

## "The True Cost of Food Waste" (The New York Times)

Визуальная история о глобальной проблеме пищевых отходов. Пример использования данных для привлечения внимания общественности.

Мир выбрасывает ошеломляющее количество еды. Как недавнее сообщение в блоге Чикагского совета по глобальным вопросам в суровых подробностях описывает, что около трети всей производимой еды выбрасывается, что составляет около 1 триллиона долларов продовольственных потерь каждый год. Шокирующие 7 процентов мировых выбросов парниковых газов происходят из еды, которая выбрасывается, а вода, которая идет на производство еды, которая в конечном итоге выбрасывается, могла бы дважды заполнить Женевское озеро в Швейцарии.

Более питательные продукты выбрасываются чаще: фрукты, овощи и рыба выбрасываются в гораздо больших количествах, чем зерно, потому что их сложнее транспортировать и они требуют охлаждения. Это значительно усложняет обеспечение доступности питательных продуктов. Учитывая экономические издержки пищевых отходов и тот факт, что почти миллиард человек по всему миру не имеют достаточно еды, пришло время сделать сокращение пищевых отходов главным приоритетом.

США и Европа ответственны за около 60 процентов мировых потерь продовольствия. Люди в этих странах предпочитают фрукты и овощи, которые внешне привлекательны, а это значит, что продукция, которая выглядит неидеально, но при этом идеально питательна, выбрасывается. Поставщики, рестораны и потребители также покупают больше, чем они едят, и часто неправильно хранят продукты, которые требуют охлаждения, а это означает, что до половины того, что люди покупают в продуктовом магазине или ресторане, может оказаться в мусорном ведре. Это настоящий позор богатства — мы выбрасываем еду, потому что можем.

В бедных странах еда выбрасывается не потому, что люди покупают слишком много, а потому, что инфраструктура слишком плохая. Во многих случаях у фермеров нет контейнеров для хранения собранной ими еды, и у большинства людей нет холодильников для хранения рыбы, молока или других охлажденных продуктов. В странах Африки к югу от Сахары более 40 процентов всех фруктов и овощей портятся еще до того, как попадают на рынок. При таком уровне отходов неудивительно, что каждый четвертый африканец хронически недоедает.

Будучи конгрессменом и министром сельского хозяйства, я сосредоточился на способах поощрения сбора урожая и усилий по восстановлению продовольствия, но новое решение этой проблемы может принести большие выгоды для питания, окружающей среды и экономики. В таких странах, как США и Европа, можно предотвратить много пищевых отходов, предоставляя более точную информацию о том, когда продукты питания портятся.

Сейчас сроки годности продуктов питания непоследовательны и часто преувеличены. Мы также можем существенно сократить пищевые отходы, инвестируя в то, как собираются и хранятся продукты, рыба, мясо и молочные продукты, и побуждая потребителей больше осознавать важность покупки только того, что они будут есть. Продуктовые магазины во Франции и Великобритании также продают «некрасивые» фрукты и овощи или те, которые имеют

косметические недостатки, что способствует появлению нового рынка для продуктов, которые в противном случае были бы выброшены.

Развивающимся странам нужны места для хранения продуктов питания и холодильного оборудования, в котором их можно перевозить и продавать. Даже расширение базовых возможностей переработки, дело, которое возглавляют некоммерческие группы, такие как Partners in Food Solutions, будет иметь большое значение для продления срока годности продуктов питания. Многие компании, которые начинают закупать продукты питания в Африке и Азии, такие как Coca-Cola и Unilever, делают эти важные инвестиции.

Сокращение пищевых отходов окупится. В новом отчете Программы действий Великобритании по отходам и ресурсам (WRAP) прогнозируется, что сокращение пищевых отходов на 20–50 процентов в год к 2030 году может сэкономить от 120 до 300 миллиардов долларов в год и сократить выбросы парниковых газов на 200 миллионов – 1 миллиард тонн, что больше годовых выбросов Германии. Возможно, что еще важнее, это значительно повысит вероятность того, что мы сможем производить достаточно питательной пищи для всех на планете. Этот факт сам по себе должен стать для нас причиной очистить свои тарелки.