

Gegndarlaus sóun á matvælum - áhrifanna gætir víða

Áætlað er að hátt í helmingur þeirra matvæla sem eru ræktað og framleidd endi með einum eða öðrum hætti sem sorp. Þessi sóun á sér stað á öllum stigum; á akrinum, strax eftir uppskeru, við flutning, hjá framleiðendum, í verslunum, í mótuneytum, á veitingastöðum og hjá neytendum. Þessi sóun er óumhverfisvæn í alla staði því framleiðsla, flutningur og urðun á matvælum krefst orku, vatns og landnýtingar. Þá ýtir sóunin undir herra heimsmarkaðsverð á afurðum með slæmum afleiðingum fyrir þá sem síst hafa efni á að fæða sig. Þessi meðferð á mat er í raun bæði óskiljanleg og ólíðandi, eins og Tristram Stuart rekur í bókinni Waste.



Ábyrgð smásala

Þegar Tristram var við háskólanám fór hann að kynna sér úrvalið af ætilegum mat í sorptunnum fyrir utan matvöruverslanir, kaffihús og markaði. Hann komst að því að sóunin var gríðarleg og oftast en ekki var mat í fullkomnu ásigkomulagi hent. Þrátt fyrir ítrekaðar fyrirspurnir gefa stærstu matvælakeðjurnar í Bretlandi ekki upp hversu miklu þær henda af mat en Tristram reiknast til að sjö stærstu keðjurnar hendi um 367.000 tonnum af mat árlega. Telur hann þessa sóun smánarblett á stórmörkuðum en hægt væri að fæða hundrað manns á þeim mat sem ein verslun hendir á degi hverjum. Sumar verslanir hafa tekið upp á því að gefa mat, sem að öðrum kosti yrði hent, til hjálparstofnana en þó í mjög litlum mæli og mun minni en tíðkast í Bandaríkjunum.

Hvers vegna er matnum hent?

Tristram telur nokkrar ástæður liggja að baki óskiljanlegri sóun verslana. Margar þeirra vilja tryggja að uppáhaldsvörur viðskiptavinnanna séu ætíð fánlegar til að fæla þá ekki frá auk þess sem seljendur telja að það sé söluhvetjandi þegar hillurnar svigna undan mat. Matvælum er einnig hent vegna þess að umbúðirnar hafa beyglast eða orðið fyrir hnjaski og þá geta mjög háar gæða- og útlitskröfur gert að verkum að fullgóðum mat er hent fyrir litlar sakir. Léleg birgðastjórnun er einnig vandamál og segir Tristram að hægt sé að kortleggja hversu vel eða illa innkaupastjórn gangi að áætla sölu með því að skoða ruslið. Þannig megi t.d. sjá mikinn afgang úr brauðdeild einnar verslunar á meðan önnur hendir miklu magni af grænmeti og sú þriðja ræður ekki við að áætla sölu á tilbúnum réttum.

Sérvöruverslanir verri

En þótt stórverslanir hendi miklu magni af mat er hlutfallið mun hærra hjá litlum matvöru- og sérvöruverslunum. Tristram segist sjaldan hafa lifað eins góða tíma og þegar hann bjó í Primrose Hill hverfinu í London árið 2002. Þar hafi verið mikið af sérvörubúðum sem hafi haft furðulega litla stjórn á birgðahaldi. Það kom honum á óvart hversu miklu var hent frá verslunum sem selja lifrænan mat. Það sé að vissu leyti öfugsnúið því viðskiptavinirnir telja sig jú stuðla að sjálfbærri þróun með því að velja lifræn matvæli.

Grænmeti og ávextir eftir stöðlum

Ein ástæða þess hversu mikil afföll verða af grænmeti og ávöxtum eru mjög strangar útlitskröfur. Evrópusambandið setti umdeilda útlitsstaðla á grænmeti og ávexti en eftir mikla gagnrýni hefur verið slakað á reglunum. Vandamálið virðist því aðallega snúast um ýktar reglur verslunarkeðjanna. Tristram hittir Guy Poskitt gulrótarbónda sem upplýsti að 25-30% af uppskerunni stæðust ekki gæðakröfur þar sem gulræturnar væru ýmist ekki nógu langar, ekki nógu beinar, brotnar eða klofnar. Fyrir vikið líta allar gulræturnar sem seldar eru út í sömu verslun eins út enda búið að sortera hinar „afbrigðilegu“ frá. Þetta verður til þess að bændur stækka við sig ræktunarland og rækta meira en þeir reikna með að selja því þeir hafa skuldbundið sig til að afhenda verslun ákveðið magn



Hér má sjá spinatuppskeru sem var hafnað af seljendum þar sem gras slæddist með í pokana.

Eplapressupartí

Í Bretlandi vaxa ávaxtatré víða og gríðarlegt magn af ávöxtum fellur til jarðar á hverju hausti. Þegar Tristram flutti aftur til Sussex, þar sem hann ólst upp, ofbauð honum hversu mikið magn af eplum og perum lá á jörðinni og rotnaði. Hann auglýsti eftir eplum og viðbrögðin létu ekki á sér standa. Sett var upp eplapressa á grænu svæði í bænum og í lok dags var búið að pressa 312 lítra af epladjús. Eplapressun er nú orðin að árlegum viðburði í bænum.



af staðlaðri vöru. Fyrirnefndur gulrótarbóndi er með samning við verslunardeyjuna Asda og eitt árið brást uppskeran og hann varð að kaupa mikið magn af öðrum framleiðanda. Hann endaði því á að borga með vörunni en það var betra en að missa samninginn.

