

JAK NAŠE TALÍŘE OTÁČÍ SVĚTEM





Analytické centrum Glopolis promýšlí globální výzvy, propojuje občanskou společnost, byznys a politiku a prosazuje ucelenější rozvoj Česka, Evropy a světa. Pro více informací navštivte naše webové stránky www.glopolis.org.



Tento dokument vyšel s finanční podporou České rozvojové agentury a Ministerstva zahraničních věcí ČR v rámci Programu zahraniční rozvojové spolupráce ČR a s podporou Evropské unie v rámci projektu „Put MDG1 Back on Track“. Obsah nemusí vyjadřovat stanoviska sponzorů a nezakládá odpovědnost z jejich strany. Partneři projektu jsou FDCL (Německo), SOS Faim Belgie a SOS FAIM Luxembourg.

JAK NAŠE TALÍŘE OTÁČÍ SVĚTEM

- Vydal:** Glopolis, Praha 2016
2. vydání
- Autorky:** Aurèle Destrée, Tereza Čajková
- Grafický design:** Creative heroes (www.creativeheroes.cz)
- Vydavatel:** Glopolis
Soukenická 23
110 00 Praha 1
tel. / fax: +420 272 661 132
www.glopolis.org

© **Glopolis 2014**

ISBN 978-80-87753-16-3

JAK NAŠE TALÍŘE OTÁČÍ SVĚTEM?

Co spojuje vepřový řízek s Amazonskými pralesy?

Kolik odrůd jablek nebo rajčat se doposud pěstuje?

Jak souvisí má zmrzlina s místními komunitami na Sumatře?

5 KLÍČOVÝCH OTÁZEK ZODPOVĚDNÉHO SPOTŘEBITELE POTRAVIN:

Kolik jídla spotřebuji?

Kolik jídla vyplývám?

Co mám na talíři?

Jak bylo mé jídlo vyprodukováno?

Odkud mé potraviny pochází?

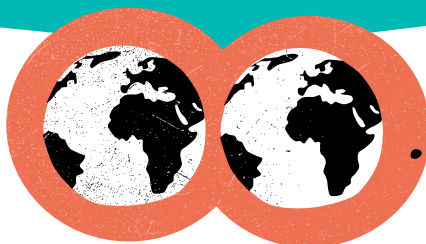
Kolik cenných přírodních zdrojů šetříme, když omezíme plýtvání jídlem?

A co nám může přinést, když se z nás stanou zodpovědní spotřebitelé?

Z jaké dálky mé jídlo pochází?

MÁME JEN JEDNU PLANETU!

Ale v České republice žijeme,
jako bychom měli 2,8 PLANETY.¹



.....?

To znamená, že v současnosti **ČERPÁME VÍCE PŘÍRODNÍCH ZDROJŮ**, než kolik by byl férový český podíl, pokud lidstvo nemá překračovat možnosti planety.

Víte, že velké množství zdrojů planety, jako jsou voda, půda, ekosystémy a energie, je třeba i k produkci našeho jídla?

VZNIK NAŠICH POTRAVIN:



přispívá ke **GLOBALNÍMU OTEPLOVÁNÍ** více než všechna auta, kamiony, letadla a vlaky dohromady



STOJÍ ZA SPOTŘEBOU VĚTŠINY PITNÉ VODY; splachováním hnojiv a pesticidů do vodních toků zároveň nejvíce přispívá k jejich znečištění



urychluje **ZTRÁTU BIODIVERZITY**



je hlavním důvodem **INTENZIVNÍHO ODLESŇOVÁNÍ** (a postupu pouští)

Změna klimatu a nadměrné čerpání přírodních zdrojů představuje hrozbu pro lidskou obživu; ta nepoměrně více zasahuje nejchudší obyvatele planety. Obě globální výzvy znásobují problém již tak špatně fungujícího potravinového systému. Ačkoliv drobní rolníci, kteří jsou jeho základem, dnes živí většinu světové populace, patří zároveň k nejchudším lidem na světě.

Co je s globálním potravinovým systémem v nepořádku? Můžeme v budoucnosti uživit 9 miliard lidí pomocí stávajícího zemědělského systému? Nebo bychom měli uvažovat o změně přístupu?

