

Της Mariann Fischer Boel\* (Ευρωπαϊκή επίτροπος για τη γεωργία και την αγροτική ανάπτυξη)

Κάθε χρόνο, οι Ευρωπαίοι σπαταλούν απίστευτες ποσότητες τροφίμων. Ίσως να μην ακούγεται τόσο τρομερό το να πετάξουμε ένα μήλο ή το να χαλάσει ένα λίτρο γάλακτος. Αλλά όλα αυτά συσσωρεύονται. Και η κατάσταση παίρνει σχεδόν αδιανόητες διαστάσεις. Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ομάδα για τη Δεοντολογία, η ποσότητα τροφίμων που σπαταλιέται στη Γαλλία θα μπορούσε να θρέψει τον υποσιτισμένο πληθυσμό στη Δημοκρατία του Κονγκό και η ποσότητα που καταλήγει στα σκουπίδια στην Ιταλία θα μπορούσε να θέσει τέλος στην πείνα στην Αιθιοπία. Πραγματική τροφή για σκέψη!

Η εκτεταμένη σπατάλη τροφίμων δεν είναι μόνο θέμα της Γαλλίας ή της Ιταλίας. Είναι ένα φαινόμενο του σύγχρονου τρόπου ζωής που έχει επεκταθεί σε όλες τις ανεπτυγμένες χώρες. Στη Μεγάλη Βρετανία, μία κρατική υπηρεσία υπολογίζει πως περίπου το 1/3 του συνόλου των τροφίμων πετιέται στα σκουπίδια κι αυτό κοστίζει στους Βρετανούς καταναλωτές περισσότερα από 13 δισεκατομμύρια ευρώ τον χρόνο. Ωστόσο, δεν υποφέρει μόνο το πορτοφόλι των καταναλωτών. Το περιβάλλον επίσης το πληρώνει ακριβά, καθώς κάθε χρόνο τα απορρίμματα τροφίμων εκπέμπουν στην ατμόσφαιρα δισεκατομμύρια τόνους αερίων που ενισχύουν το φαινόμενο του θερμοκηπίου.

Πιστεύω πως ο τομέας του λιανικού εμπορίου φέρει ένα μέρος της ευθύνης για τη σπατάλη των τροφίμων. Περίπου το 1/3 των Ευρωπαίων ζουν μόνοι τους σε νοικοκυριά του ενός ατόμου, αλλά αν πάμε στο σούπερ μάρκετ, θα δούμε ότι τα περισσότερα πράγματα είναι συσκευασμένα για οικογένειες τεσσάρων ατόμων. Η κακή αποθήκευση και η σύγχυση που επικρατεί στις ετικέτες με τις ημερομηνίες παρασκευής και λήξης των τροφίμων αυξάνουν επίσης τα βουνά των απορριμμάτων των σούπερ μάρκετ. Χρειαζόμαστε καλύτερες οδηγίες και πληροφόρηση για τις ετικέτες με τις ημερομηνίες παρασκευής και λήξης των τροφίμων και εδώ θα μπορούσε να παίξει ρόλο το λιανικό εμπόριο. Αλλά ο βασικός υπαίτιος είναι ο κάθε καταναλωτής. Πρέπει να αναρωτηθούμε γιατί μαγειρεύουμε περισσότερα απ' όσα μπορούμε να φάμε. Γιατί αγοράζουμε τρία κοτόπουλα στην τιμή των δύο, ενώ στην πραγματικότητα χρειαζόμαστε μόνο ένα. Γιατί υποφέρουμε από συλλογική αμνησία όταν πρόκειται για τη σοφία του καλού νοικοκυριού των προηγούμενων γενεών, που γνώριζαν πώς να προγραμματίζουν τα ψώνια του παντοπωλείου και πώς να μαγειρεύουν γεύματα από υπολείμματα. Δεν είναι απαραίτητο να μετατραπούμε σε ειδήμονες μέσα σε μια νύχτα. Λίγη σκέψη και εγκράτεια είναι αρκετά. Είμαι πεπεισμένη πως σε αυτούς τους καιρούς της οικονομικής κρίσης πολλοί θα εκμεταλλεύονταν την ευκαιρία να ανακουφίσουν τον οικιακό προϋπολογισμό, αλλά, δυστυχώς, πολύ λίγοι έχουν συνειδητοποιήσει πόσο ακριβή είναι στην πραγματικότητα η σπατάλη των τροφίμων. Σε

