**Wpływ produkcji żywności na kondycję planety**

**Wiek XXI możemy określić mianem wieku sprzeczności – z jednej strony ciągle zbyt wielu ludzi (w tym dzieci) cierpi z powodu niedożywienia i umiera z głodu, z drugiej marnowane są ogromne ilości żywności – ok. 1,6 miliarda ton w skali świata i ok. 170 mln ton w skali Unii Europejskiej[[1]](#footnote-2) – a wielu ludzi nieprawidłowo się odżywia, cierpi na otyłość, nadwagę i choroby dietozależne. Niepokój powodują także kryzysy – klimatyczny i ekologiczny. To sprawia, że zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego obecnemu i przyszłym pokoleniom staje się coraz większym wyzwaniem, zarówno globalnie, jak i lokalnie. Obchodzony 11 lipca Światowy Dzień Ludności to doskonała okazja, aby zwrócić uwagę na ten problem, a także potrzebę edukacji i wyznaczenie kierunku zmian w zakresie wpływu produkcji żywności na stan środowiska naturalnego i zdrowie populacji.**

Ustanowiony przez Zgromadzenie Ogólne Organizacji Narodów Zjednoczonych (ONZ) Światowy Dzień Ludności adresuje główne problemy związane ze zmianami cywilizacyjnymi, które nie pozostają bez wpływu na zasoby naturalne naszej planety. Będąc de facto rocznicą dnia, w którym liczba ludności na Ziemi przekroczyła 5 miliardów, ma on także adresować potrzebę wypracowania długoterminowych rozwiązań i zwracać uwagę na istotę problemów ludnościowych. Aktualnie liczba mieszkańców planety Ziemi przekracza 8 miliardów i nie przestaje rosnąć. Zgodnie z przewidywaniami ONZ kulę ziemską do 2050 roku zamieszkiwać będzie 9,7 miliarda osób, a w 2100 roku aż 11 miliardów ludzi[[2]](#footnote-3)!

W związku z tym niezbędne są zmiany wspierające zrównoważoną produkcję i konsumpcję żywności, tak, aby móc nie tylko zapewnić obecnej i kolejnym generacjom dostęp do zdrowej diety, ale także poprawę stanu środowiska. Na konieczność synergii, spojrzenie na kwestię bezpieczeństwa żywności zarówno w kontekście wpływu produkcji i konsumpcji na środowisko, jak i zdrowie obecnego i przyszłych pokoleń, zwracają uwagę eksperci powołanego niedawno think tanku **„Żywność dla Przyszłości”**. – *W obliczu kryzysu klimatycznego i ekonomicznego, rosnącej populacji, klęski głodu przy jednoczesnym narastającym problemie otyłości i chorób cywilizacyjnych kluczowe jest zdawanie sobie sprawy z tego, że zapewnienie bezpieczeństwa żywności to nie tylko konieczność zagwarantowania konsumentom fizycznego i ekonomicznego dostępu do jedzenia. Ważne są też pochodzenie żywności, wpływ procesu produkcji na społeczności wiejskie i zróżnicowanie społeczne, zdrowie i jakość życia ludzi, a także zasoby przyrodnicze i klimat. Bez tych informacji konsumenci zbyt często podejmują decyzje szkodliwe dla ich zdrowia lub mogące mieć negatywny wpływ na środowisko i klimat* – mówi **prof. Ewelina Hallmann**, jedna z członków-założycieli organizacji, specjalizująca się w tematyce jakości żywności.

**Bez świadomości nie pojawią się działania**

Jak pokazują dane opublikowane w raporcie „Talerz przyszłości” w przekonaniu większości Polaków produkcja żywności ma pozytywny (8% - zdecydowanie korzystny; 18% - raczej korzystny) lub neutralny (24%) wpływ na środowisko. 26% zgadza się, że wpływ ten jest szkodliwy, ale tylko 6% wskazuje, że jest „bardzo szkodliwy”. Podobnie jest z konsekwencjami stosowanej diety – 17% wskazuje, że ma ona duży wpływ na stan planety, a 22% ograniczony. Zdaniem 34% respondentów wpływ ten jest niewielki, zaś 8% uważa, że nie ma go wcale. Prawie 1/5 Polaków (19%) nie ma na ten temat zdania.

– *Wiemy, że konsumenci zdają sobie sprawę z tego, że ich wybory żywieniowe wpływają na ich zdrowie. Jest to też jedna z najczęstszych motywacji do zmiany diety. Jednak spora grupa uważa też, że dieta przyjazna dla środowiska nie jest smaczna, zdrowa i pożywna. W obliczu tego, jednym z głównych wyzwań wydaje się być stworzenie wśród konsumentów korelacji pomiędzy ich codziennymi wyborami żywieniowymi a stanem planety, na której żyjemy* – mówi **dr Katarzyna Wolnicka**, ekspertka w zakresie żywności i żywienia i konsultantka merytoryczna think tanku.

