

Informacja prasowa, 08.06.2021 r.

Jak wybór lokalnych produktów wpływa na ograniczenie skutków środowiskowych? Poznajcie „food miles”.

Sezon wiosenny to czas kiedy z utęsknieniem czekamy na warzywa i owoce z polskich pól. Choć na targach kuszą nas często jeszcze ich zagraniczne odpowiedniki, to warto zaczekać na krajowe produkty z korzyścią nie tylko dla zdrowia, czy też lokalnej gospodarki, ale również dla środowiska. Transport żywności z daleka, powoduje emisję dwutlenku węgla do atmosfery, większe zużycie surowców naturalnych takich jak energia oraz woda, wycinanie lasów i przekształcanie ich na tereny uprawne. Jak zaznaczają eksperci z Instytutu Ochrony Środowiska - Państwowego Instytutu Badawczego im miejsce produkcji bliżej, tym mniejsze konsekwencje dla środowiska.

Odległość jaką żywność musi pokonać od tzw. pola do stołu określa termin *food miles*. To istotny czynnik, który wpływa nie tylko na jakość produktów spożywczych i ich wartości odżywcze, ale również na stan środowiska naturalnego. Im dłuższa droga produktu z miejsca produkcji do miejsca konsumpcji, tym większe zanieczyszczenie środowiska spowodowane przez transport (emisja szkodliwych gazów do atmosfery, skażenie wody, hałas). Samochody osobowe, dostawcze, ciężarówki i autobusy wytwarzają ponad 70% całkowitej emisji gazów cieplarnianych pochodzących z transportu. Pozostała część pochodzi głównie z transportu morskiego i lotniczego. Poza emisją zanieczyszczeń, zwiększa się też zużycie zasobów, takich jak energia czy woda, będących nie tylko skutkiem samego transportu ale także odpowiedniego zabezpieczenia żywności przed zepsuciem, takich jak chłodzenie, konserwowanie czy obróbka chemiczna, szczególnie jeśli odległość do pokonania jest naprawdę duża.

Cały ten skomplikowany proces nie pozostaje bez wpływu także na jakość produktu, który transportowany przez wiele dni może tracić swoje wartości odżywcze i witaminy. Ponadto producenci często zbierają owoce i warzywa zanim zdążą dojrzeć w naturalnym dla siebie środowisku, aby zapewnić ich odpowiednią trwałość. Dzięki temu mają one dłuższy okres przydatności do spożycia, można je transportować przez dłuższy czas, są bardziej odporne na uszkodzenia i mogą dłużej leżeć na półkach sklepowych. Niestety dla nas konsumentów nie zawsze jest to korzystne, nie wszystkie niedojrzałe produkty mają szansę dojrzeć w domu czy sklepie. W tym celu używa się etylenu, który w sztuczny sposób przyspiesza ich dojrzewanie. Zbieranie warzyw i owoców przed osiągnięciem ich dojrzałości konsumpcyjnej ma wpływ nie tylko na ich smak, ale także na wartości odżywcze. Również sposób, w jaki te produkty są przechowywane i traktowane w czasie od zbioru do konsumpcji ma wpływ na zawartość tych substancji.

Właściwe przechowywanie warzyw i owoców, ale również ich odpowiedzialny zakup, są niezwykle istotne także ze względu na fakt, że są to produkty wrażliwe - łatwo się psują i często lądują w naszych koszykach. Jak wskazują badania PROM to właśnie ta grupa żywności zajmuje drugie miejsce wśród

najczęściej wyrzucanych produktów w gospodarstwach domowych. Problem jest poważny ponieważ w Polsce sami konsumenci odpowiadają za 3 mln ton marnowanej żywności rocznie, a za blisko 2 mln strat odpowiedzialni są z kolei producenci, przetwórcy, handel i gastronomia.

Dlaczego warto ograniczyć food miles?

Biorąc pod uwagę powyższe informacje, eksperci IOŚ-PIB zachęcają by zwracać uwagę na kraj pochodzenia produktów, które kupujemy. Oczywiście nie unikniemy kupowania produktów importowanych, ale kiedy na rynku dostępne są nasze produkty sezonowe, warto wybrać właśnie te. Lokalne produkty trafiają do sprzedaży nawet w kilka godzin po zbiorze, przez co zachowują dłużej świeżość, a my przyczyniamy się do zmniejszenia ryzyka ich szybkiego zepsucia. Producenci lokalni to także niewielkie uprawy, które nie zużywają takiej ilości wody i energii jak produkcja masowa. Jednak pamiętajmy, że problem jest nieco bardziej złożony bo już np. pomidory uprawiane w ogrzewanych szklarniach mogą mieć wyższy ślad węglowy niż pomidory importowane z cieplejszych krajów - nawet z dodatkowym transportem. Być może rozwiązaniem mogłyby być tzw. etykiety klimatyczne na produktach, które informowałyby o całkowitym śladzie węglowym, po to by wybierać żywność bardziej przyjazną środowisku. W Unii Europejskiej trwają rozmowy na ten temat, a tymczasem firma Quorn z Wielkiej Brytanii już w 2020 r. wprowadziła na rynek produkty z taką etykietą.

