



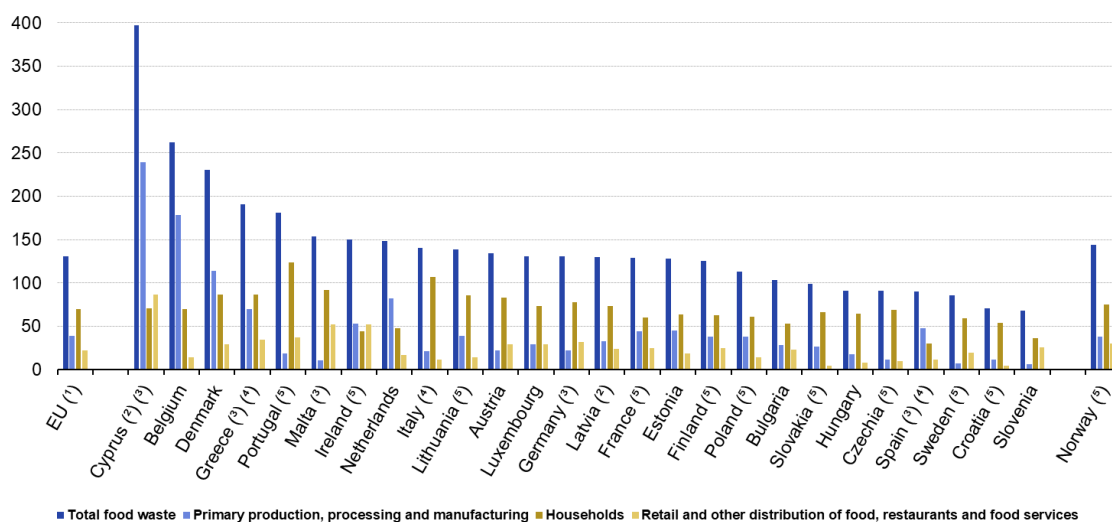
Όχι άλλη σπατάλη τροφίμων!

Σε παγκόσμιο επίπεδο, περίπου το ένα τρίτο όλων των τροφίμων που παράγονται για ανθρώπινη κατανάλωση, χάνεται κάθε χρόνο ή σπαταλιέται μέσω της αλυσίδας εφοδιασμού ή στα σπίτια [1]. Σχεδόν 931 εκατομμύρια τόνοι τροφής (17% παγκοσμίως) καταλήγουν στα σκουπίδια, αρκετά για να ταΐσουν 1,26 δισεκατομμύρια ανθρώπους ετησίως [2]. Την ίδια στιγμή, 868 εκατομμύρια πολίτες παγκοσμίως υποφέρουν από ασιτία, ενώ πάνω από 37 εκατομμύρια άνθρωποι δεν μπορούν να αντέξουν οικονομικά ένα ποιοτικό γεύμα κάθε δεύτερη ημέρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε.). Ομοίως, στην Ε.Ε. τα νοικοκυριά παράγουν περισσότερο από το ήμισυ της συνολικής σπατάλης τροφίμων (54%), με το 70% της σπατάλης τροφίμων να προκύπτει από τα νοικοκυριά, τις υπηρεσίες εστίασης και το λιανικό εμπόριο [3].



Εικόνα 1. Σπατάλη τροφίμων: Ένα σοβαρό πρόβλημα

Food waste by sector of activities by Member State, 2021
(kilograms per inhabitant)



(1) Estimated data.
 (2) Definition differs in some figures.
 (3) 2021 data not reported, 2020 data presented.
 (4) Definition differs or estimates in some figures.
 (5) Estimates in some figures.
 Source: Eurostat (online data code: env_wasfw)

Εικόνα 2. Πρωτιά της Κύπρου στη σπατάλη τροφίμων

1^η η Κύπρος στη σπατάλη τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Δυστυχώς, η Κύπρος είναι η πρώτη κατά σειρά χώρα στην Ε.Ε. με την υψηλότερη σπατάλη τροφίμων. Κατά μέσο όρο, ο κάθε συμπολίτης μας απορρίπτει 71 κιλά τροφίμων τον χρόνο, ενώ συνολικά από την παραγωγή μέχρι και τη διάθεση σε χώρους πώλησης και εστίασης απορρίπτονται 397 κιλά/άτομο [4].

