

## פתרון מלכלך להצלת מזון

6.3.19

### **היזמה של משרד החקלאות לצמצום אובדן מזון באמצעות אריזת ירקות ופירות בפלסטיק אולי מגיעה מתוך כוונה טובה, אבל עלולה לייצר בעיה חדשה ומיותרת שתאפיל על בעיית המזון האבוד**

מאיה פלח –זוויית

בימים האחרונים הרשת גועשת לאחר הצהרת משרד החקלאות על יוזמה חדשה: אריזת פירות וירקות ברשתות השיווק באריזות פלסטיק, במטרה לצמצם את בזבז המזון בישראל. לפי קול קורא שפרסם המשרד, הוא יציע תמריצים כספיים לרשתות שיווק (למשך שלוש שנים בשלב זה) שיארזו את הפירות והירקות שנמכרים כיום בתפוזרת (כמו מלפפונים, עגבניות, פלפלים, חצילים ותפוחי עץ) באריזות ניילון או בקופסאות פלסטיק – זאת במטרה להאריך את חיי המדף שלהם.

אין ספק שאובדן מזון היא בעיה חמורה בקנה מידה עולמי, וישראל אינה יוצאת דופן: כשליש מהמזון בישראל מוצא את דרכו לפח הזבל בשלבים השונים של הייצור, השינוע, האספקה והצריכה שלו. בדו"ח השנתי בנושא אובדן מזון של ארגון לקט ישראל וחברת BDO מ-2017 הוערכה כמות המזון האבוד בישראל ב-2.3 מיליון טון, בשווי של כ-19.5 מיליארד שקלים. בפירות וירקות מדובר באחוז גבוה במיוחד: התוצרת החקלאית מהווה כמעט שני שלישי מתוך כלל המזון האבוד בישראל. לפי הערכות, כחצי מהמזון הזה הוא בר הצלה.

אך בעוד שזו בהחלט בעיה שראוי להתייחס אליה ולמצוא לה פתרונות – בוודאי שגם ברמה הלאומית – היזמה של משרד החקלאות מעוררת אי-נוחות רבה: הוספת אריזות פלסטיק למוצרים חדשים משמעה ייצור פסולת נוספת. כלומר, גם אם קצת פחות מזון יגיע לפח – את מקומו שם יתפוס הרבה מאוד פלסטיק, מוצר שכידוע, ברגע שהוא יוצא משערי המפעל – הוא כאן כדי להישאר.

9 מיליארד טון פלסטיק יוצרו עד היום ומעל 355 מיליון טון נוספים מיוצרים בעולם בכל שנה (נכון לסוף 2016). הנזקים הרבים של כמויות הפלסטיק הבלתי נתפסות שאנו משתמשים בהן כיום הם כבר ידועים: רוב מוצרי הפלסטיק מושלכים לאחר כמה שניות של שימוש או לאחר כמה שימושים בודדים, ועוברים במקרה הרע להטמנה – שם הם מצטברים בהמוניהם ותהליך הפירוק שלהם אורך כמה מאות שנים לכל הפחות (ובמהלכו זולגים חומרים מזהמים מתוך הפלסטיק אל מי התהום); במקרה הרע עוד יותר, הפלסטיק יגיע לאוקיינוסים, בקצב של 8-12 מיליון טון מדי שנה, שם הוא פוגע בבעלי חיים ימיים שבולעים אותו או מסתבכים בו. הפלסטיק גם מתפרק לחלקיקים זעירים, המכונים "מיקרופלסטיק", ועולים בשרשרת המזון הימית עד שהם חוזרים לצלחת שלנו בתוך הדגים שאנחנו אוכלים. ההערכות הן שב-2050 יעלה משקל הפלסטיק בים על משקל הדגים שבו.

