuures ei saa näiteks tellimustabeli järgi paika panna kogu tellijate arvu, sest mitmed liikmed tellivad ka tuttavate eest.

Sest Juurikas on sihuke asi, et Fredi lihaga, ma viin laborisse ka. Ma olen vahelüli. /.../ ...eelmine aasta ma viisin oma sellele arstist sugulasele ka, aga see nüüd hetkel on ära vajunud. (Riin s 1987)

Jaa, tegelt ema, isa ja õde tellivad. Minu nime alt. Et iga kord ma jälle vaatan, mis tabelisse üles on pandud, saadan neile meilile ja siis nad ütlevad mulle (Kristina s 1981)

Mõnikord võtavad talunikud pisut varuga tooteid kaasa, kui kellelgi peaks spontaanselt lisasoove tekkima. Aga üldjuhul on neil kaasas vaid konkreetne ettetellitud kogus. Välitööde ajal märkasin kauplemiskohas ringi liikuvat ka kogukonnaväliseid uudistajaid, kes küsisid, et ega nemadki midagi osta saa. Kahjuks pidid talunikud eitavalt vastama, sest midagi ülearust pakkuda polnud, kuid soovitasid neil kogukonnaga liituda, kui teinekord veel soovi on. Kokku võtab vahetuskohtumine aega maksimaalselt tunni, mis on talunike jaoks suur võit võrreldes muude otsemüügi praktikatega.

Et kui sa lähed turule, siis sa ikkagi pead seal maksma koha eest ja see võtab ikka aega. Ajakulu. Siin on väga väike ajakulu tegelikult. /.../ Sõitsime keldrisse, sorteerisime ära ja panime pakkidesse ja juba tulime siia, siis me saame paari tunniga kogu selle asja tehtud. Koos korjamise või ära jagamisega. Et kui ikkagi kuskil turul või müüja seal kedagi on, kas sa palkad kellegi, kes müüb või siis raiskad ise oma aega. Et me jaoks on see ikkagi, ka sellises mahus tasuv. (talunik Jaanus)

Vahel juhtub kaubavahetusel väikeseid inimlikke eksitusi, mida üldjuhul pahaks ei panda, sest liikmete vahel valitseb piisav usaldus, ehk usutakse, et keegi ei vassiks meelega.

Üldse see asi, paljudes aspektides on selline usaldusel ja aususel põhinev, et selleks, et seda kuidagi kontrollida ja jälgida, tuleks, et kõik oleks aus ja korralik, selleks kuluks väga palju aega. Kogukond ju peakski niimoodi, et ei mingeid üleliigseid reegleid. Vahest ongi ilmselt niimoodi, et kuskil on näiteks paarsada grammi rohkem või vähem, aga lõpuks tasandub ära. Vahest rohkem, vahest vähem. Mina olen niimoodi mõelnud. Ma ei ole nagu väga teinud sellest probleemi. (Liina s 1983)

Äpardustest meenutab Riin, kuidas ükskord jahude müüja tellimustabelid segi ajas.

Alariga oli ükskord nii, et ta oli ise nii pettunud. Ta oli ajanud sassi, võtnud mingi suvalise vana tabeli. Ta oli ajameelsusest lihtsalt kuupäevad sassi ajand. Ja siis tal oligi lihtsalt see kaks kuud või isegi rohkem, pool aastat vana tabeli järgi toodud kaup. See oli küll naljakas [naer]. Siis ta lihtsalt et, mis tal alles on, seda ta jagas seal. Sihukseid seiku on küll jah. See saabki toimuda ainult seal, poes sihukseid asju ei tule ette [naer]. (Riin s 1987)

Kentsakaid seiksid on juhtunud ka talunik Heinoga.

Eile see näiteks, kuidas tal need supikuked. „Tule külla, teeme supi valmis.“ Unustas, supikuked jäid koju tal. Et ta oli kolm tükki ära võtnud, korda teind, kõik olid seal külmakapis olnd. Siis oli ära tulnd ja ta oli unustand need sinna. Et „kukk on kodus“ [naer]. Ja siis ükskord ta ütles üldse, et: „Aa, kukk oli või? See jookseb seal praegu“ [naer]. (Riin s 1987)

Eelmine aasta oli väga kujukas näide. Üks kena ja ilus daamike ostis minu käest kana. Pani selle kana koti kõige peale ja läks seal 20 meetrit Emajõest allapoole. Üks koer tuli, tõmbas selle kanakese ära. Nii, okei, läks kana ja edasi tuleb mulle ägama: „Teie ei andnudki mulle kana“ Aga ma olin ise tunnistajaks, et see koer tõmbas selle kana ära. [naerdakse] Noh, vaadake. Ma ei ole välja mõelnud seda asja. (Heino, isiklik vestlus Juurika koosolekul 27.01.2016)

Kohaliku toidu pakkumise kaudu toidukilomeetrite vähendamise kõrval proovib Juurika kogukond rakendada ka teisi keskkonnasäästlikke põhimõtteid. Näiteks on proovitud

vähendada pakendite liigkasutamist, võttes riidest kotte, purke ja munakarpe taas ringlusesse. Mõni aeg tagasi tehti Juurikas nõ pakendikärbe, kus organiseeriti kokku riidest kotte, millesse talunikud juurvilju komplekteerivad. Viimasel koosolekul tuli jutuks ka teiste toodete (nt kapsad) klaastarasse pakendamine, mida tagastada ja uuesti käitlusesse võtta saaks.

...seal oli nagu see, et need kes tellist just kartulit ja porgandit ja asju, et koguaeg olid kilekotid. Et siis oli mõte, et võiks ju olla riidekotid ja koguti kokku nendelt inimestelt, kellel kodus vedeles riidekotte, et siis neid saab nagu korduv-kasutada. Et kui väga mustaks läheb, saab ära pesta. Aga sellega oli nii kummaline lugu, et Heino oli millegipärast hästi vastu sellele, et need on mingid suvalised kotid. Tema tahtis, et teeme nagu spetsiaalsed kotid. Et tema ei pane oma kartulit sellesse Selveri riidekotti. (Maris s 1983)

Et kõik on asjale pihta ka saand vist, et peab tagasi tooma. Ja muna karpidega näiteks ka ja siis piima purkide ja mingite asjadega veel. /.../ ...näiteks Fredil oli selle õunamahlaga nii, et kui sa ei taha tagasi tuua, siis annad ühe euro, selle purgi hinna ja Heinol oli ka kurkidega niimoodi. /.../ Ja ma olen näiteks muna koored ka viind, kanadele söögiks. Ja vahest mingeid pooleliitriseid purke ka kui kodus on. Tekib nagu liiga palju juba, mida nad saavad kasutada. (Liina s 1986)

Veel üks nüanss, mis Juurika turgu külastades silma jäi oli laste kaasamine (Lisa 7). Seda ei tehta siiski regulaarselt, sest lapsed muutuvad kiiresti rahutuks. Rahustamiseks tuleks neile midagi söödavat kätte anda, mis on aga pisut keeruline Juurika turul, kus enamasti mullaseid tooraineid müüakse.

Lapsed ei viitsi väga tulla sinna. Sest seal peab passima ikka ja siis me seletame seal ja siis see võtab aega. Ja siis Marta ka eile vingus, et „nii külm on, et tahaks ära“. Et neil ei ole seal huvitav. Huvitav oli näiteks siis, kui oli see, kes astelpaju tooteid eelmine aasta tõi. Siis Martale hullult meeldis, ta sai kohe endale need limpad kätte ja siis ta hakkas neid seal kohapeal sööma. /.../ Ja siis eile ta sai ka kohe õuna kätte, siis vaibus see kiiksumine ka ära, et sai kohe oma õuna ambu [naer]. (Riin s 1987)

Lisaks kaubavahetusele, on Juurikas korraldanud ka muid kokkusaamisi. Näiteks toimus Moostes toiduõhtu, kus valmistati koos süüa. Mina tutvusin nendega Rohelise Tee Õhtul Tartu Loodusmajas, kus nad oma tegevusi tutvustasid ja mõningaid isevalmistatud toite pakkusid. Liina mainis ka Viljandi OTTi sünnipäeval käiku juhatuse liikmetega, Eesti kohaliku toidu seminaril osalemist, samuti MTÜ üldkoosolekuid ja muid aruteluõhtuid liikmete ja talunike vahel, kus kõik liikmed oma ettepanekuid esitada saavad. Ühistegevusi võiks siiski Liina sõnul veelgi rohkem toimuda, näiteks filmiõhtud ja talgud talunike juures, mida ka talunikud koosolekul välja pakkusid, kuid tihti puudub selleks aktiivne eestvedaja.

[Küsiija] Milliseid puudusi sa ise siis praegu näed selle juures, mis te teete?

[Vastaja] ...ütleme siis, et jah sellise omavahelise mitte otseselt kaubavahetusega seotud suhtlust võiks olla rohkem. Suhtlus ja siis muude ürituste ja sellise propageerimise korraldamine võibolla. /.../ Et selles mõttes väga tore, kui keegi näiteks tahab üle võtta ja seda teistmoodi korraldada. Või korraldada mingeid selliseid muid kohtumisüritusi. (Liina s 1986)

Huvitav on selle võrgustiku puhul ka nimetus – 'toidukogukond'. Küsides liikmetelt kuivõrd nad tunnetavad, et tegemist on kogukonnaga, vastati pigem eitavalt, pidades kogukondadeks kommuunilikku ja tihedamalt seotud inim-kooslusi.

Minu jaoks ei ole. See on jah pigem see, et ma tellin, ma lähen maksan, ma ajan paar sõna mõnusat juttu ja saan oma kauba kätte. Aga kogukond on minu jaoks midagi suuremat. Et ma teaks nagu inimesi rohkem isiklikumalt äkki. (Killu s 1989)

Juurika Toidukogukonna nimetus on aga siiski andnud praktikale lisaväärtuse. Kui muid sarnaseid praktikaid nimetatakse lihtsalt võrgustikeks või tarbija kooperatiivideks (mis kodulehe domeeni järgi ka Juurikas olla võiks), siis Juurikast rääkides kasutavad liikmed enesenimetuseks ikkagi 'kogukonda' – viidates sellega ühtlasi usaldusväärsele tutvuskonnale, kes sama maailmavaadet jagavad ja üksteist toetavad. Kogukondlikkuse või sõpruskondlikkuse üle arutati ka koosolekul kaubavahetuse seadusandlikkust poolest rääkides (sertifikaatide ja maksustamise küsimustes). Perekonna või sõpruskonna ringis jagatud toidukraami suhtes ei teki tavaliselt küsimusi standardite või käibemaksu osas. Samal põhimõttel soovib tegutseda ka Juurikas, toetudes liikmete vahelisele usaldusele ja sõbralikule suhtumisele.

### **3.2 Juurika liikmete taust ja alternatiivsete toiduvõrgustike kogemused**

Vaadates seda poliit-majanduslikku konteksti, milles liikmed oma varaseid toiduharjumusi vorminud on, tooksin välja mõned olulisemad nüansid selle murdelise ajalõigu toidukultuurist. Esimeseks märksõnaks nõukogude aegse toiduhanke juures on kaupade defitsiit ja pikad järjekorrad (Caldwell 2009: 16; Trenouth & Tisenkopfs 2015: 368). Ebaõnnestunud sotsialistlik plaanimajandus ja keskusest reguleeritud majandussüsteem, mis oli suunatud tootmisele mitte tarbimisele, tekitasid toorainete nappuse, mis omakorda piiras lõpptoodete kättesaadavust. Puudustega toimetulemine pani inimesi loominguiliselt lähenema ja otsima toodetele ligipääsu muude vahendite ja mitteametlike kanalite kaudu (vt Lisa 3). (Aistara 2015: 2) Süsteemi poolset toiduainete defitsiiti leevendati erinevate toimetuleku strateegiatega: süsteemi tagant näppamine, aiapidamine, korilus ja hoidiste valmistamine jne. Seega kasutati tihti süsteemi välist 'teist majandust' (Jõesalu & Kõresaar 2011: 77) ehk naturaalmajandus põhimõtetega teenete majandust, kus olulisel kohal on tutvused ja sotsiaalsed suhted (Trenouth & Tisenkopfs 2015:369). Kuna süsteem oli ebastabiilne, proovisid inivid sellest sõltumatud olla ja ise hakkama saada. Viimane on omamoodi poliitiline protest, mille kaudu püütakse väljendada iseseisvust vastumeelsest süsteemist.

(Smith & Jehlicka 2007: 403) Süsteemide ja institutsioonide vastast suhtumist võib tajuda ka nende ühiskondade tänases tarbimiskultuuris (Aistara 2005).

1980-1990. aastate defitsiit määras suuresti ära ka Juurika liikmete lapsepõlvenemüü ja nende perekondade toiduhankeviisid (vt ptk 3.2.1), mis senini mõju avaldavad.

Et selline üsna, üsna kasin aeg oli. Ja ütleme, et 95nda aastani, ma arvan, et inimesed olid kõik tegelt väga vaesed. Ma mäletan ema tegi koguaeg, mingi põhitoit oli tal sellised kartuliviilakad. Siis mingid kilud ja asjad. Kiluvorm ahjus. (Kristina s 1981)

Kodus ma arvan, et me söime seda, mida sai. Sellepärast, et mu lapsepõlv oli nagu 80ndatel ja 90ndatel, et siis ei olnud väga valida. Aga samas sellel oli nagu kaks poolt, et ei olnud ja siis see kuidagi pani inimesi just nagu loovalt lähenema. Et hästi palju tehti neid hoidiseid ja värke. Praegu, mul on ikkagi siinamaani, ma olen 34 ja mul nagu hoidiste tegemine seostub ainult mingi kohutava stressiga, sest alati aeti lapsed minema selleks ajaks. (Meelike s 1981)

See generatsioon on tunnistajaks ka teistele järelnõukogude aja ühiskondlikele ja majanduslikele muutustele. Mõjukaim neist oli kapitalismile üleminek, mis tähendas ühtlasi varasema riigimaa erastamist ja range riikliku kontrolliga põllumajandussektori astumist vabakaubanduslikule globaalsele turule. (Mincyte 2012: 44; Annist 2011) Kogu senine regionaalpoliitika oli kapitalistliku süsteemi tulekuga ümber pöördumas. Erinevalt sotsialismi ajast, kus innustati (eelkõige riikliku) põllumajanduse arengut, mõõdetakse tänases majanduses postsotsialistlike riikide edukust tihti linnade edukuse järgi, mis peaksid vastama lääne kapitalistlikele standarditele. Seega on linnaühiskonna arendamine ja suurendamine muutunud prioriteediks. (Smith 2007: 5; Annist 2011: 90) Lisaks on linnastumist ja sealse uue elustiili tekkimist hoogustanud kolhooside lagunemisega kaasnenud töötuse kasv maapiirkondade. Uue linliku elustiili juurde käib ka uus ajakasutus ehk kiire elutempo, mida toetavad omakorda uued toidutarbimise võimalused – kiirtoit ja *take away*, veebipoed ja kullerteenused, poolfabrikaadid ning ühekordsed nõud jne. Kõrgemalt tasustatud linnaelanikel on suurenenud töökoormuse tõttu ühtlasi vähem vaba aega, lisaks käivad mõlemad vanemad tihti täiskohaga tööl, mis piirab kodus toorainest toiduvalmistamist. (Smith & Jehlicka 2007: 403; Trenouth & Tisenkopfs 2015: 359-360)

Ühiskondliku süsteemi muutused mõjutasid tugevalt tarbijaid, kelle jaoks globaalse turu saabumine tähendas uue tarbimiskultuuri teket. Uued toiduhanke võimalused – supermarketid, 24 tunni poed, ostulinnakud, kiirtoiduketid, etniliste köökide restoranid, iseteenindusletid, toidu ja joogi automaadid jne – suurendasid ligipääsu, taskukohasust ja valikut, muutes seeläbi elanike tarbimisstrateegiaid. Kui defitsiidi ajal tuli vaadata – mida saada on? – siis nüüd tuleb toodete ülekülluses teha valikuid – mida võtta? (Trenouth & Tisenkopfs 2015: 359-368) Kapitalistliku turg tutvustas ka uusi turundusvõtteid: kliendikaardid, reklaamlehed,

bränding ja kirevad pakendid. Viimasega kaasnes uus probleem – prügi. See omakorda on varasema komposti kogumise ja taararingluse kõrval juurutanud ühiskonda uut prügisorteerimise kultuuri (Kalmus jt 2009: 57).

Samuti on ostuharjumusi ja toiduvalmistamist mõjutanud uue köögitehnika kättesaadavaks muutumine – sügavkülmikud (mis on välja vahetamas marjade hoidistamist), mikrolaineahjud, saumikser jne (vt Wilson 2013). Köögitehnika muutused kajastuvad ka liikmete mälestustes:

Üks asi, mida ma tean, mida ma kodus, mida ma väiksena ei söönud on näiteks püreesupid. Et mul ema nagu ei armasta, tema tegi ikka neid niiõelda selgeid suppe, aga minule meeldivad. Et eks ma seda siin ka alles kunagi ikka suht vanemas eas. Aga kuna mulle meeldib niimoodi ja mul on saumikser olemas, siis ma ise ikka neid teen. /.../ Ja ma tean, et meil ei olnud isegi seda mikrolaineahju. Et meie vennaga ikka väiksena, et: „Oo, et oleks vaja.“ Et sai seal popkorni ja mida iganes teha. Või hamburgerit või midagi sellist, aga ema ostis selle lõpuks siis kui me vennaga mõlemad olime ülikoolis. Ma ütlesin, et nonäed, nüüd siis on. „Ei no, meil on hea kahekesi toitu soojendada“ (Maris s 1983)

Kui piirid avanesid ja välismaised kaubad (eksootilised puuviljad, külmutatud toidud, poolfabrikaadid jne) saabusid siinsele turule, oli uudishimu ja ärevus esialgu suur. Uute toorainetega käivad kaasas ka uued retseptid, mida on aidanud tutvustada nii kokasaated, blogid internetis, välismaised kokaraamatud kui ka reisimine, mis samuti lihtsustas. Keskkonnateadlased Lani Trenouth ja Talis Tisenkopfs (2015: 367) märgivad, et peale katsetusperioodi pöördusid siiski paljud tagasi vanade toitumise juurde, olles pettunud uute kaupade kvaliteedis ja maitsetes. Samuti oldi skeptilised koostisosade, sh kemikaalide ja toidulisandite sisalduse suhtes (ibid). Seda toetasid ka läänest tulnud kvaliteedipööre ja toiduohutuse küsimused. Viimaste levik käis käsikäes infotehnoloogia arenguga. Interneti tulek on võimaldanud ligipääsu uutele retseptidele ja teadmistele (nt toidublogid, emade foorumid ja roheline eluviisi väljaanded nt). Selle tulemusel on toiduharjumusi puudutav haritus või teadlikkus tõusnud olulisele kohale varasemate (perekonna)traditsioonide kõrval (ibid: 359-368).