Στόχοι της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, στο πλαίσιο της Πράσινης Συμφωνίας, υιοθέτησε το 2020 τη στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιάτο». Στόχος της, είναι η μείωση κατά 50% της σπατάλης τροφίμων ανά άτομο έως το 2030, σύμφωνα με τους ευρύτερους στόχους Βιώσιμης ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών [5], [6].

Οικονομικές επιπτώσεις

Συνολικά, ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών ισχυρίζεται ότι η χρηματική απώλεια λόγω σπατάλης τροφίμων σε όλο τον κόσμο ανέρχεται σε 940 δισεκατομμύρια δολάρια ετησίως, ενώ αντίστοιχα στην Ε.Ε. εκτιμάται σε 132 δισεκατομμύρια ευρώ [7], [8].

Η σπατάλη τροφίμων δεν αποτελεί μόνο οικονομικό πρόβλημα αλλά και περιβαλλοντικό, αφού η παραγωγή περισσότερου φαγητού ασκεί μεγαλύτερη πίεση στους φυσικούς πόρους της Γης.

Περιβαλλοντικές επιπτώσεις

- Κλιματική αλλαγή (τα απόβλητα τροφίμων έχουν τεράστιο περιβαλλοντικό αντίκτυπο, αντιπροσωπεύοντας περίπου το 16 % των συνολικών εκπομπών αερίων θερμοκηπίου από το σύστημα τροφίμων της Ε.Ε.).
- Μείωση της γονιμότητας του εδάφους λόγω της υπερεντατικής καλλιέργειας του εδάφους.
- Μεγαλύτερη χρήση ορυκτών καυσίμων και νερού στις γεωργικές δραστηριότητες.
- Επιβάρυνση εδάφους και νερού από τη συνεχή χρήση λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων.
- Μείωση των φυσικών οικοσυστημάτων (αποψίλωση δασών, αποξήρανση λιμνών κ.λπ.), αφού δημιουργείται ολοένα και μεγαλύτερη ανάγκη για καλλιεργήσιμη γη [9].

Κοινωνικές και ηθικές επιπτώσεις

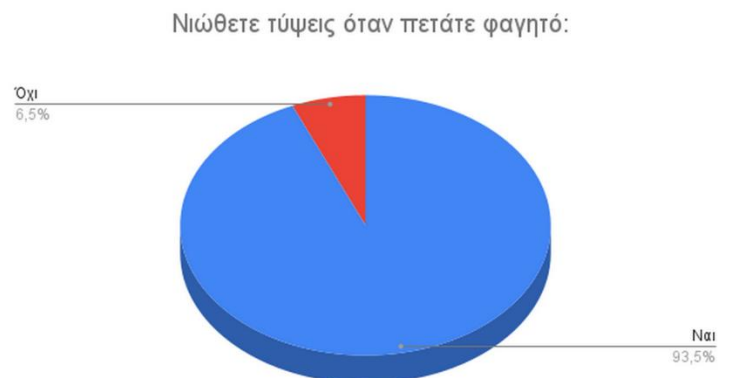
Πέρα από τις οικονομικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις, η απώλεια και σπατάλη τροφίμων αποτελεί ταυτόχρονα ένα τεράστιο κοινωνικό και ηθικό πρόβλημα, εάν αναλογιστούμε την επισιτιστική ανασφάλεια και την πείνα [10].

Έρευνα του σχολείου μας

Η έρευνα της δημοσιογραφικής ομάδας του σχολείου μας επικεντρώθηκε στη σπατάλη τροφίμων στα Κυπριακά νοικοκυριά. Διεξήχθη με ένα ερωτηματολόγιο που απευθύνεται σε ενήλικες καταναλωτές και απαντήθηκε διαδικτυακά από 31 εκπαιδευτικούς.

