

50% Polaków, wybierając produkty spożywcze, zwraca uwagę na unikanie marnowania i wyrzucania jedzenia, ale tylko 33% deklaruje wykorzystanie resztek żywnościowych – wynika z raportu „Talerz przyszłości”, opracowanego przez Interdyscyplinarne Centrum Analiz i Współpracy Żywność dla Przyszłości. W obliczu obchodzonego 26 kwietnia STOP FOOD WASTE DAY, który skupia się na walce z marnowaniem żywności, statystyki te nabierają podwójnego znaczenia.

STOP FOOD WASTE DAY to odpowiedź na globalne problemy związane z marnowaniem żywności – jak podaje ONZ, **na całym świecie marnowanych jest około 1,3 miliarda ton jedzenia, a w samej tylko Unii Europejskiej około 170 milionów ton**. To inicjatywa mająca na celu edukowanie i angażowanie społeczeństwa na wszystkich poziomach. Pomóc w tym mają praktyczne i kreatywne rozwiązania, które można wdrożyć w codziennym życiu. Jak pokazują statystyki zaprezentowane w opublikowanym właśnie raporcie „Talerz przyszłości” to również problem, z którym mierzy się polskie społeczeństwo.

Niemarnowanie żywności jako zachowanie przyjazne środowisku

Respondenci, którzy wzięli udział w badaniu przeprowadzonym przez agencję badawczą Zymetria, zostali zapytani, na co zwracają uwagę podczas podejmowania decyzji zakupowych (w kontekście produktów spożywczych) w kwestii środowiska. Najczęściej pada odpowiedź o **unikaniu marnowania żywności** (50% wskazań „zdecydowanie tak”) i **wykorzystaniu resztek** (33% wskazań „zdecydowanie tak”). Pewną wagę przywiązuje się też do pochodzenia produktu (około 21% wskazań). W przypadku produkcji zrównoważonej, recyklingu opakowań, wpływu na środowisko i upraw ekologicznych deklarację, że sprawy te są zdecydowanie ważne, składa jedynie 1 –15% respondentów. Zagadnienie śladu węglowego jest zapewne niezrozumiałe dla większości respondentów – stąd są oni częściej przekonani, że nie jest to ważne. Opinie matek w kwestii zachowań przyjaznych środowisku i planecie są zbliżone do opinii ogółu dorosłych. Można wśród nich zaobserwować nieco większe zrozumienie ważności pozostałych czynników.

Z zaprezentowanych w raporcie danych wynika, że ekologia nie jest istotną motywacją przy wyborze diety, nawet wśród osób deklarujących wysokie zaangażowanie w kwestie ochrony zasobów planety. Co więcej, w przekonaniu większości produkcja żywności ma pozytywny lub neutralny wpływ na środowisko i podobnie jest z konsekwencjami stosowanej diety – tylko 32% badanych wskazuje, że jest ona raczej lub bardzo (tylko 6%!) szkodliwa, 24% respondentów uważa, że jest obojętna, 17% wybrało odpowiedź „trudno powiedzieć”, a 26% uważa, że produkcja ta ma korzystny lub zdecydowanie korzystny wpływ na środowisko.

– Wyniki badania wskazują na niską świadomość społeczną o wpływie produkcji żywności na środowisko przyrodnicze i klimat. Tymczasem, gdyby wszyscy ludzie na Ziemi chcieli spożywać tyle mięsa, ile co roku zjada statystyczny Polak, to w 2050 r. na produkcję rolną musielibyśmy przeznaczyć 95% wszystkich obszarów lądowych, a gdyby ilość zjadanego mięsa była taka, jak dziś w Stanach Zjednoczonych, to byłoby to 1,75 powierzchni planety. Utrzymanie dotychczasowej diety z wysokim udziałem mięsa spowoduje, że nie uda się do 2050 r. osiągnąć neutralności klimatycznej, wzrost średniej temperatury Ziemi nie zostanie zahamowany na poziomie poniżej 2°C. Będzie to oznaczać radykalne obniżenie bezpieczeństwa żywnościowego świata – tłumaczy dr hab. Zbigniew Karaczun.

Warto jednak zauważyć, że troska o środowisko, w momencie podejmowania decyzji o wprowadzeniu zmian w diecie jest istotna jedynie dla 22% respondentów. Głównym motywatorem jest troska o zdrowie,

lepsze odżywianie się. Tę motywację podało aż 56% dorosłych respondentów. Na drugim miejscu znalazły się uwarunkowania ekonomiczne – konieczność zmniejszenia wydatków (45%), a na trzecim dostępność produktów (30%).

