

Anthony Warner

# Jak nakarmić świat nie niszcząc go przy okazji



 WIELKA LITERA

[fragment książki](#)

# 10

## MARNOTRAWSTWO

*Marnujemy czas, myśląc, że nadejdzie jutro.*

Nitya Prakash

W następnych kilku rozdziałach postaram się przenieść spojrzenie z katastrofy na rozwiązania. To trudne, bo obraz, który się maluje, jest dość ponury. Jedną z najbardziej uporczywych form oporu stosowanych przez różnych zainteresowanych – od przemysłu mięsnego przez ruch organiczny po liberałów broniących wolnego rynku – jest zarzucanie oponentów pytaniami odwracającymi uwagę od nich samych i od rzeczowej dyskusji. Różne grupy wzywają do bezczynności w sprawie, która jest im bliska, twierdząc, że proponowane zmiany znacznie pogorszą sprawę. Pytają: „Dlaczego ja mam rezygnować z mięsa, skoro nadziani wegańscy ekolodzy latają po całym świecie prywatnymi odrzutowcami? Kogo obchodzą niskie zbiory produktów ekologicznych, skoro miliard Chińczyków żre coraz więcej wołowiny? Co z energetyką węglową, pestycydami, wylesianiem i wyciekami ropy?”

Oczywiście, że fajnie jest krytykować miliarderów, którzy, afiszując się ekologiczną wrażliwością, wyglądają często na nieświadomych własnego wkładu w emisję dwutlenku węgla. Gdy niedawno Richard Branson podzielił się w mediach

społecznościowych przemyśleniami o zmniejszeniu spożycia mięsa dla dobra planety, przypomniano mu, że jest szefem linii lotniczej, więc zostawia jeden z największych śladów węglowych na Ziemi. Gniew wywołany tego rodzaju hipokryzją jest zrozumiały, ale kto chce prawdziwego postępu, musi zrozumieć, że mydlenie oczu w debacie o środowisku to gra o sumie zerowej, niezależnie od tego, czy Branson jest matolem, czy nie.

Jeżeli amatorzy mięsa będą nadal zwałać winę na kierowców, fani dwóch i czterech kółek – na amatorów podróży lotniczych, rezydenci biur podróży – na elektrownie węglowe, Amerykanie – na Chińczyków, a Chińczycy – na bogaczy, to nic nie uda się zrobić. Prawda jest taka, że każdy ma trochę racji, a żadna pojedyncza zmiana nie zdoła nas uratować. Działania ograniczone do samej żywności z pewnością nie wystarczą, by powstrzymać katastrofę ekologiczną, ale są niezbędne, by tego dokonać. Tak samo jak niezbędne są zmiany w lotnictwie, motoryzacji, energetyce, przemyśle budowlanym i w tysiącu innych dziedzin, ale to, czy one zachodzą, czy nie, nie usprawiedliwia braku działań w sferze żywności.

W debacie o żywności – oprócz obłudnych potentatów lotniczych – najczęściej odwracają kota ogonem ci, którym dobrze z tematem tego rozdziału. Wielu czytelników zdziwi fakt, że zaszliśmy tak daleko w tej książce, wcale o nim nie wspominając. Owo zjawisko powoduje ogromny drenaż zasobów planety, ale także symbolizuje, jak trudna jest zmiana, bo choć to rzadki przykład tematu, co do którego panuje powszechna zgoda, to postęp jest tu powolny i chwiejny. Już krótka analiza statystyk pokazuje, jak głęboko zepsuty jest nasz system żywnościowy, ale pozwala też zrozumieć, jak rozpaczliwie ciężko będzie nam go ulepszyć.

Często się mówi, że tam, gdzie jest wola, znajdzie się i sposób. Tutaj jednak – mimo że wolę deklarują prawie wszyscy – sposobu jakoś nie widać.

## KARMIMY WYSYPISKA

Pomyślmy o wszystkich koszmarnych następstwach rolnictwa, które omawialiśmy wcześniej. O zatrutym powietrzu, umierających oceanach, martwej glebie. O masowym wymieraniu, splądrowanych lasach i spalonych ziemiach. Jedynym możliwym usprawiedliwieniem tego ogromu zniszczeń jest nasza walka z głodem. Udało nam się rozwinąć wystarczająco produktywny system żywnościowy, by utrzymać przy życiu ogromną populację. Bez niego doświadczylibyśmy śmierci na biblijną skalę. Bravo my. Wybaczcie zdewastowaną planetę i cały ten bajzel, ale cóż było robić? Przecież nie mogliśmy pozwolić, żeby ci wszyscy ludzie poumierali z głodu.

