

סיכום מפגש יולי: בחינת אסטרטגיות להפחתת צריכה של בשר ומוצרי חלב והפחתת בזבז מזון – אירופה כדוגמה

קרול לקומט, ביה"ס קנדי לממשל, אוניברסיטת הרווארד

הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא, בשיתוף מוזיאון הטבע ע"ש שטיינהרדט, הזמין את קרול לקומט מביה"ס קנדי לממשל, אוניברסיטת הרווארד, להציג את עבודת התזה שלה בנושא בחינת אסטרטגיות להפחתת צריכה של בשר ומוצרי חלב והפחתת בזבז מזון באירופה. בהרצאת האורחת הוצגו 8 הצעות מדיניות שנבחרו על סמך מידת השפעתן והיתכנות היישום שלהן:

1. **הפחתת סובסידיות** עבור ייצור בשר ומוצרי חלב (במסגרת מדיניות החקלאות של האיחוד האירופי)
2. מימוש **מערכת סחר בפליטות** עבור המגזר החקלאי
3. הפחתת בזבז מזון ברמת הצרכן בעזרת **תקשורת/קמפיין חינוכי** המתבסס על תובנות ממדעי ההתנהגות
4. השגת **הסכמים מחייבים עם רשתות השיווק** לעידוד הלקוחות להפחית בצריכת בשר ומוצרי חלב ובזבז מזון
5. **הסרת מחסומים רגולטוריים** עבור אלטרנטיבות לבשר ומוצרי חלב כדי להכניסן לשוק האירופי
6. **חינוך ילדים** להבנת ההשפעות הסביבתיות והבריאותיות של בשר ומוצרי חלב
7. פיתוח **"תווית סביבתית"** למוצרי מזון, הן ברשתות השיווק והן עבור שירותי המזון
8. הקמת **יחידת תובנות התנהגות** בתוך הנציבות האירופית לשיפור הליך קבלת החלטות

האיחוד האירופי משקיע כ-30 מיליארד אירו בסובסידיות לתעשיית הבשר ומוצרי החלב – הוצאות שאינן עולות בקנה אחד עם מטרותיו בתחום האקלים. לפיכך, יש לצמצם את התמיכה הכלכלית בתעשיות אלו; להגביר את התקצוב והתמיכה במגדלי קטניות ומזונות אחרים מן הצומח; ולהקצות תקציב ומשאבים אחרים (כדוגמת יעוץ עסקי) לתמיכה ביצרנים המוכנים לעבור מייצור בשר ומוצרי חלב לפעילויות אחרות. למהלך זה יש פוטנציאל להפחית בכ-2.3% את סך הפליטות המקושרות לחקלאות.

הקמה של מערכת סחר בפליטות היא בעלת הפוטנציאל הגדול ביותר לצמצום פליטות גזי חממה (13% מסך הפליטות המקושרות לחקלאות), אך צפויה לעורר התנגדות בקרב היצרנים הקטנים, עבורם ההוצאות יהיו המשמעותיות ביותר. כמו כן בניית מנגנון כזה בקרב אלפי יצרני מזון היא בגדר אתגר. המהלך יעלה את מחירי המזון (בעיקר מזון מן החי) ויוביל לירידה בצריכה של בשר ומוצרי חלב. מלבד ההשפעה הסביבתית, הפחתה בצריכת בשר אדום ומעובד עשויה להוביל לירידה משמעותית בתחלואה ובתמותה ממחלות לב וכלי דם, סרטן המעי הגס, סוכרת סוג 2 ושבץ.

בזירה החינוכית, השקה של קמפיין תקשורת להפחתת בזבז מזון ברמת הצרכן, תוך התבססות על תובנות ממדעי ההתנהגות, צפויה להפחית ב-2.1% את פליטות גזי החממה מחקלאות. 20% מהמזון המיוצר באיחוד האירופי מבזבז, כש-53% מבזבז המזון מתרחש ברמת הצרכן. קמפיין אפקטיבי בנקודות הבאות:

- עידוד **תכנון ארוחות** להפחתת בזבז מזון מקלוקל.
- הכנה והגשה של מזון **בכמות מתאימה** להפחתת בזבז מזון משאריות.
- **אחסון מזון** בתנאים נאותים.
- אריזה ושימוש **בשאריות מזון**.

• חלוקה ומחזור של עודפי מזון.