Enamus ma arvan on ikkagi pigem midagi sellised asjad, mida kodus tuleb lapsepõlvest tuttav, et kui just ei leia siin retsepti või midagi, siis tuleb isu midagi uut proovida, et otsid „Toidutarest“ või kusagilt mingi retsepti, et siis proovid. (Maris s 1983)

...ma olen lugenud neid mingeid Ameerika emade blogisid, kui ma lapsed sain. Ja seal on, osad harrastavad seda mingit CAPS toitumist /.../ ...ma internetis sattusin selle Bioneeride kaudu vist selle permakultuuri peale. Siis ma käisin üks aasta ka permakultuuri kursustel seal Sännas (Meelike s 1981)

Samuti on infotehnoloogia areng lihtsustanud mõttekaaslaste leidmist ja uute tarbimiskanalite ilmumist (e-poed, digitaalsed tellimistabelid, nutiseadmete rakendused). Kui tänase noorsoo

jaoks on nutiseadmed kätte antud juba varases lapsepõlves, siis minu uuritava põlvkonna puhul on harjutud kasutama pigem arvutit. See ei kehti küll kõigi liikmete kohta, kuid vähemalt kolm intervjuueeritavat kasutasid veel nõ vanema generatsiooni nuppudega telefone (ka mina ise kasutan sellist). Seega erinevalt näiteks nutitelefoni rakendusest „Naaber“ (vt Naaber Market, 2016), kasutab Toidukogukond Juurikas Google Drive Exeli tabelit, kust ostma minnes endale paberile andmed ümber kopeeritakse.

Siis on see, et ma kirjutan käsitsi niimoodi, et kõigepealt ma kirjutan nagu välja, et mis iga taluniku käest. Sest noh, osadele sa pead ütlema ka, mis sul tellitud oli, kes ise nimeliselt ei komplekteeri. Siis on pidev selline, mingi kuhugi paberi nurkade [naer] kirjutamine, et see on ka üks rutiin. Et kui sa tead juba, et täna on kolmapäev, et siis ma pean veel kindlasti saama mingi aeg tabelisse ja siis nimekirjad teha. Sest meil nutitelefoni kellelgi ei ole. Et osadel on, et hästi mugav on – sa otsid selle tabeli üles, siis vaatad nagu, et mis seal on. (Kristina s 1981)

Veel üks oluline muutus, mis puudutas teatud osa postsotsialistlike riike, oli Euroopa Liiduga ühinemine, millega kaasnesid esiteks turu avanemine ja mitmed toetusprogrammid (sh mahetoetus) kuid teisalt ka kohaliku turu suveräänsuse loovutamise (vt Gille 2007) ning piiravad regulatsioonid hügieeni- ja standardiseerimisnõuetega (Mincyte 2009; Mincyte 2012) koos sertifikaatide ja märgiste kasutamise. Viimaste kleepimisega tegeles ka üks informantidest.

Ja kunagi oli selline „Rohelise märgi“ kampaania, et siis ma selle raames ka käisin vabatahtlikuna neid märke poodides panemas ja kontrollimas. Ja ma olin ka Rohelise erakonna liige ja ma tean, et seal oli ka neil seda mahetoetust propageerimist, seda oli päris palju. (Maris s 1983)

Kuigi keskkonnakaitse liikumised<sup>5</sup> on Eestis tegutsenud juba ammu enne süsteemi pööret, muutus nende rõhuasetus koos läänest leviva jätkusuutliku mõtteviisiga individualistliku vastutuse suunas, mis on muutnud ka siinset tarbimiskultuuri (Kalmus jt 2009: 55). Roheline mõtteviis oli tuntav ka uuritavate eludes. Lisaks mitme liikme keskkonnaga seotud ametitaustale ja roheliste liikumiste üritustes osalemisele (Roheliste rattaretked, Looduskaitse ring matkad jne), üritavad liikmed loodussõbralikku mõtteviisi järgida ka oma igapäeva tegevustes.

Ja siis mis ma ise nagu teen. Natuke komposteerimisega tegelen, kõik need juurvilja koored ja asjad, et siis ma kogun need kokku. /.../ Et ema-isa sõidavad autoga, et meil endal autot ei ole. Võibolla enda kraami me saaks seljakotiga ära tuua, et mul elukaaslane hästi palju sõidab rattaga, ja vahest on seda ka ette tulnud. Aga enamasti ikkagi kas ema või isa nagu ja siis mina või mu elukaaslane lähme sinna. Ja öde nagu mul käib harvem, aga vahest on tema ka kaasas. (Kristina s 1981)

---

5 Eesti roheliste liikumine on asutatud aastal 1988 (Eesti Roheline liikumine: Organisatsioon, 2016); Eesti Looduskaitse Seltsi asutusajaks peetakse aastat 1966. (Eesti Looduskaitse Selts: Põhikirj)

Inimese jaoks ideaalse tarbimisviisi praktiseerimist võivad piirata näiteks staatus, asukoht kui ka majanduslik seis (Garth 2014: 55). Teiste pereliikmetega arvestamine (Bell & Valentine 1997: 73) (sh allergiad ja taimetoitus) või ajalised ja rahalised võimalused piirasid ka Juurika liikmete puhul soovitud toiduharjumuste rakendamist. Tarbimiskäitumise puhul tuleb lisaks ajastule ja taustale arvesse võtta ka konkreetset eluetappi (Trenouth & Talis Tisenkopfs 2015: 371). Uuritavate puhul on tegemist tööealiste inimestega, kelle rahaline olukord võimaldab iseseisvat majandamist. Samuti on nad perekonna loomise eas, ehk nende leibkonnas on rohkem liikmeid ning neljal juhul olid peres ka väikelapsed. Laste saamine on tihti põhjuseks, miks oma seniseid toiduharjumusi muudetakse ning see on olnud ka motivatsiooniks, miks inimesed alternatiivsete toiduvõrgustikega ühinevad (ibid).

Kokkuvõtvalt võib tõdeda, et kuigi sünniaastad ja lapsepõlve geo-poliitiline keskkond ei määra otseselt ära inimeste tulevast tarbimiskäitumist, loovavad need tingimused siiski teatud soodumusi. Erinevalt noortest, kelle tarbimine on üldiselt tulenevalt ealistest iseärasustest vastutustundetum (Kalmus jt 2009: 67) ja oma vanematest, kes on pidanud pere toitma defitsiidi ajal, suhtub ülemineku põlvkond käesolevas eluetapis oma toiduvalikutesse teadlikumalt ja kriitilisemalt.

Sest kuidagi, noh, see generatsioon, kes me vanemad on, minu meelest nemad on suures osas sihuke nõuka. Nõukogude ajal ei olnud midagi saada ja siis nendele on seda väga raske selgeks teha. Ma vaatan oma emagi, et kui talle üritaks nagu midagi rääkida või toidu kohapealt, kuigi ta aktsepteerib minu põhimõtteid, aga see, et tema ka nii hakkas tegema, et seda ei ole. Pigem on just see, et miks ma ei võiks seda osta või miks ma peaks seda vältima, kui see kõik on saadaval, et sa ise ei tea, mis on puuduses elada. (Riin s 1987)

### **3.2.1 Juurika liikmete varasemad toiduharjumused**

Et mõista Juurika rolli tarbijate toiduharjumustes, vaatan selle üleminekuperioodi põlvkonna kogemuste põhjal lähemalt nende seniseid toiduhanke praktikaid, alustades lapsepõlvkogemustest. Arvestades, et nende liikmete lapsepõlve iseloomustab defitsiit, mida vanemad korvasid aiapidamisega, on nende liikmete varastes toidumälestustes esil ise toidu kasvatamine ja mitte-ametlikud toiduvõrgustikud.

Vaadates postsotsialistlike riikide individuaalse aiapidamise traditsioone näeme, et kuigi kollektiviseerimisega võeti riigi kasutusse suur osa isiklikest põllumaadest, soodustas riik omakorda väikeaiapidamist, jagades linnaelanikele aiamaalappe linnaäärsetel aladel, kus endale hädapärast toorainet kasvatati (Zavisca 2003: 794). Ise toidu kasvatamine ei olnud konkurendiks riiklikule toidusüsteemile, vaid vastupidi, see aitas lappida viimase puudujääke

(Annist 2011: 83; Jehlicka jt 2013: 224). Riik toetas individuaalse aiapidamise praktikat ka eesmärgiga, et elanikkond vennastuks (aiamaade lähedus soodustas suhtlemist) ja hoiaks end tervena (nii toitainete seisukohalt kui aktiivse puhkuse näol), et nad lõppkokkuvõttes oleks produktiivsemad töölised süsteemi jaoks (Zavisca 2003: 805). Juurika liikmete mälestuste järgi tegelesid juurvilja kasvatamisega tihti maapiirkonnas elavad vanavanemad, kes tervet perekonda varustasid. Samuti olid linnaäärsed aiamaad korterites elavatele peredele toiduallikaks.

Emma on koguaeg aiamaad pidanud, niikaua kui ma mäletan. Ja teine asi, mu vanaema elas seal lähedal ja nendel oli talu. Ja kui ma päris väike olin, siis nad kasvatasid nii sigu, kanu kui veiseid ja mingi hetk nad siis spetsialiseerusid veisekasvatusele. /.../ Aga emal on jah koguaeg aiamaa olnud ja väiksenä mäletan, et see oli meie teise vanaema maja lähedal ja siis oli ikka nii, et mina olin vanaema juures ja ema oli aiamaal. Või siis oli, et mul oli kohustus ära rohida mingid peenrad ja siis ma võisin vanaema juurde minna. Aga see, et toit.. noh, poest üldiselt väga palju toitu meil ei tulnud. (Riin s 1987)

Aga meil on, niipalju kui mina mäletan, on koguaeg olnud ka see nii-öelda maakoht. Et alguses oli vanaisa õe juures lihtsalt selline põllulapp. /.../ Et seal olid siis ka kapsad ja porgandid ja asjad. Et muud asjad olidki nagu vanaisa peal. Tema oli väiksest peale seda põldu pidanud ja ma tean, et, kas oli see nõuka aja lõpp või Eesti aja algus, et nad käisid isegi kusagil Petseris turul müümas mingeid tomateid, kurke ja asju, et selles mõttes on väiksest peale ikkagi need köögivilja on tulnud ikkagi oma põllult. (Maris s 1983)

Kui juurviljade kasvatamine oli muidu iga pere enda kanda, siis talvekartulite varumise puhul mainiti mitmel korral sugulaste abi. Keegi suguvõsast, kes suuremahulisemalt kartulikasvatusega tegeles, aitas varustada ka laiemat sugukonda.

Juurviljad tulid ikkagi põhiliselt poest ja turult ja siis meil olid ühed sugulased, kelle juures me käisime mõned korrad kartuleid võtmas suvel. Saime kartuleid sealt ja siis meil olid, ma ei tea, kas juurviljad ka, aga Hiiumaa vanaema pani siis kõik need suvel tehtud asjad [hoidised] selle, mingisuguse tuttavaga, kes sõitis veoautoga ja siis tulid need sinna meie keldrisse. (Meelike s 1981)

Olulisel kohal olid ka hoidiste valmistamine, nii enda toorainest, kui metsast korjatust.

Ja teise vanaema juures on alati olnud hästi suur õunaaed. Igasugused moosid ja mahlad me oleme alati seal teinud. Ja emaga, mustsõstra ja punasesõstra mahla on tehtud iga aasta sisse. Jah, need on kõik nagu kohapealt tulnud. /.../ Ja keskkoolis ma käisin Tallinnas. Et siis oli küll, hästi palju vedasin maalt toitu, neid igasuguseid juurvilju ja hoidiseid ma mäletan. (Riin s 1987)

Loomapidamisega tegelesid linnapered üldjuhul vähem, mistõttu hangiti piima ja mett tihti naabritelt. Seega oli tavaline kaasata toiduvarustamisesse ka naabruskondi. Piima hankimiseks kasutati ka paneelmajade vahel käivad piimaringe (vt ka Klumbyte 2009), mida endagi lapsepõlvest mäletan. Lisaks oli ja on teatud määral siiani nende liikmete peredes oluliseks toiduhanke allikaks turud, kus näiteks väiksenä Kristiina oma õe ja vanaemaga isegi juurvilju müümas käisid.

Ja siis mul endal on ka sellest ajast nagu meeles, et me käisime ise turul müümas juurvilju. Et oli kartul, peet, kaalikas, porgand, umbes selline valik. Siis ma mäletan, et kaalikaid osteti kõige paremini [naer], sest seda ei olnud mitte kellelgi teisel. Et võibolla üks või kaks suve me käisime niimoodi, et mina, minu noorem õde ja siis vanaema ka veel müüs. Olime sellised väikeettevõtjad seal. (Kristina s 1981)

### 3.2.2 Lapsepõlvest üle kandunud passiivsed teadmised

Seoses lapsepõlve kogemustega, on neile üle kandunud rida teadmisi ja oskusi, mida võib pidada passiivseks tarkuseks, mis alles hilisemas (iseseisvas) elus rakendust leidnud on. Juurika taoliste alternatiivsete toiduvõrgustike osaluse puhul on näiteks üks eeldusi kohalikust toorainest toiduvalmistamise oskus. Kuigi mitmed informandid ise väiksesena süüa tegema ei pidanud, oli nende jaoks harjumuspärane, et kodus tehakse toitu töötlemata toorainest, sest nende lapsepõlves oli poolfabrikaatide valik võrdlemisi piiratud.

...ma arvan, et see [toorainest toiduvalmistamine] on väga tavaline, või nagu minu põlvkonna inimeste seas. Sest siis ei olnud neid poolfabrikaate vist üldse. /.../ ...ma olen ikkagi harjunud nagu porgandit koorima /.../ ...ei ole harjumust osta selliseid kuubikuid või kuskilt. Ei teagi kust. Külmutatuna saab onju, osta porgandikuubikuid ja selliseid asju, aga see on kuidagi nii harjumatu, et need maitsevad täiesti teistmoodi ka minu meelest. /.../ ...mul ema on jah alati puljongit teinud [kontidest]. Või suppi nagu kuubikust ta ei teinud kunagi. (Meelike s 1981)

Liikmete praegustest toidueelistustes kajavad läbi kõrvuti trendikate taimetoiduretseptidega (hummus, wrap'id, smuutid jne) kodused ja traditsioonilised toidud (puljongi keetmine, hommikupudrud, köögivilja piimasupp jne)

...vanaema tegi aeg-ajalt piima-juurvilja suppi, mis oli kohutavalt hea, tema tehtult. Sest ta tegi kõigi nende värskete, suviste asjadega. See oli täiesti noh, koheselt võetud ja siis see oli nii hea. /.../ Tegin isegi ühe korra kodus, mitte keegi ei söönd seda ka. Ainult mina sõin. (Meelike s 1981)

Et ongi, et kodus, mu ema on alati rääkind, et ma oskan väga hästi süüa teha. Aga ma oskasingi teha täpselt neid toite, mida tema tegi. Et sinnamaani, põhikoolis mul ei olnud huvi ise lüüa lahti mingeid kaasaegseid kokaraamatuid, võibolla siis ei olnud ka sihukseid asju. Et ei olnud levind, et teha mingeid riisivokke lihtsalt või mingeid pastarogasid või, et see on nüüd ikkagi rohkem tulnud. Siis olidki sihukseed, ahjupraad või kotletid või. (Riin s 1987)

Kuigi lastena ei teadvustata endale, mis on kasulik või väärtuslik toit, jätavad vanemate suhtumine ja valmistatud road siiski oma jälje väärtushinnangute kujunemisse.

Aga väiksesena, see tundus niivõrd sihuke loomulik osa elust, et seal aiamaal käia ja et isa jahimees oli ja. Et ma väga palju ei mõelnud selle peale. Laps kindlasti ei mõtlegi sellise asja peale, kui vanemad ei tähtsusta seda ka võibolla. (Riin s 1987)

Ma ütleks, et kodust ma olen kaasa saanud selle, et toit võiks olla hooajaline ja nagu võimalikult kodumaine. Ema alati jälgis neid pääsukese märke ja kõike, et osta ikka Eestimaist võid ja. /.../ Et kui

vahepeal minu kallid õed ja vennad virisesid: „miks me koguaeg kartulit sööme?“ Siis ema tõi põhjenduseks selle, et see on meie oma põllul kasvatatud, ilma kunstväetisteta. „See on see kõige parem toit, söö ja ära virise.“ (Killu s 1989)

Aiatööde juures oli laste rolliks tihti rohimine ja kartulivõtul abiks olemine ning toidutegemise juures kartulikooremise, mis pigem traumeerivate kohustustena tollal tundusid, kuid samas vajalikke oskusi õpetasid. Söögitegemist imiteerisid lapsed ka oma mängudes.

