**Teksty źródłowe: Żywność ekologiczna**

**Grupa 1 - *Cechy zrównoważonego rolnictwa ekologicznego***

*W rolnictwie ekologicznym stosuje się metody uprawy, których celem jest produkcja żywności przy zastosowaniu naturalnych substancji i procesów. Oznacza to, że rolnictwo ekologiczne ma mniejszy wpływ na środowisko, ponieważ sprzyja:*

* *odpowiedzialnemu wykorzystaniu energii i zasobów naturalnych*
* *utrzymaniu różnorodności biologicznej*
* *zachowaniu regionalnej równowagi ekologicznej*
* *poprawie żyzności gleby*
* *utrzymaniu jakości wody*
* *(…)*

Źródło tekstu: Komisja Europejska *Rolnictwo ekologiczne w skrócie,* Bruksela 2020: [*https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organics-glance\_pl*](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organics-glance_pl)[dostęp 03.2021]

*Najważniejsze cele rolnictwa ekologicznego to:*

* *produkcja zdrowej, bezpiecznej, bogatej w substancje odżywcze żywności*
* *unikanie jakichkolwiek form zanieczyszczenia środowiska w następstwie działalności rolniczej (poprzez niestosowanie środków chemii rolnej)*
* *utrzymanie bogactwa gatunkowego roślin i zwierząt w gospodarstwie i jego otoczeniu, włączając w to ochronę dziko żyjących roślin i zwierząt (utrzymanie genetycznej różnorodności w gospodarstwie)*
* *utrzymanie oraz dążenie do podwyższania żyzności gleby*
* *dbałość o dobrostan zwierząt*
* *kształtowanie i pielęgnacja bogatego, zróżnicowanego krajobrazu rolniczego*
* *zapewnienie rolnikom wysokiej jakości życia, odpowiednich dochodów, zdrowych i bezpiecznych warunków pracy*

Źródło tekstu: Huma M., Krzystkiewicz M*., Kupuj odpowiedzialnie! – Twoje pieniądze kształtują świat*, Polska Zielona Sieć, Kraków 2008: <https://www.ekonsument.pl/materialy/publ_23_poradnik_kupuj_odpowiedzialnie_twoje_pieniadze_ksztaltuja_swiat.pdf>

[dopstęp 03.2021]

**Grupa 2 - *Dobra żywność ze zrównoważonych upraw ekologicznych***

*Żywność zrównoważona [= ekologiczna + lokalna + świeża] to żywność łącząca w sobie własności żywności ekologicznej, lokalnej i świeżej. Żywność spełniająca te trzy aspekty jest żywnością, która najmniej szkodzi środowisku. Łatwo sobie wyobrazić, że sprowadzanie ekologicznych nasion słonecznika z Chin ma mało wspólnego z ochroną środowiska, patrząc na ilość wyemitowanych zanieczyszczeń związanych z ich transportem. Także spożywanie żywności lokalnej wyprodukowanej tradycyjnymi metodami upraw z wykorzystaniem dużej ilości pestycydów nie jest zgodne z ideą zachowania równowagi ekosystemu. Również żywność ekologiczna i lokalna poddana znacznemu przetworzeniu straci swoje walory zdrowotne, a także stanie się źródłem dodatkowych odpadów. Jeżeli masz na uwadze ochronę środowiska i własnego zdrowia jedz żywność świeżą, lokalną i ekologiczną! Żywność lokalna jest to żywność wyprodukowana i sprzedawana w obrębie zdefiniowanego obszaru (w Wielkiej Brytanii przyjmuje się, że jest to żywność wyprodukowana w promieniu 30 mil od miejsca jej zakupu) lub pozyskana z najbliższego źródła produkcji. Zakup żywności lokalnej nie tylko przyczynia się do zmniejszenia emisji spalin związanych z transportem, ale stymuluje rozwój lokalnej gospodarki – kupując żywność lokalną wspierasz rolników (…).*

