

# 社會企業、CSA與社區菜市長

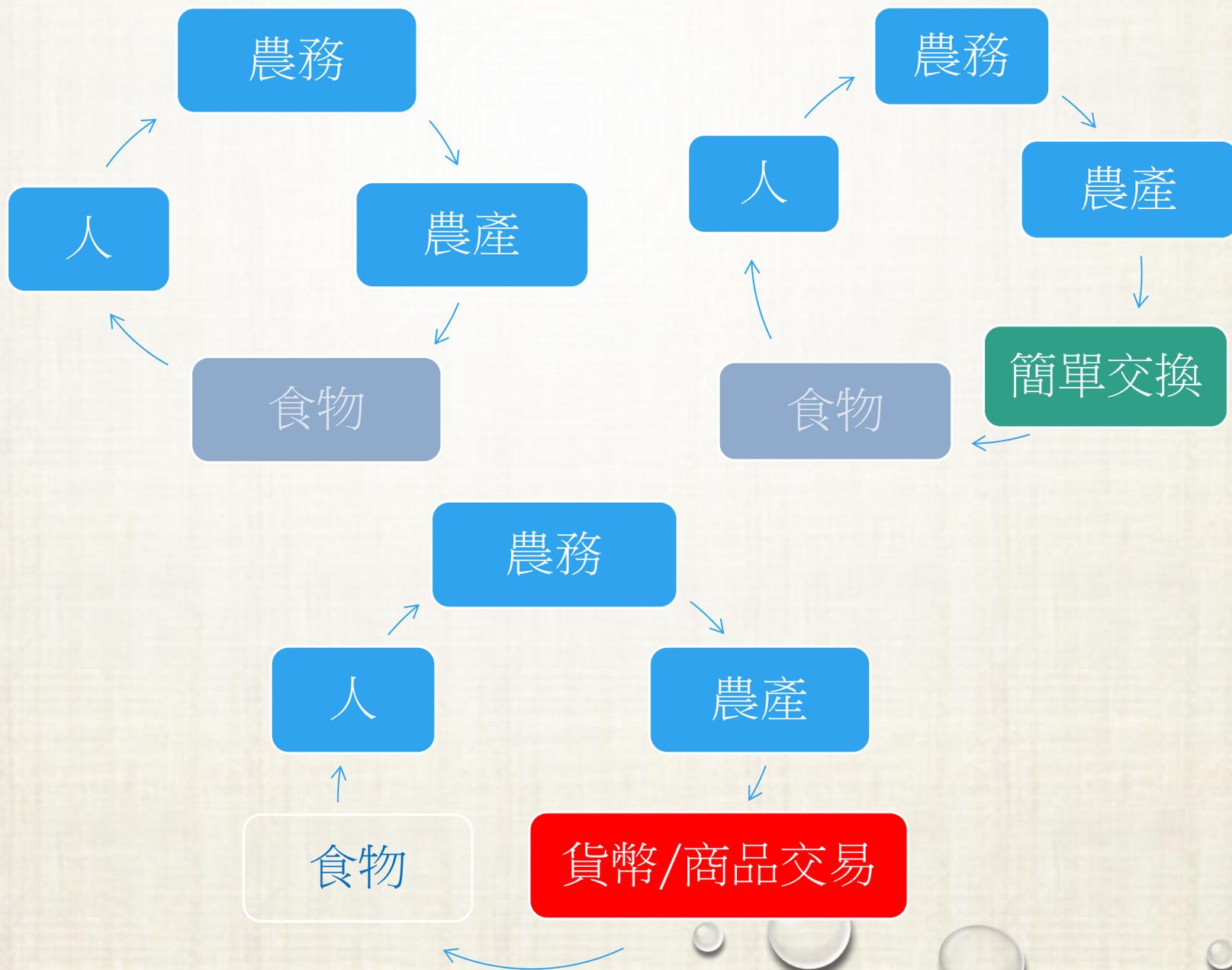
好食機農食整合 共同創辦人 謝昇佑

為什麼要談CSA、PGS?