Mingit suurt õpetust kodus vist ei olnud, et kuidas nagu teha. Aga ma mäletan küll lapsepõlves seda, et üldse kui sõbrannaga mõtlesime, mida nüüd teha. Kas minna väikeste loomadega mängima või minna õue, ma ei tea trifaad mängima, või hakkame süüa tegema. See oli üks nagu selline variant. (Liina s 1986)

### 3.2.3 Liikmete tänased toiduhanke harjumused

Lisaks lapsepõlvest kaasa saadud väärtushinnangutele ja oskustele tasub tähele panna ka Juurika liikmete tänaseid toiduhanke harjumusi. Enamikel juhtudel kasutatakse mitut kanalit toiduhankimiseks, ehk nõ hübriid-strateegiat. Tavapoe peaaegu täielik vältimine oli näha vaid ühe liikme puhul, kelle osalusmotiivid olid ideoloogilisema taustaga. Üheks oluliseks toidu hankimise allikaks oli liikmete jaoks Tartu turg, kust võrdlemisi palju puhast kodumaist kaupa saab. Samuti ökopoed, sh Lõuna-Eesti Ökokeskus, mille puhul pakendivabadust esile tõsteti. Eelkõige piima, leiva ja eksootilisemate puuviljade puhul kasutati tihti tavapoode. Mugav ligipääs teeb neist eelistatud toiduhanke kohad.

Et tuleb tunnistada, et põhiline on ikkagi [poest]. Siin on selles mõttes hea koht, et mul on peaaegu kõik suuremad ketid lähedal. Rimi on ainus, mis on kaugel. Seal ma ei käi eriti. Maksimarket, Konsum, Selver, Prisma, Maxima, Säätumarket, kõik on. /.../ ...minu poe eelistused on natukene nii-öelda teisenenud, vastavalt sellele, kus on vankriga hea liikuda. (Maris s 1983)

Kuid lisaks ametlikele toiduhanke kohtadele, kasutavad liikmed ka teisi alternatiivseid ja mitteametlikke toiduhanke kanaleid. Juurika liikmete kogemustest ilmnes, et kuigi üldine aiapidamine on noorema põlvkonna linnastumise ja maal elavate vanaemade põlvkonna kadumisega koomale tõmbumas, on peresisene toidujaotus endiselt levinud praktika. Nagu mujal postsotsialistlikes uuringutes välja toodud on jagamine ja kinkimine ehk vaikne jätkusuutlikkus traditsioon, mida praktiseeritakse tihti teadvustamata. Näiteks Tšehhi uuringu põhjal ei peetud oma pereliikmetele toidu andmist üldse jagamiseks ega kinkimiseks, sest jagamine oli loomulik osa sotsialistlikust identiteedist, mille aluseks oli egalitarism ja omakasupüüdmatus. (Smith & Jehlicka 2013: 154-155) Sotsiaalsed võrgustikud, kus jagatakse kodust toitu sugulaste, naabrite ja sõprade vahel ehk nõ 'purgimajandus' või 'datšamajandus', on endiselt olulised, kuigi vähemtähtsad. Toit jätkab nendes olukordades

peresiseste sotsiaalsete sidemete toitmist (Trenouth & Tisenkopfs 2015: 370-371; Smith 2007: 13-14; Smith & Jehlicka 2007: 404; Smith & Jehlicka 2007: 150; Smith & Stenning 2006: 197). Tihti olid juurviljad need, mida liikmed vanemate kaudu siiani saavad.

Ma ei oska praegu öelda, et millal see enda tarbeks kasvatamine ära lõppes. Sest vanaema jäi järjest vanemaks ja siis isa järjest tõmbas koomale. (Kristina s 1981)

Emä käest ma saan ikka, porgandit ja peeti, tal kasvavad need jube hästi [naer]. Ja vahel arvab, et ma võiks ikka kartulit ka saada [naer], aga no seda mitte enam nii palju. Ja kui on kõrvitsat. Põhimõtteliselt jah kõike. Et mine keldrisse ja mine võta, mida sa tahad. (Killu s 1989)

Et praegu ka ma ikkagi päris palju asju saan emä käest. Et mul endal siin Tartus ei ole põldu, aga Võrumaal on meil endiselt alles. Küll nüüd kartulit lõpuks [pole].. See jäi lõpuks järjest väiksemaks, see põld. /.../ ...selles mõttes jah, mina ei ole nagu väga palju asju Juurikast ostnud, sest küllalt palju saan ikkagi vanemate käest. Et kuna isa mul töötab osaliselt Tartus, osaliselt Võrus, siis ta käib pidevalt ja kord nädalas ta on siin. Et siis emal on hea mulle koguaeg saata. (Maris s 1983)

Võimaluste piires tegeletakse ka ise aiapidamisega, kuid mitte toiduvaru hankimise vajaduse tõttu (põhjuseks ka korralike keldrite puudumine). Pigem on tegemist meeldiva suvise ajaviitega, mis võimaldab värsket salatikraami saada. Tõsist aiapidamist takistavad lisaks maa ja hoiustustingimuste puudusele ka töö graafikud. Jõukamates ühiskondades on isekasvatust nähtud kui arengusõltuvust, majandusliku toimetuleku strateegiat või pisut piinlikku kultuuri jäänukit (Jehlicka & Smith 2012: 2). Kui nõukogude ajal olidki need aiamaad põhiliselt toimetuleku vahendid, pakkudes toitu ja olles mõnel juhul ka elatusallikaks (Trenouth & Tisenkopfs 2015: 368), siis tänapäeval, kus see praktika on endiselt postsotsialistlikes riikides väga levinud,<sup>6</sup> on selle tegevuse tähendus teisenenud. Lisaks toimetulekule, tehakse seda tihti hobi ja traditsioonide jätkamise eesmärgil ja pigem praktiseerib seda keskklass mitte vaesem elanikkond (Zavisca 2003; Jehlicka jt 2012).

Praegu ma olen ühes selles Ülejõe puumaja korteris, kus meil on ka väike aialapp. Et natukene saame seal kasvatada. Aga see on seal rohkem selline mõnulemise pärast, mitte selleks, et toitu või midagi saaks. Lihtsalt mõnus olla, vaadata, kuidas nad kasvavad. (Liina s 1986)

Meil on endal ka pisike aiamaa, me ostime endale paar aastat tagasi maakoha ja kaks aastat oleme nüüd seal aiamaad pidanud, aga see on rohkem sihuke suveaed. Mulle õudselt meeldivad salatid. Seal on hästi palju salateid ja sihukest hooaja kraami. Lapsed saavad siis ise herneid süüa põllu pealt. (Riin s 1987)

Toidukasvatamist on oluliseks peetud ka pärandatud maa kasutuse säilitamise seisukohalt. Toidukasvatus ja -valmistus oskused on tihti edasi antud põlvest põlve, kasutades esiisadelt saadud maad, mis on alati toitnud sugukonda. Ajalooliste traditsioonide jätkamine ja edasikandmine on seega oluline aiapidamise õigustuste juures. (Smith 2002: 242) Ka Venemaa aiamaapidajate mõttelaadis peegeldub sarnane moraal – „kui sul on maad, tuleb

---

6 (35-65% postsotsialistlikust elanikkonnast tegeleb aiapidamisega, vt Smith & Jehlicka 2013: 149)

seada kasutada“ (Zavisca 2003: 808). Siiski ei ole enamik liikmeid vanemate põlde üle võtnud ja tegutsetakse pigem väikestes linnaaedades või isiklikes maakodudes. Juurika liikmete hulgas oli levinud ka uuem nõ laisa inimese tehnika ehk permakultuur ning naturaalmajanduse käigus jagatakse oma ülejääke omakorda sõprusringkonnas laiali.

Ja siis mul on ka see, see permakultuur peaks olema laisa inimese aiapidamine, et sul peaks olema kõik see, mis sul kasvab, peaks olema hästi lähedal. Ja siis mul rõdu kastides kasvab kah mingi söödav roheline. /.../ Et see on pandud rõdule, et mees ka oleks nõus tooma tilli toidu peale. /.../ Siis osad asjad mul nagu tulevad paremini välja, ma olen avastanud. Näiteks basiilik on mul selline, mis kasvab, ette kasvatan suurepäraselt. Ja siis ma saangi kõigile sugulastele seda jaotada ja sõpradele, väikseid taimekesi. (Meelike s 1981)

Lisaks võib isevarustuse alla paigutada ka korilustegevused. Vähesel määral kasutatakse ka naabritelt ostmist, eriti maapiirkonnas (nt mett, kala). Linnades on levinud ka teised alternatiivsed toiduhanke praktikad. Piimatooteid ja mune saab näiteks piimaringidest, mille trajektoori tuleb tunda. Siinjuures jagaski Liina veebruaris Juurika Google grupis laiemale ringile ühe piimaringi graafiku (vt teadet Lisa 11). Vahel on väiksemate kollektiivide siseselt organiseeritud ka oma toiduringe.

Noh, mingite toodetega on, piimaga näiteks. Saab otsa, tahaks juba jälle. Aga kuna ma tean, kus piima ringe teevad, siis ma saan sealt osta. (Liina s 1986)

Ja munadega on niimoodi, et munad tulevad töö juurest. Seal on üks tudeng, kes toob. Tema toob iga nädal. Ta elab Luunja taga kuskil, ka maal. Siis hull naturaalmajandus käib koguaeg [naer] (Riin s 1987)

### **3.3 Juurika liikmete osalusmotiivid**

Selles alapeatükis tutvustan lähemalt Toidukogukond Juurika liikmete osalusmotiive, et vaadelda nende kaudu, kuidas suhestub alternatiivne toiduvõrgustik Juurikas töö teoreetilises peatükis tutvustatud alternatiivsete toiduvõrgustike tunnustega. Kuigi sarnaselt teiste alternatiivsete toiduvõrgustikega, soosib Juurika kogukond kindlaid väärtusi ja põhimõtteid, on iga liikme osaluse taga siiski ka individuaalsed motiivid. Üheks ühiseks tunnuseks alternatiivsete toiduvõrgustike praktikates osalejate hulgas võib pidada toidu olulisust nende elus. Toidu tarbimise juures on tegemist küll personaalsete valikutega – kust, kuidas ja millist toitu tarbida – samas on nende valikute taga väärtushinnangud, mis on ümbritsevast kultuurist tulenevad, kujundades arusaamu toidust ja suunates seeläbi käitumist. Näiteks mõjutavad meid ühiskonnas ringlevad nõ suured narratiivid ehk globaalsed toidudiskursused (Littlejohn 2008: 47), mis on alati piisavalt abstraktsed, et jätta ruumi kujutlusvõimele, aidates neil kohaneda kohalikus kontekstis. Nende narratiivide kaudu kujutatakse end kuuluvat

mõttekaaslaste kogukonda, nähes end seeläbi globaalsete liikumiste lülina (Gaytán 2004: 111). Samas ei pruugi kõik, kes sarnaseid põhimõtteid järgivad, end koheselt samastada globaalsete toidu-aktivismi diskursustega.

Ma ei tea, ma ei ole eriti mõelnud selle suurema missiooni peale. See oleks väga ilus, ilus oleks mõelda selle peale, et muudan maailma oma selle väikese tabelitäitmisega, aga [naer]. (Meelike s 1981)

Toidupraktikate tähenduste puhul saab eristada kahte tasandit: individuaalseid ja vahetuid kehalisi kogemusi ehk intiimseid tõlgendusi ning teisalt abstraktsemaid, ühiskondlikule heaolule suunatud tähendusi. Viimane, ehk toidu abstraktne kontekstualiseerimine on vajalik, et läbi viia muutusi laiemal areenil (poliitilisel ja keskkondlikul tasandil nt). (Van Daele 2013: 217) Sama liikme osaluse taga võivad olla mõlemad tähenduse tasandid: proovides ühtpidi osalusega kaasa aidata ühiskonna muutustele ja teisalt olla seotud kehaliste kogemustega – nt terviseprobleemid või maitseelamused.

Juurika liikmete osaluse juures kerkisid esile eelkõige isikliku tasandi tähendused. Kõige sagedasem põhjendus oli õiglase (ökopoega võrreldes odava) hinnaga saadud kvaliteetne ja puhas toit ehk mürkainete vaba mahetoit. Mahetoitu seostasid liikmed lisaks puhtusele ka aususe, kohalikkuse ja jätkusuutlikkusega. Mahetoitu teadlikkus oli neil tekkinud hilisemas eluetapis, kui seda teemat meedias ja ühiskonnas rohkem kajastama hakati. Oluliseks infoallikaks on olnud ka ülikool, keskkonnaliikumised ja välismaa kogemused.

ma olen käinud wwoofimas<sup>7</sup>. /.../ Käisin Šveitsis ja siis sarnase asjaga käisin Lõuna-Prantsusmaal ja Eestis ka. (Liina s 1986)

Kogukonna jaoks on olulised siiski toiduohutus küsimused. Viimasel Juurika koosolekul meenutas Liina liikmetele ja talunikele ohtusid, mis talutoidu tarbimisega kaasneda võivad, nt salmonelloos, tuberkuloos, botulism ja düsenteeria. Sealjuures mainis ta ära ka viise, kuidas neid ohte ise vältida annab ning pani südamele, et lõplik vastutus on tarbijal endal, kes toitu enne tarbimist õigesti töötlema peab (kuumutus, puhastus, jahutus, säilitustingimused jne). Talunikele meenutati, et säilitus- ja töötlingimused ning kohalevedu oleks ohutud, (et näiteks toores liha ja mullased juurviljad kokku ei puutuks autos). Toiduohutuse olulisus on liikmete jaoks võimendunud seoses laste saamisega.

Ja sinna Liina Järviste kastimajandusse ma sattusin sellepärast, et mul oli just sündinud väike laps, kes oli siis umbes vist, ma ei tea, umbes neljakuune. Igatahes ma hakkasin mõtlema, et varsti on vaja hakata talle mingit toitu andma. Ja siis ma mõtlesin, et see ikkagi võiks olla kuidagi nagu enamvähem puhas, see toit, mis ma talle annan. Et me võiks nagu teada, kust see tuleb. (Meelike s 1981)

---

7 Vt Wwoof, 2016

Ohutusele lisaks oli liikmete jaoks tähtis ka toitainete väärtus, toidu värskus ja maitseed, mille eristamine on välja arenenud tarbimise käigus. Olles kord sööma hakanud ehtsat talutoitu, on raske tagasi minna tööstustoodangu juurde.

Ja nüüd ma olen aru saanud, et nende talunike tooted maitsevad ka hullult paremini, kui see liha, mille ma saan kauplusest või see muna. Jaa, nüüd kui saan aru, kui hästi maitsevad need kaubad on, et siis sealt tuleb paratamatult see sisse, et see peab ju parem olema, kui see paremini maitseb. Ma olin nagu jumala vaimustuses kapsast, viimane kord kui ma ostsin. Nii hea kapsas! Nii hea kapsas, ma pean seda koguaeg saama! [naer] (Killu s 1989)

No see alguses ei tundunud nii erinev, aga viimasel ajal ma koguaeg märkan, et kui võtan sellise poodi müügile pandud, see tähendab võimalikult pikaks säilivaks tehtud ja võimalikult odavalt toodetud asja ja siis süön seda, siis on ikka kehvem, kui see, mis ise teed kodus, või ostad sealt Juurikast (Liina s 1986)

Ohutuse juures oluliseks peetud toidu päritolu läbipaistvuse ja kvaliteedi garantii puhul kiideti praktika otsekontakti võimalust. Kogukonna usaldus-majanduse aluseks on lähedased ja ausad suhted talunikega, kelle kohalolu on liikmetele jaoks kvaliteedi garantiiks. Prigent-Simonin ja Hérault-Fournier (2005) teooria järgi on Juurika puhul esindatud teine ja kolmas suhteaste: isiklik otsekontakt on regulaarne, mis annab võimaluse taluniku tausta tundma õppida (sh vahenduisikutel on side talunikega tugevam), samas ei ole enamus liikmetest talunike juures külas käinud, mistõttu on suur osa tootmistingimustest tarbijate peas sümboolset ettekujutatud, uskudes ilma otsese tõestuseta, et talunikel on piisav kompetents ja et nad järgivad mahepõllundus põhimõtteid. Seega ametlikud sertifikaadid pole Juurika liikmetele vajalikud, samuti välditakse kohati talunike külastamist, sest kardetakse, et kohapealne olukord võib olla tänapäeva steriilsuse standardite juures pisut hirmutav. Samas nähakse mustust osalt ka positiivse märgina, seostades seda naturaalse tootmisviisiga, mille kohta terve mõistus ütleb, et nii ongi alati tehtud.

Endliga oli küll see, et ma isegi mõtlesin, et ma tegelt ei tahagi teada, kuidas tal seal kodus need asjad käivad. Et need lihad, need on nii naturaalsed kõik. Tal on auto pagasnik täiesti õline või selline, lapid ja mingid kaltsud ja siis on see liha lahtiselt seal [naer]. /.../ Ja Heinoga täpselt samamoodi teinekord. Aga ma arvan, et seda enam on neil, et kanad jooksevad ka mõnusamalt ringi seal kodus ja. (Riin s 1987)

...munad ja juurviljad, et põhimõtteliselt ei ole midagi sellist... potentsiaalseid ohuallikaid. Või kui on nagu lahtine liha. Ja need töödeldud asjad ilmselt on ka ohtlikumad. Aga samas, kui sellise talupoja mõistusega võtta, et nii on ju ikka tehtud. (Liina s 1986)

Kvaliteedi juures peeti oluliseks ka toidu toidu kohalikkude päritolu, mis oli ühtlasi üheks peamiseks osalusmotiiviks. Samas võis liikmete arusaamade järgi aktsepteeritava toidu päritolu varieeruda Tartumaast Euroopa või isegi kaugemate riikideni, sõltuvalt toorainest.

