

Αφού υπάρχει τόσο πολύ τροφή, γιατί πεινάνε τόσοι πολλοί άνθρωποι;

/ [Γενικά](#)



Φωτό: indiasfact007.blogspot.com

Από τη Σενεγάλη μέχρι τη Νέα Υόρκη, ο κόσμος σπαταλάει και πετάει απίστευτη ποσότητα τροφίμων κάθε χρόνο. Γιατί λοιπόν είναι τόσο δύσκολο να μειώσουμε τα αποφάγια, να συμβάλουμε στη διάσωση του περιβάλλοντος, και να ταΐσουμε τους πεινασμένους;

Η πραγματικότητα που αποκαλύπτουν οι αριθμοί είναι το λιγότερο εκπληκτική. Σύμφωνα με τα Ηνωμένα Έθνη, πετιέται κάθε χρόνο περίπου το ένα τρίτο των τροφίμων που παράγονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Σε έναν κόσμο όπου η παγκόσμια πείνα εξακολουθεί να σκοτώνει περισσότερους ανθρώπους από το AIDS την ελονοσία και τη φυματίωση μαζί, χάνονται περίπου 1,3 δισεκατομμύρια τόνοι τροφίμων κάθε χρόνο εξαιτίας της αναποτελεσματικότητας, της άγνοιας, και της κακοδιαχείρισης. Είναι απαράδεκτο αυτό που συμβαίνει, αν όχι εγκληματικό.

Ο αντίκτυπος αυτής της αναποτελεσματικότητας είναι τεράστιος, επιβαρύνοντας

την παγκόσμια οικονομία με εκατοντάδες δισεκατομμύρια δολάρια , αλλά και πλήττοντας τους φτωχότερους ανθρώπους που δεν μπορούν να ανταπεξέλθουν οικονομικά. Οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις είναι εξίσου σημαντικές, και ο ΟΗΕ εκτιμά ότι το αποτύπωμα διοξειδίου του άνθρακα από τα «τρόφιμα που παράγονται και δεν τρώγονται» κατατάσσεται πίσω μόνο από τις Ηνωμένες Πολιτείες και την Κίνα, όταν μετριέται με βάση τις συνολικές εκπομπές. Το νερό ετησίως που απαιτείται για να παραχθεί αυτό το φαγητό που ποτέ δεν καταναλώνεται, ισούται με τρεις φορές τον όγκο της λίμνης της Γενεύης στην Ελβετία.

Το πρόβλημα των αποβλήτων τροφίμων διακατέχει τόσο στις αναπτυγμένες όσο και αναπτυσσόμενες χώρες εξίσου , αλλά με εκ διαμέτρου διαφορετικούς τρόπους, καθώς τα τρόφιμα ταξιδεύουν μέχρι το πιάτο μας .

Για παράδειγμα, στην υποσαχάρια Αφρική τα υπολείμματα φαγητού από τους καταναλωτές είναι πολύ λίγα , σχεδόν αμελητέα. Οι φτωχότερες οικογένειες τείνουν να αγοράζουν λιγότερα τρόφιμα και επειδή οι αγορές αυτές αντιπροσωπεύουν ένα σημαντικό ποσοστό του εισοδήματός τους, είναι πιο αποτελεσματικοί και προσεκτικοί όταν πρόκειται για την προετοιμασία και την κατανάλωση τροφίμων. Αντ 'αυτού, τα απόβλητα τροφίμων στον αναπτυσσόμενο κόσμο οφείλονται κυρίως στη διαδικασία παραγωγής .

Τα χωράφια καλλιεργούνται με αναποτελεσματικά και ξεπερασμένα εργαλεία, και συχνά συγκομίζονται νωρίς γιατί οι αγρότες βρίσκονται υπό την πίεση της οικονομικής και κλιματικής απειλής. Η μεταφορά του κρέατος, των φρούτων, των λαχανικών και των ψαριών στις αγορές του αναπτυσσόμενου κόσμου, γίνεται σε κακό οδικό δίκτυο, χρήση αποθηκών χωρίς την κατάλληλη ψύξη, αντιμετώπιση μεγαλύτερων κινδύνων από παράσιτα, και με πολλούς άλλους παράγοντες που συμβάλουν στην αλλοίωση και καταστροφή των τροφίμων. Ένα λίτρο γάλακτος δεν διατηρείται σε καλή κατάσταση όταν μεταφέρεται σε μπουκάλια τα οποία καταλήγουν να στοιβάζονται κάτω από φύλλα μπανάνας και να εκτίθενται στον καυτό ήλιο.