Talerz przyszłości

Zmniejszenie wpływu wytwarzania i konsumpcji żywności na środowisko powinno stać się jednym ze wspólnych celów społeczeństwa. Tymczasem, jak wynika z deklaracji znacznej części badanych, **mają oni wątpliwości czy dieta przyjazna dla środowiska i planety może być w ogóle zdrowa i pożywna**. Taka percepcja ma związek z dużą rolą przyzwyczajzeń, przekonań i stereotypów. 26% respondentów wskazuje też na przyzwyczajenie do smaku mięsa i wędlin, jednocześnie uznając, że produkty bardziej przyjazne środowisku są niesmaczne.

– *Jak pokazują m.in. wyniki badań przedstawionych w naszym raporcie, nawyki żywieniowe Polaków znacząco odbiegają od aktualnych krajowych zaleceń zdrowego żywienia oraz założeń korzystnej dla zdrowia i środowiska diety planetarnej. Poziom świadomości i chęć zmian w tym zakresie również nie napawają optymizmem* – komentuje dr Katarzyna Wolnicka. Dlatego tak ważne jest promowanie założeń diety planetarnej, przyjaznej zarówno dla zdrowia, jak i środowiska.

Rekomendowana przez ekspertów dieta planetarna jest dietą fleksitariańską. Zakłada **zmniejszenie o połowę spożycia czerwonego mięsa i cukru oraz podwojenie spożycia owoców, warzyw i nasion roślin strączkowych**. Zastosowanie tej diety może zapobiec nawet 11,6 miliona przedwczesnych zgonów na świecie, gdyż zmniejsza ryzyko chorób, m.in. dietozależnych, przynosząc jednocześnie korzyści dla planety.

– *Warto zwracać także uwagę na źródła produktów wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym. Powinniśmy wybierać te lokalne, sezonowe, pochodzące np. z gospodarstw regeneratywnych czy ekologicznych, m.in. dlatego, że ich produkcja nie wpływa negatywnie na stan środowiska* – dodaje prof. Ewelina Hallmann.

Co dalej?

Spoglądając w przyszłość widzimy jeszcze większy udział produktów z gospodarstw stosujących założenia rolnictwa regeneratywnego i wertykalnego (uprawa pionowa) w diecie czy rozwój inicjatyw łączących drobnych producentów z konsumentami. Istotną rolę w budowaniu nawyków żywieniowych odegra także tzw. healthy hedonism, czyli powiązanie diety z dobrostanem fizycznym i psychicznym.

– *Przyszłość systemu żywieniowego będą kształtować sprzeczne siły i nurty. Wpłynie to na pogłębianie zjawiska, określanego mianem **(Nie)świadomości konsumenckiej**. Z jednej strony będziemy coraz bardziej świadomymi uczestnikami systemu żywieniowego, oczekującymi od innych jego uczestników transparentności i oferty wspierającej nowe wartości, jakimi będziemy kierować się w wyborach żywieniowych jutra, np. troska o zdrowie, a także neutralizacja wpływu naszych wyborów żywieniowych na stan planety; z drugiej – ze względu na coraz bardziej skomplikowany krajobraz otaczających nas zmian – będziemy równocześnie bardziej zagubieni, chociażby w ocenie wpływu rozwoju systemu żywieniowego na nasze zdrowie czy planetę* – wyjaśnia Monika Borycka.

Właśnie dlatego potrzebne są wiarygodne i zrozumiałe dla konsumentów narracje wokół przyszłości

Jak Polacy podchodzą do marnowania żywności?

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: sobota, 06, maj 2023 12:43

Alicja Cisowska

Odsłony: 1026

żywności, działania edukacyjne, które pomogą uświadomić im, że proces produkcji żywności wpływa nie tylko na ich zdrowie, ale także na kondycję i przyszłość planety – te trzy elementy stanowią sieć naczyń połączonych. **Nie da się powstrzymać kryzysu klimatycznego bez istotnych zmian zarówno w dotychczasowych praktykach rolnych jak i w wyborach żywieniowych, za którymi kryje się konkretny wpływ.**

Raport można pobrać [tutaj](#)

Źródło: IP