Tyle że jednej trzeciej całej żywności, którą produkujemy, nikt nie zjada. Jest po prostu wyrzucana jako niezdatna do spożycia. To znaczy, że jedna trzecia dewastacji środowiska była tylko po to, żeby zapełnić kosze na śmieci, na których opróżnianie marnujemy jeszcze więcej energii.

Taka jest szokująca prawda o naszym rzekomo wydajnym systemie żywnościowym. Ponad 30% produkcji (wagowo) i około jedna czwarta wszystkich kalorii trafia do kosza. Odpady te kosztują nas bilion dolarów rocznie (kolejny szok) i są źródłem 25% wszystkich gazów cieplarnianych związanych z rolnictwem. Gdyby marnowanie żywności było krajem (bez wątplenia dziwnym), pod względem wielkości szkód byłby to trzeci na świecie truciciel środowiska po Chinach i USA.

Nietrudno zrozumieć, dlaczego aktywiści wytykają palcami to niesłychane marnotrawstwo, chcąc odsunąć winę od własnych interesów. Gdybyśmy nie marnowali żywności, w dużej mierze zrekompensowałoby to niższe plony w produkcji ekologicznej. Gdybyśmy przestali wyrzucać tak dużo produktów, to wpływ mięsa na środowisko byłby znacznie mniejszy. Nie produkując

odpadów, potrzebowalibyśmy mniej ziemi, mniej nawozów i mniej pestycydów\*.

Zawartością globalnego kosza na śmieci można by z łatwością nakarmić wszystkich niedożywionych ludzi na świecie, kładąc kres głodowi, eliminując niedobory składników odżywczych i obniżając światowe ceny jedzenia, tym samym łagodząc skutki ubóstwa. Dlaczego więc, u licha, nie robimy więcej w tym kierunku?

Odpady są łatwym celem ataku, bo chociaż mówi się, że producenci i sprzedawcy żywności mają interes w zachęcaniu do marnotrawstwa, to nikt nie prowadzi publicznej kampanii na rzecz wzrostu nakładów na ten cel. Rolnicy nie cierpią marnotrawstwa. Konsumenci też. A producenci i sprzedawcy to już naprawdę go nienawidzą. Zatrudniają konsultantów, by znaleźć sposoby na jego zmniejszenie. Całe oddziały globalnych korporacji istnieją tylko po to, by zmniejszyć marnotrawstwo o ułamki procenta. A mimo to nadal wyrzucamy jeden na trzy talerze jedzenia i nie wiemy, jak z tym skończyć.

Generalnie w krajach rozwiniętych marnotrawstwo jest bardziej domeną konsumentów, a w rozwijających się więcej marnują producenci żywności<sup>1</sup>. W krajach bogatych dzięki hiperwydajnemu, precyzyjnie planowanemu rolnictwu, efektywnej organizacji produkcji żywności (*lean manufacturing*), inteligentnej logistyce i łańcuchowi dostaw z kontrolą temperatury ładunku mało żywności marnuje się, zanim trafi pod dach konsumenta. Ale tam – ze względu na niskie ceny, nieodpowiednie wielkości opakowań i kulturę nadmiaru – wiele zakupionych produktów nie zostaje zjedzonych. Wydaje się, że im naród staje się bogatszy, tym bardziej marnotrawstwo przesuwa się na koniec łańcucha dostaw i odpowiada za nie konsument.

---

\* Zarówno mniej rodzajów, jak i mniej ilościowo.

Wielu twierdzi, iż ta nadzwyczajna ilość odpadów jest najpewniejszym znakiem, że nasz system żywnościowy – a być może cały system gospodarczy – jest zepsuty. Zdaniem profesora Tima Bentona, dyrektora Departamentu Energii, Środowiska i Zasobów think tanku Chatham House, problem polega na tym, że od 300 lat wszystkie gospodarki dążą do wzrostu, który jest ekonomiczną fikcją. „Jaki jest sens produkowania żywności tak tanio, że ludziom opłaca się ją wyrzucać?” – dodaje, rzucając mięsem. Rozumiem jego zdenerwowanie, bo rozmawiał ze mną po trudnym dniu spędzonym wśród polityków i decydentów. Poprosił mnie, żebym usunął przekleństwo na wypadek, gdyby ten cytat miała przeczytać jego matka.

