

Działajmy prędko, bo nie ma planety B. Relacja z FFA 2019 – część 2.

Autor: agroFakt.pl

Data: 14 maja 2019

Ponad jedna trzecia produkowanej na świecie żywności jest marnowana. Jak z tym walczyć? I dlaczego tak zwany flexitarianizm to najlepsza dieta dla nas i dla planety? O nowej generacji konsumentów dyskutowano podczas 12. edycji Forum for the Future of Agriculture w Brukseli. Poznaj najciekawsze idee zaprezentowane podczas tego wydarzenia.

Nowe pokolenie rolników – pierwsza część naszej relacji z FFA 2019 [\[LINK\]](#)

Edukacja konsumentów to podstawa

Kwasy omega-3 wcale nie znajdują się w rybach, lecz w algach, którymi się żywią. Zatem po co jeść ryby i mięso? W krótkiej, acz dynamicznej przemowie amerykańska businesswoman **Heather Mills** rozprawiła się z mitami i przekonywała, dlaczego weganizm jest najlepszym rozwiązaniem. **Bo zdrowy człowiek to zdrowa planeta.** Mills jest pionierką w produkcji wegańskiej żywności opartej o surowce roślinne. Od 26 lat rozwija swoją markę **VBites**, współpracując z producentami i rolnikami. Jej zdaniem wegańskie jedzenie może smakować tak samo jak mięsne odpowiedniki i wcale nie musi być horrendalnie drogie. Nie musimy z tego rezygnować. **Bycie elastycznym, czyli flexitarianinem, również pomoże dbać o środowisko i ograniczyć produkcję zwierzęcą.** Kluczem jest świadomość i edukacja. Odżywiamy się źle, bo jesteśmy źle wyedukowani, wierzymy w naukowe mity.

Szanujmy jedzenie, walczmy z marnotrawstwem

O edukacji konsumentów mówiła również **Mette Lykke**, twórczyni popularnej aplikacji Endomondo, obecnie CEO **Too Good to Go**, aplikacji, która walczy z marnotrawstwem żywności. **Too Good to Go daje możliwość, by supermarkety i restauracje taniej sprzedawały świeże jedzenie, które zostało z danego dnia, zamiast je wyrzucić.** Użytkownicy mogą odebrać tzw. magiczną paczkę ze swojej ulubionej restauracji. Aplikacja jest dostępna w 10 europejskich krajach, w tym roku ma wejść również do Polski.



fot. forumforagriculture.com

Heather Mills w rozmowie z moderatorką konferencji, dziennikarką Femi Oke

Zdaniem Lykke, **by walczyć z marnotrawstwem jedzenia, potrzebne jest zaangażowanie dużych koncernów w kontekście oznakowań dat ważności, jak i większa świadomość konsumentów.** Kiedyś jako dzieci słyszeliśmy: „Zjedz wszystko z talerza”, dziś brakuje szacunku do jedzenia, bo mamy go w nadmiarze i jest tanie. Dlatego **firma Lykke prowadzi zajęcia edukacyjne w duńskich szkołach, na których uczy się dzieci, skąd pochodzi żywność i jak jej produkcja wpływa na planetę.**

Jak sprawić, by owoce były dłużej świeże?

Obecnie jedna trzecia produkowanej na świecie żywności jest marnowana. Ma to wpływ na środowisko – odpady żywnościowe to 8% emisji gazów cieplarnianych. **Z marnotrawstwem można również walczyć, przedłużając świeżość owoców i warzyw.** Szczególnie dystrybutorów może zainteresować technologia opatentowana przez amerykański start-up **Apeel Sciences**, który przedstawiła współzałożycielka Jenny Du.

Jak działa **Apeel? To niewidzialna, roślinna i jadalna powłoka. Stworzona z pozostałości po skórkach i łodygach.** Jej zadaniem jest spowolnienie utraty wody i utlenienia, dzięki czemu owoce i warzywa mogą pozostać dłużej świeże. **Przedłużenie okresu przydatności do spożycia przynosi korzyści w całym łańcuchu dostaw – od rolnika, po skup, hurtownie, sklep, aż do lodówki klienta.** Technologia znajduje się na końcowych etapach wydawania zezwoleń w Unii Europejskiej, dzięki czemu będzie można zastosować ją m.in. w cytrusach i owocach awokado.



fot. forumforagriculture.com

Jenny Du z Apeel Sciences

Dla nowego pokolenia

Wnioski z raportu IPCC wielokrotnie przypominał **Janez Potočnik, przewodniczący FFA2019 i RISE Foundation** w swoim otwierającym i zamykającym forum wystąpieniu, podkreślając pilną potrzebę działania. Czasu mamy niewiele, by drastycznie ograniczyć emisję dwutlenku węgla, ocalić bioróżnorodność i uchronić przyszłe pokolenia przed nieodwracalnymi zmianami klimatu. **Optymistyczny jest jednak wzrost świadomości konsumentów i działania młodych ludzi** – takich jak np. 16-letnia aktywistka Greta Thunberg – którzy mogą być katalizatorem zmian.

Warto?

A jak ocenia tegoroczne Forum for the Future of Agriculture przedstawiciel młodego pokolenia?

– **Wrażenia bardzo pozytywne**, bardzo mi się podobał sposób prowadzenia tej konferencji, czyli to, że w danym bloku tematycznym były i wykłady prelegentów, i panele dyskusyjne na dany temat. Bardzo ciekawe dyskusje, i dobre w nich było to, że pozwalano na niektóre wręcz agresywne wypowiedzi czy uczestników debaty, czy ludzi z publiczności. **Myszę, że największe wrażenie zrobiły wykłady otwierające i zamykające, które wygłosił Janez Potočnik**, bo mówił bardzo dosadnie, o tym, jak bez radykalnych zmian, które trzeba wprowadzić natychmiast, może zmienić się nasza przyszłość i życie przyszłych pokoleń, które jeśli nie zatrzymamy zmian klimatu, będą musiały walczyć między sobą o wodę i jedzenie – powiedział **Maciej Cybulak**, przedstawiciel młodych sadowników na FFA z ramienia Związku Sadowników RP.

Więcej o FFA można przeczytać na oficjalnej stronie wydarzenia:

<http://www.forumforagriculture.com/>