#### **מטביעים אותנו בפלסטיק**

בישראל אמנם קיים כבר משנת 2011 חוק למיחזור אריזות, אך אחוזים ניכרים מהאשפה שלנו כלל אינם מועברים למיחזור – חלקם עקב חוסר ידע או הקפדה של הציבור להפריד בין סוגי הפסולת השונים, וחלקם כיוון שאין תקצוב או תשתיות מספיקות למחזר את כל סוגי האשפה ואת הכמויות העצומות שאנחנו צורכים וזורקים. נכון לשנת 2016, הוערך שרק 15-12 אחוז מפסולת הפלסטיק בישראל אכן ממוחזרת. כמו כן, תהליך המיחזור מספק לרוב חומר באיכות נחותה מהפלסטיק שנכנס אליו מלכתחילה; לכן, מיחזור צריך להיות פתרון אחרון לאחר פתרונות כמו צמצום השימוש במקור במוצרי פלסטיק ושימוש חוזר בהם ככל שניתן.

נתוני המיחזור הקיימים מצביעים על כך שצעד כזה שמציע כעת משרד החקלאות יביא למעשה לא רק להגדלת השימוש במוצרי פלסטיק, אלא גם להצטברות של אריזות פלסטיק נוספות בפחים שלנו, במזבלות ובסביבה היבשתית והימית של ישראל, בכמות שתהיה גדולה בהרבה ממה שניתן באמת למחזר כיום וככל הנראה גם בעתיד הקרוב.

המהלך הזה קורה בזמן שמדינות אירופה צועדות לקראת הפחתה משמעותית של כמויות הפלסטיק שנמצאות בשימוש אזרחי – ואף מחוקקות חוקים שונים שסייעו לאזרחים להיגמל ממנו, כגון המהלך החקיקתי הדרמטי של הפרלמנט האירופי להגביל מכירה והפצה של עשרה מוצרי פלסטיק חד-פעמי נפוצים עד שנת 2025. בישראל, נדמה שבכל פעם שלוקחים צעד קטן קדימה (כמו חוק השקיות, שנכנס לתוקף בתחילת 2017), חוזרים כמה צעדים ענקיים לאחור. היוזמה החדשה לצמצום אובדן המזון, שגם אם תצליח להקטין את כמויות המזון שהולך לפח – מאיימת להטביע אותנו בהררי פלסטיק חדשים. במקום למצוא פתרונות מקיימים, שיעזרו בחינוך הציבור להפחית את בזבז המזון (ואת השימוש בפלסטיק), היוזמה הזו למעשה מנסה להפחית בעיה סביבתית אחת באמצעות החמרת בעיה סביבתית אחרת.

### **רשתות השיווק חייבות להיות חלק מהפתרון**

הזרקור שהופנה בשנים האחרונות לבעיה החמורה של אובדן המזון הביא לא מעט מדינות, בעיקר אירופיות, לחפש פתרונות יצירתיים להתמודד עם הבעיה. דנמרק, למשל, לקחה על עצמה את הנושא ברצינות, והצליחה לצמצם את אובדן המזון שלה ב-25 אחוז בין השנים 2010-2016 באמצעות תכניות ממשלתיות שונות וגם יוזמות אזרחיות. כיוון שהאובדן בשלב הצריכה (כלומר, בחנות ובבית הצרכן) הוא אכן משמעותי מאוד, דנמרק השכילה לייצר תכנית ספציפית להפחתת אובדן מזון בכל רשתות השיווק במדינה. כך, למשל, תוצרת חקלאית יפה פחות, או מוצרים שהתוקף שלהם קרוב, נמכרים לצרכן בהנחה משמעותית – של 30-50 אחוז; כך מוצרי מזון שבארץ מועברים ברובם לפח, מגיעים לידיים שזקוקות להם באמת, תוך יצירת חיסכון באשפה וגם חיסכון כלכלי למי שמעוניין בכך או זקוק לכך.

