



POLSKIE MIĘSO

ISSN 2450-6516

www.polskie-mieso.pl

80 000 Japończyków ma
więcej niż 100 lat

Europa i USA mogą osiągnąć
„peak meat” w 2025 roku

COP 26 w Glasgow: „nie” dla
mięsa, ale my to co innego

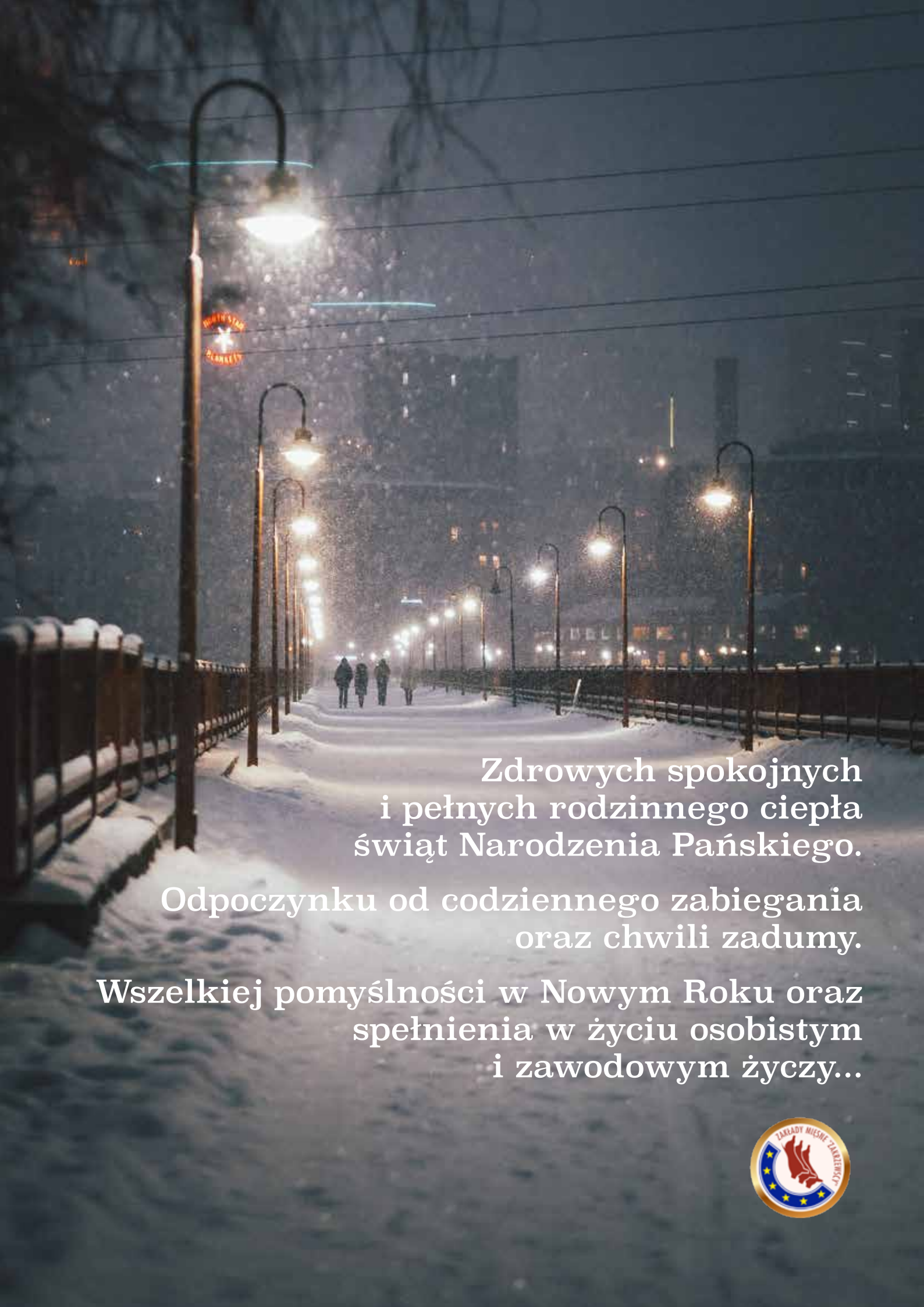
Jak Włosi biorą mięso
w obronę. Rozmowa
z Andrea Bertaglio

Fit for 55 - polityczne
i gospodarcze samobójstwo?

Kanał przemytu mięsa między
Hongkongiem a Chinami



MIĘSO GRA O TRON

A snowy night scene on a city walkway. The path is covered in snow and lined with streetlights that cast a warm glow. In the distance, a few people are walking. The sky is dark, and snow is falling. The overall atmosphere is peaceful and serene.

Zdrowych spokojnych
i pełnych rodzinnego ciepła
świąt Narodzenia Pańskiego.

Odpooczynku od codziennego zabiegania
oraz chwili zadumy.

Wszelkiej pomyślności w Nowym Roku oraz
spełnienia w życiu osobistym
i zawodowym życzy...



Awokado i migdały: grzeszni weganie

Zanim mięsożercy zostaną uznani za kolejną grupę społecznych pariasów, warto się zatrzymać i pomyśleć kilka rzeczy.

Dieta, która kiedyś była domeną małej i ekscentrycznej subkultury, teraz staje się dietą głównego nurtu. Szacuje się, że 8 % światowej populacji stosuje dietę wegańską. W ciągu dziesięciu lat rynek mięsa alternatywnego wzrośnie dziesięciokrotnie i osiągnie wartość ponad 100 miliardów euro, zastępując dziesięć procent światowego przemysłu mięsnego.

Istnieje wiele powodów, dla których ludzie przechodzą na dietę wegańską; wiele osób powołuje się na względy moralne i etyczne. Jedni atakują mięsożerców na podstawie fałszywych przesłanek o roli mięsa w stymulowaniu „toksycznej męskości” – w naszą tkankę kulturową głęboko wpleciony jest związek między mięsem a tradycyjnymi męskimi cechami. Dla współczesnego bojownika o sprawiedliwość społeczną najlepszym sposobem na uniknięcie „toksycznej” męskości jest usunięcie mięsa z diety. Gdyby tylko wszystko w życiu było takie proste, co?

Najnowszym powodem, dla którego warto zrezygnować z mięsa i nabiału są względy środowiskowe. Według wierzeń roślinożerców mięsożercy emitują dwa i pół razy więcej gazów cieplarnianych dziennie niż oni. Produkcja mięsa jest najnowszą sferą, którą obwinia się za niszczenie planety. W celu zapobieżenia katastrofie klimatycznej wzywa się nas do drastycznego ograniczenia spożycia mięsa. Sugeruje się przy tym, że moglibyśmy ograniczyć emisję gazów cieplarnianych nawet o 70 procent, gdybyśmy przyjęli dietę wegańską.

Amerikanin Michael Shellenberger w książce „Apokalipsa nigdy” przypomina, że ten alarmistyczny postulat odnosi się tylko do emisji z rolnictwa (niewielki ułamek całkowitej emisji gazów cieplarnianych). Przytacza też szereg badań, z których wszystkie prowadzą do podobnego wniosku. „Gdyby każdy Amerykanin przeszedł na weganizm”, mówi autor, „emisje zmniejszyłyby się zaledwie o 2,6 procent”.

Nadto nie wszystkie pokarmy roślinne są cnotliwe. Konsumpcja produktów na bazie soi, sprowadzanych z drugiego końca świata, jest szkodliwa dla środowiska (transport). Dwaj najwięksi przestępcy znajdują się po wegetariań-

skiej stronie debaty. Modne awokado zużywa 2000 litrów wody do produkcji kilograma owocu, a mleko migdałowe, niezbędny składnik kawy w modnych barach zużywa ok. 57 litrów wody do wyprodukowania zaledwie 16 migdałów. Co gorsza, 80 procent światowych zbiorów roślin wjałowym i podatnym na suszę stanie Kalifornia, co oznacza, że do nawadniania migdałów jest pobierana deficytowa woda. Jeśli mamy poważnie rozważyć podatek od mięsa, to z pewnością musimy także nałożyć podatek na tę niszczącą środowisko żywność.

Jak w przypadku każdej ideologii, niestety weganizm stał się polityczny. Zawsze znajdzie się ktoś, kto będzie chciał być bardziej ekstremalny. Freeganizm jest ideologią polegającą na ograniczaniu konsumpcji. Freeganie to ludzie, którzy żyją z tego, co wyrzucają inni ludzie. Jeśli mamy zamiar umieścić ich na stosie postępu, to czy freeganie są bardziej cnotliwi niż weganie, a weganie są w gruncie rzeczy konserwatystami?

Jakie opcje pozostają do wzięcia przez świadomych mięsożerców, jeśli nie zostaną freeganami lub weganami? Cóż, na początek możemy być mniej wybredni w kwestii tego, co jemy. Można to osiągnąć, jeśli zaczniemy jeść całe zwierzę, a nie tylko smaczne kawałki, takie jak polędwica, antrykot czy udziec. W każdym razie jedzenie mięsa z całą pewnością nie zniszczy naszej planety. I choć dla pozyskania mięsa trzeba uśmiercać zwierzęta, to z całą pewnością stanowi ono istotną część naszej diety i warunek przetrwania gatunku, tak jak było warunkiem jego powstania. To jednostka, a nie ustawa, powinna decydować, co będziemy jeść. Zamiast być przymuszonym lub zawstydzonym z powodu wybranej diety, ludzie muszą poznawać fakty (czy w sprawie środowiska, klimatu, czy w sprawie zdrowia), tak, aby mogli podejmować decyzje. Jeśli nie jesteśmy wolni w decydowaniu o swojej diecie, stawiamy krok na drodze do ustroju tyranii.

T.M.

