

ΠΕΤΑΜΕ ΣΤΑ ΣΚΟΥΠΙΔΙΑ ΤΟ 16% ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ ΜΑΣ!

✘ Ο μέσος Ευρωπαίος καταναλωτής πετάει στα σκουπίδια 123 κιλά τροφίμων κάθε χρόνο, ποσότητα που αναλογεί στο 16% της συνολικής τροφής που φθάνει στους καταναλωτές.

Από αυτό το φαγητό, σχεδόν το 80% ή 97 κιλά είναι τροφή που θα μπορούσε ακόμη να καταναλωθεί και συνεπώς θα μπορούσε να αποφευχθεί το πέταμά της. Συνολικά σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, υπολογίζεται ότι 47 εκατομμύρια τόνοι τροφής πετιούνται ετησίως, μια τεράστια σπατάλη πόρων, η οποία επιπλέον επιβαρύνει το περιβάλλον.

Αυτό είναι το συμπέρασμα μιας νέας επιστημονικής μελέτης από το Κοινό Κέντρο Ερευνών (JRC) της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, η οποία βασίσθηκε σε στατιστικές που έγιναν σε έξι χώρες (Βρετανία, Γερμανία, Ολλανδία, Δανία, Φινλανδία και Ρουμανία).

Διαβάστε επίσης:

- [ΗΠΑ: Πρόστιμο σε όσους πετάνε φαγητό στα σκουπίδια](#)
- [Τρώει από τους κάδους διαμαρτυρόμενος για τη σπατάλη τροφίμων](#)

Η μελέτη συμπεριέλαβε τρόφιμα που πετιούνται από τα νοικοκυριά, από τις επιχειρήσεις εστίασης (εστιατόρια κ.α.), καθώς και από άλλους φορείς (π.χ. σχολεία). Αν και είναι δύσκολο να γίνει ακριβής υπολογισμός, ο τυπικός καταναλωτής στην ΕΕ πετάει στα σκουπίδια από 45 έως 153 κιλά τροφίμων τον χρόνο.

Το περιβαλλοντικό «αποτύπωμα», όσον αφορά το νερό (επιφανειακό και υπόγειο), λόγω αυτής της απώλειας τροφίμων που θα μπορούσε να αποφευχθεί, εκτιμάται κατά μέσο όρο σε 27 λίτρα νερού ανά κεφαλή τη μέρα. Το άζωτο (λόγω λιπασμάτων) που περιέχεται στα τρόφιμα που κακώς πετιούνται, είναι 0,68 κιλά ανά κεφαλή το έτος.

Τα λαχανικά, τα φρούτα και τα δημητριακά είναι τα τρόφιμα που πετιούνται περισσότερο από τις άλλες κατηγορίες φαγητού, επειδή έχουν μικρότερη διάρκεια ζωής και είναι συνήθως φθηνότερα, με αποτέλεσμα συχνά οι καταναλωτές να αγοράζουν περισσότερα από όσα χρειάζονται (σε σχέση π.χ. με προϊόντα όπως το κρέας).

Αν και οι ποσότητες κρέατος που πετιούνται είναι μικρότερες σε σχέση με τα φρέσκα προϊόντα, παρόλα αυτά το οικολογικό «αποτύπωμα» του κατάλληλου για κατανάλωση κρέατος που πετιέται, είναι μεγαλύτερο, καθώς η παραγωγή του χρησιμοποιεί πολύ περισσότερους πόρους. Σύμφωνα με την έρευνα, μια μικρή μείωση στο κρέας που καταλήγει στα σκουπίδια, θα ισοδυναμούσε με μια αναλογικά μεγάλη μείωση στη σπατάλη πόρων όπως το νερό και το άζωτο.

Πηγή/φωτογραφία: tvxs.gr