Zemědělství se může vydat **novým směrem** a zajistit lidem na všech částech planety přístup ke zdravému jídlu nyní i v budoucnosti. Může se rozvíjet tak, aby podporovalo drobné farmáře v zemích globálního Jihu a snižovalo tím hlad a chudobu. Mohlo by omezit své negativní dopady na přírodní zdroje a produkovat s respektem k možnostem planety.

Současná produkce potravin by se mohla proměnit v **systém respektující obyvatele planety, zachovávající jejich přístup k přírodním zdrojům i fungování přírodních ekosystémů.**

Může to být dlouhá cesta... Co se ale pro začátek začít více zabývat tím, **co jíme, jak naše jídlo vzniklo a odkud pochází?**

Co když se na naše jídlo podíváme novou perspektivou...? Není hodnota přírodních zdrojů, které za ním stojí, ve skutečnosti mnohem vyšší, než kolik ukazuje cenovka?

JAK NAŠE TALÍŘE OTÁČEJÍ SVĚTEM

Respekt k planetě i jejím obyvatelům můžeme vyjadřovat denně – na talíři! Představme si šest oblastí, které zasluhují pozornost a péči zodpovědného spotřebitele potravin.

1.



JAKÉ ZÁLUDNOSTI V SOBĚ MŮŽE SKRÝVAT NAŠE JÍDLO?

Česká strava postupně zahrnuje více masa, tučných jídel, mléčných výrobků a cukru. Během posledních deseti let se **obezita vyvinula v největší světový zdravotnický problém**, a to proto, že může vést k vývoji řady zdravotních komplikací. Více než jedna třetina dospělých na planetě – 1.9 miliardy – je obézní nebo má nadváhu².

Náš jídelníček nás může vést k zamyšlení, jaký podíl z celosvětové produkce potravin nám vlastně přísluší. V globalizovaném potravinovém systému jídlo míří především tam, kde je dostatečná kupní síla. Obyvatelé industrializovaných zemí, kteří představují **pouhých 18 % světové populace**, tak spotřebují celkem **39 % obilnin a 41 % živočišných bílkovin** (masa, ryb, mléčných výrobků) z celosvětové produkce³.

Náš jídelníček ale ohrožuje i planetu! Různá jídla vyžadují různé množství přírodních zdrojů (půdy, vody a energie). Maso a mléčné produkty vyžadují výrazně více půdy a vody, zatímco balené jídlo je vysoce náročné na energii.

Výběrem jídla tedy ovlivňujeme nejen své zdraví, ale i svět kolem nás.

Můžeme snížit spotřebu potravin, které jsou nezdravé a jejich produkce poškozuje životní prostředí či lidi na druhé straně planety?

A vybrat si jídlo, které je chutné a zdravé a jeho vznik planetární zdroje šetří?

2 WHO (World Health Organization). 2015. Obesity and overweight. Fact sheet N°311.

3 UNEP (United Nations Environment Programme). 2012. The critical role of global food consumption patterns in achieving sustainable food systems and food for all.

PYRAMIDA ZNÁZORŇJÍCÍ DOPAD NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



POTRAVINOVÁ PYRAMIDA



PŘÍLIŠ CENNÉ PRO POPELNICI?

Třetina z celkové světové produkce potravin se vyplývá. Nejméně jídla vyhazují spotřebitelé v rozvojových zemích, pouhých 6–11 kg na hlavu v porovnání s 95–115 kg v industrializovaných zemích⁴.

Spotřebitelé v bohatých zemích vyplývají ročně téměř tolik jídla (222 milionů tun), kolik se vyprodukuje v celé Subsaharské Africe (230 milionů tun).⁵

Víte, že v České republice vyhazujeme kolem 729 tisíc tun jídla ročně?⁶ Podle výzkumů vyhazuje potraviny každý čtvrtý Čech. Z toho 60 % uvádí, že vyhazuje jídlo jednou týdně nebo častěji a 40 % méně než jednou za týden. Jako nejčastější důvod plýtvání Češi zmiňují zkažené potraviny, dále prošlé datum spotřeby a velké množství uvařeného jídla⁷.