Awokado zużywa 2000 litrów wody do produkcji kilograma owocu, a mleko migdałowe ok. 57 litrów wody do wyprodukowania zaledwie 16 migdałów

Spis Treści

- 3** Od redakcji. Awokado i migdały: grzeszni weganie
- 5** O pani, która nie zje mięsa po raz pierwszy po 40 latach
- 6** 2021-2031: tłuszcze w UE w dół, Chiny samowystarczalne
- 8** Kanał przemytu mięsa między Hongkongiem a Chinami
- 10** Jak Włosi biorą mięso w obronę. Rozmowa z Andrea Bertaglio
- 14** Next Normal. Rozmowa z doktorem Davidem Bosshartem
- 17** Wszystko oprócz gazów
- 18** Interpretacje, cholerne kłamstwa i statystyki - o szkodliwości hodowli zwierząt
- 24** 80 000 Japończyków ma więcej niż 100 lat
- 26** Jedzenie mięsa nie przystoi boskiemu krajowi
- 32** Warzywa dołączają w obliczu pandemii
- 34** COP 26 w Glasgow: „nie” dla mięsa, ale my to co innego
- 36** Fit for 55 - polityczne i gospodarcze samobójstwo?
- 42** Europa i USA mogą osiągnąć „peak meat” w 2025 roku
- 48** Czy wieprzowina to zdrowy wybór na święta?
- 50** Polityczna polaryzacja popytu na mięso
- 53** Kompromis hodowlany – jak zapobiec współczesnym konfliktom na wsi?



*Jak Włosi biorą mięso w obronę.
Rozmowa z Andrea Bertaglio*

– str. 10



Next Normal. Rozmowa z doktorem Davidem Bosshartem

– str. 14

WYDAWCA:

Związek  polskie mięso polish meat association

Prezes Związku
WITOLD CHOIŃSKI

Redaktor prowadzący: Tomasz Mocarski

Źródło zdjęć:
pixabay.com, unsplash.com
archiwum Polskie Mięso

Adres redakcji:

ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
tel. 722 220 505
redakcja@polskie-mieso.pl
www.polskie-mieso.pl

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i artykułów sponsorowanych. Reprodukacja lub przedruk wyłącznie za pisemną zgodą redakcji.

O pani, która nie zje mięsa po raz pierwszy po 40 latach

W 2012 roku felietonistka New York Timesa Ariel Kaminer rzuciła wyzwanie swoim mięsożernym czytelnikom, aby dali racjonalne i moralne uzasadnienie dla konsumpcji mięsa. Zasady były proste: prace musiały zawierać 600 słów lub mniej i skupiać się na problemie... dlaczego jedzenie mięsa jest etyczne. Zwycięstwo (spośród 3 000 tekstów) przypadło pani Ingrid Newkirk za tekst pt. „Zamierzam zjeść mięso po raz pierwszy od 40 lat”. Kiedy doszedłem do finalnego akapitu dowiedziałem się, że pani zamierza powrócić do mięsa, ale laboratoryjnego, ale to wg mnie nie wchodzi w paragon. Żeby nie przedłużać, moim zwycięzcą został Pan Justin Green za tekst „To jest umowa, którą zawarliśmy”. Oto interesujący fragment:

Rolnicy wiedzą od zawsze: udomowienie zwierząt i uprawa warzyw idą ze sobą w parze. Uprawa warzyw jest z natury procesem ekstrakcyjnym, usuwającym składniki odżywcze z gleby, więc zrównoważony system wymaga innych nakładów, aby je zastąpić. Każdy przydomowy ogrodnik wie, że nawóz zwierzęcy wzbogaca glebę, więc nie powinno dziwić, że związek między zwierzętami a warzywami jest tak podstawowy, że został wbudowany w same słowa: słowo „nawóz” wywodzi się z łacińskiego manuopera, co oznacza pracę ręczną. Podczas mojego pierwszego sezonu na farmie, stopniowo pogodziłem się z myślą, że używanie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego ma sens, zwłaszcza w przeciwieństwie do alternatywy, jaką są syntetyczne nawozy chemiczne.

Nasz system żywnościowy opiera się na układach pomiędzy hodowcą a uprawianym gatunkiem. Zarówno w przypadku roślin, jak i zwierząt, dokonaliśmy selekcji pod kątem cech takich jak smak, szybkie dojrzewanie i odporność na choroby, często kosztem cech, które pozwoliłyby organizmowi przetrwać samodzielnie, zwłaszcza w klimacie, który naturalnie nie byłby dla niego korzystny. W wielu przypadkach rośliny i zwierzęta, które uprawiamy i jemy, wykazują jedynie niewielkie podobieństwo do swoich dzikich przodków. Układ jest prosty: my, ludzie, tworzymy środowisko, w którym roślina lub zwierzę może się rozwijać, zachęcamy do rozmnażania, a w zamian zbieramy część plonów.

Tak jak muszę usuwać bardziej agresywne rośliny, aby zapewnić sukces moim źle wyposażonym pomidorom, tak ja, jako rolnik i opiekun nieszczęsnych kurczaków, mam obowiązek zapewnić im pożywienie, wodę i bezpieczeństwo przed niezliczonymi drapieżnikami czającymi się w pobliżu linii drzew. Ta relacja dotyczy fundamentu etycznego pytania o jedzenie mięsa. Chociaż można uznać różnicę między roślinami i zwierzętami, są one częścią tego samego systemu, wzajemnie się odżywiają i gwarantują przetrwanie wszystkich zaangażowanych stron. Zrównoważony system wymaga współzależności i równowagi.

Samo zrozumienie tych zależności nie zapewnia jednak solidnej etycznej obrony jedzenia mięsa. Zwierzęta odgrywają istotną rolę w naszym systemie żywnościowym, jednak niezaprzeczalnym faktem jest, że znaczna część naszej produkcji została wytrącona z równowagi. Nie wystarczy po prostu zadbać o bezpieczeństwo i przetrwanie moich zwierząt. Jako czujące istoty, z którymi jestem zaangażowany w partnerstwo, mam obowiązek okazywać im szacunek i życzliwość, zarówno w życiu, jak i w śmierci. Nie potrafię znaleźć moralnego usprawiedliwienia dla hodowli na skalę przemysłową, która nie przestrzega naszej strony umowy.

Prawie 25 lat po tym, jak zdecydowałam, że jedzenie zwierząt jest złe, teraz zdaję sobie sprawę, że to nie jest takie proste. Istnieje etyczna opcja - a nawet odpowiedzialność - za jedzenie zwierząt, które są hodowane w ramach zrównoważonego systemu rolniczego i zabijane ze współczuciem wymaganym przez nasz związek. Na tym, w gruncie rzeczy, polega umowa.

T.M.

2021-2031:
tłuszcze w UE w dół,
Chiny samowystarczalne



Produkcja masła, sera i wieprzowiny w UE spadnie w scenariuszu, w którym całkowite spożycie tłuszczu w UE zmniejszy się do poziomu zalecanego przez Światową Organizację Zdrowia (WHO). Część utraconej konsumpcji w UE zrekompensuje eksport. KE przewiduje dalej, że Chiny osiągną samowystarczalność w zakresie mięsa i przetworów mlecznych, a najbardziej ucierpi wieprzowina w UE, co doprowadzi do spadku produkcji i cen, a w ślad za tym do wzrostu konsumpcji. To tylko niektóre z przewidywań dwóch scenariuszy zawartych w sprawozdaniu „European Union agricultural outlook for 2021-31” opublikowanym 9 grudnia 2021 r. przez Komisję Europejską.

Pierwszy scenariusz zakłada stopniowe obniżanie do zalecanego przez WHO poziomu spożycia tłuszczu ogółem, w sumie o 30% w UE. Przewiduje się, że to przesunięcie doprowadzi do spadku dziennej podaży kalorii na osobę o 304 kcal w 2031 roku. Spożycie węglowodanów i białka spadnie łącznie o około 20 kcal, podczas gdy stosunek kalorii pochodzenia roślinnego do zwierzęcego pozostaje stabilny (na poziomie 2,5:1). Sprawozdanie prognozuje tygodniowy spadek spożycia per capita o 17g w przypadku masła, 84g w przypadku sera, 119g w przypadku wieprzowiny, 179g w przypadku olejów roślinnych i 345g w przypadku świeżych produktów mlecznych.

Konsumpcja i ceny bardziej tłustych towarów spadną, ale wysoki popyt z różnych stron świata poprawi bilans handlowy UE. Na przykład w tym scenariuszu UE staje się eksporterem netto oleju słonecznikowego, z dodatnim saldem w wysokości 0,2 mln ton, prawdopodobnie w wyniku rosnącego popytu importowego w Azji i na Bliskim Wschodzie. Konsumpcja wieprzowiny, spadnie o 19%, ale większość tego spadku jest kompensowana przez zwiększony eksport.

W tym scenariuszu produkcja masła i sera spadnie odpowiednio o 2 % i 13 %, co wynika ze spadku popytu. W przypadku masła większość utraconej konsumpcji jest kompensowana przez wzrost wywozu i spadek przywozu. Jednak w przypadku sera eksport stanowi jedynie 20 % utraconej produkcji. Produkcja mleka spada o 2 %, przy niższym popycie krajowym, co prowadzi do zmniejszenia stada bydła mlecznego. Jeśli chodzi o ceny, najdotkliwsze są spadki o cen masła 32 % i 15 % w przypadku wieprzowiny.

Konsumpcja i ceny bardziej tłustych towarów spadną, ale wysoki popyt z różnych stron świata poprawi bilans handlowy UE.

Chiński rynek mleczarski jest znacznie mniejszy niż rynek mięsny, ponieważ chińscy konsumenci dopiero stopniowo odkrywają nowe produkty mleczne.

Ponadto zmniejszenie pogłowia bydła mlecznego i produkcji wieprzowiny mogłoby również spowodować spadek całkowitych emisji gazów cieplarnianych w rolnictwie o 4 Mt CO₂eq, czyli o 1,2 % w porównaniu z wariantem podstawowym.

Spożycie mięsa w Chinach wzrośnie o prawie 11 milionów ton w ciągu najbliższych 10 lat.