מטרת התוכנית היא להפחית ב-20% את בזבז המזון על ידי הצרכן תוך 5 שנים. דוגמה מוצלחת לכך היא קמפיין "Love Food Hate Waste" שיושם בהצלחה בבריטניה, בעלות של 0.28 פאונד למשק בית. הקמפיין הוביל לירידה של 21% בבזבז מזון תוך 5 שנים. האתגר העיקרי בקמפיין מסוג זה הוא גיוס המשאבים הנדרשים ויישום מוצלח של עקרונות רלוונטיים ממדעי ההתנהגות ומתחום תקשורת ההמונים.

השגת הבנות עם רשתות השיווק לעידוד הצרכנים להעדיף פירות, ירקות, דגנים מלאים, קטניות, זרעים ואגוזים על פני בשר, מוצרי חלב ומוצרים אולטרה-מעובדים היא בעלת פוטנציאל להפחית את פליטות גזי החממה מחקלאות ב-8%, לצד שיפור משמעותי של בריאות הצרכנים. לשם כך יש לשנות את עיצוב חנויות המזון ומערכת האיתותים בהן, כמו גם מבצעים המעודדים קנייה של כמות גדולה של מזון, שחלקו נזרק.

מגבלות רגולטריות מונעות כניסה נרחבת של אלטרנטיבות מן הצומח לבשר ומוצרי חלב. בפרט, יש לאפשר מכירה של מוצרים אלטרנטיביים תחת השמות המקובלים "בורגר", "נקניק" ו-"חלב", כל עוד מצוין במפורש על גבי האריזה שמדובר במוצרים מן הצומח. הסרת מחסומים רגולטוריים צפויה לצמצם בכ-7.5% את הפליטות המקושרות לחקלאות. ההתנגדות העיקרית למהלך מגיעה מצד יצרני המזון מן החי, הנאבקים על בלעדיות מוצריהם.

באיחוד האירופי קיימת תכנית לחלוקת פירות, ירקות וחלב לתלמידים ולחינוכם התזונתי. שינוי התכנית כך שתחשוף ילדים להשפעה הסביבתית של בשר ומוצרי חלב (פליטות גזי חממה, זיהום משאבי מים, בירוא יערות), לצד החלפה של 50% מחלב הפרה במשקאות צמחיים על בסיס סויה ושקדים, יכולה להפחית בצורה ישירה כ-0.1% מהפליטות המקושרות לחקלאות, עם פוטנציאל להשפעה בקנה מידה רחב יותר בעתיד. הבדלים בערך התזונתי של המשקאות האלטרנטיביים השונים, כמו גם לחץ מצד תעשיית החלב, עלול להקשות על יישום המלצה זו.

פיתוח "תווית תזונתית", שתספק לצרכן מידע ברור וקל להבנה על טביעת הרגל הסביבתית של מוצר המזון, יכולה לעודד בחירה של מוצרים ידידותיים יותר לסביבה. תווית זו, הדומה ברוחה לדירוג האנרגטי של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה, תעזור לצרכן לבצע בחירה מושכלת הן בחנות המזון והן בשירותי ההסעדה. לצעד זה פוטנציאל להפחית כ-2.1% מהפליטות המקושרות לחקלאות, אך ידרוש הסכמה על מתודולוגיה שתתייחס למחזור החיים השלם של המוצר.

ההצעה האחרונה כוללת הקמה של יחידת תובנות התנהגות בנציבות האירופית, התכלול קבוצת מומחים מתחום המדיניות, אקדמאים, מדעני התנהגות, פסיכולוגים חברתיים, מדעני מוח ואנתרופולוגים. מטרתה לצמצם את הפער בין מדע למדיניות, תוך סיוע לנציבות האירופית בעיצוב וגיבוש הצעות המבוססות על הידע המדעי העדכני ביותר. יודגש כי כל שמונה ההצעות נוסחו במקור עבור האיחוד האירופי, אך ניתן להתאימן למסגרות מדיניות ועל-מדיניות עם שינויים רלוונטיים.

עוד נדונה במפגש אסטרטגיית "Farm to Fork" האירופית, שנועדה להאיץ את הפיכת מערכת המזון באיחוד לבת קיימא. קטעים מתוך מסמך חדש שפרסמה הנציבות האירופית, הכולל את עיקרי האסטרטגיה, מדגישים את חשיבותן והתכנותן הפוליטית והטכנולוגית של ההצעות שהועלו בהצעה. בתום ההרצאה נענו שאלות הצופים והתקיימה שיחה עם ד"ר אלון שפון, ביה"ס לבריאות הציבור בהארורד והפורום הישראלי לתזונה בת קיימא. המפגש התקיים ביום רביעי, 1.7.20 בשעה 17:00 ושודר ב-Zoom וב-Facebook Live.