Warszawa, październik 2025

**Bezpieczeństwo żywnościowe i klimat – wspólne wyzwania współczesnego świata**

**Światowy Dzień Żywności, obchodzony 16 października, to okazja do refleksji nad tym, jak powstaje żywność, jak z niej korzystamy i jak wiele zasobów wymaga jej produkcja. Tegoroczne hasło akcji, ogłoszone przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), brzmi: „Woda to życie, woda to żywność” – przypominając, że bez wody nie ma plonów, nie ma żywności, a jej odpowiedzialne wykorzystanie jest kluczem do przyszłości wolnej od głodu i niedoborów.**

Każdy bochenek chleba, owoc czy warzywo to efekt złożonego procesu, wymagającego wody, gleby, energii i pracy ludzkiej. Produkcja żywności jest jednym z filarów gospodarki, ale też jednym z najbardziej zasobochłonnych sektorów świata. Marnując żywność, marnujemy nie tylko produkty, lecz cały łańcuch wartości – od rolnictwa po logistykę i energię oraz emisje gazów cieplarnianych.

**Skala marnotrawstwa żywności na świecie i w Polsce**

Co roku na świecie marnuje się 10-20% wyprodukowanej żywności. Zgodnie z raportem Food Waste Index przygotowanym przez Program Środowiskowy Organizacji Narodów Zjednoczonych (UNEP) rocznie na świecie marnuje się ponad 930 mln ton żywności, a większość – prawie 570 mln ton – pochodzi z gospodarstw domowych. Wraz z tą żywnością marnuje się rocznie ponad 250 km³ wody i ogromne ilości energii potrzebnej do jej wyprodukowania i przetworzenia. Szacuje się, że sektor żywnościowy odpowiada globalnie za 25–30% całkowitych emisji gazów cieplarnianych, a marnotrawstwo stanowi znaczącą ich część.

Równie niepokojące są dane dla Polski. Z analiz Instytutu Ochrony Środowiska – Państwowego Instytutu Badawczego (IOŚ-PIB) wynika, że przeciętny mieszkaniec naszego kraju marnuje około 123 kilogramów żywności rocznie, z czego 69 kilogramów przypada na gospodarstwa domowe. Łącznie w Polsce co roku marnuje się 4,8 milionów ton. To ogromny ciężar środowiskowy, ale i etyczny.

*- Najczęściej wyrzucamy pieczywo, warzywa i owoce – produkty, które wymagają znacznych nakładów wody i energii. Według raportu FAO z 2018 roku, zużycie wody do produkcji żywności wynosi około 70% całkowitego zużycia wody na świecie. Wyrzucając kilogram chleba, marnujemy nie tylko ziarno, ale też ponad 1600 litrów wody wykorzystanej do jego uprawy, transportu i wypieku, a wraz z wyrzuconym kilogramem żółtego sera marnujemy 3180 litrów wody –* komentuje **dr inż. Sylwia Łaba, ekspertka IOŚ-PIB, kierująca projektem SMART-FOOD.**

Rozkładająca się na składowiskach żywność emituje metan, gaz o ponad 25-krotnie silniejszym działaniu cieplarnianym niż dwutlenek węgla. Marnotrawstwo żywności to więc nie tylko problem etyczny i ekonomiczny – to również istotna bariera na drodze do neutralności klimatycznej i zrównoważonego wykorzystania zasobów.

*- Emisje wynikające z wytworzenia żywności, która ostatecznie nie jest konsumowana w Polsce, szacuje się na 1,69 Mt CO₂e rocznie, co odpowiada blisko 5% całkowitych emisji sektora rolnictwa –* dodaje **ekspertka.**

**Zmiany klimatu a wyzwania dla polskiego rolnictwa**

Neutralność klimatyczna, do której dąży Polska i Unia Europejska, wymaga głębokiej transformacji w sektorze żywnościowym.