Drugi scenariusz analizuje wpływ osiągnięcia przez Chiny samowystarczalności w zakresie produkcji mięsa i przetworów mlecznych do 2031 r. Obecnie Chiny są największym na świecie producentem mięsa i przetworów mlecznych, w tym wodącym producentem wieprzowiny i baraniny, drugim co do wielkości producentem drobiu i czwartym co do wielkości producentem wołowiny. Najczęściej spożywana jest wieprzowina, a następnie drób, wołowina i baranina. Mimo że Chiny pozyskują większość swojego mięsa z rynku krajowego, nadal są największym na świecie importerem wieprzowiny i baraniny oraz drugim co do wielkości importerem wołowiny i drobiu. Jeśli chodzi o prognozy, przewiduje się, że spożycie mięsa w Chinach wzrośnie o prawie 11 milionów ton w ciągu najbliższych 10 lat.

Chiński rynek mleczarski jest znacznie mniejszy niż rynek mięsny, ponieważ chińscy konsumenci dopiero stopniowo odkrywają nowe produkty mleczne, biorąc pod uwagę historycznie wysoki poziom nietolerancji dla laktozy. Najczęściej spożywane i produkowane jest pełne mleko w proszku (WMP). Zależność Chin od importu produktów mlecznych jest znacznie wyższa niż w przypadku mięsa. Na przykład, import pokrywa około jednej trzeciej krajowej konsumpcji sera i PMP. Przewiduje się, że spożycie przetworów mlecznych wzrośnie nieznacznie, o około 200 000 ton.

Najbardziej dotknięte zostaną rynki, które mają największy udział w wywozie do Chin.

W drugim scenariuszu najbardziej dotknięte są rynki, dla których Chiny są największym udziałowcem w wywozie. Dotyczy to serwatki w proszku, PMP, baraniny, wołowiny, wieprzowiny, odtłuszczonego mleka w proszku i masła, co przekłada się na duże spadki cen na rynku światowym przy znacznie niższym popycie na eksport. Niższy popyt na unijny wywóz mięsa i przetworów mlecznych prowadzi do niższych cen producenta, w szczególności w przypadku wieprzowiny i serwatki w proszku.

T.M.



電話錄音
林先生

Kanał przemytu mięsa między Hongkongiem a Chinami

Wraz ze wzrostem chińskiej gospodarki rośnie również apetyt na mięso. Konsumpcja mięsa w kraju stale rośnie od 1960 roku. Aby zaspokoić rosnący popyt, przemytnicy szmuglują miliony funtów wieprzowiny, drobiu i ryb do kraju przez Hongkong – czasami ze śmiertelnymi konsekwencjami – donosi insider.com

W typową noc aż do 100 łodzi czeka na przewóz przemycanego mięsa do Chin kontynentalnych. Przemytnicy zatrudniali większe statki, ale gangi Triady, które kontrolują drogę wodną – według dziennika South China Morning Post – prawdopodobnie Sun Yee On (największa na świecie triada. Ma około 50 tys. członków. Działa w Hongkongu, Chińskiej Republice Ludowej, Wielkiej Brytanii, Holandii i Stanach Zjednoczonych), 14K (Triada założona w Kantonie w 1945 jako grupa antykomunistyczna. W 1949 grupa przeniosła się do Hongkongu) i Wo Shing Wo (jest najstarszym ze stowarzyszeń triadowych Grupy Wo i jest triadą o najdłuższej historii w Hongkongu) – odkryły, że łodzie motorowe pozwalają im skuteczniej unikać władz.

Władze Chin skonfiskowały 200 przemycanych kontenerów zawierających 5 600 ton produktów mięsnych o wartości ponad 257 milionów dolarów.

Nienasycony
apetyt Chin
na mięso
napędza biznes
na czarnym rynku

Na początku października, zgodnie z przekazem South China Morning Post, po miesiącach obserwacji, władze Hongkongu zorganizowały obławę na przemytników mięsa. Łup wyniósł 1 700 ton mrożonego mięsa o wartości 64 milionów dolarów. Następnie 19 października policja przeprowadziła drugi atak na placu kontenerowym w Lok Ma Chau, w pobliżu granicy z Chinami kontynentalnymi. Tym razem władze znalazły 200 kontenerów zawierających 5 600 ton niezgłoszonych produktów mięsnych. Władze oszacowały wartość przesyłki, która obejmowała wołowinę, wieprzowinę, jagnięcinę i podroby, na ponad 257 milionów dolarów.

Nienasycony apetyt Chin na mięso napędza biznes na czarnym rynku

Chiny są światowym konsumentem mięsa numer jeden, ale nie zawsze tak było. Jeszcze w 1975 roku Chiny skonsumowały około 7 milionów ton mięsa, a w 2018 roku było

to już 86,5 mln ton. Wielkość importu mięsa w 2020 roku sięgnęła 5 milionów ton mięsa. Według Our World in Data przeciętny Chińczyk jadł mniej niż 5 kilogramów mięsa rocznie w 1960 roku. Ale liczba ta wzrosła czterokrotnie pod koniec 1980 roku i osiągnęła 63 kilogramy w 2021 roku. To średnie roczne spożycie mięsa na mieszkańca w Chinach ma wzrosnąć o dodatkowe 27 kilogramów do 2030 r.

Ale wraz ze wzrostem spożycia mięsa, pojawiły się problemy z zaopatrzeniem. W 2018 r. gwałtowny wzrost liczby przypadków afrykańskiego pomoru świń zmusił chiński rząd do wyrzucenia milionów świń. Likwidacja stad kosztowała kraj około 1 miliarda dolarów i doprowadziła do spadku PKB Chin o 1%. . Mniej więcej w tym samym czasie wojna handlowa między Chinami a USA spowodowała, że produkty wieprzowe z USA zostały objęte dodatkowym 25-procentowym cłem. Chiny nałożyły również surowsze ograniczenia importowe i wysokie cła – niektóre nawet do 80% lub 90% – na kilka krajów, które otwarcie krytykowały rząd. Taryfy te miały wpływ na zmniejszenie sektora, a ceny mięsa w Chinach kontynentalnych wzrosły o 87,6% rok do roku od czerwca 2019 r. do czerwca 2020 r. Ceny wołowiny i jagnięciny wzrosły odpowiednio o 21,2% i 11,2%. Ceny wieprzowiny odnotowały największy wzrost, z aż 135,2% wzrostem cen w ciągu roku.

Biorąc pod uwagę wszystkie te dodatkowe koszty związane z legalnym pozyskiwaniem mięsa, nic dziwnego, że niektórzy szukają tańszego sposobu na zakup produktów.

„Baranina szczurów” i „mięso zombie”

Nieuregulowany charakter przemycałej żywności oznacza, że konsumenci nie zawsze kończą zakupy z tym, co jest reklamowane. W 2013 roku chińskie władze skonfiskowały 20 000 ton nielegalnego mięsa i aresztowały 904 osoby w związku z planem sprzedawania mięsa szczurów i lisów jako baraniny. Dwa lata później władze skonfiskowały kolejne 100 000 ton mrożonego mięsa, które zostało przemycone do Chin przez lokalne gangi. Niektóre z przechwyconych partii to „mięso zombie” – mrożone produkty mięsne, które pochodzą sprzed dziesięcioleci. W jednym przypadku agenci celni odkryli zamrożone kurze

łapki z 1967 roku. Przemysłownicy mięsa często nie są szczególnie zainteresowani jakością mięsa, które przewożą przez granice.

Niektórzy przemysłownicy przestali zwracać sobie głowę chłodzeniem mięsa, pakując kawałki brazylijskiej wołowiny i innych produktów mięsnych w stare płócienne torby i plecaki, aby uniknąć agentów celnych. „Hong Kong Customs jest zaangażowany w zwalczanie przemytu. W oparciu o skuteczną strategię oceny ryzy-



ka, celnicy energicznie przeprowadzają kontrole pasażerów, ładunków, paczek pocztowych i transportów w różnych punktach kontrolnych i granicach morskich w celu zwalczania kontrabandy, w tym przemycań mrożonego mięsa. Departament prowadzi również regularne patrole morskie i lądowe w Specjalnym Regionie Administracyjnym Hongkong. W 2020 roku udało się odzyskać 3 344 tony mięsa.

W Hongkongu każda osoba uznana za winną przemytu mięsa może zostać ukarana grzywną w wysokości 2 milionów dolarów hongkońskich (256 652 USD) i uwięziona na okres do siedmiu lat.

Jednak pomimo tych potencjalnych kar wielu przemysłowników pozostaje niezrażonych, ponieważ operacje są teraz tak rozległe, że utrata statku lub dwóch na rzecz agentów celnych nie jest wielką stratą.

T.M.



Rozmowa z Andrea Bertaglio

Jak Włosi biorą mięso w obronę?



TM: Co to jest Carni Sostenibili, dlaczego projekt powstał i kiedy....

Andrea Bertaglio: Carni Sostenibili (Zrównoważone Mięso) to projekt komunikacyjny, który ma na celu zidentyfikowanie kluczowych kwestii, stanu wiedzy oraz najnowszych trendów w zakresie wytycznych naukowych i technicznych. Celem jest przeciwstawienie się dezinformacji szerzonej od co najmniej czterech dekad na te tematy, pokazując w zamian, że produkcja i konsumpcja mięsa może być zrównoważona, zarówno dla zdrowia, jak i dla środowiska.

Do tej pory w debacie na temat produkcji i konsumpcji mięsa nie uwzględniano punktu widzenia producentów mięsa. A przecież mogą

oni, bardziej niż ktokolwiek inny, dostarczyć informacji, szczegółów i danych, które są przydatne do skorygowania, tam gdzie to konieczne, opinii opartych na uprzedzeniach, jeśli nie całkowicie błędnych. Tak więc, w 2012 roku, grupa podmiotów z sektora hodowlanego (firmy i stowarzyszenia) rozpoczęła w logice przejrzystości przedkonkurencyjnej wspieranie badań naukowych, które mogłyby pokazać prawdę o mięsie i sektorze hodowlanym.

Zrodzona ze wspólnego celu trzech głównych włoskich stowarzyszeń przemysłu mięsnego, Assocarni, Assica i Unaitalia, inicjatywa ta (i jej strona internetowa: carnisostenibili.it/pl) ma na celu objęcie wszystkich tematów związanych ze światem mięsa. Jest to bezprecedensowy projekt w Europie, przyczyniający się, dzięki pouczającemu i informacyjnemu podejściu, do zrównoważonej dyskusji na temat zdrowia, żywienia, dobrostanu zwierząt i zrównoważonego rozwoju.

