

מיכל ביטרמן
The Natural Step ישראל

הדרך לפח רצופה בכוונות טובות – צמצום בזבז המזון בישראל

בקצה

גיליון קיץ 2016 / כרך 7 (2)

May, 2016 17

ציטוט

ביטרמן מ. 2016. הדרך לפח רצופה בכוונות טובות – צמצום בזבז המזון בישראל. אקולוגיה וסביבה 7(2).
העתק

“להשליך מזון זה כמו לגנוב משולחנם של הרעבים והעניים” – האפיפיור פרנציסקוס

מזון וקיימות הם תחומים שנמצאים בממשק הדוק בהקשרים סביבתיים (קרקע, מים, אנרגיה, שטחים פתוחים, פסולת, זיהום אוויר ופליטות גזי חממה), חברתיים-כלכליים (ביטחון תזונתי וחלוקה צודקת של משאבי מזון ויוקר המחיה) ובריאותיים (איכות המזון ותרומתו לקיום האנושי) ובהקשר לאיכות החיים בכלל. ממשקים אלה באים לידי ביטוי בגידול המזון, בשינועו, באופן אספקתו, באכילתו, באחסונו ובטיפול בו בסוף חייו כמוצר צריכה למאכל.

אחת הבעיות המרכזיות בתחום המזון היא השלכת המזון. מחד גיסא, מתקיימות תופעות של בזבז מזון משוע – כ-1.3 מיליארד טונות מזון מושלכות בשנה בעולם – ומאידך גיסא, ישנן אוכלוסיות הסובלות מתת-תזונה, מרעב ומאי-ביטחון תזונתי. במסגרת קביעת היעדים לפיתוח בר-קיימא קבע האו"ם בספטמבר 2015 יעד להפחתת היקף בזבז המזון לנפש ב-50% עד לשנת 2030. ארה"ב קבעה גם היא יעד לאומי דומה. אף על פי שהתפיסה הרווחת היא שהאחראים העיקריים לבזבז מזון הם המגדלים והיצרנים, במדינות מפותחות נמצא שרק 35% מסך הבזבז נמצא בשליטתם, בעוד כ-45% ממנו מתרחש אצל צרכני הקצה [5].

פרדוקס זה קיים גם בישראל, שבזבז המזון בה מוערך בכ-6 מיליארד ש"ח בשנה [3]. נתון זה, שהוא גבוה מאוד ביחס למדינות המפותחות, קשה לעיכול לנוכח העובדה שישראל מתמודדת עם שיעורי עוני גבוהים, עם חוסר ביטחון תזונתי, עם עלייה בשיעורי השמנת יתר אצל ילדים ועם מחסור במשאבים בכלל ובשטחים להטמנת פסולת בפרט. בעוד משפחה ישראלית בת ארבע נפשות משליכה בשנה מעל טונה פסולת מזון ששווי 4,200 ש"ח [2], קיימות בישראל כ-300 אלף משפחות הסובלות מרעב, ומצמצמות את מספר הארוחות בשל מחסור בכסף [1]. ממצאים נוספים מראים כי בזבז המזון בישראל מסתכם ב-5.2 מיליון טונות בשנה, כ-35% מהיקף ייצור המזון המקומי בישראל, וכי מחצית מהמזון האבוד הוא בר-הצלה, כלומר, ראוי למאכל אדם [3].

ישראל מדורגת במקום השני בין מדינות הארגון לשיתוף פעולה ולפיתוח כלכליים (OECD) בבזבז מזון בקרב צרכני הקצה [6]. מבקר המדינה קבע כי “בישראל הנושא של אבדן מזון עוד לא זכה להתייחסות ממשלתית. כך גם לא קיימים נתונים רשמיים על כמויות המזון האובד בשרשרת הספקת המזון” [4]. מיזם של ארגון The Natural Step ישראל – “מעבדת החדשנות והקיימות לצמצום בזבז מזון בישראל” – בא להיענות לאתגרים אלה. הקשר בין מזון לקיימות נבחר להיות אחד מערוצי הפעולה המרכזיים של הארגון, ובפרט סוגיית בזבז המזון. כיום היקפי התופעה לא נמצאים במודעות של הגורמים העוסקים בשרשרת המזון, וגם לא במודעות הציבורית. מדובר באתגר רוחבי, שאינו משויך או נמצא באחריותו של גורם ספציפי בשרשרת הערך של מגזר המזון. זה עיקר הבעיה – אך זהו גם הפוטנציאל לפתרונה. האתגר הוא אקוטי, האינטרס למצוא פתרונות גבוה, וקיימים הרבה שותפים רלוונטיים לתהליך.

כדי להיענות לאתגר מסוג זה פותח תהליך עבודה, המושתת על המסר של הפתגם האפריקאי: **“אם תרצה ללכת מהר, לך לבד. אם תרצה להגיע רחוק, לך ביחד”**. התהליך יכנס תחת פלטפורמה אחת את בעלי העניין משלושת המגזרים: המגזר הציבורי

(ממשל לאומי ומקומי), המגזר העסקי (בין השאר: קמעונאים, יצרני מזון, משווקים ויבואנים) וארגוני החברה האזרחית (ארגונים מקצועיים וארגונים ללא כוונות רווח) ואת האקדמיה. תהליך עבודה משותף, המעלה את האינטרסים המנוגדים ומייצג את שוק המזון מכל היבטיו, יוכל ליצור פתרונות עבור צרכן הקצה, לטובת צמצום בזבוז המזון בישראל.

