



Τα υπολείμματα φαγητού που απορρίπτονται παγκοσμίως εκπέμπουν περισσότερα αέρια του θερμοκηπίου από οποιαδήποτε χώρα, εκτός της Κίνας και των ΗΠΑ, όπως προκύπτει από μελέτη του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών (**FAO**), με τίτλο «Το αποτύπωμα των υπολειμμάτων φαγητού».

Κάθε χρόνο περίπου το **1/3** των τροφών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση (**1,3 δισ. τόνοι**) καταλήγει στις χωματερές μαζί με την ενέργεια, το νερό και τα χημικά που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή και διάθεσή τους.

Στη μελέτη του ο **FAO** εκτιμά πως το ανθρακικό αποτύπωμα των τροφών που απορρίπτονται ανέρχεται σε **3,3 δισ. τόνους** διοξειδίου του άνθρακα ετησίως.

Αν το φαγητό ήταν χώρα, θα ερχόταν τρίτη στη σειρά σε εκπομπές ρύπων, αμέσως μετά την **Κίνα** και τις **ΗΠΑ**, κάτι που σημαίνει ότι η ορθότερη διαχείριση των τροφών και των υπολειμμάτων τους θα μπορούσε να συμβάλει στις παγκόσμιες προσπάθειες για τη μείωση των εκπομπών του αερίου του θερμοκηπίου και τον μετριασμό της υπερθέρμανσης του πλανήτη.

Στον αναπτυγμένο κόσμο ο κυριότερος όγκος των υπολειμμάτων φαγητού προέρχεται από την υπερκατανάλωση και την τάση των ανθρώπων να αγοράζουν περισσότερα προϊόντα απ' όσα πραγματικά χρειάζονται.

Στις αναπτυσσόμενες χώρες το πρόβλημα δημιουργείται από τη μη αποδοτική γεωργική παραγωγή και την έλλειψη μέσων για τη σωστή φύλαξη και διατήρηση των τροφίμων.

«Η μείωση των υπολειμμάτων φαγητού δεν θα ελάττωνε μόνο την πίεση στους ελάχιστους φυσικούς πόρους αλλά θα άμβλυνε την ανάγκη για αύξηση της παραγωγής τροφίμων κατά **60%** ώστε να ικανοποιηθεί η αυξανόμενη ζήτηση του πληθυσμού το 2050», επισημαίνει η έκθεση.

Στα μέτρα που προτείνουν οι συντάκτες της μελέτης είναι η βελτίωση της επικοινωνίας μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών έτσι ώστε η εφοδιαστική αλυσίδα να γίνει πιο αποδοτική, αλλά και η αύξηση των επενδύσεων σε νέες τεχνολογίες αποθήκευσης και ψύξης τροφίμων.

Πηγή: <http://www.econews.gr/>