



Food Waste: Η μεγάλη απειλή για τον πλανήτη.

Το Food Waste, ή αλλιώς η σπατάλη τροφίμων, έχει αρχίσει πλέον και γίνεται ένας όρος που...

συναντούμε όλο και συχνότερα στην καθημερινότητά μας, από εστιατόρια, καφέ και μπαρ που υιοθετούν τη μηδενική σπατάλη φαγητού, έως μάρκες προϊόντων που εισάγουν αυτή την φιλοσοφία στην καρδιά της παραγωγικής τους διαδικασίας.

Όλο και περισσότεροι άνθρωποι, οργανισμοί και θεσμοί φαίνεται να κρούουν τον κώδωνα του κινδύνου σχετικά με το ζήτημα της αλόγιστης σπατάλης τροφών, ενώ παράλληλα πάνω από 800 εκατομμύρια άνθρωποι υποφέρουν από σοβαρό υποσιτισμό.

Και παρά τον παραπάνω αριθμό, αλλά και το γεγονός ότι ο πλανήτης παράγει αρκετά τρόφιμα για να θρέψει κάθε παιδί, γυναίκα και άνδρα σε αυτόν, σχεδόν το 1/3 του συνόλου των τροφίμων που παράγονται κάθε χρόνο, σπαταλιέται ή χάνεται πριν καταναλωθεί. Σε πολλές πλούσιες χώρες μάλιστα αυτή η σπατάλη τροφίμων δεν συμβαίνει σε επαγγελματικό επίπεδο, αλλά στην κουζίνα - όταν ετοιμάζουμε φαγητά που δεν τρώγονται ή όταν αφήνουμε τα τρόφιμα να χαλάσουν στα ψυγεία και τα ντουλάπια της κουζίνας.

Σε δεύτερο επίπεδο, φαίνεται ότι η μεγαλύτερη πηγή σπατάλης τροφίμων είναι τα σουπερ μάρκετ και τα εστιατόρια, τα οποία ευθύνονται για την πλειονότητα των απορριμμάτων τροφίμων στις ΗΠΑ και σε άλλες ανεπτυγμένες χώρες. Οι υπεραγορές συμβάλλουν στη σπατάλη τροφίμων, ενθαρρύνοντας τους καταναλωτές να αγοράζουν περισσότερα από όσα χρειάζονται, υπερπληρώνοντας τα ράφια, προβλέποντας ανακριβώς τη διάρκεια ζωής των προϊόντων στο ράφι ή καταστρέφοντας τα προϊόντα.

Σε παγκόσμιο επίπεδο η Κίνα κατέχει την πρώτη θέση στην ακαθάριστη ποσότητα αποβλήτων τροφίμων, που υπερβαίνει τους 91 εκατομμύρια τόνους. Ακολουθεί η Ινδία με 68 εκατομμύρια τόνους αποβλήτων, η Αμερική που ξεπερνά τους 19 εκατομμύρια τόνους, η Ιαπωνία με 8 εκατομμύρια και η Γερμανία με 6 εκατομμύρια τόνους, γεγονός που οφείλεται

στο μέγεθός της όσο και στον πλούτο της και που αντιστοιχεί και σε πολλές άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Συνολικά, παγκοσμίως η τροφική σπατάλη ανέρχεται σε περίπου 1,3 δισεκατομμύρια τόνους ετησίως, αξίας περίπου 1 τρισεκατομμυρίου δολαρίων ΗΠΑ.

Πώς το Food Waste μας επηρεάζει;

Ακολουθούν μερικά συγκλονιστικά στοιχεία για τη σπατάλη τροφίμων που δείχνουν το πόσο επηρεάζουν το περιβάλλον μας, αλλά και εμάς τους ίδιους:

Η σπατάλη τροφίμων καταλήγει να ξοδεύει το ένα τέταρτο των υδάτινων αποθεμάτων μας με αυτό να ισοδυναμεί με 172 δισεκατομμύρια δολάρια σε σπατάλη νερού. Λαμβάνοντας υπόψη όλους τους πόρους που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια τροφίμων, τα απόβλητα τροφίμων χρησιμοποιούν έως και το 21% του γλυκού νερού, το 19% των λιπασμάτων, το 18% των καλλιεργήσιμων εκτάσεων και το 21% του όγκου των χώρων υγειονομικής ταφής, ενώ το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των απορριπτόμενων τροφίμων θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί από 9 δισεκατομμύρια ανθρώπους με περίπου 200 λίτρα ανά άτομο την ημέρα. Το ίδιο καταστροφική είναι και για την ατμόσφαιρά μας, εκτός από τα αποθέματα νερού μας, καθώς τα απόβλητα τροφίμων ευθύνονται για περίπου 4,4 γιγατόνους εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου ετησίως.