ολόκληρη την Ευρώπη αναλαμβάνονται ήδη πολλές σημαντικές πρωτοβουλίες, ιδίως σε τοπικό επίπεδο. Ωστόσο, στη Μεγάλη Βρετανία, όπου τα απορρίμματα τροφίμων είναι πολιτικό θέμα υψίστης προτεραιότητας, η εκστρατεία των βρετανικών αρχών με θέμα «Love Food, Hate Waste» («Αγάπα το φαγητό, μην το σπαταλάς») έχει αποδειχθεί άκρως επιτυχημένη.

---

Η εκστρατεία, από την έναρξή της πριν από δύο χρόνια, υπολογίζεται πως έχει καταφέρει να πείσει 1,8 εκατομμύρια ανθρώπους να σπαταλούν λιγότερο φαγητό. Σε συγκεκριμένους αριθμούς, η μείωση της σπατάλης έσωσε 137.000 τόνους φαγητό από τον κάδο των απορριμμάτων, πράγμα το οποίο εν συνεχεία βοήθησε τους Βρετανούς καταναλωτές να εξοικονομήσουν 325 εκατομμύρια ευρώ. Επίσης, απάλλαξε την ατμόσφαιρα από εκπομπές 600.000 τόνων θερμοκηπιακών αερίων, ποσότητα ισοδύναμη με εκπομπές από 428.000 πτήσεις μετ' επιστροφής μεταξύ Αθήνας και Νέας Υόρκης. Οπότε, ναι, η μείωση της σπατάλης έχει σίγουρα αντίκτυπο και στον προϋπολογισμό και στο περιβάλλον. Υπάρχουν όμως και αρκετοί ηθικοί λόγοι που υπαγορεύουν να αντισταθούμε στην καταναλωτική τρέλα, ιδιαίτερα αν λάβουμε υπόψη ότι ο παγκόσμιος πληθυσμός αυξάνεται ραγδαία και πρόκειται, σύμφωνα με τα Ηνωμένα Έθνη, να φτάσει τα 9 δισεκατομμύρια μέχρι το 2050. Το γεγονός αυτό θα ασκήσει τρομερή πίεση στην παραγωγή τροφίμων. Χρειάζεται να παράγουμε περισσότερα με μικρότερο αντίκτυπο στο περιβάλλον. Οι αγρότες θα πρέπει να υιοθετήσουν νέες τεχνικές καλλιέργειας και νέες τεχνολογίες. Εμείς πάλι θα πρέπει να βελτιωθούμε ώστε η έρευνα και η καινοτομία να παράγουν απτά αποτελέσματα σε επίπεδο γεωργικής εκμετάλλευσης. Όμως δεν θα έχει κανένα νόημα να αυξήσουμε την παραγωγή τροφίμων αν συνεχίσουμε να σπαταλάμε τεράστιες ποσότητες πόρων στην άλλη άκρη της τροφικής αλυσίδας. Θα ήταν σαν να προσπαθούσαμε να επιλύσουμε τα προβλήματα ενεργειακού εφοδιασμού χτίζοντας περισσότερους σταθμούς ηλεκτροπαραγωγής αντί να βελτιώσουμε τη μόνωση των σπιτιών μας. Οι περισσότεροι έχουν δει τα οφέλη της εξοικονόμησης ενέργειας στους λογαριασμούς του ηλεκτρικού ρεύματος και στις εκπομπές θερμοκηπιακών αερίων. Τα τρόφιμα δεν διαφέρουν καθόλου και γι' αυτό, πριν πούμε το ψωμί ψωμάκι, δεν πρέπει να καταλήγουν στα σκουπίδια.

(Πηγή: [www.kathimerini.gr](http://www.kathimerini.gr))