Αποτελέσματα

- Το 62,1% από τους ερωτηθέντες απάντησαν ότι πετάνε συχνά φαγητό που περισσεύει στα σκουπίδια.
- Το 93,5% καταναλώνει το φαγητό που έχει περισσέψει και τις επόμενες μέρες, ενώ το 58,1% χρησιμοποιεί φαγητό που περισσεύει για ετοιμασία άλλου φαγητού.
- Το 80,6% μαγειρεύει ή σερβίρει στο πιάτο μεγαλύτερη ποσότητα από ό,τι θα έπρεπε.
- Το 51,6% σπάνια διανέμει το φαγητό που έχει περισσέψει σε άλλα άτομα.
- Το 87,1% ετοιμάζει λίστα για ψώνια και το 74,2% προγραμματίζει συχνά τι θα μαγειρέψει την επόμενη εβδομάδα.
- Ωστόσο, το 64,5% αγοράζει περισσότερες ποσότητες τροφίμων από όσες χρειάζεται.
- Το 77,4% ελέγχει συχνά την ημερομηνία λήξης των τροφίμων.
- Το 48,4% ΔΕΝ αναγνωρίζουν ορθά τη σημασία της ετικέτας «Κατανάλωση μέχρι».
- Το 77,4% παίρνει συχνά σε πακέτο το φαγητό που περίσσεψε από εστιατόρια.
- Το 48,4% πετά το φαγητό επειδή χαλά και δεν είναι για κατανάλωση, ενώ το 32,3% λόγω ημερομηνίας λήξης.
- Το 93,5% νιώθει τύψεις όταν πετά φαγητό.
- Το 71% ΔΕΝ αγοράζει φρούτα και λαχανικά που είναι καλά, αλλά έχουν άσχημη όψη, αλλά το 64,5% προτίθεται να αγοράσει φρούτα και λαχανικά σε μειωμένες τιμές αν είναι καλά, αλλά έχουν άσχημη όψη.
- Μόνο το 9,7% γνωρίζει ότι υπάρχει πλατφόρμα στην οποία οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να πάρουν δωρεάν προϊόντα που έχουν λήξει ή είναι κοντά στην ημερομηνία λήξης, ενώ το 90,3% πιστεύει ότι μία πλατφόρμα διανομής φαγητού θα μπορούσε να συντείνει στη μείωση της απόρριψης τροφίμων.
- Το 64,5% το τελευταίο 3μηνο δεν έχει δει ή ακούσει για τη σπατάλη τροφίμων σε διαφημιστικές καμπάνιες, σποτ, μηνύματα κ.λπ. σε ΜΜΕ.
- Σύμφωνα με τους ερωτηθέντες, τα τρόφιμα που καταλήγουν συχνότερα στα απορρίμματά τους είναι: Λαχανικά (67,7%), Φρούτα (61,3%), Ψωμί (38,7%), Γαλακτοκομικά (19,4%) και Άλλα (9,7%).



Εικόνα 3. Ενθαρρυντικό στοιχείο της έρευνας για το αυξημένο επίπεδο συνείδησης των καταναλωτών

Συμπεράσματα

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του ερωτηματολογίου, διαφαίνονται ορισμένα σαφή συμπεράσματα σχετικά με τη διαχείριση τροφίμων από την πλειοψηφία των ερωτηθέντων, συγκεκριμένα:

- Αξιοσημείωτο ποσοστό των ερωτηθέντων παραδέχεται ότι σπαταλά τροφή σε συχνή βάση.
- Ένα ικανοποιητικό κομμάτι του δείγματος δεν είναι επαρκώς ενημερωμένο για τις συνέπειες της σπατάλης τροφίμων σε περιβαλλοντικό και κοινωνικό επίπεδο.
- Παρατηρείται έλλειψη υιοθέτησης πρακτικών πρόληψης και μείωσης της σπατάλης τροφίμων σε επίπεδο νοικοκυριού.

Ταυτόχρονα, επισημαίνεται η επιτακτική ανάγκη για λήψη μέτρων προς την κατεύθυνση της ευαισθητοποίησης του κοινού και της καλλιέργειας νέας νοοτροπίας όσον αφορά τη σπατάλη τροφίμων.

Δράσεις για την αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων

Ενημερωτικές καμπάνιες: Ενημέρωση και ευαισθητοποίηση του κοινού για τις επιπτώσεις της σπατάλης τροφίμων, με αξιοποίηση διαφόρων καναλιών (π.χ. ΜΜΕ, εκπαίδευση, κοινωνικά δίκτυα).

Υιοθέτηση πολιτικών: Θέσπιση και εφαρμογή πολιτικών που προωθούν τη μείωση της σπατάλης τροφίμων σε όλα τα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού.