Ja praegu on avokaado hooaeg, et siis praegu me ostame avokaadot. Et kui ta kuskilt Ameerikast tuuakse, siis me üldiselt ei osta enam. Et niikaua, kuni on Hispaania omad, niikaua ma veel ostan. /.../ Aga, jah just

see, et poes tihtipeale on need porgandid sihuksed plekilised ja et ei ole kohalik. Ja kui on mingisugused, ma ei tea, Egiptuse tomatid või need Egiptuse bataadid. Või ongi, kui bataat Egiptuse on, siis ma vahel olen ostnud ikkagi. Kui on USA bataat, siis ma seda jälle üritan mitte osta. (Riin s. 1987)

Kuigi enamik Juurika liikmeid varustavaid talunikke on püütnud leida Tartu lähedalt, on seal ka kaugemaid tootjaid. Huvitav oli see, et tootjate alaline elukoht aitab valikule kaasa, samas kui talu ise, kust toitu tuuakse, võib asuda teises maakonnas.

Et see, kust ta tõi neid asju, on Viljandimaal. Et selles mõttes ta ei olnud nagu Tartu mahetalunik, või Tartu maakonna mahetalunike nimekirjas. Aga kuna ta ise elab Tartus, siis sai nagu toodud. (Maris s 1983)

See illustreerib, kuivõrd oluline on Juurikas osalejate jaoks sotsiaalne külg. Sotsiaalsest kontaktist tulenev emotsioon ja üldine ühteoidev atmosfäär liikmete ja talunike vahel, on see, mis praktikas osalemise meeldivaks teeb.

Aga jah põhisuhtlus on seal kohapeal, et see, mis mulle hästi meeldib ja mis on minu meelest nagu Juurika üks selline tunnus ka, et seal kohapeal, et see on nii südamlilik. Juba nad [talunikud] nagu ootavad seal ja siis saad neile tagasisidet anda, kui miski väga meeldis. (Kristina s 1981)

...see on nagu sihuke äratundmisrõõm või. Need inimesed, nendega käib mingisugune emotsioon kaasas, et see on nii kuidagi armas. Et on Heino oma nendega ja on Alar oma nende jahudega ja Fred. Nad on alati nii ühtemoodi seal ja tervitavad ja on rõõmsad. See on küll väga armas, väga tore, et see kõik on nii personaalne või lähedane ja nihuke väike on see ringkond. (Riin s 1987)

Liikmete sarnase maailmavaate on taganud see, et võrgustikku on tutvustatud üldjuhul valikuliselt neile, kes sarnaseid väärtusi jagavad. Seda selleks, et hoida grupis harmooniat, personaalsust ja usaldust. Personaalsuse rõhutamine, mida kogukonnas hinnatakse on teinud selle praktika isiklikumaks, muutes talunikud tuttavateks ja kogukonna sõpruskonnaks, kelle abistamine ja usaldamine tundub loomulik. Anonüümsuse ja sellest tulenevate probleemide vältimiseks proovitakse liikmete arv hoida optimaalne.

...minu silmis see võiks olla selline tuttavate kogukond, sõprade kogukond. Mitte, selles mõttes ma arvan, et see ei võiks näiteks kasvada pool Tartut, et mingil suurel platsil. Et pigem ongi mingid rakukesed ja siis jääb nagu selline tutvus alles. /.../ kui on anonüümsus, siis tekivad ka sellised asjad nagu kahtlustamine ja süüdistamine ja. (Liina s 1986)

Kunagi kui ma liitusin, siis ma küsisin Liina käest, et ma ei tea, kas ma peaks oma „Facebookis“ reklaamima seda. Vahepeal tundus, et väga vähe oli inimesi, et ei tellitud eriti. Ja siis ta ütles, et ei, et pigem peaks nagu ikkagi need inimesed, keda sa tead, et kes võiks olla huvitatud ja kuidagi usaldusväärsed, et päris suvalisi inimesi ei taha sinna. (Meelike s 1981)

Head suhted, kasulikud kontaktid ja meeldiv emotsioon on ka üheks põhjuseks, miks pikemaajalised liikmed soovivad tänulikkusest omaltpoolt praktika jätkumisse panustada. Ühtpidi on see isekas soov – et Juurika tegevus jätkuks ja nad saaks jätkata sealt toidu

hankimist, teisalt näidatakse sellega üles solidaarsust talunike suhtes, keda seeläbi toetada soovitakse.

Sest mingi hetk ma tundsin, et ma olen mitu aastat juba Juurikas olnud ja ma ei panusta ise, ei ole üldse panustand. Siis ma mõtlesin, et ma võin seda [kontaktisiku rolli] võtta enda peale. /.../ Ja see on nii tore, et sul on otseside tõesti mingite maainimestega ja selliste tublide töökate inimestega. See aspekt on kindlasti olemas. Et tuleb meelde, eile õhtul ma just läksin, siis ma mõtlesin, kuidas need veised seal kusagil koplis tal on praegu või millises pimeduses nad ise tagasi sõidavad. Et meie lähme ilusti mööda oma valgustatud linnatänavat, aga nemad sõidavad, ongi Fred sõidab 100km tagasi oma koju ju. Jah, ta on kuskil seal Soomaa külje all. Ja see tunne, et mulle tekib endale ka selline kohusetunne või ma tahan nagu panustada sellisesse kogukonna töösse. Et kasvõi see, et see laborisse [viimine], see hakkab vaikselt ära tüütama, see, et ma seal seda toiduasja üleval hoian, aga sealsetel inimestel on ka nagu, nad on õnnelikud selle üle ja Fredile [talunikule] on see nii suur lisa. (Riin s 1987)

Solidaarsus väljendub ka liikmete ostuvalikutes.

...seda, vähemalt oma talunikega olen küll püüdnud teha, näiteks et kui on sihuke piiri pealne, et üsna vähe tellitud, et ei tea, kas ta ikka tuleb sellise koguse pärast, siis olen näiteks seekord tellinud rohkem. Panen sügavkülma valmis. Nagu enda peal natuke puhverdanud. No näiteks, kui kohapeal selgub, et keegi ei ole kohale tulnud, kes tellis, siis olen ise välja ostnud. /... / võin pereliikmele anda või ise toidu plaane muuta või. Ja seda teiste talunike puhul ilmselt ka, et kui turg hakkab lõppema ja kellelgi on veel midagi üle, et siis kui mahub veel endale kuidagi, siis tihti olen ostnud. (Liina s 1986)

Sotsiaalse poole ja isikliku tasandi väärtuste kõrval on Juurika liikmed oluliseks pidanud ka toidutootmise ja –tarbimise laiemat keskkondlikku mõju. Ökoloogilise jalajälje vähendamine oma tarbimiskäitumises – toidukilomeetrite kao, maheda tootmisviisi ja pakendiringluse kaudu – on osalusmotiivides oluline, pakkudes võimalust keskkonnasäästlikumalt elada ja seeläbi väljendada oma loodussõbralikke põhimõtteid.

Kuna me oleme bioloogid mõlemad, et siis see tervislik aspekt ja see kohalikkus. Ja kindlasti ökoloogilist jalajälge ma ikkagi üritan ka mõelda. Et kuidas saada süüa niimoodi, et ma ei koormaks, või, et see ei oleks loodusele liiga suur koorem. Et, kui sa tead mingeid asju – seda kasvatatakse vihmametsa arvelt, siis ma üritan seda vältida. Mingite asjadega, et kohvi ma näiteks joon. Aga näiteks kookosega räägitakse, et on väga tervislik, siis kookost ma ei osta teadlikult. Sest Greenpeace'il oli kunagi selline propagandareklaam, et see kui sa sööd kookoselhelbeid, siis see on sama hea, kui orangutangil näppe süüa. Need kookosistandused on kõik vihmametsa arvelt kasvatatud, istutatud. (Riin s 1987)

Kuigi liikmed rõhutasid, et Juurika praeguste tegevuste juures on esikohal toit ja suhted, mitte kodanikuaktivism, võivad mõne liikme puhul olla mängus ka ideoloogilised ja globaalsed küsimused, nagu teadlik vastupanu suurtööstusele.

No üks suur põhjus minu jaoks, mis võibolla paljudel ei ole selline peamine, on see, et seista vastu sellisele industrialiseerimisele ja intensiivpõllumajandusele ja kogu see, et oleks mitmekesisem ja liigirikkam maastik. (Liina s 1986)

### **3.4 Kohalik ja globaalne Juurika praktikas**

Võrreldes Juurika liikmete kogemusi töö teooriapeatükis kirjeldatud alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlustega, võtan järgnevas lühidalt kokku ühisosad ja erinevused ning arutlen selle üle, millised nähtused on üle kandunud globaalsetelt trendidelt ja millised kohalikust traditsioonist. Seejärel vaatan, mis rolli täidab Juurika praktika esiteks kohalikul tasandil liikmete jaoks ja teiseks laiemalt alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses. Pöoran tähelepanu järgnevatele küsimustele:

- Mis on ühist Juurika tegevusel kui kohalikul praktikal ja globaalsetel alternatiivsete toiduvõrgustike tunnusjoontel? Millised erinevused ilmnevad?
- Mis on Juurika praktika kohalik roll, ehk millise toidutarbimise alternatiiviks on see kohalikul tasandil?
- Kuidas täiendab see kohalik praktika globaalset alternatiivsete toiduvõrgustike diskursust?

#### **3.4.1 Kohaliku ja globaalsete alternatiivsete toiduvõrgustike võrdlus**

Vormilt sarnaste kultuurinähtuste taga ei pruugi alati olla ühine alus, sest nagu eelnevalt välja tõin on postsotsialistliku tarbimiskäitumise taga nii globaalsed mõjud kui ka kohalikust ajaloost tulenevad traditsioonid ja väärtused (vrdl Blumberg 2010). Kui lääne praktikate puhul oli alternatiivsuse all mõistetud eelkõige vastuseisu globaliseerunud toidutööstusele, siis nägime Juurika liikmete kogemustest, et jaekaubandusele vastandumist ei ole üldjuhul mainitud. Pigem praktiseeritakse hübriidset tarbimisstrateegiat, kus vastavalt oma vajadustele kasutatakse ära mõlemat süsteemi – piirkonnas kasvavat toorainet eelistatakse hankida otse kohalikelt tootjatelt, nagu seda varemgi tehtud on ja teisalt on nende menüüdes ka eksootilisi ja hooajaväliseid toiduaineid, mida tuleb hankida tavapoest. Teine oluline vahe on see, et Juurika tegevus ei ole poliitilise ambitsiooniga, mida juba selle praktika mitte-ametlikkus väljendab.

Kolmandaks, olles defitsiidi ajast harjunud oma toitu ise kasvatama ja hoidistades ette varuma, võib öelda, et toiduga kindlustatuse ja toidu suveräänsuse küsimused on küll Toidukogukond Juurikas olulised, kuid need teemad ei ole siinses olustikus esile kerkinud globaalse toidusüsteemiga ühinedes, vaid palju varem, seda küll otseselt deklareerimata (nagu nt La Via Campesina seda teinud on). Rahulolematuse ühe süsteemi vastu on asendunud kriitikaga teise süsteemi vastu ehk kapitalismiga kaasnenud toidukultuuri muutuste mõjul on

need küsimused uue nurga alt üles kerkinud – kvantiteedi asemel on nüüd küsimus kvaliteedis. Liikmete kasvav nõudlus toidukvaliteedi ja -ohutuse nõudlus viitavad tarbija teadlikkuse kasvule, mis on selgelt globaalse infoleviku tulemus. Infotehnoloogia areng, liikumisvabadus ning ühinemine Euroopa majandusruumi ja regulatsioonidega on toonud uued toiduohutuse ja keskkonnamõju diskursused tugevamalt ka siinsesse meediasse ja elanikkonna teadvusse. Kuigi mahedat tootmisviisi on Eesti koduaedades praktiseeritud läbi aegade, on selle erilisuse teadvustamine ja esile tõstmine toimunud hiljutiste globaalsete trendide ja mahepõllunduse programmide tuules. Info levikuga on tulnud ka uued dieedid, kasulikud eksootilised toorained koos retseptidega ning alternatiivsete toiduvõrgustike skeemid siia viimastel aastakümnetel levinud, vormides omaltpoolt kohalikku toidukultuuri. Samas on siin sarnaseid praktikaid pisut teisel kujul ka varem kasutatud.

Teadlikkuse kasv on ka Juurikas kaasa toonud keskkonna ja maamajandusega seotud jätkusuutlikkuse küsimused. Toidukilomeetrite arvestamine ja kohaliku maaelu teadlik toetamine nende linnatarbijate poolt on ühtlasi lokavorismile uut hoogu andnud. Samas on kohaliku toidu tarbimine olnud olude sunnil osa varasemast toidutarbimisest, nagu võis näha ka Juurika liikmete toiduharjumustest. Alternatiivsete toiduvõrgustike rahvusvahelises diskursustes on pandud suurt rõhku ka tootja-tarbija suhetele ning sellega kaasnevale usaldusmajandusele. Juurika kogukonna puhul nägime, et sotsiaalsetel suhetel on praktika toimimisel väga oluline roll. Tootja ja tarbija vaheliste heade suhetega püüeldakse naabruskonna ja kohaliku väikekogukonna suhtluse poole. Siinjuures näeme jällegi, et tegu ei ole ühiskonna jaoks uue nähtusega, vaid varasemad pere, suguvõsa ja ümbruskonna elanike vahelised toiduvõrgustikud on asendatud virtuaalsete vahendite abil uute mõttekaaslaste võrgustikuga.

Kokkuvõttes näeme, et mitmed tänapäeva alternatiivsete toiduvõrgustike tunnused on Eesti ühiskonnas eksisteerinud juba enne globaalse toidusüsteemiga ühinemist (sh mahepõllundus, tootja-tarbija otsekontakt, isemajandamine, kohaliku toidu tarbimine jne). Teisalt on viimaste aastakümnetega kohalikus toidukultuuris esile kerkinud või võimendunud uued tähendused (jätkusuutlikkus ja tarbimiskäitumise piirkondlik ja globaalne mõju, toiduohutus jne), mille aluseks on tarbijate teadlikkuse kasv. Võibki öelda, et tarbijateadlikkus on see, mis globaalsetest suundadest kohalikku kultuuri lisandunud on.

### 3.4.2 Juurikas kohalikus toidukultuuris ja globaalses alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses – „alternatiiviks“ millele?

Tulles lõpetuseks tagasi 'alternatiivsuse' küsimuse juurde, tahan esile tuua, et sarnaselt rahvusvahelistele käsitlustele on Toidukogukond Juurika tegevus vormiliselt alternatiivne domineeriva toidutootmise ja -tarbimise süsteemi kõrval, mida iseloomustab töödeldus, masstootmine, pikad tarneahelad, ametlik jaekaubandus ja mitteintegreeritus, samas ka madal tasu, mugavus ja prognoositavus. Nagu teooriaosas välja tõin, pakuvad lühikesed, otse tootjalt-tarbijale, tarneahelad tavapärasele toidusüsteemile alternatiive ruumiliselt, sotsiaalselt ja kohaliku tootevaliku poolest (Veen jt 2015: 369). Selline praktika on oma vormilt sobilik neile tarbijatele, kelle eesmärgiks on domineerivale toidusüsteemile vastupanu osutada. Samas nägime Juurika liikmete tarbimiskäitumisest ja osalusmotiividest, et vastupanu osutamine ei ole üldjuhul eesmärk omaette. Vastupidi, tunnistati et igapäevase toiduhankimise juures on tavapoed paralleelselt alternatiivsete kanalitega olulised toiduhankimise allikad.

Tulles minu töö 'alternatiivsuse' definitsiooni juurde, mille kohaselt on tegemist ühe võimaliku asendusvõimalusega, võib Juurikat siiski pidada alternatiiviks ametlikule toidusüsteemile. Kuid kas see on ainus viis praktika 'alternatiivsuse' määratlemiseks? Soovin Juurika näite põhjal näha kaugemale dihhotoomsest jaotusest alternatiivne-ametlik, vaadates sügavamale tarbijakäitumise motiividesse ja kohaliku tasandi tähendustesse selle praktika juures (vrld Holloway jt. 2007: 77-94).

Selleks küsin uuesti – kas Juurika praktika on ikka üldse alternatiivne? Vaadates liikmete varasemaid toiduharjumusi ja kohaliku toidukultuuri konteksti näeme, et mitteametlike toiduvõrgustike kasutamine ei ole erakorraline praktika, vaid pigem normaalsus. Hankida endale puhast, väikemajapidamistes toodetud kohalikku toidukraami – ise toitu kasvatades, vanematelt või naabruskonnast saades, või organiseeritud võrgustike kaudu ostes – on olnud nende liikmete elu loomulik osa, mida eraldi tähtsustama ei pea. Ise toidu kasvatamise loomulikkust illustreerib ka Marise mälestus:

...ma mäletan, et kartulit oli nagu hästi palju. Et väiksenä, ega see mulle väga ei meeldinud, et noh, vanasti vähemalt oli selline põhimõte, et lapsed ka aitavad. Et siis iga sügis kartuli panek ja kevadel kartuli võtt, või vastupidi tähendab. Et selles mõttes oli seal, sügisel oli ilm selline vihmane enamasti ja külm ja siis kuna seda oli nii palju, siis läks seal terve nädalavahetus, ehk siis kaks päeva käisime. Et see nagu tüütas ära [naer] Aga noh, selles mõttes see oli nagu, meil ei tulnud pähegi sellist mõtet, et ei ma ei tule, et see oli nagu.. mõnes mõttes loomulik, et sedasi käibki, sest talv läbi sa sõidki neid kartuleid. (Maris s 1983)

Seega näeme, et kunagisest normaalsusest on saanud kaasaegse Eesti (linna)ühiskonna silmis alternatiiv, samas kui Juurika liikmed ise ei pruugi taolist praktikat endiselt alternatiivseks pidada, nähes selles pigem oma seniste harjumuste jätkamist. Nagu Marise kirjeldusestki välja tuleb, on tänane toidusüsteem nihestanud meie arusaama loomulikust toidust.