## NIEGOSPODARNE GOSPODARSTWA

W krajach rozwijających się mniej zaawansowane rolnictwo, gorsze systemy przechowywania żywności, mniejsza liczba zakładów przetwórczych, trudniejszy klimat i większe wyzwania transportowe przyczyniają się do marnowania większej ilości jedzenia, zanim dotrze ono do konsumenta. Różnice w nawykach zakupowych i kulinarnych oraz zrozumiała wśród biednych ludzi tendencja do wyższego cenięcia żywności sprawiają, że w ich domach niewiele się marnuje. Ale nawet tutaj sprawa jest skomplikowana, a suche liczby nie zawsze oddają prawdziwy obraz sytuacji. Doktor Megan Blake z uniwersytetu w Sheffield prowadzi badania nad bezpieczeństwem żywnościowym i sprawiedliwością żywnościową. Powiedziała mi, że sposoby szacowania marnotrawstwa żywności często mogą być mylące. Zwykle pomiar prowadzi się około tygodnia, a następnie ekstrapoluje wyniki, by uzyskać obraz długoterminowy, a metoda ekstrapolacji jest tu potencjalnie bardzo niedokładna. Zdaniem doktor Blake nawet

powszechnie wyrażany pogląd, iż w bogatych krajach marnuje się żywność w domu, a w biednych – na polu, opiera się na tak wielu różnych przypuszczeniach, że nie należy go traktować dosłownie.

Skąd to wiemy? Zgodnie z tym twierdzeniem gospodarstwa w bogatych krajach wyglądają na naprawdę wydajne, a rolnicy z krajów rozwijających się sprawiają wrażenie jakby nie wiedzieli, co robią. Ale kiedy żywność jest klasyfikowana jako odpad? Kiedy pozostaje na polu i wraca do gleby? Czy wtedy, gdy karmi się nią zwierzęta?

Podobnie myśli Jonas Cromwell – naukowiec z Grantham Centre for Sustainable Futures na uniwersytecie w Sheffield, który badał marnotrawienie żywności na szybko rozwijających się uprawach awokado w Tanzanii. Według niego wiele danych liczbowych dotyczących wschodzących gospodarek może w rzeczywistości być nieprawidłowych ze względu na nieporozumienia i różnice kulturowe. Pytając go o to, ile żywności marnuje się na znanych mu farmach w Tanzanii, spodziewałem się opowieści o powszechnych stratach spowodowanych chorobami i szkodnikami lub niemożnością zebrania plonów. Tymczasem on przedstawił mi znacznie bardziej zniuansowany obraz sytuacji. „To zależy od rodzaju uprawy. W przypadku awokado, jeśli w gospodarstwie są nadwyżki, to rozdziela się je wśród sąsiadów, jedzą je rolnicy lub karmi się nimi zwierzęta... Natomiast eksportowe odmiany awokado nie są dobrze znane na lokalnych rynkach i trudno je sprzedać, więc tu mogą się pojawiać duże nadwyżki produkcji”.

Przez wiele lat po ich wprowadzeniu w epoce kolonialnej drzewa awokado w Tanzanii sadzono wyłącznie po to, żeby pozyskać cięć i schronienie, a ich owoców nie uznawano za pożywienie nadające się dla ludzi. Nazywano je „masłem dla psów”

i dopiero kiedy nastąpiły zmiany kulturowe, zaczęto bardziej je cenić. Ale mniejsze odmiany, tak bardzo cenione w hipsterskich barach USA i Europy, są wciąż nieznanymi lokalnym konsumentom i nie można ich sprzedać, nawet gdy obrodzą w nadmiarze. Prawdopodobnie z czasem i to się zmieni, a odmiany eksportowe staną się powszechniejsze i miejscowi zaczną je jeść. Biorąc pod uwagę złożone uwarunkowania tylko tej jednej uprawy, wydaje się mało prawdopodobne, abyśmy zdołali w pełni zrozumieć naturę marnotrawienia żywności w rolnictwie na całym świecie.

No dobrze, ale dam głowę, że istnieją technologie i praktyki, które mogą pomóc w zmniejszeniu ilości odpadów z gospodarstw rolnych w krajach rozwijających się, i w tej dziedzinie prowadzone są bardzo ważne prace. Ich zakres obejmuje wykorzystanie lepszego sprzętu do zbiorów, dokładniejsze prognozowanie pogody, odporne na choroby gatunki roślin, wyższe standardy opieki weterynaryjnej, poprawę sieci transportowych, lepsze systemy przechowywania żywności i nowe ośrodki przetwórstwa, w tym wiele tłoczni oleju z awokado do zagospodarowania nadwyżek produkcji. Jednym z celów polityki zrównoważonego rozwoju ONZ jest osiągnięcie 50-procentowej redukcji marnotrawstwa żywności przed rokiem 2030, a wdrożenie wymienionych środków na pewno pomoże w jego osiągnięciu. Niewykluczone, że większym wyzwaniem będzie ograniczenie marnotrawstwa w bardziej rozwiniętych krajach i gospodarkach, bo mimo całej naszej technologii, wiedzy i chęci po prostu nie udaje nam się zmienić przyzwyczajeń.