Ενίσχυση καλών πρακτικών: Παροχή συμβουλών και προτάσεων για την ορθή διαχείριση τροφίμων. Μερικές πρακτικές συμβουλές για μείωση της σπατάλης τροφίμων στα νοικοκυριά, παρατίθενται πιο κάτω:

- Αναγνωρίστε τις ετικέτες με ημερομηνία λήξης: (η *‘κατανάλωση μέχρι’ / ‘Best Before’* υποδεικνύει την ημερομηνία έως την οποία τα τρόφιμα μπορούν να καταναλωθούν με ασφάλεια, ενώ η *‘κατανάλωση κατά προτίμηση πριν από’ / ‘Use By’* υποδεικνύει την ημερομηνία έως την οποία τα τρόφιμα διατηρούν όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους).
- Σερβίρετε το γεύμα σας σε μικρότερο πιάτο και ξαναγεμίστε αν χρειαστεί.
- Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σωστά (ελέγξτε τις ετικέτες για οδηγίες αποθήκευσης, βεβαιωθείτε ότι το ψυγείο σας είναι μεταξύ 1° και 5°C).
- Διαχωρίστε τα τρόφιμα στην κατάψυξη σε έτοιμες μερίδες.
- Χρησιμοποιήστε τα περισσεύματά σας για το δείπνο της επόμενης μέρας.
- Ελέγξτε πρώτα τι υπάρχει στο ντουλάπι και στο ψυγείο σας πριν από νέες αγορές και καταρτίστε μια λίστα.
- Αλλάξτε τη θέση στα τρόφιμα που βρίσκονται περισσότερο καιρό αποθηκευμένα στο σπίτι.

Συνοψίζοντας

Η σπατάλη φαγητού επιβαρύνει τον οικιακό προϋπολογισμό, έχει αρνητικό αντίκτυπο στο περιβάλλον και συμβάλλει στην ενίσχυση των κοινωνικών ανισοτήτων. Γι' αυτό, η μείωση της σπατάλης των τροφίμων είναι υπόθεση όλων μας και θα επιτευχθεί μόνο μέσα από την υιοθέτηση βιώσιμων καταναλωτικών συνηθειών.

Πρόγραμμα : “Νέοι δημοσιογράφοι για το περιβάλλον”

Μαθήτριες συγγραφικής/δημοσιογραφικής ομάδας: Καυκαλιά Μυρσίνη (Τμήμα Γ3)

Παπαδοπούλου Λαμπριάνα (Τμήμα Γ4)

Επιβλέπουσα Εκπαιδευτικός: Γιαννέλη Σοφία (Φυσικός)

Σχολείο: Γυμνάσιο Αγίου Ιωάννη Κάτω Πολεμιδιών

Πηγές:

- [1] ‘Food Waste - European Commission’. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste_en
- [2] U. N. Environment, ‘UNEP Food Waste Index Report 2021’, UNEP - UN Environment Programme. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: <http://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
- [3] ‘Food waste and food waste prevention - estimates’. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates
- [4] ‘Statistics | Eurostat’. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/env_wasfw/settings_1/table?lang=en
- [5] ‘Από το αγρόκτημα στο πιάτο’. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: <https://www.consilium.europa.eu/el/policies/from-farm-to-fork/>
- [6] ‘THE 17 GOALS | Sustainable Development’. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: <https://sdgs.un.org/goals>
- [7] *COMMISSION STAFF WORKING DOCUMENT IMPACT ASSESSMENT REPORT Accompanying the document Directive of the European Parliament and of the Council amending Directive 2008/98/EC on waste*. 2023. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52023SC0421>
- [8] Shapiroe.com, ‘The Economic Impact of Food Waste’, Shapiro. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: <https://shapiroe.com/blog/economic-impact-of-food-waste-effects/>
- [9] ‘FOOD PRINT’. Ημερομηνία πρόσβασης: 24 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: <https://www.foodprintcy.eu/el/>
- [10] ‘Απώλεια των τροφίμων και σπατάλη των τροφίμων: Ένα παγκόσμιο πρόβλημα που μας αφορά όλους!’ Ημερομηνία πρόσβασης: 25 Μάρτιος 2024. [Έκδοση σε ψηφιακή μορφή]. Διαθέσιμο στο: <https://www.minagric.gr/for-citizen-2/food-and-sequire/spatalitrofimon-menu/4839-spatalitrofimon>

Λέξεις-κλειδιά: Σπατάλη τροφίμων