Jakie jest źródło ataków na mięso?

AB: Z tego, co widzę, istnieją dwa podstawowe źródła ataków na sektor mięsny, często krzyżujące się ze sobą: ideologiczne i ekonomiczne/finansowe. Innymi słowy, dwa rodzaje ludzi atakują producentów i konsumentów mięsa: ludzie wyznający ideologie takie jak weganizm i ludzie zainteresowani produkcją substytutów lub alternatyw mięsa, takich jak sztuczne mięso na bazie roślin lub mięso hodowane w laboratoriach.

Ich przesłanie jest zawsze takie samo: mięso jest szkodliwe dla zdrowia i środowiska, wędliny powodują raka, intensywna hodowla maltretuje zwierzęta, itd. Stek fałszywych wiadomości jest kopiowany i wklejany, aby wywołać szum, przyciągnąć uwagę, przyciągnąć kliknięcia na stronie internetowej/kanale YouTube, sprzedać egzemplarze książek lub, w przypadku niektórych organizacji pozarządowych, uzyskać hojne dotacje od tych, którzy myślą, że wszystko, co mówią, jest prawdą.

Głównie niektóre „ekologiczne” organizacje pozarządowe są w stanie przemówić do trzewi opinii publicznej, publikując posty, petycje lub filmy, w których stwierdzają, że hodowla zwierząt jest złem, ale ani razu nie wyjaśniają, czym jest hodowla zwierząt. Nigdy nie powiedzą, że umiarkowane spożycie mięsa jest konieczne dla dobrego zdrowia, że zwierzęta hodowlane odgrywają znaczącą rolę w zachowaniu bioróżnorodności i krajobrazów, że prawdziwym problemem dla klimatu jest transport i produkcja energii, a nie rolnictwo.



Andrea Bertaglio jest dziennikarzem, ekspertem specjalizującym się w tematyce hodowli zwierząt, zmian klimatycznych i kwestii środowiskowych. Ekspert Włoskiej organizacji Carni Sostenibili

„W debacie na temat produkcji mięsa nie uwzględnia się punktu widzenia producentów mięsa”

Stek fałszywych wiadomości jest kopiowany i wklejany, aby wywołać szum, przyciągnąć uwagę, przyciągnąć kliknięcia

W zrównoważonej diecie wpływ na środowisko żywności bogatej w białka jest porównywalny z efektami środowiskowymi generowanymi przez żywność pochodzenia roślinnego

Wszystkie te ataki na sektor mięsny potencjalnie szkodzą naszemu zdrowiu, środowisku i klimatowi. Ponadto, według ostatniego raportu ONZ na temat żywienia, stale rosnący chór krytyki i ataków na rolnictwo i hodowlę zwierząt na zachodzie zagraża zdrowiu najbiedniejszych na świecie. Zwierzęta gospodarskie są niezbędne dla pół miliarda rodzin o niskich dochodach w krajach rozwijających się, aby zapobiec ubóstwu i niedożywieniu. Bydło, świnie, kozy, owce, kurczaki i wielbłądy są uważane przez wiele rodzin za ich najważniejszy majątek, źródło utrzymania ekonomicznego i żywienia, zapewniając, że ich dzieci nie dorastają niedożywione.

Jakie są najlepsze przykłady waszych działań? I co to jest klepsydra środowiskowa?

Jako projekt komunikacyjny, Carni Sostenibili od samego początku zorganizowało wiele wydarzeń online i „fizycznych”. Konferencje, kongresy, sympozja naukowe, prezentacje książek, wydarzenia we włoskim Senacie i Parlamencie Europejskim, degustacje z udziałem znanych

równanie pomiędzy produktami spożywczymi, które jest niezwykle jasne przy użyciu wartości jednostkowych, staje się znacznie mniej jasne, gdy jest skorelowane z prawidłową tygodniową dietą i zalecanymi porcjami. Przedstawiając graficznie tę koncepcję, wychodząc od zalecanego tygodniowego spożycia proponowanego w wytycznych żywieniowych i mnożąc je przez średni wpływ na środowisko różnych kategorii żywności, otrzymujemy innowacyjną reprezentację graficzną przypominającą klepsydrę.

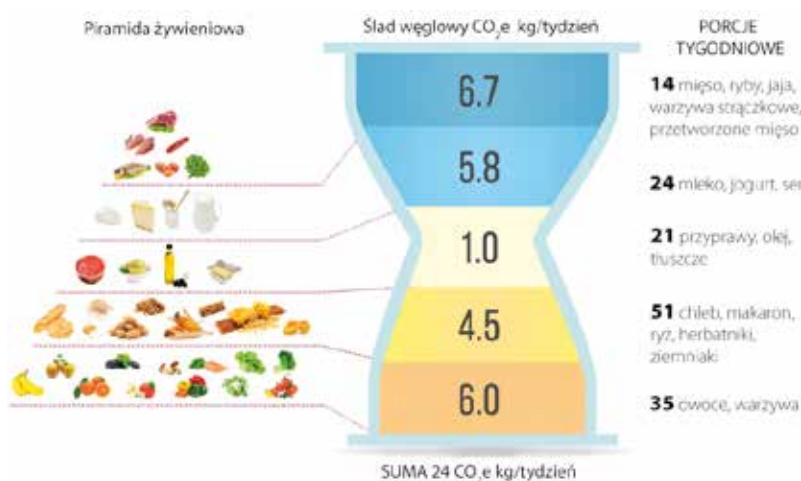
Najważniejszym aspektem jest to, że w zrównoważonej diecie (jak np. dieta śródziemnomorska), wpływ na środowisko żywności bogatej w białka (mięso, ryby, jaja, rośliny strączkowe, wędliny) jest porównywalny z efektami środowiskowymi generowanymi przez żywność pochodzenia roślinnego (owoce, warzywa). Jeśli są spożywane w odpowiednich ilościach, różne kategorie żywności mają podobne „obciążenie środowiskowe” (w ekwiwalencie CO₂), równomiernie rozłożone wzdłuż klepsydry. Dlatego można powiedzieć, że zrównoważona dieta jest korzystna dla zdrowia i środowiska.

Klepsydra została stworzona z uwzględnieniem różnych rodzajów żywności ze świadomością, że reprezentacja przedstawiona w raporcie „Zrównoważony rozwój mięsa i wędlin we Włoszech” nie jest jedyną, ponieważ istnieje niezliczona ilość kombinacji częstotliwości konsumpcji i ulubionych produktów spożywczych.

Czy możesz opowiedzieć o sukcesie Carni Sostenibili?

W ciągu kilku lat Carni Sostenibili wzbudziło duże zainteresowanie, a co ważniejsze, stało się punktem odniesienia dla całego sektora hodowlanego w całej Europie. Coraz częściej spotykamy się z artykułami odnoszącymi się do działalności tej organizacji i to wszystko bardzo nas cieszy. Jednak wśród najważniejszych sukcesów, takich jak rozmowy z ważnymi politykami i ustawodawcami zarówno w Rzymie, jak i w Brukseli, czy goszczenie naszych ekspertów i współpracowników w ważnych programach radiowych i telewizyjnych, jedna rzecz jest szczególnie istotna: inspirowanie innych do rozpowszechniania prawidłowych informacji na temat mięsa. Praca Carni Sostenibili zainspirowała narodziny ważnej platformy: European Livestock Voice (ELV), wielopodmiotowej grupy partnerów UE z łańcucha żywnościowego zwierząt gospodarskich, którzy postanowili zjednoczyć się, aby przywrócić zrównoważoną deba-

KLEPSYDRA ŚRODOWISKOWA: SYMBOL PROJEKTU



Źródło: Carni Sostenibili

szefów kuchni, takich jak Massimo Bottura, zjazdy rolników, naukowców zajmujących się żywnością, weterynarzy czy pediatrów, prezentacje samego projektu w całej Europie lub w USA. I znowu, wydarzenia dedykowane dzieciom, osobom starszym lub uprawiającym sport (a więc grupom ludzi, którzy bardziej niż ktokolwiek inny potrzebują włączenia mięsa do swojej diety), itd.

Każda dieta ma pewien wpływ na środowisko, często dużo większy niż się wydaje. Aby je obliczyć, Carni Sostenibili opracowało tak zwaną „Klepsydrę Środowiskową”, która stała się również symbolem jej pracy. Bezpośrednie po-

tę na temat sektora, który odgrywa tak istotną rolę w bogatym dziedzictwie i przyszłości Europy. Podobnie jak Carni Sostenibili we Włoszech, ELV gromadzi na poziomie europejskim stowarzyszenia reprezentujące sektory od zdrowia zwierząt po paszę, hodowlę i chów zwierząt oraz rolników, aby informować opinię publiczną o społecznej wartości produkcji zwierzęcej i jej wkładzie w globalne wyzwania, oferując inną perspektywę w toczących się debatach.

Popierasz tezę o zmianach klimatu spowodowanych przez człowieka?

Nie jestem klimatologiem, ale fakt, że my, ludzie, wprowadziliśmy do atmosfery niewiarygodnie ogromne ilości CO₂ i gazów cieplarnianych w ciągu kilku dekad sprawia, że „wierzę”, że to wszystko ma jakieś konsekwencje. Więc tak, popieram tę tezę. Ale nawet jeśli jesteśmy tylko świadkami kolejnego cyklu, przez który klimat przechodzi od narodzin tej planety, uważam, że zmniejszenie naszego śladu węglowego ma sens z wielu powodów. Po pierwsze, konieczność uwolnienia się od paliw kopalnych (faktycznego źródła zmian klimatycznych) oznacza mniejsze koszty, lepsze zdrowie i prawdopodobnie mniej wojen, aby je uzyskać.