## TRUDNO SIĘ PRZESTAWIĆ

Chociaż właściwie to nie do końca prawda. Skierowana do konsumentów brytyjskich kampania Love Food, Hate Waste,



prowadzona przez organizację charytatywną WRAP finansowaną przez rząd, odniosła pewien sukces. W latach 2007–2012 dzięki wieloaspektowym działaniom wspieranym przez kilku głównych producentów i sprzedawców detalicznych zmniejszono o 21% żywności. Powszechnie uważa się, że kampania ta była udana, ponieważ zyskała niemal całkowite poparcie w branży spożywczej. Organizacja WRAP zbudowała silną i zmotywowaną koalicję, działającą blisko rządu, i cieszyła się dużą wiarygodnością wśród firm, głównie dlatego, że współpracowała z nimi na zasadach partnerstwa, nie próbując narzucać im ograniczeń czy zasad. To model udanej zmiany, na przykładzie którego wielu mogłoby się uczyć.

Oczywiście ta kampania miała swoje ograniczenia. W mało prawdopodobnym wypadku, gdyby podobna akcja została pomyślnie wdrożona na całym świecie, i tak nie zbliżylibyśmy się do osiągnięcia celu zrównoważonego rozwoju, czyli redukcji marnotrawstwa o 50% do 2030 roku. Aby go osiągnąć, potrzebna jest znacznie bardziej radykalna zmiana. Chociaż kampanie wciąż skupiają się na korygowaniu zachowań jednostek, to zmiany, które przyniosą, raczej nie będą znaczące ani trwałe. Problem marnotrawienia żywności w krajach rozwiniętych jest głęboko zakorzeniony i nierozzerwalnie związany z naszym systemem odżywiania i kulturą. Nie da się go prosto wyjaśnić niskimi cenami jedzenia.

Profesor David Evans ze School of Economics na uniwersytecie w Bristolu bada zrównoważony rozwój systemów żywnościowych. Jego zdaniem wada większości debat na temat zmiany zachowań polega na tym, że skupiają się na konsumencie, który jest tylko wierzchołkiem góry lodowej. „Wielu działaczy widzi problem w ludziach, twierdząc, że nie mają oni «właściwego nastawienia», «nie umieją gotować» lub «są odłączeni od systemu żywnościowego». Ale pod mikroskopem widać zupełnie inny obraz”. W opinii profesora Evansa ludzie wcale nie lekceważą

marnowania żywności, przeciwnie – podchodzą do niego bardzo poważnie, ale mają też wiele innych problemów i priorytetów. Właśnie dlatego marnowanie żywności trzeba koniecznie rozważać w szerokim kontekście.

Dużym problemem jest presja na gotowanie potraw ze świeżych produktów z przepisów, w których części składników się nie wykorzystuje. Rodzinne posiłki i świeżość produktów to normalność, którą uznajemy za oczywistą. To zasady organizacyjne, które kształtują system żywnościowy, ale nigdy nie poddaje się ich bliższym oględzinom.

Badania profesora Evansa pokazują, że pojęcie świeżości może być niezwykle problematyczne. Chociaż świeżą żywność prawie powszechnie uważa się za coś dobrego, pełnowartościowego i bardziej naturalnego, to w rzeczywistości jest inaczej. Według Evansa świeżość jest „pustym słowem, któremu przypisuje się doniosłe znaczenie”, ale też źródłem wielu niezamierzonych konsekwencji, w tym dodatkowego marnotrawstwa żywności, nadmiernych nakładów energii na chłodnię w łańcuchu dostaw i często fatalnych warunków pracy sezonowych pracowników rolnych.

Wnioski płynące z większości badań profesora Evansa zasadniczo podważają wyobrażenia wielu z nas na temat tego, jak może wyglądać lepszy system żywnościowy i – być może – wyjaśniają, dlaczego problem marnowania żywności jest tak trudny do rozwiązania. Wiele osób narzekających na marnotrawienie jedzenia, może uznać niektóre z rozwiązań Evansa za skrajnie niesmaczne. Jak on sam wyjaśnia:

Ludzie nie marnowaliby tak dużo żywności, gdyby nie było presji na przygotowywanie rodzinnych posiłków ze świeżych składników. Naprawdę musimy pomyśleć o tym,

jak pogodzić nasze zwyczaje z bardziej zrównoważoną dietą. Zmiany są możliwe, ale w Wielkiej Brytanii nie mamy ambicji, żeby myśleć o zmianach systemowych, więc wracamy do naszych zachowań indywidualnych.