כיוון שכאמור, האובדן בשלב הצריכה הוא אכן משמעותי מאוד) לפי דו"ח לקט ישראל ו-BDO החלק המשמעותי ביותר של אובדן הפירות והירקות – כ-18 אחוז – מתרחש בשלב זה, (אין ספק שרשתות השיווק חייבות להיות חלק מהפתרון. בצ'כיה, למשל, חוק מ-2018 מחייב את רשתות המזון הגדולות לתרום את עודפי המזון שלהם לארגוני צדקה. בצרפת אף הגדילו לעשות, והחל מ-2016 ישנו איסור על מרכולים להשליך לפח מזון שעודנו ראוי לצריכה, והעוברים עליו נקנסים. גם רשת המזון הגדולה Tesco הודיעה באותה שנה שכל סניפיה בבריטניה יעבדו בשיתוף פעולה עם אפליקציה, שתאפשר לארגונים לחלוקת מזון להגיע ולאסוף מסניפיה את מוצרי המזון שלה שאינם יכולים עוד להימכר בסוף כל יום עסקים.

במדינות הללו ובמדינות נוספות צמצום המזון האבוד אינו מתרחש בזכות הגברת השימוש באריזות. להיפך, טרנד הולך ועולה מציגמרכולים נטולי אריזות לחלוטין, כאלה שבהם גם הירקות, הפירות, הדגנים והקטניות מגיעים בתפזורת. חנויות כאלה לא רק מאפשרות לקונה להקטין את כמות הפלסטיק שהוא צורך, כי אם גם לקנות בדיוק את הכמויות להן הוא זקוק – וכך למעשה תורמות גם הן להקטנת אובדן המזון. אחד החששות הנוגעים ליוזמה של משרד החקלאות היא שבעוד אריזות פירות וירקות אולי תאריך את חיי המדף שלהם – אך כיוון שיהיה מדובר לרוב בכמות מוגדרת מראש של פריטים בכל אריזה, היא תגרום לצרכן לקנות בסך הכל הרבה יותר ממה שהוא צריך – ומכאן הדרך לפח היא קצרה.

## השתמש בירקות ופירות "מכוערים"

פרופ' אופירה אילון, מהחוג לניהול משאבי טבע וסביבה באוניברסיטת חיפה וממוסד שמואל נאמן בטכניון, אינה משוכנעת שמדובר בפתרון כה גרוע, אך לטענתה – חסר כרגע ידע מדעי מבוסס בנושא. "המטרה של המהלך היא להפחית פחת של ירקות ופירות, ומבחינה מדעית אין כרגע תשובה מה עדיף – ירקות ופירות שמושלכים לפח, או אריזות – שאולי ניתן למחזר אותן או להפיק מהן אנרגיה – כיוון שלא נעשה מחקר ייעודי לישראל בנושא", היא אומרת. "הדבר החשוב ביותר הוא לקבל החלטות ולקדם מדיניות מבוססת ידע. במחלקה לחקר תוצרת חקלאית לאחר הקטיף שבמשרד החקלאות נעשות עבודות על נושא האריזות והארכת חיי המדף של המוצרים, אבל כאמור, זהו רק חלק אחד של המשואה. החלק השני הוא הטיפול באריזות עצמן לאחר השימוש, וכל החלטה שמתקבלת בנושא חייבת להיות מבוססת על תהליך סדור של ניתוח עלות-תועלת של החלופות השונות, כשניתוח כזה חייב לכלול גם את העלויות הישירות והחיצוניות של טיפול בפסולת האורגנית לעומת הטיפול באריזות".

לפי אילון, פתרונות אחרים – בכל שלבי הייצור, ההפצה והצריכה של המזון – לא חסרים. "בכל שלב בשרשרת יש פתרונות", היא אומרת. "אצל החקלאים, למשל, אפשר לתכנן את הגידולים כך שלא תהיה הצפה של השוק, ועודפים להעביר לתעשייה או לנזקקים. בדרך מהשדה, דרך בתי האריזה למרכזים הלוגיסטיים של רשתות השיווק, צריך לשנות את הסטנדרטים של המראה של הפרי או הירק ולאפשר מכירה גם של פירות וירקות 'מאותגרים' מבחינה אסתטית. לפתן או עוגה אפשר להכין גם מתפוח עקום, מה גם שאם תתאפשר מכירה שלהם במחיר נמוך יותר – זה יסייע להורדת יוקר המחייה בארץ".