Zwierzęta hodowlane i rolnictwo są często oskarżane o bycie głównym źródłem zmian klimatycznych. Nikt jednak nie bierze pod uwagę, że są one jedynymi rodzajami działalności człowieka, które oprócz emisji gazów cieplarnianych, powodują również pochłanianie dwutlenku węgla. Tak, jeśli hodowla zwierząt jest dobrze zarządzana, może przyczynić się do ochłodzenia klimatu. Dlatego ważne jest, aby nie walczyć z tymi, którzy twierdzą, że zmiany klimatyczne istnieją, ale niech wszyscy wiedzą, że zwierzęta gospodarskie są częścią rozwiązania, a nie problemu. Ogólnie rzecz biorąc, nie tylko w odniesieniu do zmian klimatycznych, przejście z podejścia defensywnego na proaktywne byłoby bardzo przydatne.

Jak sądzisz, dlaczego nie ma prawdziwego dialogu między aktywistami - w tym naukowcami, dziennikarzami i organizacjami takimi jak twój, chyba że jest taki dialog)?

Myślę, że jest wiele powodów. Rzeczywiście, jak już wspominałem, za propagandą wege-friendly stoją ogromne interesy, a mówimy tu o wielu miliardach euro (lub dolarów). Ten sprytny, dobrze prosperujący marketing, który sprawia, że ludzie czują się winni lub „nieetyczni”, jeśli jedzą mięso,



Źródło: Carni Sostenibili

inwestuje mnóstwo pieniędzy w komunikację, więcej niż w reklamę. I używa do tego potężnego narzędzia, jakim jest ideologia działaczy na rzecz ochrony środowiska i praw zwierząt. Innymi słowy, jest dla mnie całkiem jasne, że miliardy zainwestowane w produkty zastępujące mięso wykorzystują lub finansują mniej lub bardziej naiwnych ludzi i grupy troszczące się o bogactwo zwierząt i środowiska (tak jakbyśmy wszyscy tego nie robili).

Ludzie muszą w coś wierzyć. W dzisiejszych czasach, w których „Bóg umarł”, a polityka nie jest zbyt pociągająca, możliwość włożenia naszych przekonań w ochronę zdrowia, zwierząt i planety jest po prostu doskonała. Tak więc, pieniądze i ideologia są głównym powodem niemożności porozumienia się z tymi, którzy sprzeciwiają się produkcji i konsumpcji mięsa.

Są też inne powody, takie jak ogromne ego niektórych naukowców, którzy nigdy w życiu nie widzieli farmy, ale mówią, piszą i publikują prace lub raporty na temat wpływu farm (przysięgam, że spotkałem się z tego typu ludźmi). Nie wspominając już o bańce dezinformacji, w której wszyscy żyjemy, stworzonej z algorytmów zamykających nas w tzw. komorach echa, gdzie przekonania ludzi pozostają zamknięte w systemie wzmacniającym ich istniejące poglądy bez napotykania przeciwstawnych opinii. Wszyscy jesteśmy przekonani, że jesteśmy hiperinformowani dzięki Internetowi i mediom społecznościowym. Mimo to, mamy tendencję - i jesteśmy porywani przez algorytmy wyszukiwarek i mediów społecznościowych - do czytania tylko tego, co nam się podoba lub co już odpowiada naszym przekonaniom. Jest to, moim zdaniem, największy paradoks naszych czasów i musimy się z niego wydostać, zanim będzie za późno. Zalewająca nas dziś dezinformacja może wyglądać dziś nieuchwytnie, wręcz nieszkodliwie, ale jej skutki są realne.

Zwierzęta hodowlane i rolnictwo są jedynymi rodzajami działalności człowieka, które oprócz emisji gazów cieplarnianych, powodują również pochłanianie CO₂

Rozmowa z doktorem Davidem Bosshartem

Next normal

„Główną korzyścią z uprzemysłowienia rolnictwa była bez wątpienia eliminacja głodu – najpierw w bogatym, zachodnim świecie, a następnie, stopniowo, w szerszej skali globalnej. Większość z nas uważa obecnie taną żywność i bezpieczeństwo żywności za coś oczywistego. W istocie, tanie mleko i tanie mięso są niemal uważane za podstawowe prawa człowieka. Ale teraz zdajemy sobie sprawę, że jest pewien minus tego wszystkiego – i staje się on coraz bardziej widoczny każdego dnia. Kapitał naturalny cały czas się kurczy, a degradacja gleby i przetłóczenie postępują coraz szybciej. Aby rozwiązać te i inne powiązane problemy, musimy opracować nowe metody produkcji i dystrybucji, na nowo wyobrazić sobie sposób, w jaki jemy i zrozumieć, dlaczego generujemy tak wiele niepotrzebnych odpadów. Przemysł spożywczy nie może być dłużej postrzegany jako gigantyczny bufet, którego wzorem jest amerykański konsument. Świadomość tych kwestii wzrasta, ale teraz stała się ona walką z czasem. Jaki jest sens posiadania zdrowych ludzi na chorej planecie?”

Dr David Bosshart



Tomasz Mocarski: David, zacznę od cytatu z twojej wypowiedzi we wstępie do raportu „Our Food and the Pandemic”. Napisałeś tam, że w czasie tej pandemii wydaje się, że istnieją dwie odrębne grupy konsumentów: ci, którzy mają teraz więcej czasu na gotowanie i codzienne spożywanie zdrowej żywności oraz ci, którzy powracają do wzorców z lat 80. polegających na spożywaniu szybkiej, przetworzonej i raczej niezdrowej żywności. Dalej piszesz, że nawyki żywieniowe konsumentów nie są jedyną rzeczą, na którą wpłynął kryzys Covid-19. Cała sieć wartości jest w rozsypce. Fabryki muszą wstrzymać produkcję z powodu wirusa. Robotnicy mogą stracić pracę. Rolnicy muszą odstrzelić lub zagazować swoje zwierzęta, ponieważ duże zakłady mięsne są zamknięte. Supermarkety nie mają zapasów lub muszą racjonować produkty, na które jest duży popyt. To pokazuje, jak krucha jest światowa produkcja żywności. Czy to rozumiesz przez next normal?

David Bosshart: Next normal oznacza też, że nie ma nowej normy, jest tylko więcej wyzwań, ponieważ kolejne badania dowiadują się więcej o nas jako ludziach i konsumentach. Nie możemy wrócić do „starych, dobrych czasów”. To naiwna iluzja.

Jeszcze około 5 lat temu nikt tak naprawdę nie przejmował się jedzeniem. Było dostępne, tanie i w zasadzie chodziło o kalorie

Jakie są, oprócz pandemii, największe wyzwania naszych czasów dla rynku żywności?

Żywność i energia są najważniejszymi tematami - gospodarka jest tylko systemem konwersji energii. Tak więc energia i przyjemność, jaką czerpiemy z naszego jedzenia, są teraz ważniejsza niż kiedykolwiek. Jak wykorzystujemy przestrzeń i glebę, co jemy i jak jemy. Mięso jest ważne, ale to produkt luksusowy. Podobnie jak mleko czy jogurt. Potrzeba alternatywnych białek staje się pilną kwestią w czasach zmian klimatycznych, świadomości zdrowotnej i dobrego samopoczucia.

A co masz na myśli mówiąc, że jesteśmy pierwszym pokoleniem, na które poluje się za to, co jemy?

Jeszcze około 5 lat temu nikt tak naprawdę nie przejmował się jedzeniem. Było dostępne, tanie i w zasadzie chodziło o kalorie. Jedzenie dobrze lub zdrowo było tylko troską mniejszości. Dziś widzimy, że jedzenie odgrywa o wiele ważniejszą rolę w naszym życiu. Kiedy byłem młody, piłem piwo na koncercie Rolling Stoneów lub paliłem jak diabli. Dziś młodsze pokolenie chce soku imbirowego lub wegańskich kanapek. Mało tego, w atmosferze kryzysu klimatycznego, obwiniania zań ludzi, musisz wyjaśnić, dlaczego jesz to, co jesz.

Jak wytłumaczyłbyś swoją uwagę, że „nie tylko jemy jedzenie - jesteśmy jedzeniem”?

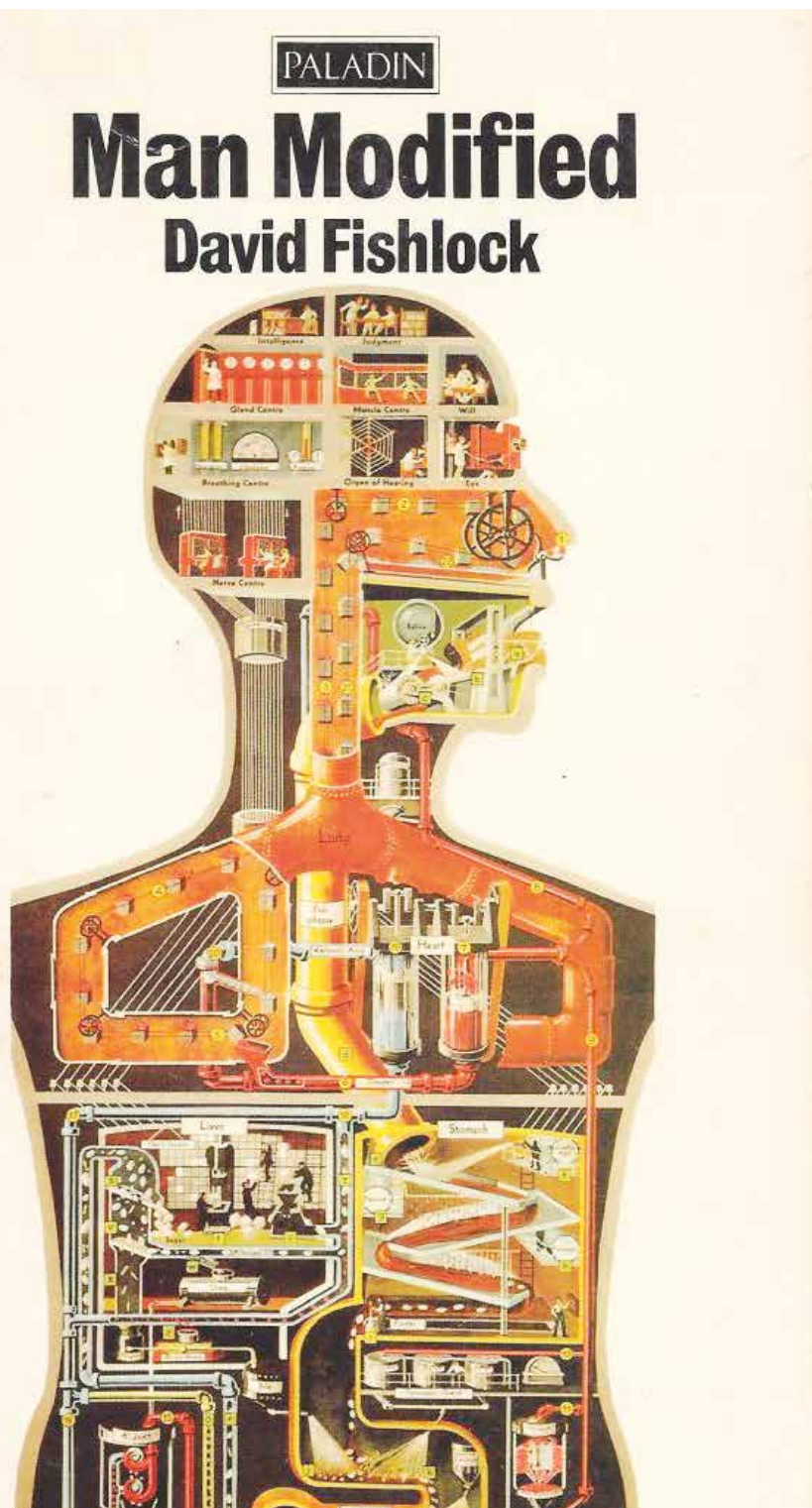
Jedzenie jest o wiele ważniejsze niż zwykliśmy myśleć. Jesteśmy tym, co jemy, a nawet bardziej precyzyjnie, jesteśmy tym, co nas je. Jesteśmy w dużo większym stopniu wynikiem działania bakterii, archaii, wirusów i grzybów w naszym organizmie. To one wpływają na nasz nastrój, naszą sprawność umysłową i nasze samopoczucie. Nasze ciało jest częścią środowiska, jakości powietrza, którym oddychamy,