Με την ετήσια κατά κεφαλήν σπατάλη από τους καταναλωτές να είναι μεταξύ 95-115 κιλά το χρόνο για τους Ευρωπαίους και τους Βορειοαμερικανούς, ενώ στη νότια και νοτιοανατολική Ασία να είναι 6-11 κιλά, τα τρόφιμα που σπαταλούνται σήμερα στην Ευρώπη θα μπορούσαν να θρέψουν επιπλέον 200 εκατομμύρια ανθρώπους, στη Λατινική Αμερική επιπλέον 300 εκατομμύρια ανθρώπους και στην Αφρική επίσης επιπλέον 300 εκατομμύρια ανθρώπους, σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας. Συνολικά αν το 25% των τροφίμων που σήμερα χάνονται ή σπαταλώνονται παγκοσμίως σωζόταν, θα ήταν αρκετό για να θρέψει 870 εκατομμύρια ανθρώπους σε όλο τον κόσμο. Ποσό αρκετά σημαντικό αν αναλογιστούμε ότι μέχρι τα μέσα του αιώνα, ο παγκόσμιος πληθυσμός θα φτάσει τα 9 δισεκατομμύρια άτομα. Μέχρι τότε, η παραγωγή τροφίμων θα πρέπει να αυξηθεί κατά 70% από τα σημερινά επίπεδα για να καλυφθεί αυτή η ζήτηση.

Αν το αναλύσουμε ανά ομάδα τροφίμων, οι απώλειες, και τα απορρίμματα ανά έτος είναι περίπου 30% για τα δημητριακά, 40-50% για τις ρίζες και τα φρούτα και λαχανικά, 20% για τους ελαιούχους σπόρους και το κρέας και τα γαλακτοκομικά, και 35% για τα ψάρια. Βασικός λόγος είναι τα πρότυπα ποιότητας που βασίζονται υπερβολικά στην εμφάνιση, με αποτέλεσμα οι καλλιέργειες να αφήνονται μερικές φορές χωρίς συγκομιδή και να σαπίζουν. Χαρακτηριστικά στην Ευρώπη, το 40-60% των ψαριών που αλιεύονται απορρίπτονται επειδή δεν πληρούν τα πρότυπα ποιότητας των σουπερ μάρκετ.

Υπάρχει τρόπος να σταματήσουμε το Food Waste;

Σε προσωπικό επίπεδο υπάρχουν πολλές ενέργειες και συνήθειες που μπορούμε να υιοθετήσουμε για να ελαττώσουμε την άσκοπη σπατάλη τροφής:

Ξεκινήστε αρχικά, κάνοντας μια μικρή απογραφή των τροφίμων που υπάρχουν στο ντουλάπι και το ψυγείο σας για να αποφύγετε τις υπερβολικές αγορές. Σε δεύτερο στάδιο είναι σημαντικό να αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατάλληλα, έτσι ώστε να μην χαλάσουν ή λήξουν πριν τα καταναλώσετε. Είναι επίσης πολύ σημαντικό να αγοράζουμε "άσχημα" τρόφιμα, που δηλαδή είτε έχουν περίεργο σχήμα, είτε μικρά χτυπήματα π.χ. αν είναι λαχανικά ή φρούτα.

Χρησιμοποιήστε επίσης τα περισσεύματά σας δημιουργικά, αν η λύση της κομποστοποίησης των τροφών είναι υπερβολικά δύσκολη για εσάς. Βρείτε τρόπους να χρησιμοποιήσετε αντί να πετάξετε τρόφιμα που δεν είναι φρέσκα. Τα υπολείμματα λαχανικών και οι φλούδες

μπορούν να γίνουν ζωμός σούπας. Τα μήλα ή τα βατόμουρα που είναι μαλακά λειτουργούν τέλεια μαγειρεμένα σε πλιγούρι βρώμης. Μπορείτε ακόμη και να χρησιμοποιήσετε μπαγιάτικο ψωμί για να φτιάξετε κρουτόν, ενώ τα ελαφρώς μαραμένα λαχανικά είναι ιδανικά για σούπες ή τηγανητά.

Σε πολιτικό επίπεδο, ως μονάδες τα πράγματα που μπορούμε να κάνουμε είναι σίγουρα πιο περιορισμένα, αλλά όχι μηδαμικά. Υπάρχουν πολλοί τρόποι προσέγγισης της δράσης για το κλίμα ως πολίτης, από το να ενταχθείτε σε οργανώσεις που οργανώνουν δράσεις και διαμαρτυρίες για το κλίμα σε τοπικό επίπεδο, είτε στην πόλη σας, είτε στην περιφέρειά σας, είτε ακόμη και στο σχολείο σας, έως το να ψηφίσετε πολιτικούς που θα υπερασπιστούν την αποτελεσματική δράση των κυβερνήσεων για το κλίμα.

protothema.gr