اليك كمية الطعام الذي تهدره كل يوم

على الصعيد العالمي ، نتخلص من حوالي 1.3 مليار طن من الغذاء سنوياً ، أو ثلث الغذاء الذي ننموه. هذا مهم لسببين على الأقل. فكلما قلت كمية النفايات في العالم ، أصبح من الأسهل تلبية الاحتياجات الغذائية لسكان العالم في السنوات القادمة. وثانيا ، يمكن أن يؤدي تقليص النفايات إلى قطع شوط كبير للحد من انبعاثات غازات الاحتباس الحراري.

كيف نتمكن من إهدار الكثير؟

فضلات الطعام هي مقياس صارخ لعدم المساواة. في البلدان الفقيرة ، تكون معظم مخلفات الطعام في المزرعة أو في طريقها إلى السوق. في جنوب آسيا ، على سبيل المثال ، يتم فقدان نصف القرنبيط الذي نمى لأنه لا يوجد ما يكفي من التبريد ، وفقا لروزا رول ، وهي خبيرة في فضلات الطعام والخسارة في منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة. يتم طحن الطماطم إذا كانت معبأة في أكياس كبيرة. في جنوب شرق آسيا ، يفسد الخس في طريقه من المزارع إلى محلات السوبر ماركت في المدينة. يتم طرح القليل من الطعام في الدول الفقيرة من المستهلكين. إنها ثمينة جداً.

ولكن في البلدان الغنية ، ولا سيما في الولايات المتحدة وكندا ، يطرح المستهلكون نحو 40 في المائة من الأغذية المهدورة.

هذا الرقم ، من منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة ، هو نتيجة لعدة عوامل. نحن نشتري الكثير من الطعام. نحن لا نتناول كل ما في صحوننا. ننفق حصة أصغر بكثير من دخلنا على الغذاء.

كلما كان دخلك أعلى وأعلى ، فإنك تحصل على المزيد والمزيد من التبذير في نفايات الطعام. تهدر الولايات المتحدة ككل أكثر من 160 مليار دولار من الغذاء سنوياً. ووفقاً لوزارة الزراعة الأمريكية ، التي تتعقب فقدان الأغذية ، تمثل منتجات الألبان أكبر حصة من الطعام المهدر ، حوالي 91 مليار دولار.

في العالم المتطور ، الطعام أكثر وفرة ولكنه يكلف أقل بكثير. بمعنى أن الناس لا يقدرون الطعام لما يمثله.

مخلفات الأغذية وخسائرها لها بصمة كربونية ضخمة: 3.3 مليار طن من مكافئ الكربون.

وهذا ليس كل شيء ، وفقا لتقرير عام 2014 الصادر عن F.A.O. Wasting Waste هذا يعني أن الكثير من المياه يضيع أيضا – أي ما يعادل ثلاثة أضعاف حجم بحيرة جنيف ، كما يقول التقرير.

وقال جيسون كلاي ، نائب الرئيس المسؤول عن السياسات الغذائية في صندوق الحياة البرية العالمي ، وهي مجموعة مناصرة مقرها واشنطن: "فضلات الطعام – إنها نوع من قمة جبل الجليد". "إنه المكان الأكثر وضوحًا للبدء."

وقالت السيدة رول من منظمة الأغذية والزراعة إن بعض الإصلاحات الأساسية هي في نهاية سلسلة الإمداد: ساعدت صوامع الحبوب المعدنية على تخريب مخزونات الحبوب في البلدان الأفريقية. في الهند ، تشجع منظمة الأغذية والزراعة المزارعين على جمع الطماطم في صناديق بلاستيكية بدلاً من الأكياس الكبيرة ؛ انهم اسحق وتعفن أقل.

فمع ارتفاع سلسلة الأغذية ، تحاول محلات السوبر ماركت إحداث تغيير جذري عن طريق تغيير الطريقة المثلى قبل استخدام العلامات – مما يجعلها محددة بالنسبة لفئات الأغذية المختلفة لثني المستهلكين عن التخلص من الطعام الآمن للأكل – أو محاولة بيع الفواكه المشهية. والخضروات بدلاً من التخلص منها.

تحاول بعض الدول تنظيم فضلات الطعام. وتطلب فرنسا من تجار التجزئة التبرع بالغذاء المعرض لخطر القذف لكنهم ما زالوا آمنين لتناول الطعام. يضغط المشرعون في الاتحاد الأوروبي من أجل تحقيق أهداف ملزمة للحد من إهدار الأغذية بنسبة 50 في المائة بحلول عام 2030 ، وهو ما يردد الهدف الإنمائي للأمم المتحدة ؛ المفاوضات جارية منذ يونيو. بعض الدول تتراجع عن فكرة الأهداف على مستوى القارة.