

Швейцарцы выбрасывают в мусор целый обед | Les Suisses jettent chaque jour un repas à la poubelle

Автор: Людмила Клот, [Женева](#), 22.10.2012.



Что делать с тем, что, с одной стороны, человечество выбрасывает столько еды, а с другой - голодает?

Ежегодно в Швейцарии 2 миллиона тонн качественных продуктов питания заканчивают свое существование не в желудках потребителей, а в урнах. Это равняется одному обеду или ужину на человека в день.

| La Suisse jette chaque année deux millions de tonnes de nourriture aux ordures. Soit l'équivalent par personne d'un repas complet quotidien. C'est ce que révèle une étude menée par Claudio Beretta et Joao Almeida, des chercheurs de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich et de l'Université de Bâle, dont les travaux ont été repris conjointement par le WWF et la fondation Foodwaste.ch.

Les Suisses jettent chaque jour un repas à la poubelle

Сколько продуктов питания бессмысленно растрачивается и выбрасывается в Швейцарии, подсчитали ученые из Федеральной политехнической школы Цюриха и

Университета Базеля Клаудио Беретта и Жао Альмейда. На результаты их работы опираются организации WWF и Foodwaste.ch, которые обращают внимание швейцарцев на то, как важно бережно обращаться с едой.

Принято считать, что главные виновники растраты продуктов - это крупные торговые сети. Но, согласно цифрам, представленным Федеральной статистической службой, Coop и Migros почти не в чем упрекнуть. Они выбрасывают не больше 5% продуктов питания. Хуже ведут себя сами потребители, избавляющиеся от 45% купленной качественной пищи! Сегодня им больше не нужно добывать себе пропитание в поте лица, расходы на еду составляют в среднем 12% домашнего бюджета. Для сравнения, 50 лет назад швейцарцы тратили на еду от 50% до 80% месячного дохода.

В отрасли производства продуктов питания 30% отправляются прямо на выброс. Главная проблема здесь - сортировка, после которой выбраковываются качественные, но менее привлекательные на вид продукты. В сельскохозяйственной отрасли 13% овощей и фруктов так и остаются не собранными: они слишком маленькие, слишком большие или неправильной формы.

В итоге в Швейцарии ежедневно выбрасывается 2 миллионов тонн качественной, непросроченной пищи, или эквивалент обеда или ужина на каждого жителя. В расчете на человека это составляет 94 килограмма в год, для сравнения, в Индии эта цифра составляет 11 килограммов.

В бюджете семьи из четырех человек бессмысленная растрата пищи может превышать 2 тысячи франков в год, отметила спикер Федеральной службы сельского хозяйства Анна Риццоли. Эта сумма кажется неправдоподобно большой, но расчет прост: 557 франков на зерновые продукты (хлеб, кондитерские изделия), 361 франк - мясо, 220 франков - свежие овощи, 208 франков - свежие фрукты, 208 франков - напитки, 167 франков - молоко и молочные продукты, 142 франка - сахар и сладости, 84 франка - травы и настойки, 50 франков - рыба и морепродукты, 12.50 - специи.

Как бороться с тем, что, с одной стороны, человечество выбрасывает столько еды, а с другой - голодает? Притом, что на нашей планете достаточно пищи, чтобы накормить весь мир... WWF призывает потребителей сократить свои «аппетиты».

«Проблема очень многогранна и не имеет простого решения», - подчеркнула Пьеретта Рей, спикер WWF. И пояснила, как потеря пищи влияет на экологию в планетарном масштабе: «Выбрасывать зеленый горошек, выращенный на своем огороде, не так сильно сказывается на экологии, чем выбрасывать горошек, привезенный из Кении». Дорого для окружающей среды обходится замороженная пицца, разогретая в микроволновке, а затем отправленная в мусор.

Если бы швейцарцы смогли выбрасывать на треть меньше продуктов, не нужно было бы импортировать их в таком количестве. Это позволило бы сэкономить объем углекислого газа, который ежегодно выделяют 500 тысяч автомобилей, считает Пьеретта Рей.

Наибольшие потери несут овощи, фрукты, а также хлебобулочная продукция. От всеобщего конечного продукта выбрасывается 68%, отмечает в своем исследовании Клаудио Беретта.

Например, ситуация с картофелем показывает, насколько небрежно человек относится к овощам и фруктам. Только 60% картофельного урожая поступает в домашнюю кухню или в ресторан. Остальное выбрасывается, идет на корм скоту или для производства компоста. После помывки, очистки, нарезки и приготовления лишь 40% оставшейся картошки съедается.

Аналогична судьба яблок. Для продажи в магазинах выбирают только самые красивые, круглые и гладкие яблоки, а этим критериям отвечает лишь малая часть урожая. Остальные утилизируются.

Еще один превосходный пример растраты – яйца. Они бьются, их выбрасывают из-за просроченной даты или приготавливают на их базе продукты, которым тоже частично предстоит закончить не в желудке, а в мусорном баке. Четверть поголовья куриц заканчивают на заводе по производству биогаза, а остальные перерабатываются для производства продуктов с содержанием мяса. Притом, что куриное мясо в чистом виде – настоящий деликатес, особенно для приготовления легкой и здоровой пищи. Исследователи отмечают, что для приготовления одного килограмма мяса расходуется 15 килограммов корма.

Хлеб несет большие потери уже во время выпечки: необходимо много зерна, чтобы получить на выходе маленькую булочку. От нее придирчивый гурман отщипнет жаристую корочку, съест небольшую часть и вспомнит о диете. Остаток засохнет и будет выброшен потому, что на следующий день потребитель купит свежую булку.

Способы сокращения убытков по версии WWF – улучшение планировки и расстановки продуктов в супермаркете, возможность лучше ориентироваться в торговом центре и регулярные распродажи, во время которых можно купить недорогие блюда. Для покупателей здесь советуют планировать меню и писать список покупок. Доедать приготовленное или замораживать остатки пищи. Покупать чаще и понемногу, сразу съедая, а не закупаться провизией раз в неделю, к концу недели выбрасывая то, что не пригодилось. Пробовать продукты с истекшей датой годности, может быть, они еще вполне хорошего качества.

[WWF](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/14304>