Warszawa, 12 września 2019

Informacja prasowa

**Marnowanie żywności – problem, którego skala jest większa niż sądzimy**

**W Europie wyrzuca się średnio ok. 179 kg żywności/osobę rocznie. Szacuje się, że w samej Polsce wynik ten wynosi aż 235 kg, gdzie do kosza najczęściej trafia aż 50% kupionego pieczywa oraz 1/3 warzyw i wędlin. Skutki takiego marnotrawstwa odbijają się nie tylko na domowym budżecie, ale mają również wymiar ekonomiczny, społeczny i ekologiczny. To, co kupujemy i w jakich ilościach, ma realny wpływ na otaczające nas środowisko oraz zmiany klimatu.**

Marnotrawstwo żywności wywiera negatywny wpływ na wiele aspektów naszego życia. Mało kto ma świadomość, że ponad 20% produkcji gazów cieplarnianych dotyczy produkcji, przetwarzania oraz transportu żywności. Powstający w czasie psucia się żywności metan, jest prawie dwudziestokrotnie bardziej niebezpiecznym gazem cieplarnianym niż CO2. Ponadto, produkcja żywności wymaga dużych nakładów ze strony środowiska, głównie wody i energii, które są marnotrawione wraz z wyrzuconą żywnością. Wyrzucenie do kosza 1 kg wołowiny wiąże się ze zmarnowaniem od 5 do 10 ton wody użytej na jej wyprodukowanie.

Marnotrawstwo żywności jest nie tylko szkodliwe dla środowiska, ale również nieuzasadnione ekonomicznie. Przyczynia się ono do zwiększenia konsumpcji żywności, co w przypadku pojawienia się ograniczeń jej dystrybucji, może skutkować wzrostem cen żywności. To z kolei może spowodować, że dla większości konsumentów zakup pełnowartościowej żywności nie będzie możliwy, przez co będą oni kupować produkty gorszej jakości, co przyczyni się do tzw. ubóstwa jakościowego konsumowanych dań. Mimo że obecnie w produkcji żywności obowiązuje głównie odwrotny trend, wywołany efektem skali i koszt jednostkowy produktów spożywczych spada, tego typu sytuacje już się dzieją. W 2009 roku Oscar Nogueira ostrzegał, że rosnąca popularność jagód acai, będących dla wielu mieszkańców amazońskiej dżungli głównym źródłem protein, sprawia, że „typowe jedzenie biednych ludzi staje się czymś w rodzaju przysmaku”, osiągając status „superfood”[[1]](#footnote-1). Problem polega na tym, że mieszkańcy krajów wysokorozwiniętych w przeciwieństwie do Indian mają znacznie większy dostęp do bogatej w składniki odżywcze żywności. Niestety, w związku z panującym trendem, coraz częściej jagody acai, zamiast trafiać do społeczności lokalnej, kierowane są na eksport. Wątek moralny nie jest tu bez znaczenia. Marnowanie żywności przez konsumentów z „bogatej Północy” jest zwyczajnie nieetyczne ze względów na problem ubóstwa oraz biedy na świecie. W jaki sposób można zatem temu zapobiec?

**Unia Europejska w walce z marnotrawieniem jedzenia**

Problem nie mógł zostać niezauważony przez Parlament Europejski. W nowelizacji dyrektywy odpadowej dodana została kategoria „odpady żywności” oraz zapisy dotyczące redukcji, prewencji, budowania świadomości, monitoringu i przekazywania nadwyżek żywności. To nie wszystko. Państwa członkowskie powinny wprowadzić środki mające na celu promowanie zapobiegania powstawania oraz redukcji odpadów żywności. Zgodnie z Agendą na rzecz zrównoważonego rozwoju 2030, przyjętą przez Zgromadzenie Ogólne Narodów Zjednoczonych (ONZ) w dniu 25 września 2015 r., środki te powinny mieć na celu zapobieganie powstawania odpadów żywności i zmniejszenie ich wytwarzania w produkcji podstawowej, przetwórstwie i produkcji, w sprzedaży detalicznej i innej dystrybucji, w restauracjach i usługach gastronomicznych oraz w gospodarstwach domowych. Państwa członkowskie powinny dążyć do osiągnięcia orientacyjnego ogólnounijnego celu zmniejszenia ilości odpadów żywności o 30% do 2025 r. i o 50% do roku 2030. Co więcej, państwa członkowskie powinny wprowadzić zachęty do zbierania niesprzedanych produktów spożywczych na wszystkich etapach łańcucha dostaw żywności oraz wspierać bezpieczne przekazywanie ich dalej, w tym organizacjom charytatywnym. Kolejnym krokiem będzie podjęcie środków mających na celu zachęcanie do recyklingu, w tym kompostowania i fermentacji bioodpadów, a także zachęcanie do stosowania materiałów powstałych z bioodpadów. Wszystko w sposób zapewniający wysoki poziom ochrony środowiska.

**Twój wybór ma znaczenie**

14 sierpnia 2019 roku Prezydent Andrzej Duda podpisał ustawę o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Na jej podstawie sprzedawcy żywności w placówkach o powierzchni sprzedaży powyżej 250 m kw. będą zobligowani do zawierania umów z organizacjami pozarządowymi o nieodpłatnym przekazywaniu jedzenia na cele społeczne, a także są zobowiązani do opłat za każdy kilogram marnowanej żywności. Niestety, jak wynika z danych Eurostatu, sprzedaż hurtowa i detaliczna odpowiada jedynie za 5% strat, podczas gdy gospodarstwa domowe za 42% marnowanej żywności. Właśnie dlatego decyzje zakupowe pojedynczych osób mają tak ogromne znaczenie.

Więcej informacji o tym, jak można zapobiegać zmianom klimatu już wkrótce na stronie <http://klimada2.ios.gov.pl>.

1. <https://www.bloomberg.com/news/articles/2009-05-14/-> [↑](#footnote-ref-1)