See [mahetoit] tegelt ongi nagu loomulik toit. Et nii nagu ma mäletan, et see oli vist seal Rohelises erakonnas keegi ütles, et mitte ei peaks märgistama mahetoitu, vaid seda nõ tavatoitu, et „mürgine toit“. Või noh siuke kemikaalidega toit. Et ma jah selles mõttes seda põhimõtet ise hästi nagu pooldan või leian, et see ongi hästi normaalne ja kogu toit võiks olla nii kasvatatud, et ei peaks nagu taga ajama neid märke. (Maris s 1983)

Samas ei tasu unustada, et konkreetne praktikavorm ise on kohalikul pinnal uus nähtus, täpsemini 7 aastat vana. Seega ei ole see kindlasti vanade või katkestatud traditsioonide jätkamine, vaid täiesti uus toiduhankevorm nii kohalikul toidumaastikul kui ka liikmete elus.

Seega küsiks uuesti – millele alternatiiviks ehk mille asendamiseks võib Juurika praktika selle liikmete jaoks olla? Üks võimalik vastus, nagu juba nägime, on alternatiiviks mitte-rahuldavale ametlikule toidusüsteemile, milles sobivate väärtustega toitu ei leia (hinna ja kvaliteedi mõttes). Sealhulgas ökopoodidele, kus hinnad on liialt kõrged ja tavaturule, mille puhul on ette heidetud mahekauba puudulikkust.

Et näiteks mul on üks näide kohe, mis mul tuli tavaturu kaubaga seoses. Et mu sõbranna rääkis, et tema ema on iga aasta ostnud Tartu turult ühe taluniku käest kartuleid ja siis üks aasta on niimoodi, et talvekartulid lähevad siniseks. Ja siis ta läheb nagu räägib sellele müüjale, et mis värk on, et kartulid läksid siniseks. „Ah, ma vist väetasin kaks korda kogemata“ [naer] Et noh, ma loodan, et ta ei liialdanud. Aga jah, et selliseid asju võib juhtuda küll jah. (Kristina s 1981)

Teisalt, kui vaadata liikmete toiduhankimise harjumuste muutumist, märkame ka seda, et Juurika praktika on asenduseks koduskasvatatud toorainele. Kuna ise toidu kasvatamine on maapiirkondades koomale tõmbumas, on tekkinud vajadus sellele sobiv asendus leida. Paradoksaalne on aga see, et uute kohaliku toiduhankimise võimaluste tõttu, on vajadus kodupõllul kasvatatu järele omakorda kahanemas. Kodu võib asuda kaugemal, kui Juurika kogunemispunkt, samuti on kahenädalane vahe mugav tarbija jaoks, kel korralike hoiustusvõimalusi linnas pole. Lisaks saab võrgustiku kaudu mitmekülgsemat valikut, kui kodust ja sotsiaalne kontakt annab kogemusele oma lisaväärtuse. Seetõttu ei saa linnaelanikele ette heita, et nad on selle praktika valinud alternatiiviks kodus kasvatatule või isekasvatamisele, mis aega nõuab.

Vaadates nüüd toidukogukond Juurika praktikast ehk postsotsialistliku ühiskonna alternatiivse toiduvõrgustiku kogemust, saab senini võrdlemisi lääne-praktikate keskset alternatiivsete

toiduvõrgustike diskursust täiendada. Nagu näitas sügavam sissevaade liikmete kogemusse ja postsotsialistlikku konteksti, on sel palju ühist globaalsete liikumistega, kuid teisalt on tegu kohaliku variatsiooniga, mille juurteks on varasemad alternatiivsed toiduhankeviisid. Seega vaadates liikmete teisi alternatiivsete toiduvõrgustike kogemusi, saame esiteks lisada praktikavormide loetellu siinses ühiskonnas levivaid kohaliku toidu hankimise vorme nagu: isekasvatus, hoidistamine, peresisene toidujaotus, piimaringid, teeääres müümine ning naabus- ja tutvuskonna toidujaotus. Kuna globalisatsioon on kahepoolne protsess, võib mõni neist praktikatest saada globaalsete toidutrendide aluseks, mis aitaks omakorda nende praktikate kohalikku mainet ja populaarsust tõsta.

Teiseks võib Juurika kogemuste näitel laiendada 'alternatiivsuse' mõistet alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses, tähistades sellega mitte ainult jaekaubanduse, vaid mis tahes toiduhankeviiside asendusvõimalusi uute ja teatud parameetrite järgi (sobivam toodete valik, mugavam kättetoimetamisviis, parem hind, meeldivam emotsioon jne) sobivate toidusüsteemide vastu. See tähendab seda, et alternatiivsus, nagu ka globalisatsioon on dünaamiline mõiste, mis vastavalt kohalikule kontekstile ajas ja ruumis muutuda võib. Tänapäevastele alternatiividele võidakse ühel päeval leida uued sobivamad alternatiivid, nagu Juurika ja isekasvatatud toidu puhul nägime. Samas 'alternatiivsuse' definitsioon, millest oma töös lähtusin, ei tähenda et välditakse kõiki teisi variante – alternatiiv on vaid üks valikuvõimalustest.

## Kokkuvõte

Oma uurimuses võrdlesin seniseid alternatiivsete toiduvõrgustike käsitlusi konkreetse kohaliku praktika –Toidukogukond Juurika kogemusega, et näha kohaliku toidukultuuri eripärasid, välja joonistada praktika globaalse ja lokaalse vahekord ning täiendada selle näite abil alternatiivsete toiduvõrgustike diskursust. Esmalt avasin oma töö põhimõiste – alternatiivne toiduvõrgustik – teoreetilise tausta, tutvustades selle nähtuse kohta käibel olevat terminoloogiat ja varasemaid uurimusi. Alternatiivseid toiduvõrgustikke on uuritud erinevate teadusvaldkondade poolt (sh majandus-, keskkonna- ja sotsiaalteadused). Koondades nende käsitluste vaateid, võib öelda, et hoolimata alternatiivsete toiduvõrgustike vormilisest varieerumisest ja tekkemotiivide mitmekesisusest, ühendab neid praktikaid toidu suveräänsuse idee, ehk sõltumatus hankida endale sobivate väärtustega toitu. Lühidalt öeldes on alternatiivne toiduvõrgustik toiduhankeviis, kus inimesed, keda ei rahulda senine toidusüsteem ja oma toiduharjumused, on otsinud uusi võimalusi toiduhankeks ning ühinenud tootjatega, kes soovivad toota toitu teisiti, kui tavapärase toidutööstuse loogika ette näeb, saades seejuures oma pakutud toidu eest õiglast hinda.

Ühtlasi defineerisin diskursuses paljuvaieldud 'alternatiivsuse' mõiste kasutuse oma töö seisukohalt, mille järgi alternatiiv on üks saadaval olevatest asendusvõimalustest, mis ei tähenda tingimata vastandumist või teiste võimaluste kardinaalset välistamist. Tutvustasin ka 'globalisatsiooni' kontseptsiooni, mis tähistab globaalsuse ja lokaalsuse dünaamilist suhet, ning aitab mõista globaalsete liikumiste kohanemist kohalikul tasandil. Seejärel tõin välja seniste käsitluste põhjal alternatiivsetele toiduvõrgustikele omistatud peamised tunnusjooned ja teemad: 1) vastasseis globaliseerunud toidutööstusele; 2) toiduga kindlustatus ja toidusuveräänsus; 3) teadlik tarbija; 4) toiduohutus ja kvaliteetne mahetoit; 5) keskkondlik, majanduslik ja sotsiaalne jätkusuutlikkus; 6) kohalikkus; 7) lähenenud tootja-tarbija suhted ja usaldusel põhinev majandus ning 8) toidu aktivism ja aktiivne kodanikuühiskond. Nendest esimene – vastandumine globaalsele suurtööstuslikule toidusüsteemile on olnud senini ka põhiline praktika alternatiivsuse määratlemise alus.

Üldjuhul tuli tõdeda, et suur osa alternatiivsete toiduvõrgustike alastest käsitlustest on lääne ühiskondade kogemuste kesksed. Teooria peatükis lõpus tutvustasingi nendes ühiskondades kasutusele võetud ja tänaseks globaalselt levinud alternatiivsete toiduvõrgustike vorme ja nende tausta. Mainisin ka artiklites väljendatud piirkondlikke erinevusi, mis tõid näiteks välja, et Euroopas arendatakse alternatiivsete toiduvõrgustike kaudu maapiirkonna arengu

potentsiaali, samas kui Ameerika praktikad on seotud poliitilisemate diskursustega. Euroopa sisestest erinevustest mainiti ära näiteks see, et Lõuna-Euroopas on toidu kvaliteedi küsimused tugevalt seotud tootmiskontekstiga, millesse on kaasatud kultuur, traditsioonid, maastik, kliima ja kohalike teadmiste süsteem, Lääne- ja Põhja-Euroopas seevastu nähakse kvaliteeti rohkem keskkonna säästlikkuse ja loomade heaolu perspektiivist koos uuenduslike turundusmeetoditega ning Kesk- ja Ida-Euroopas seostub toidu kvaliteet talupojatradsioonidega, mille juures püütakse taas elustada kohalikke teadmisi ja kultuuri, mis olid allasurutud kollektiviseerimisajastul. Arvestades minu uuritud praktika postsotsialistlikku konteksti, tutvustasin põgusalt ka selle ühiskonna ja tarbimiskultuuri eripära ja tausta, rõhutades nende ühiskondade ülemineku seisundit – sotsialismist kapitalismi, mis kogu senise tarbimiskultuuri pea peale paiskas.

Metodoloogia ja allikate peatükis tutvustasin oma uurimusmeetodeid ja uurimisobjekti – Toidukogukond Juurikat, mis on tegutsenud Tartus aastast 2009. Lühidalt kokkuvõttes on Juurikas piirkondlik kodanikevõrgustik, mis organiseerib iga kahe nädala tagant kindlal ajal ja kindlas kohas kohtumise, kus kogukonna liikmed saavad osta talunikelt välja eel-tellitud mahetooteid. Juurika üldandmete ja tööpõhimõtete kõrval tutvustasin ühtlasi oma materjali kogumismeetodeid. Minu empiiriline materjal pärineb nii osalusaatlustelt, intervjuudest kui ka Juurika digitaalsest andmebaasist (sh kodulehelt ja Google grupist).

Töö analüüsi osas vaatasin lähemalt Juurika üldist toime loogikat, kus oluline roll oli otsekontaktil talunikega ja usaldus-majandusel. Seejärel tutvustasin lähemalt uuritud liikmete tausta, vaadates sealjuures postsotsialistliku üleminekuperioodi toidukultuuri kui konteksti, milles uuritav sihtgrupp (üleminekuperioodi põlvkond) oma toidu- ja tarbimisharjumusi välja on arendanud. Defitsiidi aja toimetulekustrateegiad – ise toidu kasvatamine ja nõ teine majandus on jätnud jälje ka liikmete toiduga seotud mälestustesse ja tänastesse toiduharjumustesse. Teisalt on ka tehnoloogilised arengud (köögitehnika ja infotehnoloogi) muutnud kohaliku toidukultuuri ülemineku perioodil. Samuti on Eesti ühiskonna jätkuv ja intensiivistunud linnastumine, koos uute tarbimiskultuuri ilmingutega ja väiketootmise vähenemine olulist mõju avaldanud.

Tõin välja ka liikmete kogemuskirjeldustest nende senised toiduharjumused, sh varasemad kokkupuuted alternatiivsete toiduvõrgustikega ja lapsepõlvest kaasa saadud nõ passiivsed teadmised. Töötlemata toorainest toidu valmistamine ning kodused retseptid, turul käimise, peresisese toidujaotuse ja muude alternatiivsete toiduhanke allikate kõrval on nende liikmete harjumustes kõrvuti kaasaegsete dieetide, eksootiliste puuviljade ja tavapoes ostude

tegemisega. Seega näeme, et uuritud liikmete toiduharjumustes on ristunud nii traditsioonid kui viimase aja uuendused.

Analüüsipeatüki viimases osas tutvustasin lähemalt Toidukogukond Juurikas osalemise motiive, milles võis eristada kahte tasandit – isiklikku ja ühiskondlikku. Esimese puhul olid olulisel kohal toidu ohutus ja maitset ning sotsiaalsest kontaktist tulenev emotsioon ja kindlustunne. Ohutust ja toidu puhtust peeti eriti oluliseks lastele mõeldes. Teise tasandi puhul peeti oluliseks eelkõige keskkonlikku jätkusuutlikkust, mistõttu kiideti praktika kohalikkust ehk toidukilomeetrite vähesust ja pakendiringlust.

Viimastes analüüsi peatükkides võtsin kokku kogu eelnevalt kirjeldatu, vaadates globaalse ja kohaliku vahekorda ehk võrdlesin omavahel globaalset diskursust ja kohalikku praktikat tuues välja sarnasused ja erinevused teooriaosas esitletud alternatiivsete toiduvõrgustike tunnuste ja Toidukogukond Juurika kogemuste vahel. Võis näha, et kuigi suures osas tunnused kattusid (kui välja jätta vastuseis globaalsele toidutööstusele ja poliitiline toiduaktivismi ambitsioon), ei ole nende sarnasuste taga alati globaalsed mõjud vaid pigem kohalikud traditsioonid. Nägime, et mitmed tänapäeva alternatiivsete toiduvõrgustike tunnused on Eesti ühiskonnas eksisteerinud juba enne globaalse toidusüsteemiga ühinemist (sh mahepõllundus, tootja-tarbija otsekontakt, isemajandamine, kohaliku toidu tarbimine jne). Teisalt on viimaste aastakümnetega kohalikus toidukultuuris esile kerkinud või võimendunud uued tähendused (jätkusuutlikkus ja tarbimiskäitumise piirkondlik ja globaalne mõju, toiduohutus jne), mille seotud ühtlasi tarbijate teadlikkuse kasvuga. Just tarbijateadlikkus on see, mis globaalsetest suundadest kohalikku kultuuri lisandunud on.

Lõpetuseks vaatasin Toidukogukond Juurika tegevuse rolli globaalses alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses ja kohalikus toidukultuuris, vastates küsimusele – millele alternatiiviks võib olla see praktika valitud? Kuigi Juurika liikmed ei üritanud otseselt jaekaubandust toiduvõrgustikus osalemisega boikoteerida, tuleb näha, et see praktika on siiski vormiliselt alternatiivne domineeriva toidusüsteemi kõrval. Samas tuli analüüsis välja ka see, et kõrvutamise globaalse toidusüsteemiga ei ole ainus viis praktika kohaliku tasandi tähenduse mõistmiseks. Ühtpidi võis näha, et liikmete senist elukogemust ja arusaamu arvesse võttes ei pruugi tegu olla üldse uue alternatiivi vaid oma senise normaalse toiduhanke jätkamisega. Hankida endale puhast, väikemajapidamistes toodetud kohalikku toidukraami – ise toitu kasvatades, vanematelt või naabruskonnast saades, või organiseeritud võrgustike kaudu ostes – on olnud nende liikmete elu loomulik osa, mida tänapäeva Eesti toidukultuuris on hakatud alternatiivseks pidama. Teisalt, vaadates liikmete toiduhankimise harjumuste muutumist, märkame ka seda, et Juurika praktika on asenduseks omakasvatatud toorainele.

Juurika kogemuse kaudu võis näha, et ise toidu kasvatamine on maapiirkondades noore põlvkonna linnastumisega koomale tõmbumas, mistõttu on tekkinud vajadus sellele sobiv asendus leida.

Kokkuvõtteks saame Juurika kogemusega senini võrdlemisi lääne-praktikate keskset alternatiivsete toiduvõrgustike diskursust täiendada. Vaadates liikmete teisi alternatiivsete toiduvõrgustike kogemusi, võib esiteks lisada praktikavormide loetellu siinses ühiskonnas levivaid kohaliku toidu hankimise vormid nagu: ise toidu kasvatamine, hoidistamine, peresisene toidujaotus, piimaringid, tee ääres toidu müümine ning naabus- ja tutvuskonna toidujaotus, mis võivad ühtlasi saada inspiratsiooniks uutele globaalsete toiduliikumistele. Teiseks saame Juurika näite abil laiendada 'alternatiivsuse' mõistet alternatiivsete toiduvõrgustike diskursuses, tähistades sellega mitte ainult jaekaubanduse, vaid mis tahes toiduhankeviiside asendusvõimalusi teatud parameetrite järgi sobivamate toidusüsteemide vastu ning rõhutada seda, et alternatiivse toidutarbimise tähendus on dünaamiline.

Oma tööga soovisin ühtlasi tutvustada laiemale ringile alternatiivsete toiduvõrgustike ideed, näidates, et tegu on meie ühiskonna toidukultuuri loomuliku osaga, mitte väikeste gruppide poolt harrastatava nišitarbimisega. Leian, et alternatiivsetel toiduvõrgustikel võiks meie toidusüsteemis olla senisest suurem ulatus, kui vaadata taoliste praktikate positiivseid omadusi. Lisaks loodan, et minu töö empiirilised kirjeldused saavad olla kasuks tulevastele võrdlevatele uurimustele.