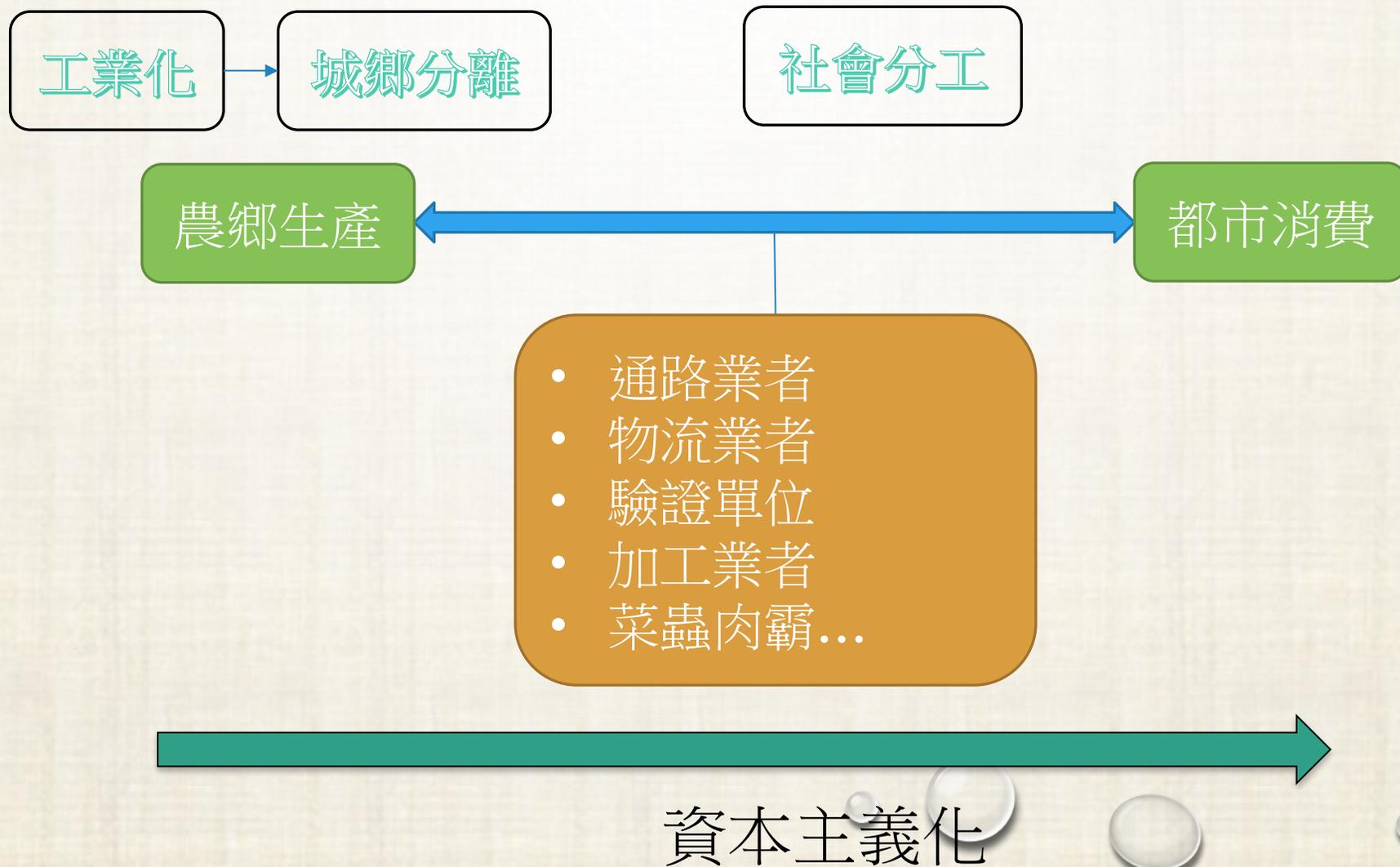
## 幾個困擾的問題

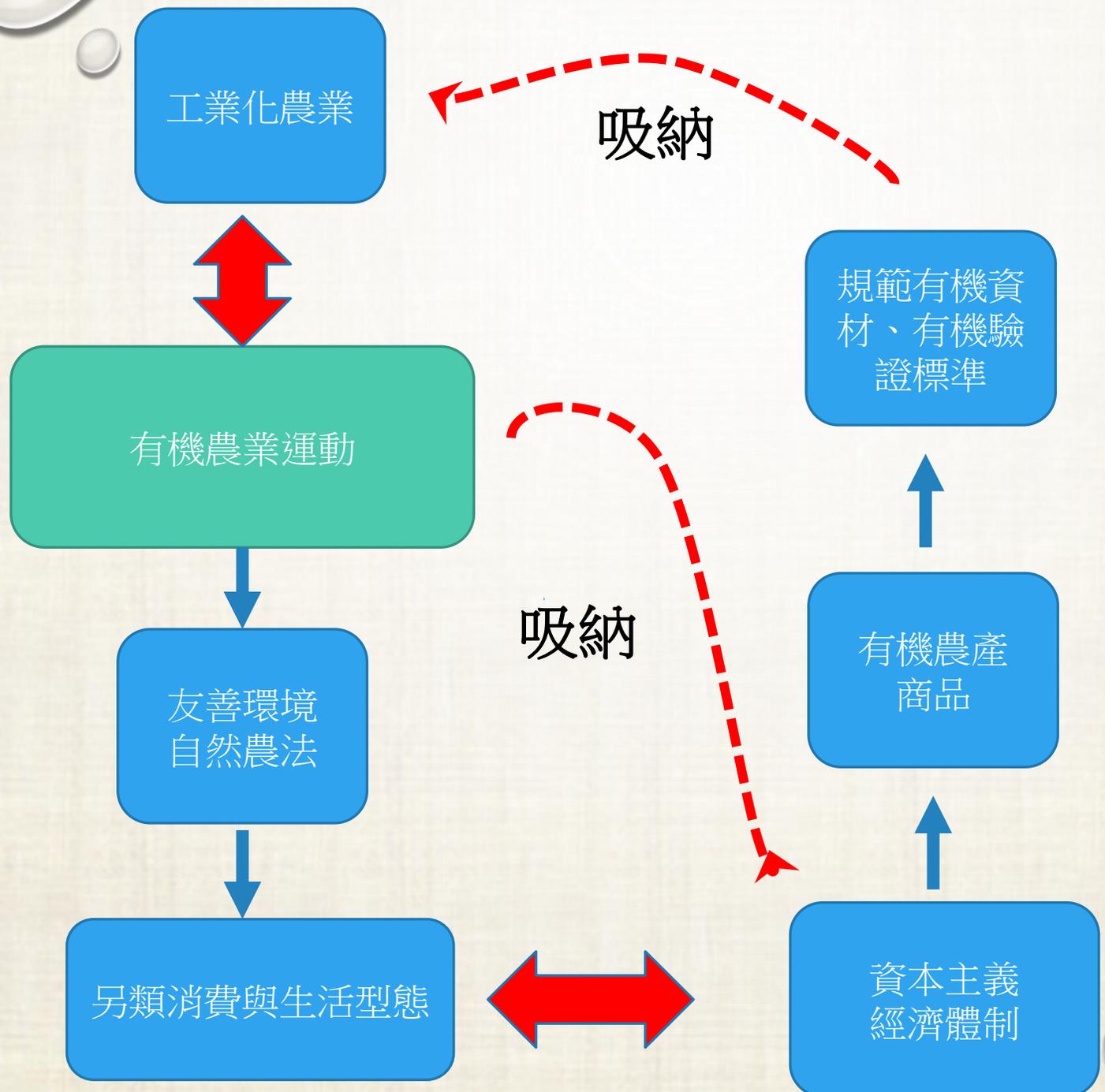
- 現行驗證制度不可行嗎？
- 驗證與**CSA**的差別
- 驗證的有效性基礎
- 為什麼只有驗證不行