Jeśli dysponujemy swoim kawałkiem ziemi, czy to w postaci działki czy nawet balkonu, warto uprawiać własne warzywa i owoce. Co ciekawe, zainteresowanie produkcją własnych warzyw i owoców wzrosło w trakcie pandemii. Potwierdziły to wyniki ostatniego projektu badawczego zrealizowanego przez Krajowy Ośrodek Zmian Klimatu działający w strukturach IOŚ-PIB. Badania dowodzą, że, pandemia zmieniła nasze podejście do przygotowywania posiłków i wzmocniła trend wytwarzania własnej żywności, który wynika z potrzeby samowystarczalności. Sprzyjał temu również okres spędzany w ogródkach przydomowych i działkowych czy działkach rekreacyjnych. Wzrosło zainteresowanie świeżymi posiłkami przygotowywanymi z jak najmniej przetworzonych produktów. Takie działania są bardzo ważne także w perspektywie ograniczania marnotrawstwa żywności.

*- Kupując lokalne, sezonowe produkty, nie tylko wspieramy okolicznych producentów ale przede wszystkim ograniczamy wiele kosztów środowiskowych związanych z transportem i dystrybucją żywności. Podobnie jeśli sami wytwarzamy żywność, hodujemy własne marchewki, pomidory, truskawki, często też lepiej nimi gospodarujemy, bo jest nam żal wyrzucić owoce własnej pracy. Warto uświadomić sobie, że nasze codzienne wybory naprawdę mają znaczenie i każdy z nas powinien robić, ile tylko może aby walczyć o przyszłość naszej Planety. I właśnie takimi małymi krokami każdego dnia możemy chronić środowisko i ograniczać nasz negatywny wpływ na jego stan - **podkreśla dr inż. Krystian Szczepański, Dyrektor IOŚ-PIB.***

Na załączonej do tekstu infografice - przykładowe Food Miles wybranych produktów. Jest to szacunkowa kalkulacja, uwzględniająca jedynie odległość, jaką produkt przebywa od miejsca produkcji do sklepu. Food miles można sprawdzić za pomocą kalkulatora na stronie www.foodmiles.com

Instytut Ochrony Środowiska

Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy (IOŚ-PIB) jest instytutem resortowym, nadzorowanym przez Ministerstwo Klimatu i Środowiska. Jego nadrzędnym celem jest tworzenie naukowych podstaw ochrony środowiska, dostarczanie wiedzy administracji rządowej i samorządowej oraz podmiotom gospodarczym, a także podnoszenie poziomu świadomości ekologicznej i kształtowanie postaw ekologicznych społeczeństwa. Wyniki prac Instytutu wykorzystywane są również w bieżącej działalności Ministerstwa Klimatu i Środowiska do wypełniania międzynarodowych zobowiązań Polski w zakresie ochrony powietrza, wód, przyrody i klimatu, co niewątpliwie buduje markę Instytutu jako wiodącej jednostki naukowo-badawczej.

PROM


To przełomowa inicjatywa dzięki, której poznaliśmy w końcu w Polsce rzeczywistą skalę marnowania żywności w Polsce, która wynosi blisko 5 mln ton. Projekt pt. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” (w skrócie PROM) to pierwszy tego typu projekt badawczy w Polsce, którego celem było zbadanie, ile żywności marnuje się w Polsce w całym łańcuchu produkcji – tzw. „od pola do stołu”. Liderem projektu jest Federacja Polskich Banków Żywności (FPBŻ), a Partnerami projektu są: Instytut Ochrony Środowiska – PIB (IOŚ-PIB), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW), Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR) oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności (PTTŻ). Projekt jest finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu GOSPOSTRATEG.

Kontakt dla mediów:


IOŚ-PIB
Agnieszka Stangreciak
mail: agnieszka.stangreciak@ios.edu.pl
tel: +48 509 745 222

Agencja PR SOLSKI COMMUNICATIONS
Magdalena Bryksa-Szymańczak
mail: mszymanczak@solskipr.pl
tel: +48 881 633 639

PROGRAM RACJONALIZACJI I OGRANICZENIA
MARNOTRAWSTWA ŻYWNOCI

 ul. Krucza 5/11d

00-548 Warszawa

 Instytut Ochrony Środowiska PIB





IOŚ-PIB
Instytut Ochrony Środowiska
Państwowy Instytut Badawczy



Narodowe Centrum
Badań i Rozwoju

PROGRAM RACJONALIZACJI I OGRANICZENIA
MARNOTRAWSTWA ŻYWNOCÍ

 ul. Krucza 5/11d
00-548 Warszawa

 Instytut Ochrony Środowiska PIB