„Żywność wygodną” (czyli przetworzoną) automatycznie postrębia się jako niezdrową i bezwartościową, a rodzinne gotowanie, wspólne jedzenie i przyrządzanie potraw od zera opiewa jako zachowania pozytywne (którym wielokrotnie oddaje się również autor tych słów). Ale ten drugi rodzaj gotowania znacznie częściej prowadzi do marnowania żywności. Jak wyjaśnił mi profesor Evans, w rzeczywistości „osoby, które jedzą mrożoną pizzę, nie marnują żywności”. Imperatyw jedzenia „normalnych” rzeczy i poświęcania czasu na przygotowanie dużych, domowych posiłków często określa się jako coś moralnie lepszego. Istnieje ogromna presja społeczna, którą odczuwają zwłaszcza matki, by prowadzić tradycyjną kuchnię, ale to właśnie ona jest głównym źródłem marnowania żywności w domach. Wszystkie te „właściwe” zwyczaje żywieniowe – czyli jedzenie z rodziną, gotowanie dla przyjaciół albo tworzenie własnych przepisów – skutkują wyższym poziomem marnotrawstwa, zarówno w postaci niewykorzystanych składników, których nie można kupić w odpowiedniej ilości, jak i w postaci niezjedzonych resztek, które zostają po takim gotowaniu<sup>2</sup>.

Nie chodzi o to, że konsumenci się tym nie przejmują. Wręcz przeciwnie, bardzo im zależy, żeby nie marnować żywności. Prawie wszyscy uważają, że marnotrawstwo jest moralnie złe, nawet ci, których nie bardzo obchodzi środowisko. Traktowanie marnotrawstwa żywności jako niemoralnej i nieodpowiedzialnej postawy świadczy o całkowitym braku zrozumienia jego rzeczywistych przyczyn. Często wynika z pragnienia, by zrobić wszystko, co w naszej mocy, dla rodziny i przyjaciół. Z potrzeby zapewnienia godnego bytu rodzinie, którą realizuje się, zapełniając spiżarnię

i lodówkę pożywnym, zdrowym jedzeniem. Z niepokoju o bezpieczeństwo żywnościowe i w wyniku rozpaczliwej próby nadążenia za społecznymi oczekiwaniami wobec „dobrych rodziców”.

W rzeczywistości jedynym sposobem przeciwdziałania marnotrawstwu jest wprowadzenie reform systemowych na dużą skalę. Będą one wymagać zmian w naszym zachowaniu, ale także w konwencjach społecznych i infrastrukturze regulującej zaopatrzenie w żywność. Konieczna może się też okazać rezygnacja z wielu dotychczasowych norm związanych z jedzeniem. Gdyby na przykład główny posiłek dnia dało się przesunąć z wieczora na wczesne popołudnie – tak by był jedzony w większości poza domem, w miejscach pracy, na uczelniach lub w szkołach – to prawie na pewno spowodowałoby to zmniejszenie marnotrawstwa, gdyż duże placówki gastronomiczne znacznie lepiej radzą sobie z zarządzaniem niewykorzystaną żywnością i ograniczaniem swojego wpływu na środowisko. Zwiększyłyby się również możliwości poprawy diety, bo można by nakłaniać duże firmy i instytucje do zmiany dotychczasowych praktyk przez poradnictwo, zachęty i dotacje.

Tak, wiem, że to ponura wizja. Sam od dawna piszę o tym, jak ważne jest wspólne jedzenie, dzielenie się posiłkami z bliskimi, fetowanie świąt oraz chwil radości smakowitymi potrawami, i czuję zgrzyt, nawołując do zmian. Ale żyjemy w świecie, który szybko się przeobraża, więc – jeśli pragniemy postępu – sami musimy się zmienić.

## PLASTIKOWA POPULACJA

W znacznym stopniu do marnowania żywności w krajach rozwiniętych przyczyniają się opakowania zawierające nieodpowiednią dla wielu konsumentów ilość produktów. Warzywa, zioła, chleb, mięso i sałaty są często sprzedawane w paczkach na tyle dużych,

że artykuły te mogłyby wystarczyć na kilka posiłków, zwłaszcza mniejszym rodzinom i gospodarstwom domowym, przez co czasem nie da się uniknąć wyrzucania jedzenia. Chodząc po przeciętnym supermarkecie, można odnieść wrażenie, że każde gospodarstwo domowe w Wielkiej Brytanii składa się z nuklearnej rodziny posiadającej dwoje koma cztery dzieci oraz pół psa, ale współczesna rzeczywistość jest zupełnie inna. Niemal 15% gospodarstw domowych w Wielkiej Brytanii tworzą pojedynczy rodzice z dziećmi, a kolejne 30% to osoby mieszkające samotnie, zatem większość obecnie dostępnych rozmiarów opakowań jest całkowicie nieodpowiednia dla znacznej części kupujących. Oczywiście wielu komentatorów wywnioskuje z tego, że prawdziwym problemem jest generalnie sprzedaż żywności w opakowaniach, zacznijmy snuć opowieść o czasach, gdy wszystko kupowało się luzem u zaprzyjaźnionych budylnarzy i rzeźników\*.