# 現代社會農業活動意義的改變

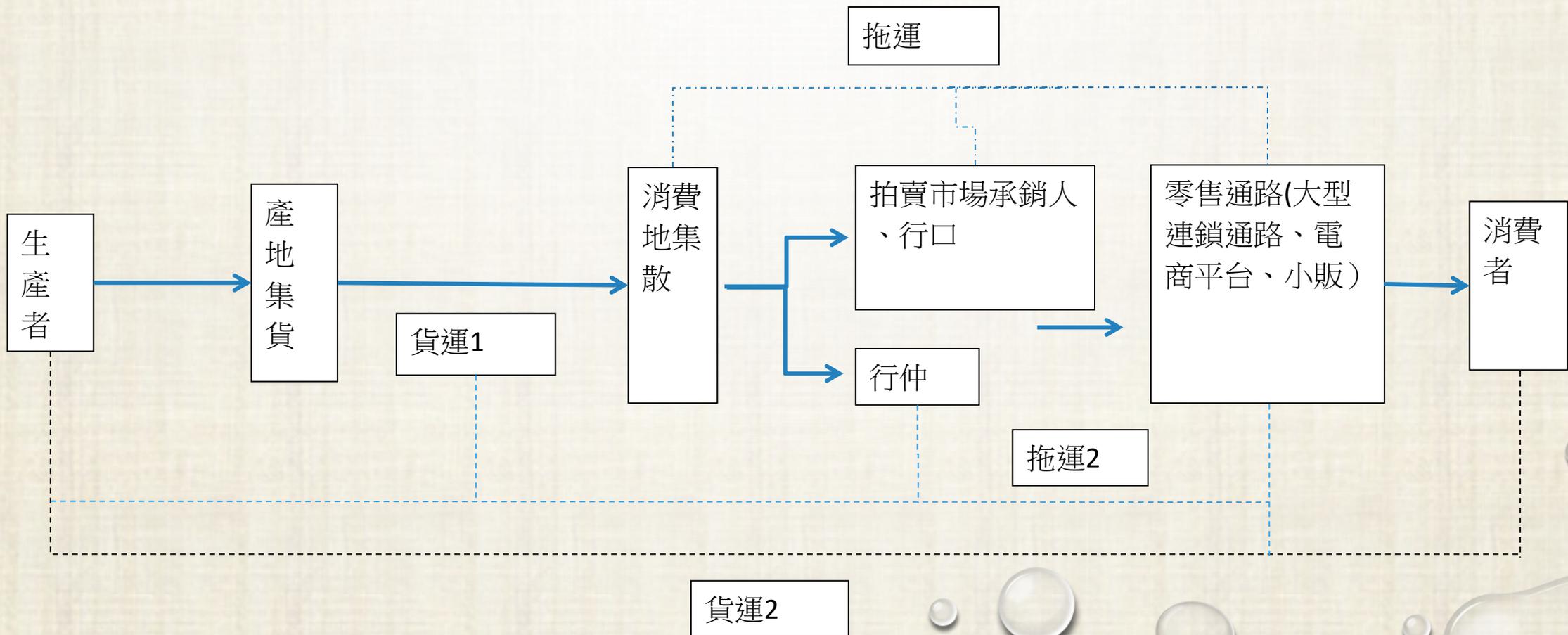


# 農食分離的結構

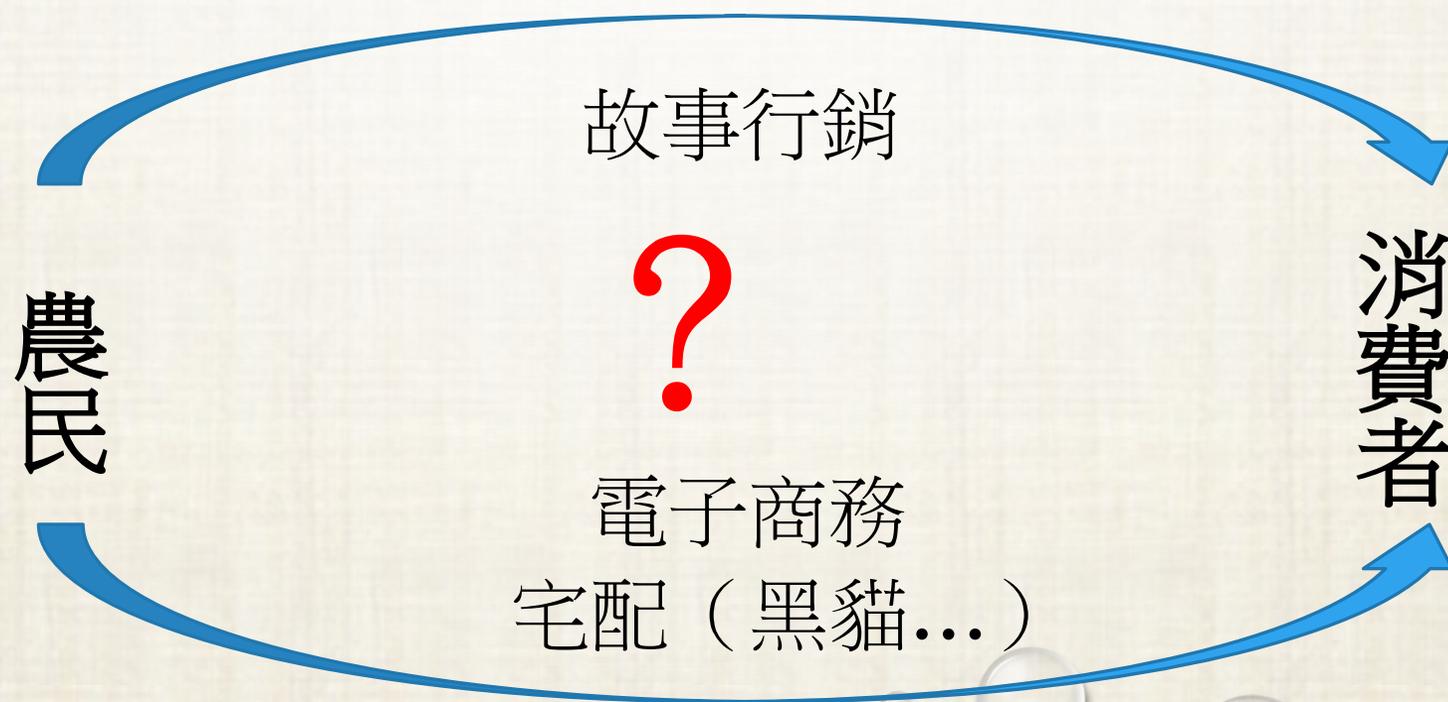




# 簡述現行農業產銷體系



# 故事行銷、農民直售解決問題了嗎？



# 重新定義中間人的角色與功能

- 通路的角色不再是依賴資訊或物品壟斷賺取差額利潤，而是協助資訊與溝通轉譯。
- 促進農民與消費者彼此認識。
- 協助農民與消費者成為一個共同面對問題、解決問題的社群。

# 建構友善/支持小生產者的環境

Q1：為什麼要協力小生產者？

Q2：如何協力小生產者？

# 小生產者的價值與功能

- 產業創新的社會動力
- 維繫社會關係與日常社會生活的重要環節



# 協力小農資訊透明以及與消費者溝通

iSeeYou

活動 市集 文章

註冊

登入

## 「社區共同購買」和「參與式驗證」的責任

好食機推動「社區菜市長」共同購買，目的之一，便是要支持農民走向友善環境生產，這條路是辛苦的，需要消費者的支持。特別像苦瓜這類改變中的農友，更需要消費力量的相挺。苦瓜自從轉做之後，這3、4年來沒有賣過他們家的蘋果，今年是第一次，他覺得環境恢復到一定程度、品質也到達一定程度，他才願意開始賣。

當然，既然是「相挺」，就必須建立彼此信任的機制。我們向苦瓜要求資訊透明，苦瓜完全答應、配合，不僅多次前來好食機與菜市長、菜叻互動，也邀請大家到他果園，更100%公開他的用藥資訊，並接受我們任意採樣檢驗。我們也堅信，唯有更透明可以消解大家的疑慮，才能建立完全的信任。以下我們不僅PO上他果園的照片，更公開他的用藥資訊以及最新的檢驗報告。我想，這應該是蘋果農中，願意這樣做的第一位了！