# Kasutatud Allikad

## **Empiirilised allikad:**

Kristina, s 1981, liige, intervjuu 2. 12. 2015, Tartu  
Killu, s 1989, liige, intervjuu 9. 02. 2016, Tartu  
Liina, s 1986, liige, intervjuu 5. 11. 2015, Tartu  
Maris, s 1983, liige, intervjuu 1. 12. 2015, Tartu  
Meelike, s 1981, liige, intervjuu 2. 12. 2015, Tartu  
Riin, s 1987, liige, intervjuu 3. 12. 2015, Tartu  
Jaanus, s 1967, talunik, intervjuu 10. 02. 2016, Tartu  
Toidukogukond Juurika koosolek, 27. jaanuar 2016, Tartu

Reitalu, Liisi 2015-16 . Välitööpäevik. Digitaalne dokument autori valduses

## **Kirjandus:**

Abrahams, Caryn N. (2006) Globally useful conceptions of Alternative Food Networks in the developing south: the case of Johannesburg's urban food supply system. *Online papers archived by the Institute of Geography, School of Geosciences, University of Edinburgh*  
<https://core.ac.uk/download/files/39/277365.pdf>

Aistara, Guntra A. (2015): Good, Clean, Fair ... and Illegal: Paradoxes of Food Ethics in Post-Socialist Latvia. *Journal of Baltic Studies* Vol. 46 / 3. Special Issue: Food Culture in the Baltic States. Lk 283 – 298

Alber, Jens & Kohler, Ulrich (2008) Informal Food Production in the Enlarged European Union. *Social Indicators Research* Vol. 89 / 1. Lk 113 – 127

Andrews, Geoff (2008) *The Slow Food Story: Politics and Pleasure*. London: Pluto Press.

Annist, Aet (2011) Otsides kogukonda sotsialismijärgses keskuskülas.  
Arenuantropoloogiline uurimus. Tallinn University Press Lk 85 – 93

Balázs, Bálint (2012) Local Food System Development in Hungary. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* Vol. 19 / 3. Special Issue Civic Food Networks. Lk 403 – 421

- Bell, David & Valentine, Gill (1997) *Consuming Geographies: We are where We Eat*. Psychology Press
- Bello, Walden (2009) *The Food Wars*. Verso. London
- Blumberg, Renata (2015) Geographies of Reconnection at the Marketplace. *Journal of Baltic Studies* Vol. 46 / 3. Special Issue: Food Culture in the Baltic States. Lk 299 – 318
- Blumberg, Renata (2010) Alternative food networks and livelihoods in the Baltic states. Scholar research brief. <https://www.irex.org/sites/default/files/Blumberg%20Research%20Brief%202009-2010.pdf>
- Boučkova, Bohuslava (2002) Agricultural co-operatives: perspectives for the 21<sup>st</sup> Century. *Agricultural Economics* 48 / 4. Lk 166 – 170.  
<http://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/59204.pdf>
- Briggs, Charles L. (1986) Õppida, kuidas küsida. Sotsiolingvistiline hinnang intervjuu rolli kohta sotsiaalteaduslikus uurimustüüs. VTK-raamat.  
<http://www.folklore.ee/seminar/briggs.html>
- Caldwell, L. Melissa (2009) Introduction: Food and everyday life after State socialism. *Food & Everyday Life in the Postsocialist World*. (toim Caldwell, L.M) Indiana University Press. Bloomington & Indianapolis. Lk 1 – 28
- Cope, Suzanne (2013) Local Food Procurement/Locavorism. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Lk 1 – 8
- Counihan, Carole (2013) Women, Gender, and Agency in Italian Food Activism. *Food Activism: Agency, Democracy, Economy* (toim Counihan, C. & Siniscalchi, V.) Oxford: Bloomsbury. Lk 61 – 76
- Crowther, Gillian (2013) *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. University of Toronto Press
- DuPuis, E. Melanie (2000) Not in my body: rBGH and the rise of organic milk. *Agriculture and Human Values* Vol 17 / 3. Lk. 285 – 295
- Flora, Cornelia Butler & Bregendahl, Corene (2012) Collaborative Community-supported Agriculture: Balancing Community Capitals for Producers and Consumers. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*. Vol19 / 3. Special Issue Civic Food Networks. Lk 329 – 346

- Gaytán, Marie Sarita (2004) Globalizing Resistance. *Food, Culture & Society* Vol 7 / 2. Lk 97 – 116
- Garth, Hanna (2013) Resistance and Household Food Consumption in Santiago De Cuba. *Food Activism: Agency, Democracy, Economy* (toim Counihan, C. & Siniscalchi, V.) Oxford: Bloomsbury. Lk 47 – 60
- Gille, Zsuzsa (2009) The Tale of the Toxic Paprika: The Hungarian Taste of Euro-Globalization. *Food & Everyday Life in the Postsocialist World*. (toim Caldwell, L.M) Indiana University Press. Bloomington & Indianapolis. Lk 57 – 77
- Goodman, David, DuPuis, E. Melanie & Goodman, Michael K. (2013) Engaging Alternative Food Networks: Commentaries and Research Agendas. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* Vol 20 / 2. Lk 425 – 431
- Goodman, David, DuPuis, E. Melanie & Goodman, Michael K. (2012) Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics. Routledge
- Goodman, David (2003) The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies* Vol 19 / 1. Lk 1 – 7
- Goodman, David & Goodman Michael K. (2009) Alternative Food Networks. *International Encyclopedia of Human Geography* (toim Kitchin R., Thrift, N.) Elsevier. Lk 208 – 220
- Grasseni, Cristina (2014) Seeds of trust. Italy's Gruppi di Acquisto Solidale (Solidarity Purchase Groups). *Journal of Political Ecology* Vol 21. Lk 178 – 192  
[http://jpe.library.arizona.edu/volume\\_21/Grasseni.pdf](http://jpe.library.arizona.edu/volume_21/Grasseni.pdf)
- Grasseni, Cristina, Forno, Francesca & Signori, Silvana (2013) Beyond Alternative Food Networks: An Agenda for Comparative Analysis of Italy’s Solidarity Purchase Groups (GAS) and Districts of Solidarity Economy (DES) vis-à-vis US Community Economies. Draft paper prepared for the UNRISD Conference Potential and Limits of Social and Solidarity Economy 6–8 May 2013, Geneva, Switzerland
- Gross, Joan. E (2013) Food Activism in West Oregon. *Food Activism: Agency, Democracy, Economy* (toim Counihan, C. & Siniscalchi, V.) Oxford: Bloomsbury. Lk 15 – 30
- Haldy, MBA Hanns-Michael (2004) Organic Food Subscription Schemes in Emerging Organic Markets: TEI-KEI, CSA and Box-Schemes. *Proceedings of the 6th IFAOM-Asia Scientific Conference*. Research Institute of Organic Agriculture. Lk 174 – 189

- Haukanes Haldis & Pine Frances (2004) Ritual and everyday consumption practices in the Czech and Polish countryside. Conceiving modernity through changing food regimes *Anthropological Journal on European Cultures* Vol 12. Lk 103–130
- Holloway, Lewis, Kneafsey, Moya, Cox, Rosie, Venn, Laura, Dowler, Elizabeth & Tuomainen, Helena (2007) Beyond the ‘Alternative’–‘Conventional’ Divide? Thinking Differently About Food Production–Consumption Relationships. *Alternative Food Geographies: Representation and Practice*. (toim Maye, D., Holloway, L. & Kneafsey, M.) Oxford: Elsevier. Lk 77 – 93
- Holt, Georgina & Amilien, Virginie (2007) Introduction: from local food to localised food. *Anthropology of food* [Online] <http://aof.revues.org/405> (vaadatud 17.05.2016)
- Irshad, Humaira (2010) Local Food – A Rural Opportunity. *Local Food Systems - Agriculture, Food and Rural Development*. Government of Alberta  
[http://www1.agric.gov.ab.ca/\\$Department/deptdocs.nsf/ba3468a2a8681f69872569d60073fde1/593337cbd907813a8725782c0058ae97/\\$FILE/Local-Food-A-Rural-Opp.pdf](http://www1.agric.gov.ab.ca/$Department/deptdocs.nsf/ba3468a2a8681f69872569d60073fde1/593337cbd907813a8725782c0058ae97/$FILE/Local-Food-A-Rural-Opp.pdf)
- Jackson, Peter (2010) Food stories: consumption in an age of anxiety. *Cultural Geographies*. Vol 17 / 2. Sage. Lk 147 – 165
- Jaklin, Ulrike, Kummer, Susanne & Milestad, Rebecka (2015) Why Do Farmers Collaborate with a Food Cooperative? Reasons for Participation in a Civic Food Network in Vienna, Austria. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* Vol 22 / 1. Lk 41 – 61
- Jehlicka, Petr & Smith, Joe (2012) Sustainability and the “urban peasant”: rethinking the cultural politics of food self-provisioning in the Czech Republic. *New Perspectives on Consumer Culture Theory and Research*. (toim Zah’adka, P. & Sedlakova, R.) Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing. Lk 78 – 96.
- Jehlicka, Petr, Kostelecký, Tomáš & Smith, Joe (2012) Food self-provisioning in Czechia: beyond coping strategy of the poor: a response to Alber and Kohler's 'Informal Food Production in the Enlarged European Union' (2008). *Social Indicators Research* Vol 111 / 1. Lk 219 – 234
- Jõesalu, Kristi & Kõresaar, Ene (2011) Privaatne ja avalik nõukogude aja mõistmises ühe keskastme juhi eluloo näitel. *Methis* Vol 2. Lk 67 – 83

- Jönsson, Håkan (2013) Chef Celebrities, Foodstuff Anxieties and (Un)Happy Meals. An Introduction to the Twenty-First Century. *Foodways Ethnologia Europaea Journal of European Ethnology* Vol 43 / 2. Lk 5 – 16
- Jung, Yuson (2009) From Canned Food to Canny Consumers: Cultural Competence in the Age of Mechanical Production. *Food & Everyday Life in the Postsocialist World*. (toim Caldwell, L.M) Indiana University Press. Bloomington & Indianapolis. Lk 29 – 56
- Kalmus, Veronika, Keller, Margit & Kiisel, Maie (2009) Emerging Consumer Types in a Transition Culture: Consumption Patterns of Generational and Ethnic Groups in Estonia, *Journal of Baltic Studies* Vol 40 / 1. Lk 53 – 74
- Karner, Sandra (2010) Local Food Systems in Europe. Case studies from five countries and what they imply for policy and practice. *The FAAN Project*. IFZ
- Kimbell, Andrew (2002) Seven Deadly Myths of Industrial Agriculture. *The Fatal Harvest Reader: The Tragedy of Industrial Agriculture*. Island Press. Lk 3 – 36
- Klumbyte, Neringa (2009) The Geopolitics of Taste: “Euro” and “Soviet” Sausage Industry in Lithuania. *Food & Everyday Life in the Postsocialist World*. (toim Caldwell, L.M) Indiana University Press. Bloomington & Indianapolis. Lk 130 – 153
- Kraidy Marwan (1999) The Global, the Local, and the Hybrid: A Native Ethnography of Glocalization. *Critical Studies in Mass Communication* Vol 16. Lk 456 – 476
- Lamine, Claire, Darolt, Moacir & Brandenburg, Alfio (2012) The Civic and Social Dimensions of Food Production and Distribution in Alternative Food Networks in France and Southern Brazil. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*. Vol 19 / 3. Special Issue Civic Food Networks. Lk 383 – 401
- Leedmaa, Riia (2006) Noorte perede uskumused ja hoiakud ökotoidu suhtes. *Bakalaureusetöö*. Tartu Ülikool. Sotsiaalteaduskond. Ajakirjanduse ja kommunikatsiooni osakond.
- Littlejohn, Sara Jane (2008) The Rhetoric of Food Narratives: Ideology and Influence in American Culture. A Dissertation Submitted to The Faculty of the Graduate School at The University of North Carolina at Greensboro
- Maurano, Simon & Forno, Francesca (2015) Food, territory and sustainability: alternative food networks. Development opportunities between economic crisis and new consumption practices. *Localizing urban food strategies. Farming cities and performing rurality. 7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference*

- Proceedings*, Torino 2015, (toim Cinà, G. & Dansero, E) Torino, Politecnico di Torino. Lk 479 – 489.
- Maye, Damian & Kirwan, James (2010) Alternative food networks. *Sociopedia.isa*  
<http://www.sagepub.net/isa/resources/pdf/Alternative%20Food%20Networks.pdf>
- Maye, Damian, Holloway, Lewis & Kneafsey, Moya (2007) Introducing alternative food geographies. *Alternative Food Geographies: Representation and Practice*. (toim D. Maye, L. Holloway and M. Kneafsey) Oxford: Elsevier. Lk 1 – 20.
- Mincyte, Diana (2012) How milk does the world good: Vernacular sustainability and alternative food systems in post-socialist Europe. *Agriculture and Human Values* 29(1). Lk 41-52
- Mincyte, Diana (2011) Unusual Ingredients: Gastronationalism, Globalization, Technology, and Zeppelins in the Lithuanian Imagination. *Anthropology of East Europe Review* Vol 29 / 2. Lk
- Mincyte, Diana (2009) Self-made women: Informal dairy markets in Europeanizing Lithuania. *Food & Everyday Life in the Postsocialist World*. (toim Caldwell, L.M) Indiana University Press. Bloomington & Indianapolis. Lk 78 – 100
- Moynihan, Christine & McDonagh, Pierre (2008) Alternative Food Networks: What's Alternative? *Australian & New Zealand Marketing Academy Conference 2008: Shifting focus from the mainstream to the offbeat*.  
[http://www.anzmac.org/conference\\_archive/2008/\\_Proceedings/PDF/S19\\_/Moynihan%20S3%20ER%20P2%20.pdf](http://www.anzmac.org/conference_archive/2008/_Proceedings/PDF/S19_/Moynihan%20S3%20ER%20P2%20.pdf)
- Muenkner, Hans-H. (1995) Revision of Co-op Principles and the Role of Co-operatives in the 21<sup>st</sup> Century. International Co-operative Information Centre.  
<http://www.uwcc.wisc.edu/icic/orgs/ica/pubs/review/vol-88-2/6.html>
- Oro, Epp (2015) Kohaliku toidu võrgustike arendamisest Kagu-Eesti näitel. *Magistritöö*. Eesti Maaülikool Majandus- ja sotsiaalinstituut
- Padel, Susanne & Gössinger, Katherina (2008) Farmer Consumer Partnerships Communicating Ethical Values: a conceptual framework. *CORE Organic Project Report, no. 1897*. Aberystwyth University
- Pajusalu, Kaisa (2015) Otse tootjalt tarbijale toiduvõrgustiku toimimine, kitsaskohad ja arenguperspektiivid Eestis. *Bakalaureusetöö*. Põllu- ja aiasaaduste tootmise eriala. EMÜ Põllumajandus- ja keskkonnainstituut

- Petrini, Carlo (2013) *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*. Rizzoli
- Petrini, Carlo (2005) *Buono, pulito e giusto: principi di nuova gastronomia*. Einaudi
- Pétursson, Jon Thor (2013) Eduardo's Apples. The Co-Production of Personalized Food Relationships. *Foodways Ethnologia Europaea Journal of European Ethnology* Vol 43 / 2. Lk 17 – 29
- Piigli, Marta (2007) Mahepõllumajanduse kuvand Eesti meedias Maalehe ja Postimehe näitel 1997 – 2005. *Bakalaureusetöö*. Tartu Ülikool Sotsiaalteaduskond. Ajakirjanduse ja kommunikatsiooni osakond
- Pollan, Michael (2006) *Omnivore's Dilemma. The Search for a Perfect Meal in a Fast Food World*. Bloomsbury.
- Prigent-Simonin, Anne-Hélène & Hérault-Fournier, Catherine (2005) The role of trust in the perception of the quality of local food products: with particular reference to direct relationships between producer and consumer. *Anthropology of food* [Online] <http://aof.revues.org/204>
- Rakopoulos, Theodoros (2013) Food Activism and Antimafia Cooperatives in Contemporary Sicily. *Food Activism: Agency, Democracy, Economy* (toim Counihan, C. & Siniscalchi, V.) Oxford: Bloomsbury. Lk 113 – 128
- Renting, Henk, Schermer, Markus & Rossi, Adanella (2012) Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* Vol 19 / 3. Special Issue Civic Food Networks. Lk 289 – 307
- Renting, Henk, Marsden, Terry K. & Banks, Jo (2003) Understanding alternative food networks: exploring the role of short supply chains in rural development. *Environment and Planning A* Vol 35 / 3. Lk 393–411
- Ristkok, Maria (2014) Kohaliku toidu võrgustike sotsiaalsed praktikad. *Magistritöö*. Tartu ülikool. Sotsiaal- ja haridusteaduskond. Ühiskonnateaduste instituut
- Robertson, Roland (Mike Featherstone, Scott Lash) (1995) Glocalization: time-space and Homogeneity-heterogeneity. *Global Modernities*. SAGE