Plastikowe opakowania jednorazowego użytku, w których obecnie sprzedaje się większość owoców, warzyw i mięsa, stały się symbolem naszego ekologicznego marnotrawstwa. Zanieczyszczenie oceanów plastikowymi odpadami – którego skutki tak dobitnie pokazuje serial telewizyjny Davida Attenborough *Błękitna planeta* – jest haniebną plamą w historii ludzkości. Ale na fali zbiorowych emocji forsuje się czasem rozwiązania, które wcale nie muszą być idealne. W obecnych czasach sugestia, że tworzywa sztuczne to wcale niekoniecznie najgorsze dzieło szatana, jest dla obrońców środowiska świętokradztwem, co ma pewne niepokojące implikacje. A najbardziej niepokoi fakt, że ten antyplastikowy sentyment próbowało wykorzystać wiele dużych firm, często nie zastanawiając się nad tym, czy postępują właściwie.

---

\* Choć podejrzewam, że jestem starszy od wielu czytelników, to nie pamiętam takiego świata. Jeśli jednak kiedykolwiek istniał, to założę się, że skończył się z jakiegoś powodu.

Jeśli ilość zużywanego przez nas plastiku przestanie być wskaźnikiem, a stanie się celem – podobnie jak w wielu kwestiach, które już omawiałem – to prawdopodobnie sprowadzi nas to na manowce. Chociaż to prawda, że rozpaczliwie potrzebujemy ograniczyć nadmiar odpadów z tworzyw sztucznych, to z wielu powodów świat bez plastiku może wcale nie być idealny z punktu widzenia ochrony środowiska. Doktor Christian Reynolds z uniwersytetu w Sheffield bada wpływ spożycia żywności na środowisko. Był też konsultantem technicznym WRAP. Powiedział mi, że niektóre opakowania plastikowe – wbrew powszechnemu przekonaniu – mogą działać na korzyść zrównoważonego rozwoju, często wydłużając okres przydatności do spożycia produktów o całe tygodnie. Bywa, że oddziaływanie na środowisko nadwyżki odpadów żywnościowych, które powstają w wyniku pozbycia się opakowań, jest większe od wpływu, który wywarłby wykorzystany plastik. W tej sprawie nie ma jednak zupełnej jasności.

W tej chwili dostępne dane nie dają nam ostatecznego obrazu sytuacji, ale wiemy, że rezygnacja z opakowań może prowadzić do zwiększenia ilości odpadów spożywczych i ich niekorzystnego wpływu na środowisko. Często osoby mieszkające samotnie i mniejsze rodziny nie są w stanie zjeść całego bochenka chleba o standardowej wielkości lub paczki bekonu, zanim te się zepsują. Pomóc mogą opakowania zawierające mniejsze porcje, ale często mają one więcej plastiku. A zatem żeby zminimalizować marnotrawstwo, trzeba znaleźć równowagę i optymalne proporcje.

Ponadto próba objęcia zakazem wszelkich tworzyw sztucznych odbiłaby się nie tylko na opakowaniach trafiających na

półki supermarketów. Duża część plastiku wykorzystywanego w produkcji żywności jest niewidoczna dla konsumentów, ale potencjalnie korzystna dla środowiska. Profesor Tony Ryan – specjalista od chemii polimerów i obecny dyrektor Grantham Centre for Sustainable Futures – powiedział mi, że plastik jest wykorzystywany na wszystkich poziomach systemu żywnościowego i w większości pozostaje niewidoczny dla konsumentów żywności. Tunele foliowe, opakowania nasion i worki na nawozy są wykonane z tworzyw sztucznych, które często mogą mieć pozytywny wpływ na środowisko, zwłaszcza jeśli chodzi o zużycie wody. Profesor Ryan stwierdził, że „pomidory uprawiane pod gołym niebem zużywają nawet dziesięciokrotnie więcej wody niż te hodowane pod plastikiem. Emisje gazów cieplarnianych z transportu świeżych ryb w skrzynkach plastikowych, jeśli te poddaje się recyklingowi, są o połowę mniejsze niż przy transporcie w kartonach”.

Nadużywanie jednorazowych opakowań plastikowych zdecydowanie jest problemem, ale często alternatywy, które mają stanowić rozwiązanie, są niewiele lepsze, a czasami znacznie gorsze od tworzyw sztucznych. Niektóre z najlepszych rozwiązań zakładają zmianę sposobu użytkowania plastików. Zdaniem profesora Ryana obecny system odzyskiwania zużytych jednorazówek jest tragiczny: „wszystkim uczestnikom łańcucha dostaw taniej i łatwiej jest za każdym razem sięgać po nowy kubeczek, woreczek, słomkę czy torbę, a marketing masowo wciska nam zielony kit”.