Ráða duttlungar neytenda för?

Rök verslana fyrir stöðluðu grænmeti og ávöxtum er að verið sé að koma til móts við kröfur neytenda. Tristram segir þó ekki ljóst hvort komi á undan, hænan eða eggð. Sumarið 2007 brást kartöfluuppskeran í Bretlandi vegna mikilla rigninga og flóða. Þrátt fyrir að 40% af uppskerunni eyðilegðust varð enginn skortur á kartöflum í verslunum og innflutningur jókst mjög lítið. Ástæðan var sú að verslunardeyjurnar minnkuðu einfaldlega gæðakröfurnar og tóku við kartöflum sem annars hefðu þótt of litlar, of stórar, óreglulegar eða með augu - með öðrum orðum; verslanir fóru að selja kartöflur sem líta út eins og kartöflur. Ef neytendur eru í raun ábyrgir fyrir ströngum útlitskröfum þá hljóta þeir að hafa látið í sér heyra þegar kartöflur af öllum stærðum og gerðum yfirtóku hillurnar. Enginn sem Tristram ræddi við kannaðist þó við að kvörtunum hefði rignt yfir verslanir. Það þjónar vissulega hagsmunum verslunarinnar að bjóða upp á vöru sem stenst fegurðarstaðla ef hægt er að verðleggja hana hærra. Hins vegar skýtur skökku við að verslanirnar beri fyrir sig ströngum gæðakröfum þegar salan er lítil en séu síðan tilbúnar að lækka kröfurnar til að geta keypt meira magn þegar salan er góð.

Kjötneysla merki um velmegun

Eftirspurnin eftir ræktunarlandi eykst eftir því sem fleiri jarðarbrúar kjósa að borða kjöt en kjötneysla hefur aukist gríðarlega á undanförunum áratugum. Á árunum 1974-76 var meðaltalsneysla kjöts í heiminum 27 kg á mann á ári en var orðin 37,4 kg árið

2000. Áætlað er að neyslan verði komin í 52 kg á mann árið 2050. Almennt eykst kjötneysla í takt við aukna velmegun og mest er neyslan á Vesturlöndum. Bandaríkjamenn eiga metið en þar er meðaltalsneyslan 123 kg á mann af kjöti á ári, Hollendingar neyta 67 kg, Japanir 43 kg en Indverjar aðeins 5 kg. Sums staðar er ræktunin allt að því sjálfbær þar sem dýrin eru að mestu leyti fóðruð á umframframleiðslu af korni og beitt á haga, svo sem í Suður-Asíu og sunnaverðri Afríku þar sem einungis 10% af kornuppskeru eru notuð í fóður. Í Bandaríkjunum étur búfænaður hins vegar næstum tvöfalt meira en Bandaríkjamenn sjálfir.

Nautakjöt óumhverfisvænast

Mesta orkan fer í nautakjötsframleiðslu en um 10 kíló af korni þarf til að framleiða eitt kíló af nautakjöti á meðan fimm kíló af korni þarf fyrir hvert kíló af svínakjöti og einungis tvö kíló af korni fyrir kíló af kjúklingakjöti. Á heimsvísu gefum við dýrum þrisvar sinnum meiri mat en þau gefa okkur til baka í formi mjólkur, eggja og kjöts. Þarna er ekki um „són“ að ræða í sama skilningi og þegar mat er hent en hins vegar væri hægt að fæða margfalt fleiri á kornmetinu sem dýrin éta en kjötinu sem þau gefa af sér. Í dag er um þriðjungur ræktanlegs lands í heiminum notaður til að framleiða dýrafóður og hlutfallið fer hækkanði. Búfænaður í Evrópu étur árlega um 36 milljónir tonna af sojabauunum og sojamjöli sem er nær eingöngu flutt inn frá Suður-Ameríku en þar er aukin eftirspurn eftir soja og kjöti ein helsta ástæða skógareyðingar. Í átaki sem bresk stjórnmöld fóru í fyrir tveimur árum, og fjallað var um hér í Neytendablaðinu, var mikil áhersla lögð á að kenna fólki að sóa minna af grænmeti og ávöxtum enda hlutfallslega mestu hent af þessum vörum. Miðað við hversu mikil orka fer í að framleiða hverja kjötkaloríu er ekki síður mikilvægt að minnka sóun á kjöti eins og unnt er.

Hægt að byrja strax í dag

Óskiljanleg sóun á matvælum viðgengst því kostnaður vegna umhverfisspjalla kemur ekki fram í endanlegu verði til neytenda. Þá er alþjóðavæðing matvælaframleiðslunnar langt á undan alþjóðlegri stjórnum á auðlindum og samfélagslegri meðvitund. Tristram bendir á að vandamálið sé alls ekki óyfistiganlegt. Stjórnmöld, framleiðendur, seljendur og neytendur geta þegar í dag gripið til ýmissa aðgerða til að minnka sóunina.

Herferð gegn sóun

Tristram fór með fréttamenn frá BBC á ákveðinn stað í miðborg London þar sem þeir mynduðu sex ruslapoka fulla af mat sem lítill samlokustaður hafði tekið úr hillunum skömmu áður. Fréttin vakti gríðarlega athygli og var Tristram í kjölfarið tíður gestur í fjölmiðlum. Árið 2009 skipulagði hann ásamt öðrum viðburð á Trafalgar Square þar sem 5.000 manns mættu og borðuðu mat sem hent hafði verið úr stórmörkuðum.