Obecně se ztráty jídla týkají zhruba 30 % obilovin, 40–50 % ovoce a zeleniny, 20 % všech olejnin, masa a obilovin a 35 % ryb.⁸

Skrývá se za tím **plýtvání cennými zdroji**, jako je **půda, voda, energie i zbytké znečišťování prostředí**. To když potravinový odpad nenajde jiné využití a končí na skládkách. V době, kdy čerpáme více přírodních zdrojů, než kolik by byl férový český podíl, pokud lidstvo nemá překračovat možnosti planety, otevírá téma plýtvání potravin řadu otázek. Celosvětově alarmujícím tématem je zejména plýtvání mořskými rybami, protože jejich populace plošně prudce klesají.

Všímáme si toho, že vyhazujeme jídlo? Nebo se to stalo naší běžnou rutinou?

Mohli bychom předejít plýtvání potravin, které jsou nejnáročnější na přírodní zdroje?

Mohli bychom náš potravinový odpad kompostovat nebo jej dávat hospodářským zvířatům?

4 FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome.

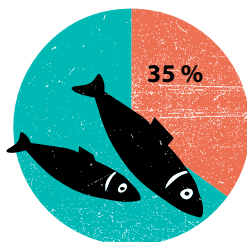
5 FAO, ibid.

6 EUROSTAT. 2006. Upozorňujeme, že podle odhadu Glopolu je aktuální míra plýtvaných potravin vyšší.

7 CVM (Centrum pro výzkum veřejného mínění). 2014. Občané o způsobu zacházení s potravinami.

8 FAO. 2015. Food loss and waste facts.

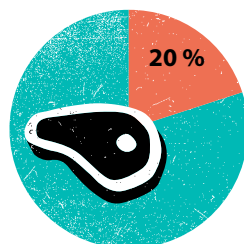
PŘIBLIŽNĚ JEDNA TŘETINA VYPRODUKOVANÉHO JÍDLA VE SVĚTĚ SE NEDOSTANE NA TALÍŘ, PROTOŽE JE VYHOZENA.



ryby a mořské plody



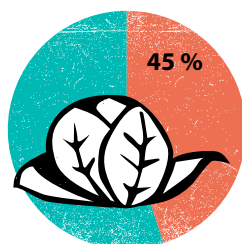
mléko



maso



obiloviny



ovoce a zelenina



KRMÍ SE ČESKÁ PRASATA AMAZONSKÝMI PRALESY?

Svět jí víc masa než kdykoli předtím. Nejvyšší spotřebu mají industrializované země. Víte, že v České republice sníme průměrně **77,4 kg masa na hlavu ročně**?⁹ A že za posledních 50 let vzrostla celosvětová produkce drůbeže 10krát?¹⁰

Nárůst intenzivní produkce masa a mléčných výrobků přispívá ke **změně klimatu**. Intenzivní chovy dobytka do atmosféry totiž uvolňují velké množství metanu, jednoho z nejsilnějších skleníkových plynů.

K vyprodukování kilogramu hovězího na českém trhu je zapotřebí **5 000 – 15 000 litrů vody**¹¹. A velká **rozloha půdy**. V Latinské Americe se sója dovážená jako krmivo pro drůbež, vepřový a hovězí dobytek do zemí Evropské unie pěstuje na ploše odpovídající 1,5násobku rozlohy České republiky¹².

Nezvratné změny způsobené **kácením deštných pralesů** za účelem získání půdy k pěstování sóji například v Amazonii neovlivňují pouze přírodní ekosystémy, ale také **životy původních obyvatel**, kteří přicházejí o zdroj své obživy.

V **Argentině** se mezi lety 2000 až 2005 rozšířila produkce sóji natolik, že zabrala 4,6 milionů hektarů půdy, na níž předtím zemědělci pěstovali rozmanité druhy plodin.¹³ Protože tím soustavně klesala místní dodávka brambor, fazolí, hrášku, čočky a vajec, začal narůstat počet lidí, kteří nemají přístup k základním potravinám. Začali být **závislí na pomoci od státu**.

Jak na nás působí intenzivní zemědělství a produkce masa a mléčných výrobků?

Mohli bychom jednou či víckrát týdně nahradit maso jídlem z obilnin, luštěnin a zeleniny? A volit maso, které nepochází z intenzivních chovů?

9 Český statistický úřad (ČSÚ). 2012.