Dr David Bosshart, szwajcarski futurolog, ekspert międzynarodowy, analityk rynku detalicznego i konsumenckiego, prezes Fundacji Goettlieba Duttweilera

wody, którą pijemy, zwierząt, z którymi żyjemy. Jesteśmy częścią siedliska lub ekosystemu, który nie zna granic między ludźmi, lasami, zwierzętami i rolnictwem.

Dlaczego nasz system żywnościowy jest zepsuty?



Modernistyczna wizualizacja układu pokarmowego i oddechowego Kahna jako „pałacu przemysłowego”, a właściwie fabryki chemicznej, powstała w okresie, gdy niemiecki przemysł chemiczny był najbardziej rozwinięty na świecie.

Osiągnęliśmy optimum naszego uprzemysłowionego systemu żywnościowego: za dużo pestycydów, za dużo zabijania bioróżnorodności, za dużo zabijania lasów deszczowych, aby stworzyć przestrzeń do karmienia zwierząt hodowlanych i tak dalej. Stary system pomógł wyeliminować głód w wielu miejscach, ale wiąże się to z bardzo wysokimi kosztami. 50% naszego globalnego PKB zależy od kapitału przyrody. Jeśli go źle wykorzystamy, nie będzie więcej żywności, nie będzie więcej energii.

Wyjaśnij jeszcze to: „Kultywuj oszczędne nawyki i wspieraj środowisko społeczne, w którym marnotrawstwo jest wstydlive, a oszczędność godna pochwały”.

To jest to, co Chińczycy mogą powiedzieć swoim ludziom. Nie przejadaj się, nie marnuj jedzenia, bądź ostrożny z jedzeniem. Jedzenie jest nawet bronią dla społeczeństwa i jego przyszłości w postaci zdrowej siły roboczej. Tutaj wydaje się to niemożliwe. Jemy to, co chcemy, kiedy chcemy, nawet jeśli to są śmieci. Fast foody są niezdrowe (za dużo tłuszczu, cukru, dodatków itp.), ale są najszybciej rozwijającą się kategorią żywności na świecie.

Czym jest „pogańska kultura konsumpcyjna” i dlaczego powinniśmy zdekomunizować żywność?

Jedzenie zawsze miało wymiar religijny. Całkowicie to utraciliśmy. Jedzenie jest zwykłym towarem. Jako dziecko uczyłem się, że w piątki jada się ryby, żadnego mięsa. Nie wyrzucaj chleba, bo to symbol odżywiania. Albo dzielisz się owocami swojego ogrodu z sąsiadem. To tworzy zdrowy rozsądek i wspólne zrozumienie żywności jako czegoś innego niż tylko spożycie kalorii.

Powstanie „czystego wszystkiego” – co to ma oznaczać?

Że musimy wziąć pod uwagę „czystość” dla każdego rodzaju łańcucha wartości w żywności: czyste mięso, czysty talerz, czyste etykietowanie, itp. Oznacza to, że musimy być o wiele bardziej ostrożni, kiedy produkujemy, sprzedajemy, reklamujemy, jemy i trawimy żywność.

Czy mięso jest zbyt tanie?

Zdecydowanie tak. Jeśli coś jest zbyt tanie, ktoś lub coś zawsze zostaje skrzywdzone: pracownicy nie są wystarczająco dobrze opłacani, zwierzęta są źle traktowane, środowisko ulega degradacji.

Wszystko oprócz gazów

Produkty uboczne z krów

Z mózdzku:

- kremy anti-aging (przeciwstarzeniowe)

Z krwi:

- makaron
- mieszanki do ciast
- barwniki i atramenty
- kleje
- minerały
- leki
- materiały do badań laboratoryjnych

Z kości:

- cukier rafinowany
- węgiel
- nawóz
- szkło

Z włosów:

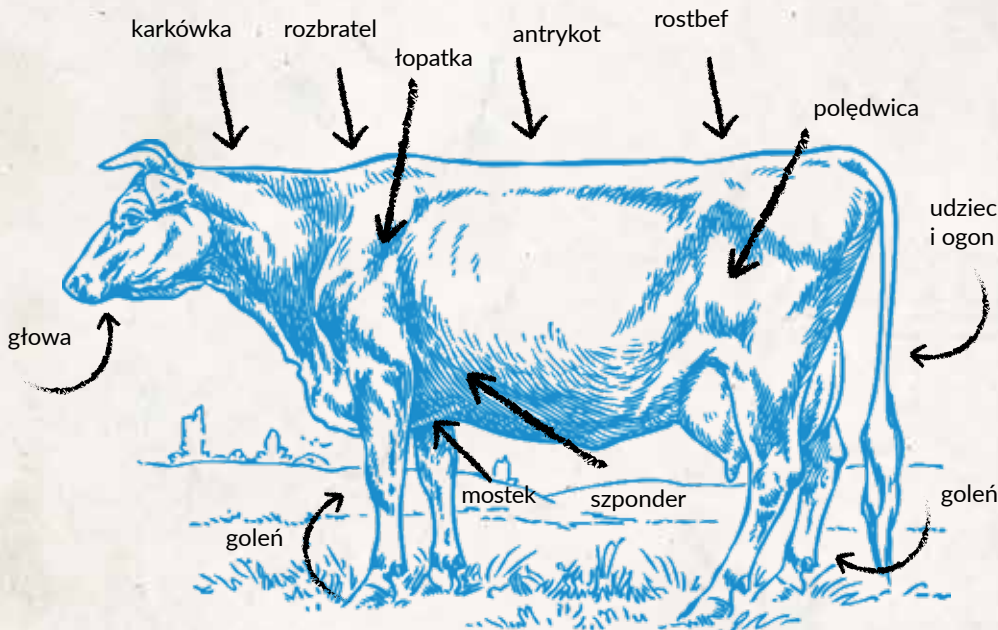
- filtry powietrza
- pędzle
- filc
- izolacja
- gips
- tkaniny

Z odchodów:

- nawóz
- azot
- fosfor

Z organów wewnętrznych:

- struny do instrumentów
- łąki do rakiet tenisowych
- hormony, enzymy, witaminy i inne materiały medyczne



Z tłuszczu:

- guma do żucia
- świece
- detergenty
- płyny do płukania tkanin
- dezodoranty
- kremy do golenia
- perfumy
- karma dla zwierząt domowych
- kosmetyki
- kremy i mleczka
- kredki
- farby
- oleje i lubrykanty
- biopaliwa
- plastiki
- środki hydroizolacyjne
- cement
- ceramika
- kreda
- materiały wybuchowe
- fajerwerki
- zapałki
- nawozy
- płyn przeciw zamrażaniu
- izolacja
- linoleum
- guma
- tkaniny
- leki

Z kopyt i rogów:

- kleje
- plastiki
- pokarm dla zwierząt domowych
- nawóz do kwiatów
- film fotograficzny
- szampony i odżywki
- tablice szmerglowe
- laminaty
- tapety
- sklejka

Z mleka:

- kleje
- plastiki
- kosmetyki
- leki


Ze skóry:

- żelatyna
- aromaty
- tablice szmerglowe
- blacha skalna
- tapety
- kleje
- świece i konfekcja

Powinniśmy się dwa razy zastanowić, zanim zaczniemy promować wegetarianizm jako domyślną opcję ekologiczną.

Interpretacje, cholerne kłamstwa i statystyki – o szkodliwości hodowli zwierząt

Mówi się nam, że mięso jest złe dla naszej planety. Powoduje globalne ocieplenie, niszczy lasy, konsumuje znaczną część światowego zboża na paszę, a wszystko po to, by wyprodukować mięso, na które mogą sobie pozwolić tylko bogate społeczeństwa zachodnie Zachodu. George Monbiot dziennikarz, publicysta i działacz ekologiczny piszący do lewicowego dziennika brytyjskiego The Guardian stwierdził nawet w 2002 r., że „weganizm jest jedyną etyczną odpowiedzią na prawdopodobnie najbardziej palący problem sprawiedliwości społecznej na świecie”.