**Codzienne wybory mają znaczenie**

Podejmując decyzje żywieniowe, rzadko zastanawiamy się, w jaki sposób wpływają one na środowisko, a przecież rolnictwo i przemysł rolno-spożywczy mogą silnie na nie oddziaływać. – *Co więcej, przeważnie to oddziaływanie ma niestety charakter negatywny, wpływa na przekształcanie krajobrazu i powoduje niszczenie przyrody. Tym bardziej warto podkreślać, że ingerencja człowieka w środowisko naturalne w znacznym stopniu jest uzależniona od tego, co znajduje się na naszym talerzu* – mówi **prof. Ewelina Hallmann**.

Odpowiedzią może być stosowanie diety planetarnej, opracowanej przez międzynarodowy zespół naukowców EAT Lancet, zakładającej zmniejszenie o połowę spożycia czerwonego mięsa i cukru oraz podwojenie spożycia owoców, warzyw i nasion roślin strączkowych. Może ona pozytywnie wpłynąć na zdrowie, zapewniając jednocześnie zrównoważoną produkcję żywności w celu ograniczenia dalszych szkód dla środowiska. – *W przypadku upowszechnienia diety planetarnej i ograniczenia ilości spożywanego mięsa drobiowego do 200 g i mięsa czerwonego do 100 g na tydzień wielkość redukcji emisji dwutlenku węgla wyniosłaby 271 kg CO2eq/os./rok, czyli około 10 milionów ton CO2eq w skali kraju. Znacząco – o około 12,5–15 milionów litrów zmniejszyłoby się także zużycie wody* – wylicza **dr hab. Zbigniew Karaczun**, specjalizujący się w tematach związanych z ochroną środowiska.

– *Powinniśmy szybko zmniejszyć apetyt na mięso, jeśli tego nie zrobimy, to masowe karczowanie lasów będzie kontynuowane. Ucierpi na tym różnorodność biologiczna, a to nie tylko bardziej atrakcyjny świat, ale także stabilność systemów przyrodniczych – im bardziej różnorodne, tym odporniejsze na negatywne oddziaływania, również te powodowane przez człowieka* – tłumaczy **dr hab. Zbigniew Karaczun.**

**Nadzieja na przyszłość**

Analiza nadchodzących trendów pokazuje, że potrzeby konsumentów będą się zmieniać – z korzyścią dla środowiska. W dyskusjach coraz częściej przenikają się tematy ochrony klimatu, zdrowia, zmian społecznych czy technologii. – *Konsumenci coraz częściej spoglądają na system holistycznie, przyglądają się pochodzeniu tego, co ląduje na ich talerzach. Oczekują transparentnych informacji, a także, aby produkty spełniały zrównoważone standardy, np. w kontekście opakowań. Potrzebna jest zarówno szybka zmiana kierunku produkcji, np. ograniczenie chowu zwierząt, jak i wprowadzenie bardziej innowacyjnych metod uprawy, np. rolnictwo wertykalne umożliwiające działanie na małych pionowych i zamkniętych przestrzeniach, czy dostosowywanie nawadniania do rzeczywistych potrzeb wodnych roślin uprawnych. Przewidujemy, że w miastach rozwiną się uprawy hydroponiczne i akwaponiczne, które zamiast gleby wykorzystują wodę (a w przypadku akwaponiki połączenie z hodowlą ryb) jako podstawowy nośnik składników odżywczych* – podsumowuje **Monika Borycka**, badaczka trendów.

**W trosce o zdrowie i kondycję planety**

**Żywność dla Przyszłości** to pionierska platforma badawczo-ekspercka, która łączy tematy zdrowia i odpowiedniego żywienia z troską o środowisko i bezpieczeństwo żywnościowe. Wśród założycieli think tanku, są: **dr. hab. inż. Zbigniewa Karaczun**, **prof. dr hab. Ewelina Hallmann oraz Monika Borycka**. Konsultantką merytoryczną jest **dr Katarzyna Wolnicka**. Eksperci prowadzą interdyscyplinarne badania w obszarze przyszłości żywienia i jego wpływu na zdrowie Polaków i środowisko naturalne.

Inicjatorem powołania think tanku jest grupa spółek DANONE, która dostarcza wiedzę w zakresie żywieniowych zachowań konsumenckich. Zaangażowanie w rozwój tej inicjatywy, to kolejny etap realizacji przez spółki DANONE podwójnego zobowiązania na rzecz zrównoważonego rozwoju gospodarczego i społecznego, w tym pozytywnego wpływu na zdrowie ludzi i kondycję planety, a także strategii One Planet. One Health, w ramach której firma zachęca konsumentów do podejmowania właściwych wyborów żywieniowych – dobrych zarówno dla zdrowia, jak i środowiska.

