Plaga głodu dotyka ponad 120 mln ludzi na całym globie. Jednocześnie słyszę, że 1,9 mld osób w krajach rozwiniętych walczy z nadwagą.

Ograniczyć marnowanie żywności

Jacek Pałkiewicz

Podróżnik, odkrywca, reporter

Niejednokrotnie przychodzi mi czytać, że z powodu ubóstwa, konfliktów, klęsk żywiołowych i nieefektywności systemu żywnościowego plaga głodu dotyka ponad 120 mln ludzi na całym globie. Jednocześnie słyszę, że 1,9 mld osób w krajach rozwiniętych walczy z nadwagą z racji przejadania się i że w Polsce na śmietnisko trafia 9 mln t jedzenia rocznie. Powtórzę: 9 mln t wędlin, warzyw, pieczywa i owoców, które lądują w pojemnikach! Częste marnotrawienie strawy wynika przede wszystkim z powodu upływu terminu przydatności do spożycia, nadmiernych zakupów i niewłaściwego przechowywania żywności, zarówno w marketach, jak i w domu. Regułą stała się sprzedaż wiktuałów zbyt niskiej jakości czy też takich, które mimo aktualnej ważności z różnych powodów nie nadają się do zjedzenia. Organizacja Narodów Zjednoczonych szacuje, że zmniejszenie globalnego marnowania żywności o zaledwie jedną czwartą i przekierowanie jej tam, gdzie jest najbardziej potrzebna, mogłoby rozwiązać problem głodu na świecie.

16 października obchodzony jest Światowy Dzień Żywności, który powinien zwrócić uwagę szkół i placówek edukacyjnych na promowanie zdrowych nawyków żywieniowych. Całe moje dorosłe życie spędziłem w Italii, mam zatem swoje zdanie na temat tutejszego kulinarnego dziedzictwa, którego kulturową wizytówką są kuchnia włoska i dieta śródziemnomorska. W tych tradycyjnych wartościach wysuwa się na pierwszy plan historyczny wspólny mianownik: biesiadne, proste, ekonomiczne i naturalne praktyki żywieniowe, które od zawsze rozwijały się w rodzinie i są związane z lokalnymi tradycjami. To aktywnie chroni zdrowie i świadomie prowadzi do osobistego i zbiorowego dobrostanu.

Właśnie we Włoszech, kraju pochodzenia diety śródziemnomorskiej, uznanej za wzór zdrowia i wpisanej na Listę światowego dziedzictwa UNESCO, często powraca się na łamach prasy do tematu marnotrawstwa żywności oraz tworzenia kultury szacunku dla darów nieba i ograniczania ich odpadów. Nadmierny konsumpcjonizm prowadzi do nieefektywnego wykorzystania artykułów spożywczych. Jesteśmy zarzucani reklamami i informacjami, że musimy kupić więcej i szybciej, w konsekwencji nabywamy rzeczy niepotrzebne, z krótkimi terminami ważności, których na dodatek nie sprawdzamy. Potem ten pokarm w dużej mierze się marnuje. Problem wynika nie tylko z naszych zachowań, ale też z tego, jak wyglądają reklamy w sieciach handlowych i jak te produkty są prezentowane na półkach.

Kiedyś szukanie jedzenia w kubłach na śmieci kojarzyło się jednoznacznie ze skrajnym ubóstwem. Dzisiaj ten obraz często obejmuje freeganów nurkujących w kontenerach, którzy zbierają i zjadają to, co zostało wyrzucone przez sklepy. I wbrew pozorom wcale nie są to tylko produkty zepsute, niezdatne do spożycia.

W Polsce obowiązują przepisy nakazujące sklepom wielkopowierzchniowym oddawanie niesprzedanej żywności organizacjom pozarządowym niosącym pomoc społeczną czy osobom potrzebującym. Sieci handlowe nadal jednak wyrzucają tony jedzenia. Żeby ograniczyć skalę problemu marnowania artykułów spożywczych, potrzebne są bardziej precyzyjne przepisy, a przede wszystkim edukacja i kampanie społeczne na temat racjonalnego planowania zakupów i zasad właściwego przechowywania prowiantu.

To problem nie tylko ekologiczny i ekonomiczny, ale również społeczny, który powinien zaistnieć w szkolnej edukacji. Ta świadomość, rozwijana od najmłodszych lat, może pozostać z młodzieżą na całe życie. Liczy się także rodzinna ścieżka edukacyjna, wykraczająca poza temat odżywiania, a obejmująca zrównoważony rozwój, szacunek dla środowiska i uzmysłowienie konieczności ograniczenia ilości odpadów. Tylko w ten sposób możemy zagwarantować zdrowsze i bardziej odpowiedzialne perspektywy przyszłemu pokoleniu.