Argument, że ponieważ do wyprodukowania 1 kg wołowiny potrzeba 10 000–200 000 litrów wody, powinniśmy przestać jeść mięso, to tak, jakby powiedzieć, że do pływania potrzeba 1 000 000 litrów wody, więc powinniśmy przestać pływać.

Od tego czasu z coraz większą regularnością wmawia się nam, że aby uratować planetę, musimy radykalnie ograniczyć konsumpcję mięsa., a sprawiedliwość społeczną rozmnożyła się, wydając na świat sprawiedliwość środowiskową i klimatyczną (dygresje: podczas niedawnego szczytu klimatycznego COP 26 w Glasgow, Greenpeace zakomunikował m.in. że „tematem przewodnim #COP26 jest dzisiaj równość płci. Kobiety i dziewczynki częściej doświadczają skutków kryzysu klimatycznego, a jednocześnie często przewodzą działaniom na rzecz sprawiedliwości klimatycznej. Przyszłość musi być wolna od dominacji nad planetą i nad kobietami.)

Kariera „1000000 – litrów – wody – potrzeba – do – wyprodukowania – 1kg – wołowiny”

Istnieje naprawdę cała masa zielonych (nie mylić z walutą) argumentów przemawiających za zachowaniem hodowli zwierząt, a zatem za konsumpcją mięsa (poza żywieniowymi). Przede wszystkim anty-mięsne przesłanie grozi paradoksalnie zniszczeniem środowiska, które rzekomo ma chronić.

Jedną z najczęściej powtarzanych statystyk używanych do argumentowania za zmniejszeniem konsumpcji mięsa: twierdzenie, że do wyprodukowania każdego kilograma wołowiny potrzeba średnio 100 000 litrów wody (liczba zweryfikowana w dół do 150-20 000 l, a i tak przesadzona) co jest oszałamiającą ilością, 1000 razy większą niż ta, która jest potrzebna do wyprodukowania na przykład jednego kilograma pszenicy.

Anty-mięsne przesłanie grozi paradoksalnie zniszczeniem środowiska, które rzekomo ma chronić.

Liczbę tę pierwszy podał agronom i ekolog brytyjski prof. David Pimental w artykule do Bioscience z 1980 roku (profesor ekologii w Cornell University's College of Agriculture and Life Sciences).

Pimental podaje, że wyprodukowanie 1 kg wołowiny wymaga około 200 kg paszy (trawy, krzewów) lub 20 kg zboża. Na marginesie, twierdzenie to opiera się na fałszywym założeniu, że wszystkie gospodarstwa rolne hodują zwierzęta w halach paszowych. W Wielkiej Brytanii np. krowy i owce spędzają większość swojego życia na trawie. W zimie, kiedy trawa nie rośnie, rośliny pastewne i odpady rolne (takie jak słoma) są głównie wykorzystywane jako pasza zimowa. Zboże jest rzadkim dodatkiem

Anty-mięsne przesłanie grozi paradoksalnie zniszczeniem środowiska, które rzekomo ma chronić.

Jeśli wszyscy przestalibyśmy jeść mięso, byłoby dużo zepsutego zboża, które by się marnowało, podnosząc ceny żywności.

i zwykle tylko przez kilka tygodni w przypadku „wykańczania” wołowiny przed ubojem. Okazuje się więc, że te wyrzuty sumienia są reprezentatywne tylko dla najgorszego scenariusza – zamkniętego systemu paszowego, przemysłowego podejścia do hodowli. Pimental ignoruje również fakt, że praktycznie całe ziarno używane do karmienia zwierząt jest ziarnem uznawanym za niezdatne do spożycia przez ludzi, albo dlatego, że zostało zepsute lub zanieczyszczone. Rolnicy zbożowi polegają na rynku paszy dla zwierząt, aby przekształcić zepsute uprawy w gotówkę. Jeśli wszyscy przestalibyśmy jeść mięso, byłoby dużo zepsutego zboża, które by się marnowało, podnosząc ceny żywności. Tak więc hodowla zwierząt w rzeczywistości subsydiuje ludzką produkcję ziarna, a nie konkuruje z nią, jak sugerują te mylące statystyki.

Jeśli wszyscy przestalibyśmy jeść mięso, byłoby dużo zepsutego zboża, które by się marnowało, podnosząc ceny żywności.

Wracając do obliczeń, wyprodukowanie 200 kg paszy wymaga około 200 000 litrów wody lub 14 000 litrów wody do wyprodukowania 10 kg ziarna. Wskazuje on dalej, że typowy wół wołowy, hodowany przez 500 dni, jest źródłem 125 kilogramów mięsa w chwili uboju. Na podstawie danych Pimentala możemy obliczyć, że taka krowa zużywa ponad 12 milionów litrów wody w ciągu swojego życia – co odpowiada mniej więcej 0,4 ha ziemi zatopionej pod 3 m wody. Tyle, że krowy zazwyczaj piją tylko 50 litrów wody dziennie, co daje 200 litrów na kilogram, czyli zaledwie 0,2 procent wartości Pimentala. W jaki sposób agronom stworzył tak monumentalnie zawyżoną liczbę?

Tak więc Pimental (a 34 lata później National Geographic) sugeruje, że do wyprodukowania 1 kg paszy potrzeba 1000 litrów wody, a do wyprodukowania 1 kg ziarna 1350 litrów wody. Podążając za tą logiką, wydaje się, że bardziej wydajne jest karmienie krów ziarnem zamiast sianem, ponieważ ziarno jest o wiele bardziej odżywcze niż siano i potrzeba „tylko” 10 kg ziarna, aby wyprodukować 1 kg wołowiny, a tym samym mniej wody.

Okazuje się, co i śmieszne i interesujące, że Pimental uwzględnił wszystkie deszcze, które spadły na ziemię, na której hodowano wołowinę, ignorując fakt, że te deszcze spadłyby niezależnie od tego, czy było tam bydło, czy nie. Aby jeszcze bardziej nadmuchać swój



Raport ONZ „Livestock’s Long Shadow” przyczynił się do powstania niemal religijnego dogmatu, że aby rozwiązać problem globalnego ocieplenia, wszyscy musimy jeść mniej mięsa.

Ilość wody
zużywanej przez
krowę wydaje
się być funkcją
twojej pozycji
politycznej.

alarmistyczny balonik, Pimental użył najbardziej ekstremalnej liczby opadów, na jaką mógł się zdobyć – dla bydła ranczerskiego, które porusza się po znacznie większych obszarach niż typowe europejskie stada. Po cierpliwym demontażu statystyk wielu różnych autorów, łatwo dojść do wniosku, że „Ilość wody zużywanej przez krowę wydaje się być funkcją twojej pozycji politycznej”.

Tak więc argument, że ponieważ do wyprodukowania 1 kg wołowiny potrzeba 10 000–200 000 litrów wody, powinniśmy przestać jeść mięso, to tak, jakby powiedzieć, że do pływania potrzeba 1 000 000 litrów wody, więc powinniśmy przestać pływać. Jeśli musiałbyś za każdym razem zapełniać basen olimpijski na środku pustyni, aby popływać, a następnie opróżnić basen, to naprawdę powinniśmy zakazać pływania.

Ilość wody zużywanej przez krowę wydaje się być funkcją twojej pozycji politycznej.

Krowy jako eko-wandale

Jedną z największych kontrowersji (i nieporozumień) związanych z produkcją mięsa jest jego udział w globalnym ociepleniu, o którym głośno zrobiło się w mediach po opublikowaniu w 2006 roku raportu ONZ zatytułowanego „Livestock’s Long Shadow”. Dokument ten zawierał szokujące stwierdzenie, że zwierzęta hodowlane odpowiadają za 18 procent wszystkich emisji gazów cieplarnianych na świecie, co stawia je przed sektorem transportu. Od tego czasu raport „Livestock’s Long Shadow” przyczynił się do powstania niemal religijnego dogmatu, że aby rozwiązać problem globalnego ocieplenia, wszyscy musimy jeść mniej mięsa. Za danymi ONZ kryją się jednak ważne zastrzeżenia, które usuwają wiele mroku z „długiego cienia”.

Po pierwsze, jest to liczba globalna. Skrywa ona fakt, że większość gazów cieplarnianych

(GHG) pochodzi z wylesiania w celu stworzenia nowych pastwisk dla bydła lub upraw paszowych. Oznacza to, że większość emisji dwutlenku węgla przypisywanych wołowinie jest w rzeczywistości spowodowana zniszczeniem biotopów obniżających zawartość dwutlenku węgla (lasów), które je poprzedzały, a nie samym prowadzeniem ranczingu. Co więcej, działalność ta ma miejsce głównie w krajach rozwijających się. Natomiast w większości krajów rozwiniętych od wielu dziesięcioleci obserwuje się wzrost pokrywy leśnej. W rezultacie, kiedy np. Stany Zjednoczone przeprowadziły własną analizę emisji dwutlenku węgla, naukowcy odkryli, że amerykański przemysł hodowlany przyczynia się jedynie do 2,8 procent amerykańskiej emisji gazów cieplarnianych. Tak więc, nawet gdyby wszyscy w USA całkowicie zrezygnowali z mięsa, ledwie wpłynęłoby to na wielkość emisji w kraju.

Po drugie, w wielu przypadkach to wartość pozyskanego drewna napędza takie wylesianie, a nie produkcja wołowiny, która mogłaby po nim nastąpić. Nawet gdyby jutro zaprzestano produkcji wołowiny, wyręb nadal miałby miejsce.

Nawet gdyby wszyscy w USA całkowicie zrezygnowali z mięsa, ledwie wpłynęłoby to na wielkość emisji CO₂ w kraju.

