

Nasze wybory mogą zmniejszyć ślad ekologiczny produkcji rolnej

15 lipca 2018

Pewnym jest, że produkcja wszystkiego, co kupujemy w sklepie spożywczym, od orzechów i kapusty, po wołowinę i jabłka, w jakimś stopniu wpłynęła na otaczającą nas przyrodę. Wykorzystane nawozy zanieczyściły zasoby wód, kolejne połączenie pól zajęły miejsce dotychczas zajmowane przez las, a do powietrza trafił dwutlenek węgla w trakcie transportu żywności z jednego miejsca do drugiego. Jednak okazuje się, że nie każdy kwiat brokuła czy opakowanie Goudy pozostawia po sobie taki sam „ślad ekologiczny”. Artykuł opublikowany w czasopiśmie naukowym „Science” wskazuje, że produkcja tych samych towarów stojących obok siebie na sklepowej półce, może w znacznie różnym stopniu wpłynąć na nasze środowisko.



Autorzy artykułu, naukowcy: Joseph Poore z Uniwersytetu w Oksfordzie oraz Thomas Nemecek ze szwajcarskiego instytutu badawczego Agroscope, przeanalizowali wyniki 570 badań z ostatnich 20 lat z dziedziny produkcji żywności. Zestawili oni dane dotyczące 40 rodzajów produktów rolnych (stanowiących 90%

pożywienia na naszej planecie) wytwarzanych przez 40 tysięcy gospodarstw ze 119 krajów. Następnie określili ślad ekologiczny każdego nich, od momentu rozpoczęcia jego wytwarzania, na talerzu konsumenta kończąc. Pod uwagę wzięto wielkość powierzchni i wody potrzebnej do produkcji danego towaru oraz ilość zanieczyszczeń odprowadzonych w jej trakcie do wód i powietrza, w tym gazów cieplarnianych.

Wyniki analizy potwierdziły, że istnieją produkty, których wytwarzanie znacznie bardziej szkodzi środowisku niż ma to miejsce u pozostałych. Przykładem mogą być banany, które potrzebują dużo większego areału upraw niż na przykład cebule. Różnice pojawiają się także w grupie tego samego towaru, oferowanego jednak przez różnych producentów. W przypadku wołowiny z hodowli przemysłowej ilość powstałych zanieczyszczeń jest 12-krotnie większa niż przy wołowinie otrzymanej od krów hodowanych metodą tradycyjną. Uprawa ekologicznych pomidorów niemalże nie emituje gazów cieplarnianych, podczas gdy w rolnictwie wielkoobszarowym na kilogram tych warzyw przypada aż 6 kilogramów CO₂ wypuszczanego do atmosfery. Podobnie jest z kawą: przy uprawach na skalę przemysłową emisja gazów cieplarnianych jest o ponad 1000% większa niż w przypadku kawy ekologicznej. Tą samą zależność można zaobserwować u innych towarów wytwarzanych mniej lub bardziej przyjaznymi dla środowiska metodami.

Poore twierdzi, że czynnikiem decydującym o wielkości śladu ekologicznego jest położenie geograficzne producenta. Jednak różnice pomiędzy poszczególnymi ich grupami są zbyt duże by móc je wytłumaczyć ich lokalizacją. Przykładowo, w regionach gdzie uprawia się ryż, część rolników co roku zalewa pola przez długi okres czasu, przez co marnuje wodę oraz zanieczyszcza jej odbiorniki: rzeki i jeziora. Inni są bardziej dokładni, zalewanie trwa krócej, przez co jego wpływ na środowisko jest znacznie mniejsze. Kolejna sprawa to sam proces przetwarzania ryżu: otrzymanie białego jest dla

środowiska 500-krotnie większym obciążeniem niż brązowego.

Fakt, że tak wielu rolników nie przejmuje się otaczającą nas przyrodą, może budzić niepokój, jednak Craig Cox z organizacji Environmental Working Group widzi to inaczej: „Tak naprawdę, to dobra informacja.” – twierdzi Craig. „Oznacza bowiem, że wielkość szkód, jakie wyrządzamy środowisku można zmniejszyć już poprzez zmianę praktyk rolniczych. Sposób, w jaki produkujemy żywność, może mieć znacząco różny wpływ na naszą przyrodę.”

Autorzy artykułu podkreślają, że nieraz niewielkie zmiany mogą mieć ogromne znaczenie. Wyniki analizy pokazały, że 25 % światowych producentów żywności odpowiada aż w 53% za szkodliwe oddziaływanie na środowisko. Zatem zmiana nawyków 1/4 rolników może przynieść wymierne korzyści. Wskazanie jej kierunku powinna poprzedzić jednak dogłębna analiza każdego z przypadków. „To, co sprawdzi się u jednej grupy producentów niekoniecznie okaże się dobrą wskazówką dla innej grupy.” – twierdzi Poore. „Branża rolno-spożywcza to sektor wymagający wielu różnych rozwiązań dopasowanych do milionów rozmaitych producentów.”

Większość zmian powinna zapoczątkować właściwa polityka rolna. Jednak Poore dodaje, że także konsumenci mają w tej sprawie wiele do powiedzenia. Przykładowo, za szkodliwe oddziaływanie na przyrodę odpowiada przede wszystkim produkcja mięsa. Dziś hodowle zużywają 83% wszystkich powierzchni przeznaczonych pod rolnictwo i odpowiadają za 58% emisji zanieczyszczeń do atmosfery. „Do tego dochodzą statystyki, zgodnie z którymi hodowla przemysłowa bydła emituje średnio 25000% więcej gazów cieplarnianych i zużywa 11000% powierzchni w przeliczeniu na jeden gram białka niż rośliny strączkowe” – dodaje Poore. Według niego, jeśli wszyscy ludzie przeszliby na weganizm, to świat mógłby zrezygnować z 75% powierzchni upraw, a nadal wystarczyłoby kalorii do jego nakarmienia. Skoro jednak większość z nas nie chce odmówić sobie jajek, sera czy burgerów, to i tak ograniczenie ich spożycia choćby o połowę i

zmiana praktyk ich najgorszych producentów w ogromnym stopniu poprawiłaby stan naszej przyrody. „Istnieją sposoby by pozyskiwać mięso w bardziej przyjazny dla środowiska sposób” – twierdzi Cox. „Nie można uciec od faktu, że produkcja mięsa potrzebuje dużych zasobów naszej planety. Jednak możemy i powinniśmy ją zmienić na bardziej przyjazną środowisku.”

Autorzy artykułu analizowali badania opublikowane do roku 2016. Od tego czasu pojawiły się wyniki kolejnych 300. „Istnieje jeszcze wiele do zrobienia w tym temacie” – podsumowuje Poore. „Jednak nie czekając na kolejne analizy naukowe już dziś można zacząć zmieniać praktyki nawet niewielkiej grupy producentów. A w przyszłości dostrzec zachodzące w naszym otoczeniu zmiany.”

Autorstwo: Jason Daley

Tłumaczenie: Xebola

Zdjęcie: [Lubos Houska](#) (CC0)

Źródło oryginalne: [EcoWatch.com](#)

Źródła polskie: [Xebola.wordpress.com](#), WolneMedia.net