(p.s. 苦瓜目前做到的標準是，一項農藥檢出，但低於國家安全標準值的100倍喔！)

## 苦瓜 大禹嶺 蜜蘋果

大禹嶺

生產品項: 蜜蘋果

耕作方式: 漸進式轉作，少量使用化學肥料、殺菌劑，大部分使用有機核可的資材防治

用藥狀況：黃色部分為有機農業可用資材

- 1/11 波爾多液
- 2/8 夏油
- 2/28 石硫合劑
- 3/28 石硫合劑
- 4/19 甲基多保淨、撲滅寧
- 5/2 石硫合劑
- 5/16、17 甲基多保淨、保粒黴素
- 5/29、30 波爾多液
- 6/10 待克利、賽普洛
- 6/19、20 亞磷酸+氫氧化鉀、苦辣油
- 6/26 亞磷酸+氫氧化鉀
- 7/67 亞磷酸+氫氧化鉀
- 7/21 保粒黴素、待克利
- 8/2 依普同、快得寧
- 8/11 亞磷酸+氫氧化鉀



【看天田】本土穀物烘焙



【陳育茹】全家都愛紅龍果〈有機轉型〉





**陳沅基** 南部出的菜溫差問題更嚴重啊！但都少有這樣的問題。是因為出菜的箱子裡請放冰柱（寶特瓶加水冷凍用報紙包）。

讚 · 回覆 · 1 · 10月30日 11:19



**談良辰** 您是說他們會在菜箱裡放冰柱？

讚 · 回覆 · 10月30日 11:21



**李品暉** 小農廖俊凱的撇步大公開

讚 · 回覆 · 10月30日 11:58



**談良辰** 效果好嗎？報紙不會濕透讓油墨污染嗎？

讚 · 回覆 · 10月30日 12:12



**李品暉** 菜也有塑膠包裝，不影響

讚 · 回覆 · 1 · 10月30日 13:18



**談良辰** 我的塑膠袋有通風小洞。

讚 · 回覆 · 10月30日 13:29



**陳沅基** 要學習前輩的寶貴經驗啊！種得漂亮不厲害，到市場上漂亮才是功夫啊

讚 · 回覆 · 10月30日 13:29



**陳沅基** 大家的塑膠袋都有通風空，但是位置也是學問啊

讚 · 回覆 · 10月30日 13:30



**談良辰** 這有凍傷風險，若真的碰到宅配凍壞菜，責任會扯不清。

讚 · 回覆 · 10月30日 13:46



**陳沅基**



讚 · 回覆 · 11月1日 18:14



**曾美姿** 有，眼眶有裝水~~讚!

讚 · 回覆 · 10月30日 9:30



**陳沅基** 啊... 真的po囉!! 羞... 雖然推動社區菜園，協助大家在家附近就可以種菜，自己也在家裡的小陽台上種了幾棵。但是，要我真的去種菜，打死我都不會去。所以，對於從農的人，打心裡敬佩啊! 而我，知道，為了我能永遠有安心的食物，我只有用盡全力去支持... 只希望這樣的想法能慢慢影響更多的人....

讚 · 回覆 · 1 · 10月30日 9:45



**陳沅基** 但是，太離譜的菜況，我還是不能接受喔!! 因為我個人認為那是農民對於自己產物的“尊重”!!! 別想欺負我喔.....



讚 · 回覆 · 1 · 10月30日 9:45



**談良辰** 不對喔！我出的菜是漂亮的

讚 · 回覆 · 1 · 10月30日 9:53



**談良辰** 這應該是運送有熱到，看來下次出貨前我得拍照了。

讚 · 回覆 · 1 · 10月30日 10:01



**Daphne Lin** 是運送中被悶熱到的關係喔！那要怎麼預防呢？

在等菜咖拿之前要放冰箱嗎？

不好意思!問題很多!