*Food miles to odległość jaką pokonuje jedzenie zanim trafi „z pola na talerz” konsumenta. Dlaczego warto ograniczać food miles?*

*• im więcej food miles, tym więcej kilometrów i spalanej benzyny*

*• im więcej food miles, tym więcej czasu upływa od momentu zbiorów do Twojego zakupu – zmniejsza to świeżość i wartości odżywcze Twojego jedzenia*

*• kupując sezonowe owoce i warzywa, możesz cieszyć się każdym z nich w swoim czasie – truskawki w lutym mogą być kuszące, ale czy warto transportować je tysiące kilometrów, kiedy można poczekać chwilę i zajadać się tymi, które rosły niedaleko miejsca, gdzie mieszkasz?*

*• im mniej food miles, tym łatwiej sprawdzić, skąd dokładnie pochodzi żywność oraz monitorować cały proces produkcji*

*• mniej food miles oznacza niższe koszty transportu, które ponoszą konsumenci*

*• im więcej food miles, tym więcej samochodów w trasie i więcej wypadków*

*• duża ilość food miles to też transport samolotem, co oznacza hałas i duże.*

Źródło tekstu: Huma M., Krzystkiewicz M*., Kupuj odpowiedzialnie! – Twoje pieniądze kształtują świat*, Polska Zielona Sieć, Kraków 2008: <https://www.ekonsument.pl/materialy/publ_23_poradnik_kupuj_odpowiedzialnie_twoje_pieniadze_ksztaltuja_swiat.pdf>

[dostęp 03.2021]

**Grupa 3 - *Jak możemy ograniczać marnowanie żywności?***

*Marnowanie żywności to każda utracona ilość produktów spożywczych na każdym etapie łańcucha dostaw pomiędzy producentem a konsumentem. Straty mogą być spowodowane np. działalnością szkodników, a także przeładunkiem, nieodpowiednim przechowywaniem produktów czy ich złym zabezpieczeniem podczas transportu.*

*Marnotrawstwo żywności niszczy cenne zasoby używane do jej produkcji (jak woda, energia, praca, pieniądze) i wytwarza dodatkowe CO2 w gnijących składowiskach odpadów, co przyczynia się w znacznej mierze do zmian klimatycznych. Jedna tona marnowanej żywności to ponad 4 tony CO2. Według Organizacji ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) gdyby marnotrawstwo żywności było krajem, to byłby on trzecim największym producentem CO2, po USA i Chinach (…).*

*By zmienić podejście konsumentów potrzeba współpracy pomiędzy producentami a handlem i wspólny wysiłek na rzecz promowania „brzydszej” żywności. Przykładem jest niemiecka sieć sklepów, która celowo wprowadziła linię produktów „Naturally Imperfect”(…). (…) warzywa i owoce sprzedawane luzem pozwalają kupującemu lepiej dopasować ilość potrzebnych mu produktów niż w przypadku już odważonych i zapakowanych, co ogranicza ich marnotrawstwo. (…) skracanie łańcucha dostaw poprzez rozwój sprzedaży bezpośredniej na targach lub przez kooperatywy i spółdzielnie spożywcze. Dzięki tego rodzaju rozwiązaniom żywność jest sprzedawana bliżej miejsca wytworzenia, wymaga krótszego transportu i łatwiej zapewnić jej prawidłowe przechowywanie. Dobre opakowanie ochroni produkty w czasie transportu lub pozwoli wydłużyć termin przydatności do spożycia wyrobów nietrwałych. Opakowanie może być nośnikiem informacji dla konsumenta, np. w zakresie prawidłowego sposobu przechowywania i mrożenia żywności, co pozwoli zapobiec jej wyrzuceniu (…).*

Źródło: *Nie marnuj żywności, nie trać pieniędzy. „Food waste" w Polsce*, Polska Izba Żywności Ekologicznej 2018: <https://jemyeko.com/wp-content/uploads/2019/10/Nie-marnuj-z%CC%87ywnos%CC%81cinie-trac-pienie%CC%A8dzy_mailing.pdf> [dostęp 03.2021]