**Raport można pobrać tu:** [**https://www.bit.ly/3MXe38S**](https://www.bit.ly/3MXe38S)

**Autorzy raportu**

**Prof. Ewelina Hallmann** jest profesorem nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, specjalizuje się w tematyce żywności ekologicznej. Jako pracownik Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW, Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej drobiazgowo bada różnice pomiędzy żywnością ekologiczną oraz tą pochodzącą z produkcji konwencjonalnej. Szczególną uwagę poświęca także wpływowi żywności ekologicznej na zdrowie ludzi i zwierząt, rozwojowi rolnictwa ekologicznego oraz promowaniu wiedzy na temat żywności ekologicznej. Pomysłodawczyni nowoczesnych metod analizy żywności. W pracy dydaktycznej stara się pokazywać studentom, że dobór odpowiednich narzędzi, technik i metod badawczych jest kluczowy dla otrzymania rzetelnych informacji o analizowanym surowcu czy produkcie. Profesor Ewelina Hallmann jest współrealizatorką krajowych i międzynarodowych projektów badawczych oraz autorką ponad 240 naukowych i popularnonaukowych publikacji.

**Dr hab. inż. Zbigniew Karaczun** jest profesorem w Katedrze Ochrony Środowiska i Dendrologii SGGW w Warszawie. Prowadzi badania w zakresie polityki klimatycznej i ekologicznej, integracji ich celów do polityki rolnej i strategii rozwoju gospodarczego, a także dotyczące procesu europeizacji polskiej polityki ochrony środowiska oraz zarządzania ochroną środowiska. Jest współzałożycielem Climate Action Network Central and Eastern Europe (CAN CEE) i Koalicji Klimatycznej. Był m.in. doradcą ds. integracji europejskiej w Ministerstwie Środowiska oraz kierownikiem merytorycznym w zespole przygotowującym Program Ochrony Środowiska dla m.st. Warszawy. Współpracuje m.in. z FAO, US AID, Bankiem Światowym i Komisją Europejską. Autor i współautor ponad 350 publikacji.

**Dr Katarzyna Wolnicka** jest specjalistką dietetyki, autorką krajowych zaleceń żywieniowych w postaci „Talerza zdrowego żywienia” i materiału „W 3 krokach do zdrowia”. Współtworzyła wiele publikacji i poradników dotyczących roli żywienia w profilaktyce i terapii chorób dietozależnych. Wieloletnia ekspertka Instytutu Żywności i Żywienia włączonego do Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB i koordynatorka Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej; kierowniczka Zakładu Edukacji Żywieniowej. Zajmuje się m.in. opracowywaniem i upowszechnianiem zaleceń żywieniowych, koordynacją projektów z zakresu edukacji żywieniowej, oceną stanu odżywienia i sposobu żywienia.

**Monika Borycka** jest badaczką trendów, analityczką innowacji, założycielką i CEO TrendRadar, pod szyldem którego przybliża wiedzę o przyszłości i trendwatchingu. Pomaga firmom i organizacjom zrozumieć przyszłość i przygotować się na nadchodzące zmiany. Wykładowczyni, opiekunka merytoryczna studiów Trendwatching & Future Studies na Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie. Przez ponad 13 lat pracowała w zespołach digitalowych największych ogólnopolskich stacji telewizyjnych, gdzie zajmowała się m.in. trendwatchingiem, a także analizą i wdrażaniem innowacji.

**O grupie spółek DANONE:**

DANONE to światowy lider na rynku żywności, któremu we wszystkich działaniach przyświeca dbanie o zdrowie. W Polsce DANONE działa w 3 obszarach istotnych dla prawidłowego żywienia: produkty mleczne oraz pochodzenia roślinnego (Danone), woda i napoje (Żywiec Zdrój), żywienie specjalistyczne, obejmujące żywność dla niemowląt i małych dzieci oraz żywność specjalnego przeznaczenia medycznego (Nutricia). Wszystkie spółki DANONE łączy podwójne zobowiązanie na rzecz zrównoważonego rozwoju gospodarczego i społecznego oraz misja niesienia zdrowia poprzez żywność tak wielu ludziom, jak to możliwe. Poprzez oferowane produkty oraz realizowane projekty i programy - w myśl wspólnej wizji One Planet. One Health - spółki DANONE zachęcają do podejmowania właściwych wyborów żywieniowych na co dzień, a także przyczyniają się do zdrowia kolejnych pokoleń i lepszego stanu naszej planety. W 10 lokalizacjach w kraju zatrudnienie znajduje ponad 3 000 osób, rozwijających się zawodowo w bezpiecznym i przyjaznym środowisku pracy.

**Dodatkowych informacji udziela:**

**Martyna Węgrzyn**

Kierowniczka Działu Komunikacji Zewnętrznej, grupa spółek DANONE

Martyna.wegrzyn@danone.com, tel. 509 058 025

1. https://danone.pl/assets/interdyscyplinarne/Raport\_Talerz\_Przyszlosci\_2023.pdf [↑](#footnote-ref-2)
2. Źródło: rp.pl. https://klimat.rp.pl/klimat-i-ludzie/art37417361-na-swiecie-jest-nas-juz-8-miliardow-jak-poradzi-sobie-z-tym-planeta [↑](#footnote-ref-3)