10 FAOSTAT. 2010.

11 IFAD (International Fund for Agricultural Development). 2013. Water facts and figures.

12 Glopolis podle údajů USDA <http://apps.fas.usda.gov/psdonline/psdhome.aspx>.

13 Fritz, T. 2011. Globalising Hunger: Food Security and the EU's CAP, FDCL.

4.

CO SE DĚJE, KDYŽ ZELENÉ FAZOLKY CESTUJÍ NA NÁŠ TALÍŘ 9000 KM?

Spotřebitelé chtějí mít levné, čerstvé a rozmanité potraviny po celý rok.

Ovšem celoroční zásobování našich supermarketů ovocem a zeleninou nás vede k dovozu fazolových lusků třeba až z Keni. Ačkoliv nákupem produktů z rozvojových zemí můžeme právě těm nejhudším pomoci, ve skutečnosti tomu tak vždy není.

Dlouhé cesty na náš trh jsou zdrojem emisí CO² z letecké a silniční dopravy, přispívající ke **klimatické změně**. Většina produktů je navíc trhána nezralá a stříkána chemií, aby vydržela cestu.

Rostoucí pozornost si zasluhuje **problém virtuální vody**. Virtuální voda představuje objem vody potřebné k vypěstování potravin na vývoz. V mnoha oblastech je voda zdrojem vzácným a nedostatkovým a její nadměrné čerpání může přímo ohrozit jak živobytí místních obyvatel, tak i dlouhodobou životnost samotného exportního průmyslu.

Například v **Peru** se od roku 1990 v oblasti Ica rozšířilo **pěstování chřestu na vývoz**. Na základě tohoto boomu nyní Peru světovému trhu s chřestem dominuje a nezaměstnanost v regionu Ica se blíží nule. Ale chřest se zde pěstuje **intenzivním způsobem** na rozsáhlých **pruzích pouště zavlažovaných podzemní vodou** a vodou získávanou z náhorních planin. V roce 2002 tato produkce přestala být udržitelná, odčerpávání podzemní vody významně přesáhlo schopnost její obnovy a stav podzemní vody se začal kriticky snižovat. Nedojde-li ke změně, nadměrná spotřeba pro zavlažování chřestových polí tyto vodní zdroje, na nichž je město Ica a čtvrt milionu jeho obyvatel závislé, postupně vyčerpá¹⁴.

Známe skutečnou sezónu místních druhů ovoce a zeleniny? Víme, jak supermarketů či výrobci našich potravin zachází s farmáři?

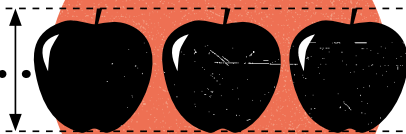
Dobrym obecnym pravidlem při výběru ovoce a zeleniny je kombinace kritérií: sezónní, místní a zároveň vypěstované bez použití pesticidů..

Co bychom se při nákupu potravin asi dozvěděli na otázku, jaké pesticidy byly použity při pěstování našeho jídla? A jaké odpovědi bychom chtěli slyšet?



5.

CO KDYŽ VÍCE JÍDLA ZNAMENÁ MÉNĚ DRUHŮ?



Dnešní široká nabídka rozmanitých potravin, tropického ovoce, exotického koření nebo zeleniny úspěšně zastírá fakt, že **pěstujeme podstatně méně odrůd** jablek, rajčat nebo brambor.

Celosvětovým problémem je snižování rozmanitosti druhů a jejich ztráta či vymírání. Existuje **80 000 druhů jedlých rostlin**, běžně ale konzumujeme jen **30 druhů plodin**¹⁵. Víte, že zhruba 75% genetické rozmanitosti plodin se během minulého století vytratilo, když farmáři celosvětově upustili od práce s rozličnými místními druhy ve prospěch identických odrůd s vysokými výnosy?

Ztrácíme dokonce i **plemena tradičních hospodářských zvířat**. Odhaduje se, že v České republice je ohrožena vyhynutím nebo se vyskytuje v kriticky malém počtu asi čtvrtina plemen¹⁶.