Profesor Ryan zaskoczył mnie, mówiąc, że szkło jest często fatalną alternatywą dla plastiku, nawet jednorazowego, bo nie uwzględnia się kosztów jego utylizacji. Wyjaśnił mi też, że w wielu typach popularnych butelek plastikowych „produkowanych z roślin” tylko około 30% materiału może mieć pochodzenie roślinne. Te rzekomo bardziej zrównoważone

opakowania są wykonane z tworzywa PET, czyli politereftalanu etylenu, a tylko część etylenową da się wyprodukować ze źródeł roślinnych.

Rozwiązania, które naprawdę mogłyby pozytywnie wpłynąć na środowisko – a nie tylko poprawiać samopoczucie zamożnym konsumentom – są często hamowane przez rynek. Jak wyjaśnia profesor Ryan:

Niemiecki PET, trwalszy i przeznaczony do recyklingu, jest znacznie lepszym rozwiązaniem. Wykonane z niego butelki trzeba jednak myć i zbierać, co podbija ceny, więc branża mocno się temu sprzeciwia. Wielcy producenci napojów bezalkoholowych postarali się, by zapobiec wprowadzeniu butelek PET wielokrotnego użytku, wysuwając twierdzenie, że ludzie do nich sikają, a złogów mocznika nie da się usunąć przez mycie w niskich temperaturach. Grupy interesów będą sięgać po różne wymówki, żeby tylko nie zwiększyć swoich kosztów.

Konsumentów wpędza się w poczucie winy w związku z plastikiem. Można kupić poradniki o tym, jak uwolnić się od plastiku, nadmiarowe opakowania są zawzięcie piętnowane w mediach społecznościowych, a każdy, kto ma czelność użyć jednorazowej słomki, spotyka się z taką reakcją, jakby kopnął bezbronną foczkę. Emocjonalne zaangażowanie opinii publicznej w kwestię plastiku może być dobre, jeśli buduje świadomość w kwestiach środowiska, ale nie pozwólmy, by zawładnęli tym problemem osobnicy, którzy nie widzą ogólnego obrazu sytuacji. Walka z plastikiem w oceanach jest ważna, ale – z drugiej strony – racjonalnie stosując tworzywa sztuczne, możemy zmniejszyć ogólny wpływ naszego systemu żywnościowego na środowisko.



Czy tworzywa sztuczne są większym problemem niż odpady żywnościowe? Czy są groźniejsze od niedoboru wody i zubawiania gruntów? Jak eliminacja plastiku wpłynie na osoby niepełnosprawne lub starsze, które nie mogą przygotować sobie jedzenia ze świeżych produktów, więc te gotowe w opakowaniach często ratują im skórę? Gdy tylko jakiś produkt w dużym opakowaniu – na przykład obrana pomarańcza albo pokrojony kalafior – trafia pod medialny pręgierz, jednocześnie odzywa się chór (w dużej mierze ignorowanych) obrońców osób niepełnosprawnych, który próbuje zwiększyć społeczną świadomość znaczenia takich produktów dla ich niezależności. Przypomina, że nie każdy może obrać sobie pomarańczę, a wielu ludzi nie jest w stanie posługiwać się kuchennym nożem. Czy powinniśmy utrudniać życie innym, żeby poprawić sobie samopoczucie?

Aktywiści w Wielkiej Brytanii domagają się usunięcia plastikowych opakowań żywności z supermarketów i uwolnienia od plastiku mniejszych sklepów. Jest to chwalebny cel, ale w praktyce może oznaczać po prostu konieczność wyjmowania towaru z opakowań transportowych w sklepie, przed wyłożeniem go na półki. Taki system żywnościowy chciałoby widzieć wielu ludzi, ale przesuwają on tylko odpady w górę łańcucha dostaw, sprawia, że więcej produktów psuje się w sklepie, a opakowania wyrzuca się tak, żeby konsument tego nie widział. Taki system zmniejszy jedynie nasze poczucie winy, ale raczej nie przyniesie postępu, którego potrzebujemy.

Przełomowych rozwiązań problemu zanieczyszczenia plastikiem nie przyniosą też całkowite zakazy ani masowe zawstydzanie wszystkich, którzy piją przez słomkę. Prawdziwą zmianę dadzą nam połączone systemy recyklingu, lepsze gospodarowanie odpadami, ujawnianie serwowanej przez korporacje zielonej ściemy i lepsze zrozumienie subtelnych różnic pomiędzy