讚 · 回覆 · 10月30日 10:26



**談良辰** 沒辦法預防，是黑貓的問題。收到時請先檢查一遍，有碰到就拍照、記錄包數，跟黑貓反應請賠。此外，收到菜後一定要進冰箱，這幾天白天溫度還是很高，失溫的話到菜咖手上也保存不久。

讚 · 回覆 · 10月30日 10:38



**Daphne Lin** 糟糕！

要進冰箱的話我這邊會有問題呀！

因為場地沒有冰箱，我家冰箱要冰上十幾包菜~可能.....

讚 · 回覆 · 10月30日 10:43



**談良辰** 那就要盡量接近分菜時再送到較好。過一陣子冬天來了影響不會太大。

讚 · 回覆 · 1 · 10月30日 10:48



回覆.....



**談良辰** 作為一位農夫，出貨時期待的不只是收到多少錢，更是客戶收到菜時的喜悅與對上天賞賜大地出產的感恩。因此，每次看到菜在運送過程損傷，心裏都格外難過。上週我有一件菜箱，客戶收到時有一邊整個結霜，還好是老客戶會跟我說：「看到你們辛苦種的菜變這樣 也好心疼啊」。但若碰到新客戶，就不敢再訂了。

看了菜市長的對話，由衷感激大家的體諒。不過，碰到我的菜出為題，請一丁要跟我反應。





# 家庭式加工也可以做的很好



手作桶柑果醬自主管理加工流程表

105年3月

加工步驟	運用食品	調理器具	機器設備	操作環境	欄柵處理	自主管理
選桶子	桶柑					友善環境 自產桶柑(曾紹明農園)
洗桶子 洗檸檬	桶柑、檸檬	大盆子/菜瓜布		用過濾水清洗 不含金鋼砂的菜瓜布		
切剝桶子	桶柑	水果刀/砧板 大盆子		器具消毒 手部清潔		75%藥用酒精消毒
剪桶絡、去籽	桶柑果肉	剪刀		器具消毒 手部清潔		75%藥用酒精消毒
煮桶皮(5次)	桶柑皮	不鏽鋼鍋 不鏽鋼鍋	瓦斯爐	器具消毒 手部清潔	加熱 100 度	
剪碎桶皮、果肉	桶柑與皮	大盆子/剪刀		器具消毒 手部清潔		75%藥用酒精消毒
煮果肉	果肉 上白糖 桶柑皮 檸檬汁	不鏽鋼鍋、果汁機、木杓	瓦斯爐	器具消毒 手部清潔	加熱 104 度	
裝罐	柑橘果醬	不鏽鋼湯勺 玻璃罐	瓦斯爐	器具消毒 手部清潔	玻璃罐消毒 瓶蓋消毒 熱充填	75%藥用酒精消毒

# 關於社會企業的定義

- 以解決社會問題或達成社會目標為企業經營的目的……！？

**BUT**，什麼是社會問題？什麼事社會目標？

- 企業盈餘用於主要的業務或於達到社會目標之事務的再投資用，並非為股東及擁有者獲取利潤最大化為目的……！？

**BUT**，一個企業是否會因為把盈餘全部捐出用作社會服務，就成為社會企業？

# 謝老闆的社會企業定義

社會企業的核心定義

＝社區經濟、團結經濟

＝以社群經濟、互惠經濟、共享經濟為產業發展的根基

＝在民主原則的社會團結基礎上發展產業

＝追求企業所有利害關係人（包括自然環境）的利益最大化

積極：透過企業經營創造更大的社會團結

消極：企業經營避免社會團結的破壞

從企業經營過程檢視社會企業的程度，不是結果斷定是否為社會企業！

# 謝老闆的社會企業定義

社會企業是修正主義路線

1. 社會企業與商業、資本主義的關係：

- 反資本主義不是反商
- 解放商業：將商業活動從資本主義模式中解脫出來，並將商業活動置於社會團結的價值之下。

2. 社會企業與NGO、NPO的關係

- 肯定NGO、NPO的訴求的價值、修正NGO達成訴求目標的手段
- 解放NGO、NPO：NGO、NPO不再是被動解決經濟活動創造的社會問題，而是介入經濟活動，從經濟活動之初避免問題的產生。

打完收工，歡迎發問