Standardizace plodin, šíření geneticky modifikovaných plodin a s nimi spojený úbytek odrůd adaptovaných na místní podmínky jsou riskantní. **Rozmanitost odrůd** totiž **podporuje genetickou pestrost**, a právě ta je často zásadní pro vyrovnávání se s náporu škůdců, choroboplodných organismů či přírodních pohrom (sucha, povodně). **Vede k dlouhodobé úrodnosti a životaschopnosti zemědělských systémů**. Například vysazování různých druhů rýže na jednom poli prokazatelně zvyšuje úrodnost, protože se tak omezí ztráty způsobené škůdci a patogeny.

Udržíme bohatství našeho potravinového systému objevováním zapomenutých druhů ovoce a zeleniny? Oceníme místní odrůdy a dodáme farmářům odvahu je dál pěstovat?

15 IPBES (Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services). 2013. "Even farm animal diversity is declining as accelerating species loss threatens humanity." ScienceDaily. 27 May 2013

16 EUROSTAT. 2011. From Farm to Fork.





PÁLÍ NÁS PALMOVÝ OLEJ?

Palmový olej je nejpoužívanějším rostlinným olejem v Evropě a v roce 2000 se stal **nejobchodovanějším rostlinným olejem na světě**¹⁷. Najdeme ho nejen v 50 % průmyslově zpracovaných potravin, ale také v kosmetice, čistících prostředcích, zvířecích krmivech i v pohonných hmotách¹⁸.

Hlavními producenty palmového oleje jsou **Indonésie** a **Malajsie**. Aby bylo možné uspokojit rostoucí poptávku na světovém trhu, byly zde vykáčeny rozsáhlé plochy deštných pralesů a nahrazeny velkoplantážemi palmy olejné. Aby mohly plantáže vznikat, je **půda často zabírána místním obyvatelům** a domorodé kmeny tak **přicházejí o tradiční způsob života i obživu**. Kácení deštných pralesů zároveň ničí přirozené prostředí mnoha vzácných rostlin a živočichů.

Suku Anak Dalam (Děti lesa) je jeden z posledních sumaterských kmenů, jehož tradiční způsob života je plně závislý na tropickém lese. Ze zhruba dvousettisícové komunity si zachovalo tradiční způsob života pouze 1 500 jedinců. Velká část populace se kvůli ubývání lesů byla nucena usadit přímo v palmové plantáži. Svůj domov – les – museli opustit, ale zařadit se do běžné společnosti je pro ně nepředstavitelné.

K zajištění **udržitelné produkce** palmového oleje **bez negativních dopadů na místní obyvatele a přírodu** byl vytvořen **certifikační systém**. Avšak pouze 20 % veškerého palmového oleje na světě je certifikováno¹⁹. Jedním z nejrychlejších způsobů, jak zvýšit tento podíl by bylo o to žádat výrobce nebo dát přednost výrobcům, kteří certifikovaný palmový olej využívají.

Pokusíme se vědomě hledat výrobky, které palmový olej neobsahují?