- Selfa, Theresa & Qazi, Joan (2005) Place, taste, or face-to-face? Understanding producer–consumer networks in “local” food systems. *Washington State Agriculture and Human Values* Vol 22. Lk 451 – 464
- Shawki, Noha (2012) The 2008 Food Crisis as a Critical Event for the Food Sovereignty and Food Justice Movements. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*. Vol 19 / 3. Special Issue Civic Food Networks. Lk 423–444
- Shevchenko, Olga (2002) ‘In Case of Fire Emergency’ Consumption, security and the meaning of durables in a transforming society. *Journal of Consumer Culture* Vol 2 / 2. Lk 147 – 170
- Siniscalchi, Valeria (2013) Environment, regulation and the moral economy of food in the *Slow Food* movement. *Journal of Political Ecology* Vol 20. Lk 295 – 305
- Slee, Bill & Kirwan, James (2007) Exploring hybridity in food supply chains. *Contributed Paper prepared for presentation at the 105th EAAE Seminar ‘International Marketing and International Trade of Quality Food Products’*, Bologna, Italy, March 8-10, 2007 <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/7885/1/cp070015.pdf>
- Smith, Joe & Jehlicka, Petr (2013) Quiet sustainability: Fertile lessons from Europe’s productive gardeners. *Journal of Rural Studies* Vol 32. Lk 148 – 157
- Smith, Adrian (2002) Culture/Economy and Spaces of Economic Practice: Positioning Households in Post-Communism. *Transactions of the Institute of British Geographers* Vol 27 / 2. Lk 232 – 250
- Smith, Adrian (2007) Articulating neo-liberalism: Diverse economies and everyday life in ‘post-socialist’ cities. *Contesting Neo-liberalism: Urban Frontiers*. (toim Leithner, H., Peck, J. & Sheppard E.S.) London: Guildford Press. Lk 204 – 222
- Smith, Jonathan & Jehlicka, Petr (2007) Stories around food, politics and change in Poland and the Czech Republic. *Transactions of the Institute of British Geographers* Vol 32 /3. Lk 395 – 410
- Smith, Adrian & Stenning, Alison (2006) Beyond household economies: articulations and spaces of economic practice in postsocialism. *Progress in Human Geography* Vol 30 / 2. Lk 190 – 213
- Specter, Rebecca (2002) Fully integrated food systems: Regaining connections between Farmers and Consumers. *Fatal Harvest: The Tragedy of Industrial Agriculture*. (toim Kimbrell, A.) Foundation for Deep Ecology. Lk 351 – 357

- Trenouth, Lani & Tisenkopfs, Talis (2015) The Evolution of Household Foodscapes over Two Decades of Transition in Latvia, *Journal of Baltic Studies* Vol. 46 / 3. Special Issue: Food Culture in the Baltic States. Lk 355 – 375
- Van Daele, Wim (2013) Oscillating between Village and Globe: Articulating Food in Sri Lankan Activism. *Food Activism: Agency, Democracy, Economy* (toim Counihan, C. & Siniscalchi, V.) Oxford: Bloomsbury. Lk 211 – 224
- Veen, Esther J., Derkzen, Petra & Wiskerke, Johannes S.C. (2012) Motivations, Reflexivity and Food Provisioning in Alternative Food Networks: Case Studies in Two Medium-sized Towns in the Netherlands. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*. Vol 19 / 3. Special Issue Civic Food Networks. Lk 365 – 382
- Vetemaa, Airi & Mikk, Merit (2015) Mahepõllumajandus Eestis / Organic Farming in Estonia 2014. Eesti Põllumajandusministeerium
- Watts, David, Ilbery, Brian & Maye, Damian (2005) Making re-connections in agro-food geography: alternative systems of food provision. *Progress in Human Geography* Vol 29. Lk 22 – 40
- Whatmore, Sarah, Stassart, Pierre M. & Renting, Henk (2003) What's alternative about alternative food networks? *Environment and Planning A* Vol 35. Lk 389 – 391.
- Wilson, Bee (2013) Kahvliga või kahvlita. Äripäev
- Zagata, Lukáš (2012) 'We Want Farmers' Markets!' Case Study of Emerging Civic Food Networks in the Czech Republic. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* Vol 19 / 3. Special Issue Civic Food Networks. Lk 347 – 364
- Zavisca, Jane (2003) Contesting Capitalism at the Post-Soviet Dacha: The Meaning of Food Cultivation for Urban Russians. *Slavic Review* Vol 62 / 4. Tourism and Travel in Russia and the Soviet Union. Lk 786 – 810

### **Interneti viited:**

- Eesti OTT (kasutatud 17.05 2016) <http://www.eestiott.ee/>
- Eesti Looduskaitse Selts: Põhikiri (kasutatud 17.05 2016)  
<http://www.elks.ee/content/p%C3%B5hikiri>
- Eesti Roheline liikumine: Organisatsioon (kasutatud 17.05 2016)  
<http://roheline.ee/organisatsioon/>

Mahepõllumajandustootjate konverents (2016) (kasutatud 17.05 2016)  
[http://www.maainfo.ee/public/files/2016-01-27-28%20-%20Mahekonverents\\_inglismaal\\_Kokkuvote\\_VEEBILE.pdf](http://www.maainfo.ee/public/files/2016-01-27-28%20-%20Mahekonverents_inglismaal_Kokkuvote_VEEBILE.pdf)

Naaber Market (kasutatud 17.05 2016) <https://naaber.market/>

Otse Tootjalt Tarbijale (kasutatud 17.05 2016) <http://kuusaluott.weebly.com/>

O.T.T kordinaatorid (kasutatud 17.05 2016)  
<http://kuusaluott.weebly.com/ott-koordinaatorid.html>

Quest-ce qu'une AMAP (kasutatud 17.05 2016) <http://reseau-amap.org/amap.php>

Säästva arengu sõnaseletusi: 'Toiduga kindlustatus (toidujulgeolek)' (kasutatud 17.05 2016)  
[http://www.seit.ee/sass/?ID=1&L\\_ID=378](http://www.seit.ee/sass/?ID=1&L_ID=378)

Toidukogukond JUURIKAS Tartu (kasutatud 17.05 2016)  
<https://toidukooptartu.wordpress.com>

Toidukogukond JUURIKAS Tartu: Ajalugu (kasutatud 17.05 2016)  
<https://toidukooptartu.wordpress.com/veidi-ajaloost/>

Toidukogukond JUURIKAS Tartu: Töökorraldus (kasutatud 17.05 2016)  
<https://toidukooptartu.wordpress.com/mis-on-toidukogukond/>

Toidukontroll (kasutatud 17.05 2016) <http://www.vet.agri.ee/?op=body&id=228&art=100>

Toiduvõrgustiku alustaja abi (kasutatud 17.05 2016) <http://www.eestiott.ee/alustaja-abi.html>

What is La Via Campesina? (2011) (kasutatud 17.05 2016)  
<http://viacampesina.org/en/index.php/organisation-mainmenu-44/what-is-la-via-campesina-mainmenu-45/1002-the-international-peasants-voice27>

Wwoof (kasutatud 17.05 2016) <http://www.wwoof.ee/>

### **Filmid:**

Kenner, Robert (režissöör) (2008) „Food, Inc.“ Participant Media / Dogwoof Pictures / River Road Entertainment. USA

Bates, Robert (režissöör) (2009) „Ingredients“ Optic Nerve Productions. USA

Andersen, Kip & Kuhn, Keegan (režissöörid) „Cowspiracy: The Sustainability Secret“ (2014) A.U.M Films & Media. USA

## Summary

### **Global, local and alternative Food Community Juurikas**

The aim of my bachelor's thesis was to compare the Western (mostly Anglo-American) scientific discourse about alternative food networks with an Estonian case study of the Food Community Juurikas, to point out the local meanings, impacts of local food culture and the global-local dynamics in this practice. With my work I also wanted to contribute to the existing alternative food networks discourse by expanding it with the more dynamic meaning of the term 'alternative'.

In the first chapter introduced the concept and theories about alternative food networks, that has been studied by various scholarly in several disciplinary contexts (including economics, environmental studies and social sciences). The studies have shown that despite locally different forms of these practices, they all share a common idea about food sovereignty. In other words, people have a right to secure their own food choices and build up a better food system. In short the alternative food network is a food provisioning practice, that connects the consumers who are looking for alternatives for the unsatisfying food systems in collaboration with the producers (usually small-scale farmers) who want to get a fair price for their products and want to produce differently than the dominant food systems would suggest. I highlighted eight main themes and characteristics about the alternative food networks in existing research: 1) resistance to the global food industry; 2) food security and food sovereignty; 3) reflexive and conscious consumers; 4) food safety and quality organic food; 5) environmental, economic and social sustainability; 6) localization; 7) closer producer-consumer relations and trust-economy; 8) food activism and active civic society. The first – opposition to global food system is also the main base for defining the practices as alternative.

We could see that majority of the alternative food network studies are based on western experiences. Therefore I introduced the forms and backgrounds of new alternative food network practices that emerged in these societies and are spread globally by now (for example Community Supported Agriculture, Box-schemes, community gardens etc.) I also mentioned the regional differences that were pointed out in the studies. For example while in Europe the alternative food networks are used to develop the rural communities, in USA these practices are connected with political discourses. The differences were also seen between the European regions. As the context of my case-study is the post-socialistic society, I introduce shortly the specifics of these societies' consumer-culture. Mainly the transition from socialism to capitalism has turned around and defined their consumer-culture.

The empirical material of my study is collected during the fieldwork conducted during from October 2015 until February 2016 in Food Community Juurikas. The methods I used were participant observation, semi-structured interviews, photos and additionally group's digital database (webpage and Google group) to collect the user's experiences. The 6 members that I interviewed for this research, were all women, born in 1980's, so called transition generation. Food Community Juurikas, established in 2009 in Tartu, is a regional consumers' network, that gathers in every two weeks a their "market" meeting, where the members can pay and receive their pre-ordered food directly from the farmers supplying the group.

In the third chapter I analyzed the functioning of Juurikas, and pointed out the important role of the direct contact between producers and consumers and trust-economy. Considering the previous experiences of the informants, I also looked more in depth into the context of the post-socialist transitional period (in 1990s), that shaped the my informants food and consumption habits. Strategies used in the deficiency economy, like allotment-gardening, self-provisioning and informal economy, have left the mark also in the Juurikas' members food memories and in their current food habits. Technological developments (e.g. kitchen equipment, information technologies) have likewise had impact on Estonian food culture during 1990s and 2000s. Additionally, continuous urbanization and introduction of global food culture have brought along new consumption practices (take away, fast food etc).

It was revealed in Juurikas' members food related recollections that they have used the alternative food networks all their life (especially family food self-provisioning). This, so called passive knowledge, that they have obtained from childhood experiences and has become the premise for participating in the practices like Juurikas. Such knowledge is related to traditional recipes, skills to cook from raw ingredients, farmers' market culture and family food provisioning in addition to modern diets, exotic ingredients and shopping in supermarkets. Their food habits reflect hybrid strategies where both the traditional and modern practices of food consumption are used. Two main participation motives of Juurikas' members' of Juurikas were both personal and social. The former includes food safety, tastes along with security and emotions that come from the social contacts. The clean and safe food was especially important for those members with small children. Social motives were related to environmental issues - the members appreciated the locality of the practice that decreases the food miles and also the recycling aspect.

In the last sub-chapter I concluded the previous descriptions and analyzed the global-local relations in this practice. I pointed out the similarities and differences between my case study and global alternative food network discourses. Although the characteristics between the two

in many aspects overlapped (except the opposition to the mainstream food system and civic activism ambition), results also demonstrated that behind these similarities were not always global influences but rather local traditions. Many of global alternative food network qualities were well known in Estonia before the society joined the global food system in the 1990s. For example, organic farming or direct consumption from producers, self-sufficient economy and consumption of local food. On the other hand, the emergence of new conscious meanings behind food consumption were explicit in Juurikas like sustainability, the local and global impacts of personal consumption, food safety etc. This development is connected to the rise of the consumer awareness that is one of the main new global phenomena in Estonian post-socialist food culture.

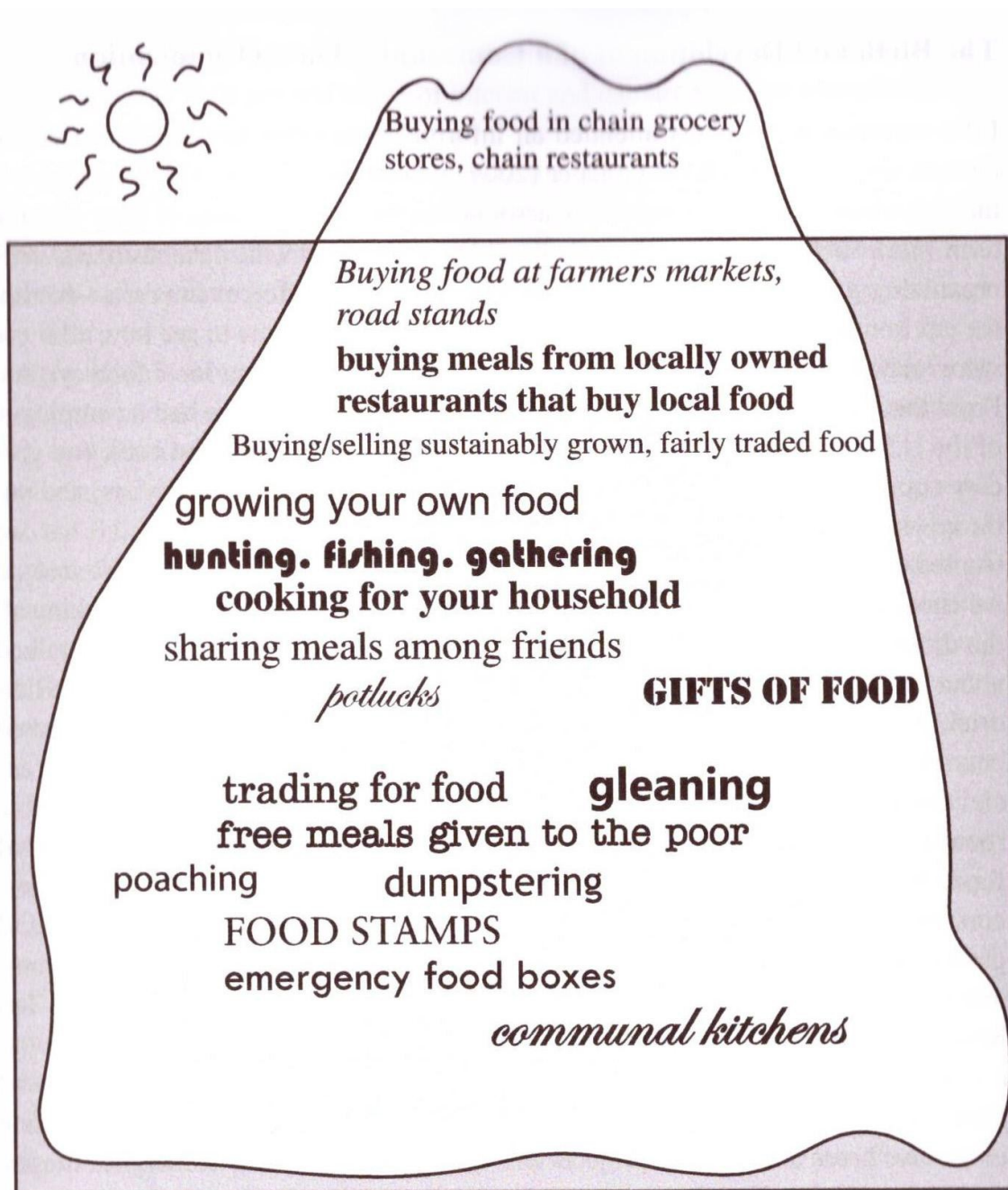
Finally I discussed the role of the Juurikas practice in the local food culture and in global alternative food network discourse by answering the question – what is this practice alternative to? Though the members of Juurikas did not avoid the conventional food system, the form of their practice is nevertheless alternative to the global food system. But I also showed that this is not the only way to understand the alternativity of this practice. On one side, such practice is not alternative at all to its members, who rather see it as a continuation of their previous practices of food provisioning. To get a clean, local and small-scale produced food – from self-provisioning, family or neighborhood food sharing or other informal food networks practices – have been natural part of their life and only recently these practices are labeled as 'alternative'. On the other hand we can see that Juurikas is an alternative to the home grown food. Looking at the changes in the food habits for the members, it can be noticed that as the younger generation they moved to the cities and do not continue with allotment gardening and self-provisioning and therefore need an alternative form of local food provisioning.

In conclusion with this local case-study we can expand the existing alternative food network discourse, that has been mainly focused on the Western societies' experiences. Firstly, we can add new forms of alternative food network practices to the list that are widespread in Estonian and other, mainly post-socialist societies (like family self-provisioning, canning, milk trucks delivery, family and neighborhood food sharing). These practices could also give inspiration for the new global food movements. Secondly Juurikas case study can contribute to the global discourse by expanding the meaning of 'alternative'. As pointed out, alternative does not have to mean only the alternative to the conventional food system, but rather to any type of food provisioning that can be replaced with the more convenient options. Therefore 'alternative' is a dynamic term that may have a different meaning depending on a specific context and time.