"ברשתות השיווק, ניתן לצמצם פחיתים באמצעות אחסון נכון – למשרד החקלאות יש הוראות אחסון גם למרכול וגם לבית", היא מוסיפה. "ואגב בבית, כמובן, לא חסרים דברים שאנחנו יכולים לעשות כדי להפחית את המזון שאנו זורקים לפח: תכנון מוקדם של הקנייה והבישולים לשבת, התאמת הקנייה לצרכים שלנו, אחסון נכון בבית. למשל, להכין רסק עגבניות אם העגבניות התרככו יתר על המידה, להכין 'לחם בננה' מהבננות שקצת השחירו, ופשטידת ברוקולי מהירק שהצהיב לו קצת במקרר".

ב-12.3 יתקיים בחיפה כנס "קיימות בישראל אתגרי המאה ה-21", יוזמה משותפת של החוג לניהול משאבי טבע וסביבה ותכנית ממשק – יישום מדע בממשל, ובו יידונו, בין היתר, פתרונות נכונים ומקיימים לבעיית אובדן המזון.

## להפנות את התקציב לחינוך הצרכנים

"גם אם חסר כרגע ידע מדעי מבוסס וחד-משמעי שיכול לתמוך בקבלת החלטות מבוססת מדע, המהלך של משרד החקלאות מתנגש עם הפעולות הרבות שנעשו בשנים האחרונות לצמצום צריכת הפלסטיק לסוגיו ופסולת האריזות בכלל בישראל", אומר ד"ר עדי לוי, המנהל המדעי של האגודה הישראלית לאקולוגיה ולמדעי הסביבה וראש החטיבה לסביבה וקיימות במכללה האקדמית אחוה. "במקום ללמוד מהמגמה החיובית המתרחשת באירופה ובמקומות רבים נוספים בעולם, לצמצם את ייצור וצריכת הפלסטיק לסוגיו בישראל ולהפנות את התקציב לפתרונות אחרים לצמצום בזבז מזון – כמו לדוגמה תמיכה שתאפשר לקמעונאים להוריד דרמטית את מחירים של מוצרים שחיי המדף שלהם קרובים לסיומם, ובמיוחד ירקות ופירות 'מכוערים', או תרומה של אותם מוצרים לעמותות המספקות מזון לשכבות החלשות – היוזמה החדשה שהציג משרד החקלאות מנסה לפתור בעיה כואבת אך בדרך לא דרך היוצרת בעיה אחרת, כאובה לא פחות".

“מימון ממשלתי ישיר להגדלת כמות אריזות הפלסטיק שאותן רוכש הצרכן הישראלי, חובב החד-פעמי, מהווה פגיעה קשה במאמצים רבי השנים לחינוך הציבור לצמצום השימוש בפלסטיק, ובאזרחים שנענים לקמפיינים הרבים הקוראים לצמצום צריכת שקיות, להפרדת פסולת לפחים השונים ולמיחזור בקבוקים ושמקדישים מזמנם וממרחם לכך”, הוא מוסיף.

“במקום לחשוב אחורה, כדאי שנחשוב קדימה ונרתום לטובת צמצום בזבוז המזון טכנולוגיות חדשניות לניהול מלאי ברשתות המזון ואפליקציות לניהול המלאי הביתי, טכניקות טיפול, אחסון והובלה מתקדמות בשרשרת שבין השדה לרשתות המזון, אריזות מתכלות או רב-פעמיות השומרות על המזון פיזית וביולוגית, וחינוך הצרכנים לאחסון המאריך את חיי המדף של תוצרת טרייה. ורחמנא לצלן, אולי אפילו נוסיף חינוך כלכלי בסיסי לתוכנית הלימודים בבתי הספר, שיבהיר לכל ילד וילדה שהאוכל שזורקים בבית כל יום יורד מתקציב המשפחה השנתי ועלול לבוא על חשבון החופשה הבאה בחו”ל”.