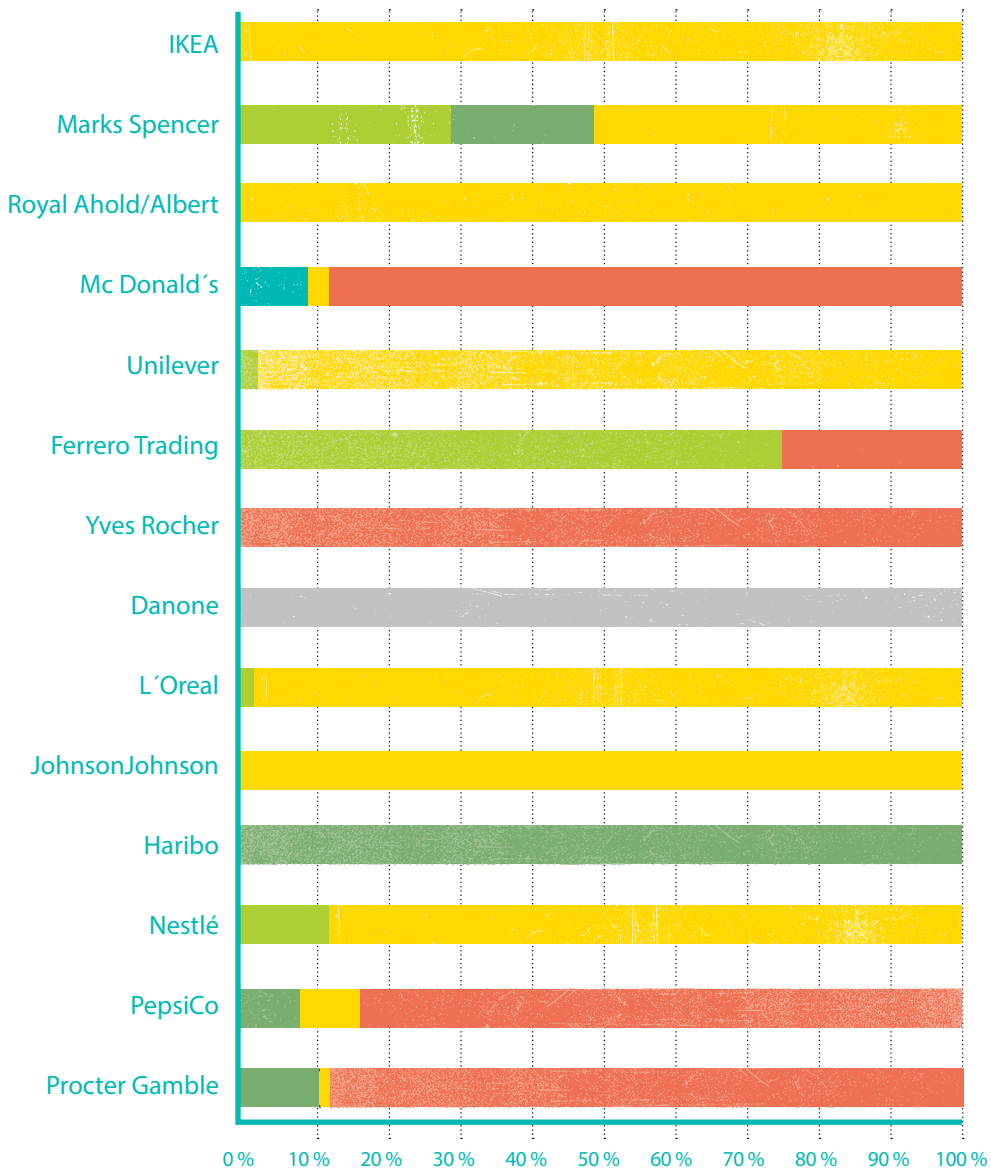
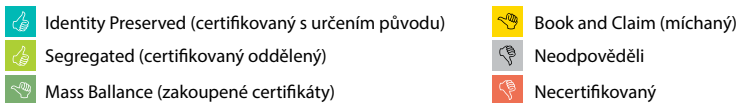
Pokud mezi ně naše oblíbené produkty nepatří, proč alespoň nenapsat jejich výrobcům, aby používali palmový olej s nejvyšším standardem certifikace?

17 Perty, A. 2012. Palmöl: Fluch oder Segen? Wie ein Rohstoff Klima und Regenwald bedroht und dennoch auf eine grünere Zukunft hoffen lässt. WWF Deutschland. Berlin.

18 WWF (World Wild Fund for Nature).2013. Palm Oil Buyers Scorecard. Measuring the Progress of Palm Oil Buyers.

19 WWF.ibid.

JAKÝ PALMOVÝ OLEJ JE OBSAŽEN VE ZBOŽÍ:



**6 DOPORUČENÍ
PRO ZODPOVĚDNOU
SPOTŘEBU POTRAVIN:**

Jezme méně, ale kvalitněji.

Neplýtváme jídlem.

Nahrazujeme maso častěji.

*Volme potraviny, jejichž produkce respektuje
planetu (vodu, půdu, ekosystémy a klima).*

Vyhledáváme rozmanitost druhů potravin.

Dáváme si pozor na palmový olej.



Glopolis každoročně pořádá mezinárodní festival dokumentárních filmů
ZEMĚ NA TALÍŘI/ALIMENTERRE.

O možnostech zapojení do festivalu i o skrytých příbězích našeho jídla se více dozvíte na:

www.zemenataliri.cz

O zodpovědné spotřebě potravin najdete více v našem Menu pro změnu:

www.menuprozmenu.cz

 glopolis