# Lisad

Lisa 1. Läänes levinud alternatiivsete toiduvõrgustike vorme

Nimetus	Osapoolte rollid	Kättetoimetuse skeem	Sotsiaalne kontakt
CSA (kodanike toetatud põllumajandus)	Initsiaatorid: tarbijad (nn kaastootjad), kes on nõus jagama majanduslikku vastutust tootjaga. Tootja on kohustatud kindlat tellimust täitma. Vahel on mitu tarbijat ühendatud	Hooaja kaup tellitakse ja makstakse ette (leping). Kokkulepitud aja tagant (üldjuhul nädal) tuuakse vajalik kogus kaupa tarbijani (toidukastid tuuakse uksetaha või vahetuspunkti või käib tarbija ise neil järgi)	Talunike teatakse isiklikult. Toidu kohale toimetamisel võivad, aga ei pruugi tootja ja tarbija kohtuda. Vahel käivad tarbijad abis taludes või ise kastil järgi, mis tihendab kontakti. Liikmed ei pruugi üksteist tunda.
Kastisüsteem (nt Tagurpidi Lavka, Lõuna-Eesti Kohaliku toidu võrgustik, Sibis, Naaber aplikatsioon Eestis)	Initsiaatorid: tootjad (või moderaatorid), kes loovad tarbijatele mugavaid võimalusi tellida otse tootjalt. Tarbijal kohustus ette maksta kindel kogus (aga mitte alati), lisatud väikene modeerimis (ja transpordi) tasu	Tarbija esitab kindla perioodi kohta tellimuse. Maksab kõik ette, või konkreetse arve kaupa. Sortimenti saab muuta. E-poe sarnane tellimine. Tellitud kastid tuuakse kindlatel aegadel kulleriga (või talunik ise) ukseni või vahetuspunkti. Mugav ja ajaliselt paindlik tarbijale.	Talunike teatakse tutvustuste kaudu. Tihti interneti vahendusel tellimine, kulleritega kohaletoimetamine, seega otsekontakt tootjaga puudub. Samuti ei tunta teisi liikmeid.
Kogukonna turud (nt OTT Eesti AMAP Prantsusmaa)	Initsiaatorid: nii tarbijad ehk kohalikud kogukonnad kui kohalikud tootjad.	1) Ettetellimine veebipõhise tootetabeli järgi tootjalt või kontaktisikute kaudu. Kindla aja tagant toimub kauba ülean-dmise turg (nädala või kahe tagant nt), ~1 tund, kuni kaup on üle antud. Kohale tuuakse ainult tellitud kogus. Makstakse kohapeal sularahas. 2) ei ole ettetelli-mist vaid talunikud tulevad oma kaubaga kohale. Tava turule sarnanelt, kus kõik möödujad saavad osta.	Talunike teatakse tutvustuste kaudu. Ettetellimisel ei pruugi olla tarbijal kontakt tootjaga, kui see esitatakse e-tellimuse või kontaktisikute kaudu. Otsekontakt tootjaga on kaubavahetusel (juhul kui talunik ise müümas on) Kohtutakse ka teiste liikmetega
Taluturud üldjuhul linnades, eri linnasades, kuid ka maapiirkondades	Korraldatud üldjuhul kohalike omavalitsuste poolt.	Kindla aja tagant kindlates kohtades (turuplatsidel) käivad kohalikud talunikud oma tooteid müümas kõigile turukülastajatele. Võib olla ka edasimüüjaid.	Otsekontakt talunikega turu peal. Korduv kontakt loob lähedasmaid suhteid, kuid samas ei pruugi ostjad palju talunike tausta kohta teada (sh nimesid)
Solidaarsete ostjate grupp /ostjate kooperatiivid (GAS Itaalia)	Initsiaatorid: tuttavate rühmad või laiema kogukonna liikmed, kes otsivad konkreetseid talunikke ja tellivad üheskoos, organiseerides ka transporti ja laialijaotust	Kindla aja tagant kogutakse tellimused ja ettemaks. Kontaktisik edastab tellimuse tootjale ja ajab korda kauba logistika. Kaup ladustatakse liikme pool, kust teised oma tellimustel järgi käivad.	Kõigi tootjatega otsekontakt puudub enamuses liikmetel ja vahel ka kontaktiskul, sest kaupa tellitakse ka kaugematelt talunikelt (nt Sitsiilia apelsinid Põhja-Itaaliasse). Samas toimub tihedam kontakt liikmete vahel (logistika ja ühisürituste kaudu)
Kooperatiivid (nt Austrias, Suurbritannias)	Talunike korraldatud ühisturustamine.	Tootjad loodud kooperatiiv poed kuhu kaup ladustatakse ja kust tarbijad sellele ligi pääsevad. (Lühikese lahtioleku ajaga ja talunike vahel jagatud graafik)	Kõigi tootjatega otsekontakt puudub, kuid ollakse teadlikud nende kohalikust taustast. Samuti ei tunta kõiki tarbijaid.
Kogukonna aiad (nt Tartu Maheaed)	Kogukonna aktivistide initsiatiiv. Omavalitsuste toetus. Tarbija ja tootja ühes ( <i>prosumer</i> )	Omavalitsuste jagatud maalappidel saavad kohalikud oma toitu kasvatada. Mõnikord toimib ühiskasvatus, kus igaüks panustab tööga ja hiljem jagatakse saak osapoolte vahel (või müüakse ära)	Ühiselt põldudel töötamine annab hea võimaluse sotsiaalsete sidemete tekkimiseks, moodustuvad tuttavate kogukonnad.



### Lisa 3. Traditsioonilisi toiduhanke praktikaid Eestis

Nimetus	Täpsustused
Ise toidu kasvamine / peenramaa pidamine	Tarbijad on ühtlasi tootjad. Hooajaline toiduvarustamine värske kraamiga või ka ette varumine. Eeldab põllumaa olemasolu, ajalist resurssi ja teadmisi/oskusi
Korilus / kalapüük / jahindus	Toidu ise hankimine loodusest. Eeldab teadmiste / oskuste ja tehnika ja mõnel juhul ametlike lubade olemasolu. Hooajaline, seega oluline tunda looduskalendrit.
Pere- ja sõpruskonna vaheline toidujaotus/ kinkimine	Peresiseselt võib olla ka ette arvestatud, aga enamasti jagatakse laiali enda varude ülejääke: et aidata varustada teisi toiduga; et vältida toidu raisku minemist; tasuks muude saaduste ja teenete vastu (talgulistele nt)
Toiduhange naabruskonnast	Toiduhankimine ümberkaudsetelt tuttavatelt väike-tootjatelt/naabritelt (üldjuhul rahaline tehing, kuid võib olla ka tasutud muude saaduste või teenetega)
Piimaringid	Mobiilne otsemüügi vorm. Ajas ja ruumis fikseeritud graafikuga ajutine müügipunkt. (lisaks piimatoodetele müüakse samal ajal ka muid saadusi: mune, liha jne. Oluline teada graafikut ja olla õigel ajal kohal. Üldjuhul rakendatakse ka pakendi taaskasutust/ringlust.
Teeäärne müük	Tootjad või nende esindajad müüvad (hooajaliselt) oma tootmiskoha lähedal maanteedes möödujatele oma saadusi (sh kalurid ja imporditud kauba müüjad – arbuusid nt) Kliimaoludest tingitult toimub müük enamasti suvisel ajal.
Laadad ja turud	Võimaldab kohalikku toodangut hankida ja müüjatelt toodete kohta infot küsida.
Hoidistamine	Hooajaväline kohaliku toidu tarbimise kindlustamine. Isekasvatatud, -korjatud, kingiks saadud või (ka tavapoest ja turult) ostetud saaduste ümbertöötlemine ja säilitamine hilisemaks tarbimiseks. Eeldab oskuste ja tehnika olemasolu.

Lisa 4. Intervjueeritud liikmete andmed

Nimi	<b>Liina (s 1986)</b>	<b>Maris (s 1983)</b>	<b>Meelike (s 1981)</b>	<b>Kristina (s 1981)</b>	<b>Killu (s 1989)</b>	<b>Riin (s 1987)</b>
Päritolu	Elva	Võru	Tartu	Tartu	Võrtsjärve äärest	Kehtna
Liitus	2009	2009	2012	2010	2014	2010/11?
Roll Juurikas	Milvi kontakt, „kordinaator“	Ruthi kontakt	Allari kontakt	Varem kontaktisik, (vahendab ka pere tellimusi)	tavaliige	Fredi kontakt (vahendab ka töökaaslaste ja naabri tellimusi)
Leidis Juurika..	üks asutaja-liikmetest	Täpselt ei mäleta, ilmselt Rohelise Liikumise kaudu	Tartu kastimajanduse kaudu	Tuttava kaudu	Tuttava kaudu	Tuttava kaudu
Endised ja praegused aiamaad	vanematekodus vaid puuviljad ja marjapõõsad, endal väike peenar	vanemate aiamaa Võrumaal, varem vanaisa kodukohas suurem põld	Vanaema aed oli suviti Hiiumaal, praegu endal kodus aed	Kunagi oli vanematel suur juurikasvatus, nüüd alles viljapuud ja väike aed vanematel	Vanematekodu põllud Võrtsi ääres, elukaaslaste vanemad aed Tartu külje all,	Vanaema talu, kus loomi peeti, teisel vanemal palju viljapuid ja põõsaid, emal aiamaa kogu-aeg olnud, isa jahi-mehe, endal suvekodus salati peenrad
Eriala	bioloogia	keskkonnatehnoloogia	eripedagoogika	rõivadisain	bioloogia	bioloogia
Tööseis	töötab	emapuhkusel	õppepuhkusel	emapuhkusel	töötab + tudeng	töötab
Leibkond	elukaaslane	Elukaaslane ja üks väikelaps	Elukaaslane ja 2 last	Elukaaslane ja üks väikelaps	elukaaslane	elukaaslane ja 2 last
Dieedid	-	-	endine taimetoitlane	elukaaslane taimetoitlane	-	taimetoitlased elukaaslastega, laste allergiad
Teised toiduhanke kohad	turg, piimaring, ökopoed, kasvatab ise natuke (nt salateid) tavapoed	vanematelt enamus juurikaid; sugulastelt kartul; turg tavapoed,	kasvatab ise, tavapoed, turg, mett ja kala saab lähikonnast	Turg, tavapoed	Juuriviljad vanematelt, turg, tavapood	kartul ja marjad vanematelt, mune tuuakse tööjuurde, ise kasvatab salatit, tellitud piimaring, turg, tavapood, lõuna-pausid väljas
intervjuu	kohvikus	Liikme kodus	kohvikus	Liikme kodus	kohvikus	kohvikus

Lisa 5. TootedToidukogukond Juurika tellimistabelist

<u>Liha tooted:</u> Suitsuvorst Veisehakkliha Veiseliha Veise konserv Sealiha konserv Veise maks Supikont Hakk-kotletid Grillvorstid Pelmeenid Frikadellid Küülik Broiler-part Suitsuvorst Kodukitse liha Sink	<u>Juurviljad/köögiviljad/ puuviljad:</u> Kartul Porgand Peet Kaalikas Sibul Küüslauk? Kapsas Hapukapsas Rabarber Kuivatatud hernes Maapirn Jõhvikas Maasikas Lillapsas (külm) Marineeritud kurk Marineeritud kõrvits Õunad Õunamah Kuivatatud põlduba Mustrõigas Põlduba Aeduba Mustsõstra mahl	<u>Piima- ja muna tooted:</u> Piim Kohupiim Kitsepiim Juustud (3 ja 6 kuune, Classic) Toorpiim Rõõskkoor Kohvipiim Või Keefir Salatijuust Hapukoor Jogurt Toorjuut Kõvajuust Kitsepiim Juustud kitsepiimast Kana munad Vutimunad Pardi munad	<u>Muu:</u> Jahud (spelta, rukki, odra, nisu, kaer, segud tatra) Kamad Nisuterad Mesi Oliiviõli Porgandipirukas Leib  <u>Teed:</u> piparmünt, sõstar, maasikas, salvei
--	---	---	---

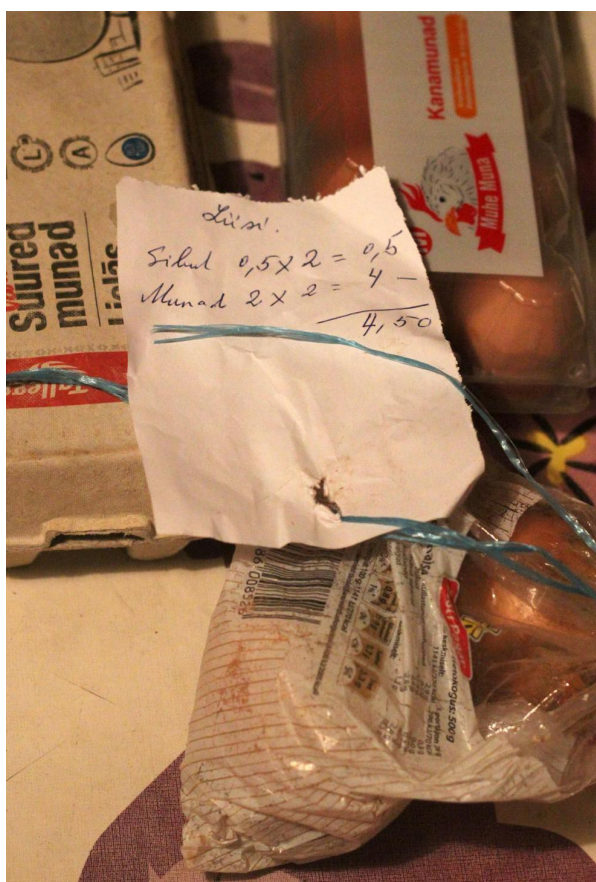
Lisa 6. Meeleolu talunik Heino järjekorras



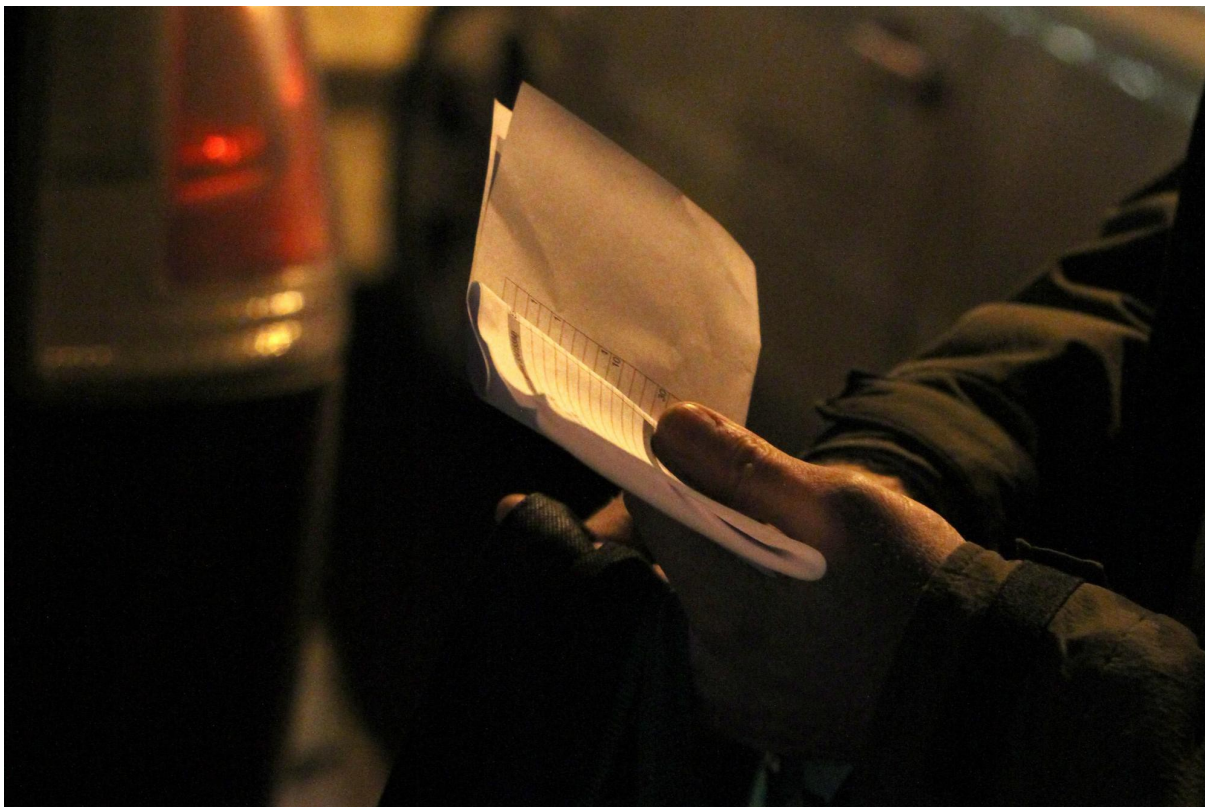
Lisa 7. Lapsed kaasas



Lisa 8. Nimelised tootepakid



Lisa 9. Ostunimekiri kaasas



Lisa 10. Heino järjekord





---

## [toidu koop] Koosolek seljataga, kuid edasi?

---

Liina Pärt [liina.part@gmail.com](mailto:liina.part@gmail.com)

Sat, Feb 6, 2016 at 6:47 PM

To: Liina Pärt [liina.part@gmail.com](mailto:liina.part@gmail.com)

Cc: Liina Pärt [liina.part@gmail.com](mailto:liina.part@gmail.com), Toidukogukond Tartu [toidukogukond@googlegroups.com](mailto:toidukogukond@googlegroups.com)

Tere!

Annan teada veel ühest otse talunikult ostmise võimalusest Tartus. Upruse talu Valgamaalt pakub piima, hapukoort, võid, kohupiima, vahest ka kalkunikotlette, juustu, sõira, ja suitsuvorsti. Tartus käib peremees teisipäeval ja reedel ning peatub järgmistes kohtades:

14:45 Tiigi 1  
15:25 Aardla 140  
16:25 Jalaka 46  
16:45 Mõisavahe 39  
17:05 Mõisavahe 9  
17:25 Kaunase 41  
17:50 Jaama 177  
18:00 Jaama 189  
18:10 Kalda tee 16 ja 12 garaažide ees  
18:20 Anne 80  
18:30 Elva tn 21  
18:45 Ränikivi 11  
18:55 Linnu 33  
19:05 Rahu 11  
Telefoninumber: 5290955

Kohtumiseni!

Liina

PS ärge siis unustage oma telefoninumbrit tellimistabeli lõppu lisada ning kotte jm taarat tagasi tuua :)

[Quoted text hidden]

## **Lihlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja lõputöö üldsusele kättesaadavaks tegemiseks**

Mina, Liisi Reitalu (sünnikuupäev: 29.02.1988),

1. annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihlitsentsi) enda loodud teose “Globaalne, kohalik ja alternatiivne Toidukogukond Juurikas”, mille juhendaja on Ester Bardone,
  - 1.1 reprodutseerimiseks säilitamise ja üldsusele kättesaadavaks tegemise eesmärgil, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace-is lisamise eesmärgil kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni;
  - 1.2 üldsusele kättesaadavaks tegemiseks Tartu Ülikooli veebikeskkonna kaudu, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace'i kaudu kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni.
2. olen teadlik, et punktis 1 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
3. kinnitan, et lihlitsentsi andmisega ei rikuta teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse seadusest tulenevaid õigusi.

Tartus, 23.05.2016