Οι περισσότερες βελτιώσεις που μπορούν να γίνουν στον αναπτυσσόμενο κόσμο αφορούν τη βελτίωση των υποδομών (συμπεριλαμβανομένης της διαρκούς παροχής ηλεκτρικής ενέργειας), των εγκαταστάσεων αποθήκευσης, καθώς και τη βελτίωση των τεχνικών για τη συγκομιδή και την αποξήρανση των τροφίμων.



Πεταμένα τρόφιμα

Τα προβλήματα στον αναπτυγμένο κόσμο είναι εξίσου σημαντικά, αλλά διαφορετικά. Τα Ηνωμένα Έθνη εκτιμούν ότι τα νοικοκυριά στη Βρετανία πετούν ετησίως περίπου 6,7 εκατομμύρια τόνους τροφίμων, ενώ το κόστος της σπατάλης τροφίμων στις Ηνωμένες Πολιτείες ξεπερνά τα 43 δισεκατομμύρια δολάρια κάθε χρόνο. Άλλες εκτιμήσεις ανεβάζουν σε 165 δισεκατομμύρια δολάρια το κόστος των απορριμμάτων τροφίμων στην Αμερική κάθε χρόνο, ή 240 κιλά τροφίμων ανά Αμερικανό πολίτη.

Αλλά στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική το πρόβλημα δεν οφείλεται στην ελλιπή ψύξη κατά τη μεταφορά ή σε γκρεμισμένες γέφυρες, αλλά στο πώς αντιλαμβανόμαστε τα τρόφιμα και τη χρήση τους. Για παράδειγμα, μόνο στις Η.Π.Α., τα σούπερ μάρκετ απορρίπτουν τρόφιμα αξίας 10-15 δισεκατομμυρίων δολαρίων επειδή είναι κοντά στην ημερομηνία λήξεως τους ή την έχουν μόλις περάσει. Ωστόσο, οι ημερομηνίες λήξης των τροφίμων αποτελούν ένα μύθο, αφού έχουν σχεδιαστεί για να μετρούν τη βέλτιστη ποιότητα και όχι την ασφάλεια των τροφίμων. Η πλειοψηφία των τροφίμων είναι σε καλή κατάσταση ακόμα και μετά την ημερομηνία λήξης.

Η πίεση για την «τέλεια εμφάνιση» των τροφίμων συμβάλλει επίσης στην απόρριψη τροφίμων στις πιο ανεπτυγμένες χώρες. Ένα πρόσφατο άρθρο στο περιοδικό Science επιβεβαίωσε αυτό που πολλοί από καιρό είχαν υποψιαστεί, δηλαδή ότι οι «εμφανίσιμες» ποικιλίες τομάτας που προωθούνται από τους παραγωγούς, στην

πραγματικότητα δεν έχουν τόσο καλή γεύση όσο οι λιγότερο εμφανίσιμες ντομάτες.

Επιπλέον, οι αγρότες στον ανεπτυγμένο κόσμο καλλιεργούν περισσότερες καλλιέργειες σε περίπτωση που οι αποδόσεις είναι χαμηλότερες από το αναμενόμενο, αλλά στη συνέχεια πετάνε πολλές από αυτές τις καλλιέργειες, εάν οι αποδόσεις είναι υψηλότερες ή οι αγοραίες τιμές δεν είναι ανταγωνιστικές.

Όμως υπάρχουν και κάποια σημαντικά βήματα προς τα εμπρός. Ο ΟΗΕ θέτοντας τους Αναπτυξιακούς Στόχους της Χιλιετίας μετά το 2015, έθεσε ως παγκόσμιο στόχο τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων. Επίσης, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο έχει ζητήσει τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων στην αγορά ήπιας κατά 50% μέχρι το 2025. Ο στόχος αυτός θα επιτευχθεί με την επένδυση από τον ιδιωτικό τομέο



δολάρια που χάνονται.

Πηγές: antikleidi.com - pentapostagma.gr