במחקר (The Natural Step ישראל, לא פורסם) נמצאו כ-25 מניעים להשלכת מזון על-ידי הצרכנים, שניתן לחלקם לארבע קטגוריות:

א. מוצרים שאינם עומדים בסטנדרטים סובייקטיביים של אסתטיקה;

ב. מוצרים שתאריך התפוגה שלהם קרוב או חלף;

ג. שיירים מהצלחת;

ד. עודפים או שאריות מבישול ביתי.

מניעים אלה מושפעים מהתנהגות הצרכן, ממידע מוקדם, מאריזת המוצר ומהמידע שעליה, ממאפייני המזון עצמו, אך בעיקר מסולם סובייקטיבי של אסתטיקה. נמצא שבזבוז זה של מזון מתרחש לאורך ארבעה שלבים:

1. קנייה – רכישת מזון והתכנון שנלווה אליה;

2. אחסון – ידע, שיטות והרגלי אחסון;

3. צריכה – כולל בישול ואכילה;

4. השלכה – החל במוצרים שכלל לא נעשה בהם שימוש, ועד שאריות ועודפי בישול ביתי.

הממצאים מצביעים על חוסר מודעות להיקף השלכת המזון או לערכה הכלכלי. כשאנשים נשאלו על תחושתם לגבי השלכת המזון התגובות היו תחושות של אשמה וביקורת עצמית – תחושות שנובעות בעיקר משיעור העוני בישראל, מנרטיב השואה ומחוסר רצון לצאת "פראירים" על כך שמשליכים כסף לפח.



אחת מהסיבות העיקריות להשלכת מזון היא אי-עמידה בסטנדרטים סובייקטיביים של

בעולם קיימים מיזמים רבים מעוררי השראה שמטרתם הפחתת בזבז והעלאת מודעות, כדוגמת: שימוש נכון במקרר (NRDC, ארה"ב); חיבור בין אנשים ומסעדות שנשארו בהן שריירי מזון (Too Good To Waste, בריטניה); עיצוב אריזות באופן שיצמצם בזבז (WRAP, בריטניה) – למשל עיצוב אריזת המיונו של הלמנ'ס באופן ששאריית לא יידבקו לצדדיו מונע בזבז של 10-15% מהמוצר; העלאת מודעות לצריכת פרות וירקות 'מכוערים' (inglorious fruits and vegetables, צרפת); הקמת מסעדות 'אפס פסולת' בגרמניה ובהולנד; סופרמרקטים ללא אריזות; חקיקה האוסרת על סופרמרקטים להשמיד מזון, ומחייבת אותם לחלקו.

אף אחד לא רוצה לבזבז מזון ולהשליכו. העובדה שבזבז אכן מתרחש, מעידה על פער תפיסתי בקרב ציבור הצרכנים בין היקף הבעיה לבין קיומה בביתם הפרטי. במילים אחרות: כולם משוכנעים שזה קורה, אבל לא אצלם. השלכת מזון היא פועל יוצא של התנהגות יום-יומית של אנשים, תוצאה של מערכת מורכבת הכוללת התנגשויות בין תפיסות חברתיות, לחצים תרבותיים, ערכים והרגלים. נוסף על כך, התנהגויות מושפעות גם מהסביבה שאנחנו נמצאים בה, ומהמוצרים או מהשירותים הזמינים לנו. הנתק שרובנו חווים בין המזון על צלחתנו לבין אופן גידולו והכנתו משפיע על ההתייחסות שלנו למזון. מי שיראה כמה מים, אנרגיה, וטיפול דרושים לגידול עגבנייה, בוודאי שיהיה לו קשה יותר להשליכה לאשפה.

ארגון The Natural Step ישראל שם לו למטרה לזהות את נקודות ההתערבות המשמעותיות ביותר לשוק המקומי, עם המאפיינים הייחודיים לו. שיתופי פעולה יצירתיים, בלתי שגרתיים ורוחביים יוכלו להציע פתרון עומק ארוך טווח לאתגר בזבז המזון. השינוי שיתחולל במגזר המזון יכול לחלחל לתחומים נוספים ולהניע מודעות ציבורית לסוגיות נרחבות יותר, הנוגעות למזון בפרט ולקיימות בכלל.

מקורות

1. אנדבלד מ, ברקלי נ, פרומן א ואחרים. 2012. ביטחון תזונתי 2011 – מהלך הסקר וממצאים עיקריים. ירושלים: המוסד לביטוח לאומי.
2. הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה. 2014. מאזן אספקת המזון – 2012.
3. לקט ישראל. 2016. הדו"ח הלאומי 2015 – אבדן מזון והצלת מזון בישראל: היבטים כלכליים, חברתיים וסביבתיים.
4. מבקר המדינה. 2015. דו"ח שנתי 2015 – לשנת 2014 ולחשבונות שנת הכספים 2013.
5. Lipinski B, Hanson C, Waite R, et al. 2013. Reducing food loss and waste. Installment 2 of "Creating a sustainable food future". UNEP working paper.
6. Millock K. 2014. Greening household behaviour and food. OECD Environment Working Papers, No. 75. Paris: OECD Publishing.