*- Zmiany klimatu coraz silniej oddziałują na polskie rolnictwo – sektor stanowiący fundament bezpieczeństwa żywnościowego i gospodarczego kraju. Dane jednoznacznie pokazują, że skutki tych zmian są realnym wyzwaniem wymagającym zdecydowanych działań w zakresie ograniczania emisji gazów cieplarnianych oraz adaptacji do zmian klimatu.* *W tym kontekście szczególnego znaczenia nabierają inicjatywy instytucji badawczych takie jak SMART-FOOD czy KLIMADA, które dostarczają wiedzy niezbędnej do skutecznego reagowania na te wyzwania*  – podkreślał **dr hab. Marcin Stoczkiewicz, Dyrektor IOŚ-PIB podczas otwarcia konferencji "Bezpieczna pszczoła, bezpieczny pszczelarz, bezpieczne pszczelarstwo" na SGGW.**

Słowa te przypominają, że walka z marnotrawstwem żywności jest nie tylko wyrazem troski o środowisko, ale też jednym z działań wspierających ochronę zasobów wodnych i sektor rolnictwa. Woda, której zużycie jest nieodzownie związane z produkcją żywności, powinna być traktowana jako wspólne dobro – zasób, który musimy chronić, by zapewnić bezpieczeństwo żywnościowe przyszłym pokoleniom.

**Rola ograniczania strat żywności w ochronie środowiska**

Ograniczenie strat i marnotrawstwa żywności to jedno z najbardziej efektywnych działań w tym kierunku – o wysokiej skuteczności i relatywnie niskich kosztach wdrożenia. Każdy kilogram uratowanej żywności to oszczędność energii, wody i surowców, a także redukcja emisji na wszystkich etapach łańcucha dostaw. W połączeniu z działaniami adaptacyjnymi w sektorze rolnictwa, ograniczenie strat żywności wzmacnia odporność systemu żywnościowego na zmiany klimatu, wspiera bezpieczeństwo żywnościowe i przyczynia się do osiągnięcia celów neutralności klimatycznej. To synergiczne podejście łączy efektywne gospodarowanie zasobami z ochroną środowiska, pokazując, że każdy świadomy wybór konsumenta i decyzja producenta mają realny wpływ na przyszłość planety.

**Efektywność zasobowa i wpływ na klimat**

IOŚ-PIB od lat podkreśla, że ograniczenie marnotrawstwa żywności to nie tylko kwestia ekologii, lecz także efektywności zasobowej. Produkcja żywności odpowiada za zużycie znacznej części wody pitnej, powierzchni gruntów rolnych i energii – jeśli więc żywność staje się odpadem, te zasoby zostały zużyte bez celu. W dobie kryzysu klimatycznego, kurczących się zasobów naturalnych i rosnących kosztów energii, wszelkie działania ograniczające zużycie są bardzo ważne.

Dążenie do neutralności klimatycznej wymaga zmian na wszystkich poziomach – od polityk krajowych i unijnych po codzienne wybory konsumentów. Mądre planowanie zakupów, właściwe przechowywanie produktów, zrozumienie różnicy między „należy spożyć do” a „najlepiej spożyć przed” czy kreatywne wykorzystanie resztek to działania, które realnie przekładają się na ograniczenie emisji i ochronę środowiska. Z kolei przedsiębiorstwa mogą wprowadzać systemy zarządzania zapasami, sprzedaż produktów z krótkim terminem po niższej cenie, współpracę z organizacjami pożytku publicznego czy inwestycje w nowoczesne łańcuchy chłodnicze.

**Podwójny efekt ograniczenia strat żywności**

Redukcja strat żywnościowych wpisuje się w kluczowe cele polityki klimatycznej i gospodarki obiegu zamkniętego. To działanie, które przynosi podwójny efekt: ogranicza emisje i oszczędza zasoby.

Światowy Dzień Żywności przypomina, że bezpieczeństwo żywnościowe, ochrona klimatu i poszanowanie środowiska to trzy najważniejsze elementy gospodarki żywnościowej i rolnictwa. Wspólne działania nauki, administracji, biznesu i społeczeństwa przeciw marnowaniu żywności mogą sprawić, że wykonamy krok w stronę bardziej zrównoważonej przyszłości.