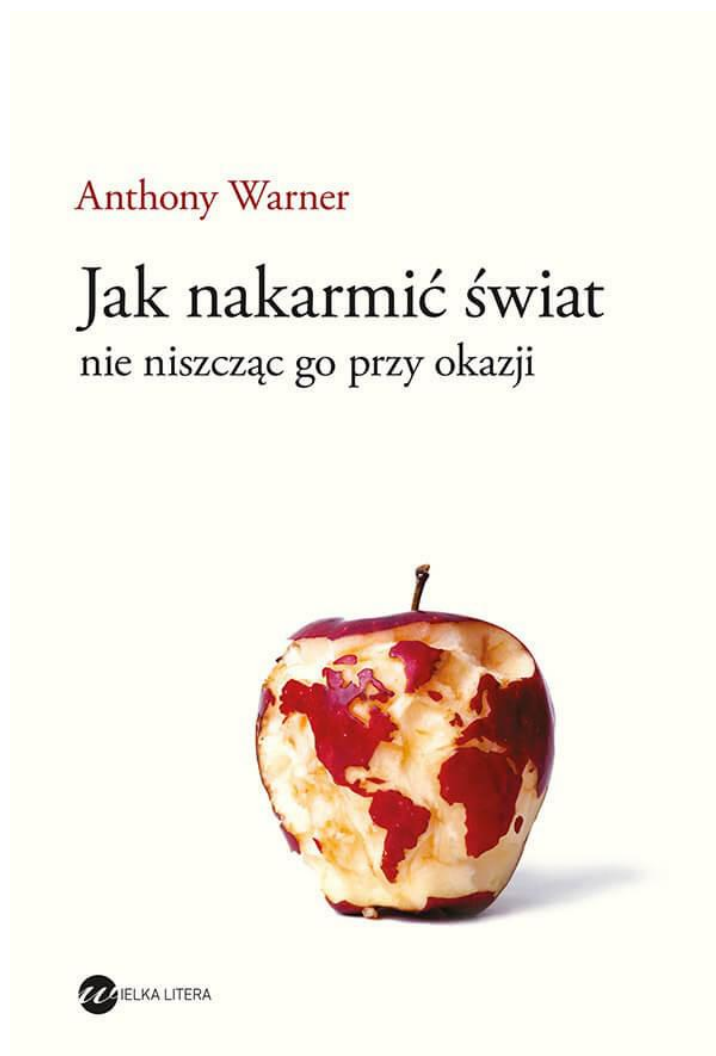
najlepszymi sposobami postępowania. W Wielkiej Brytanii zbiórkę domowych odpadów z tworzyw sztucznych prowadzi się różnymi metodami w zależności od regionu, przez co producenci nie bardzo mają szansę zorientować się, która najlepiej minimalizuje ich wpływ na przyrodę. Hasło „nic na wysypisko” niewiele znaczy, jeśli wszystko, co wyrzucamy, zostaje spalone. Odpady kompostowalne są w porządku tylko wtedy, gdy faktycznie zostają wykorzystane jako kompost. Największy wpływ wywierany na środowisko przez opakowania nie wynika z wyborów konsumenta, ale ze sposobu gospodarowania odpadami na całym świecie. I właśnie na tym – nudnym, mało efektywnym i w dużej mierze ukrytym – polu powinniśmy toczyć naszą bitwę.

Całkowicie eliminując tworzywa sztuczne, pozbylibyśmy się narzędzia, które w wielu wypadkach pomaga zmniejszyć negatywny wpływ żywności na środowisko. Ukatrupilibyśmy również rynek dań gotowych, które znacznie poprawiają jakość życia i dają niezależność wielu ludziom, niesprawiedliwie karząc tych, którzy mają do wyboru mniej opcji niż reszta z nas. Nie mówię, że mamy dać zielone światło wszystkiemu, co plastikowe, ale rozróżniamy pretensje klasy średniej od racjonalnych dążeń do stworzenia lepszego świata. Tworzywa sztuczne stały się symbolem wszystkiego, co jest nie tak z konsumpcjonizmem, ale kto wie, czy nie tylko dlatego, że te naprawdę przerażające potwory są w dużej mierze niewidoczne. Jeśli skupimy się tylko na tych zagrożeniach, które mamy w polu widzenia, to możemy pozostać ślepi na prawdziwe niebezpieczeństwa.

Zbyt wiele problemów, które są przedstawiane jako kwestie indywidualnego wyboru, wymaga w rzeczywistości szerokiej zmiany systemowej. Nie oznacza to, że indywidualne zaangażowanie jest nieważne. Niechęć do marnowania żywności stanowi jeden z fundamentalnych elementów człowieczeństwa. Oceany

zanieczyszczone plastikiem to wstyd! Jeśli skutecznie zagospodarujemy to uczucie, może ono zadziałać jak katalizator, prowadząc do szerszej zmiany systemowej. Zmotywowani konsumenci mogą skutecznie domagać się zmiany systemu na doskonalszy i zawalczyć o lepszy świat. Musimy tylko mieć pewność, że walczymy o takie zmiany, które przyniosą nam prawdziwy postęp.

Przeczytaj [więcej](#) o książce:



Sprawdź nasze [NOWOŚCI](#)  
Zapraszamy na [wielkalitera.pl](http://wielkalitera.pl)