Po trzecie, raport ONZ nie uwzględnił alternatywnego wykorzystania gruntów po odejściu drwali. Naukowcy odkryli, że zmiana użytkowania na użytki zielone stanowi najbardziej efektywny pochłaniacz i magazyn węgla w glebie – znacznie lepszy niż użytki rolne i, co zaskakujące, nawet lepszy niż ponowne sadzenie lasu. Rząd Irlandii uznał przywrócenie łąk i pastwisk na całym świecie za priorytet o znacznym potencjale łagodzenia globalnego

Powinniśmy się dwa razy zastanowić, zanim zacniemy promować wegetarianizm jako domyślną opcję ekologiczną.

ocieplenia. W swojej analizie stwierdzili oni, że w przypadku brytyjskich i irlandzkich gospodarstw hodowlanych emisje gazów cieplarnianych były nieistotne. Jest to w dużej mierze spowodowane tym, że nasze zwierzęta żywią się głównie trawą przez większą część roku.

Zaoranie użytków zielonych w rzeczywistości uwalnia węgiel z długoterminowych magazynów glebowych, co sprawia, że pomysł przejścia z hodowli zwierząt na uprawy rolne wygląda zdecydowanie nieekologicznie. Orka zwiększa również erozję gleby, sptywy i wyczerpywanie się składników odżywczych – wszystkie te czynniki są ignorowane w narracji alarmistów.

Następnie pojawia się kwestia nabiału. Choć większość zwolenników anty-mięsnej narracji nie przyzna tego, produkcja nabiału jest znacznie bardziej ekologiczna niż produkcja wołowiny, nawet według ich własnych wątpliwych obliczeń. Przede wszystkim dlatego, że hodowla bydła mlecznego dostarcza białka w postaci mleka przez cały rok, a nie tylko podczas uboju. Poza tym, często powtarzana retoryka, że możemy wyżywić świat bardziej efektywnie za pomocą zbóż niż produktów zwierzęcych, ma jeszcze jedną poważną wadę: jej obliczenia, twierdzą naukowcy, opierają się na zaspokojeniu ludzkiego zapotrzebowania

Nawet gdyby wszyscy w USA całkowicie zrezygnowali z mięsa, ledwie wpłynęłoby to na wielkość emisji CO₂ w kraju.

Wybory jakich dokonujemy w młodości, decydują o tym, co nas czeka w przyszłości. Mody przemijają.



na energię, całkowicie pomijając ludzkie potrzeby białkowe.

Istnieją inne istotne ograniczenia produkcji zboża: w klimacie umiarkowanym zboża dają tylko jeden zbiór w sezonie i aby uniknąć wyczerpania składników odżywczych i rozwoju chorób, muszą być uprawiane w płodozmianie z innymi roślinami, takimi jak ziemniaki czy rzepak.

Powtarzana przez zielonych retoryka, że możemy wyżywić świat za pomocą zbóż uwzględnia jedynie zaspokojenie ludzkiego zapotrzebowania na energię, całkowicie pomijając ludzkie potrzeby białkowe.

Biorąc pod uwagę rzeczywistość całego cyklu gospodarstwa rolnego, jak również ludzkie zapotrzebowanie na białko, nowozelandzcy naukowcy odkryli niedawno, że w klimacie umiarkowanym hodowla bydła mlecznego jest w rzeczywistości najbardziej przyjaznym dla środowiska sposobem żywienia populacji.

Tak więc zamiast postrzegać zwierzęta roślinożerne jako ostatecznych eko-wandali, być może nadszedł czas, aby zacząć doceniać ich zalety. Ich zdolność do przekształcania niejadalnej trawy w wysokiej jakości białko w postaci mięsa i mleka powinna być postrzegana jako dar – odrobina magii, którą tradycyjni pasterze uznawali i czcili.

Krajobrazy pasterskie

Pasterstwo jest odpowiedzialne za kształtowanie krajobrazu w sposób, który czyni go piękniejszym, dostępniejszym i bardziej zróżnicowanym biologicznie. W wielu miejscach w Polsce można znaleźć nieuprawiane łąki, łąki wodne, sezonowo zalewane pastwiska i bagna tętniące życiem gatunków. Wiele z tych miejsc jest odpowiednich tylko dla krów, ponieważ są one dobrze przystosowane do takich środowisk, ponieważ zostały wyselekcjonowane z dzikich ras, które żyły tu przed nimi. Zmniejszenie naszej zależności od mięsa zagraża tym krajobrazom, wywierając presję na rolników, aby osuszyli i „ulepszyli” ziemię tak, aby można ją było zorać pod uprawy rolne.

Zwierzęta roślinożerne są w rzeczywistości niezbędnym elementem krajobrazu o dużej różnorodności biologicznej

Specjaliści obserwują, w Polsce i wielu krajach Europy, na większości dziewiczych terenów wiejskich, ciągłość stopniowych zmian. Mamy niewiele – jeśli w ogóle – pozosta-

Powtarzana przez zielonych retoryka, że możemy wyżywić świat za pomocą zbóż uwzględnia jedynie zaspokojenie ludzkiego zapotrzebowania na energię, całkowicie pomijając ludzkie potrzeby białkowe.

Zwierzęta roślinożerne są w rzeczywistości niezbędnym elementem krajobrazu o dużej różnorodności biologicznej

łości po pierwotnych, dzikich lasach, ale to, co mamy, to żywopłoty i zagajniki, w których niektóre gatunki są stale obecne od tamtych czasów. Podobnie, najbogatsze pastwiska, to te, które nie zostały zaorane od czasu wyřębu lasów w epoce żelaza. Różnica w bioróżnorodności jest nadal widoczna. Niektórych rzeczy nie da się cofnąć.

Dla kontrastu, pole zboża jest na dobrą sprawę niezachęcające widokowo – takie pola czyszczą ostatnie ślady połączenia z dawnym dzikim lasem. Zmniejsza się różnorodność gatunkowa. Mikoryza wik. powszechnie występujące zjawisko polegające na współżyciu korzeni lub nasion roślin naczyniowych z grzybami) gleby znika na zawsze. Zatrzymuje się sekwestracja węgla. W ślad za tym idą środki agrochemiczne, maszyny rolnicze i erozja gleby. Jednak takie są preferencje krótkowzrocznych anty-mięsnych obrońców środowiska.

To jest przyszłość, którą chcieliby mieć dla naszego krajobrazu i dla nas?

Coraz częściej uznaje się, że zwierzęta roślinożerne są w rzeczywistości niezbędnym elementem krajobrazu o dużej różnorodności biologicznej. Koszenie mechaniczne rzadko jest w stanie utrzymać bioróżnorodność tak skutecznie jak wypasanie zwierząt roślinożernych, których obornik, mocz, kopyta i instynkt nie mogą być odtworzone przez maszyny. Zwierzęta roślinożerne są bardziej skuteczne w utrzymaniu złożonych naturalnych ekologii niż ludzie.

Powinniśmy się dwa razy zastanowić, zanim zaczniemy promować wegetarianizm jako domyślną opcję ekologiczną.

Możliwość, że hodowla zwierząt będzie częścią rozwiązania, a nie problemem, wydaje się coraz bardziej prawdopodobna, logiczna i ekscytująca. Ale aby to się udało, konsumenci o różnych tendencjach muszą być świadomi problemów i dokonywać wyborów dotyczących rodzaju mięsa, które kupują i jedzą. Nie oznacza to, że wszyscy musimy jeść mięso, ale z drugiej strony, powinniśmy się dwa razy zastanowić, zanim zaczniemy promować wegetarianizm jako domyślną opcję ekologiczną. Pod wieloma względami, trwałe pastwiska są bardziej ekologiczne niż grunty orne, a silwopastoralizm, leśne i pastwiskowe użytkowanie terenu, jest jeszcze lepszy. Wybory jako konsumenta decydują o tym, co nas czeka w przyszłości.

T.M.



MULTIVAC

TVO
BETTER PORTIONING

FRITSCH



*Spokojnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia
pełnych miłości i rodzinnego ciepła
oraz wszystkiego najlepszego w Nowym Roku 2022*

życzą zarząd i pracownicy MULTIVAC Spółka z o.o.



MULTIVAC Spółka z o.o.

Natalin | ul. Ziemska 35 | 21-002 Jastków | tel. +48 81 746 67 00

www.multivac.pl

80 000 Japończyków ma więcej niż 100 lat

Kane Tanaka, najstarsza osoba na świecie, która urodziła się w tym samym roku, w którym bracia Wright wykonali pierwszy lot z napędem, w którym też urodził się brytyjski powieściopisarz George Orwell, świętowała w tym roku swoje 118 urodziny. Japońska superstulatka w dniu 22 lipca 2018 roku, dniu śmierci Japończyka Chiyo Miyako, stała się według Gerontology Research Group najstarszym żyjącym człowiekiem na świecie.



Zapytana o sekret swojej długowieczności, Tanaka odpowiedziała: „Jedzenie pysznych potraw i uczenie się.” Powiedziała, że jej celem jest dożycie 120 lat. Pani Tanaka lubi czekoladę i napoje gazowane, co odróżnia ją od większości jej rodaków, bowiem Japonia od dawna szczyci się jednym z najniższych wskaźników konsumpcji cukru w OECD, organizacji zrzeszającej głównie bogate narody.

Pani Tanaka ma 118 lat, lubi czekoladę i napoje gazowane, co odróżnia ją od większości jej rodaków

Japonia cieszy się także najdłuższą na świecie średnią długości życia i, co za tym idzie, zamieszkuje ją ok. 80.000 stulatków.

Dziwna długowieczność, hołubiona w Japonii, jest zwykle przypisywana programowi odchudzania. Ale koncepcja, że naród ten przedłużył żywotność poprzez całkowite unikanie grzesznych kulinarnych rozkoszy Zachodu, może być zbyt prostym uproszczeniem. W rzeczywistości, obecne badania sugerują, że jednym z kluczy do sukcesu może być to, że Japończycy powielają zachodnie wzorce konsumpcyjne.

Japonia nie była zawsze pionierem długowieczności. Jeszcze w 1970 roku jej wskaźniki śmiertelności były zbliżone do średniej

Pani Tanaka
ma 118 lat,
lubi czekoladę
i napoje
gazowane,
co odróżnia ją
od większości jej
rodaków



W latach 1960-
2013, kiedy
liczba zgonów
z powodu
udarów mózgu
w tym kraju
spadła, roczna
konsumpcja
mięsa wzrosła
z blisko zera
do 52 kg
na osobę .

w OECD. Choć jej wskaźniki zachorowalności na nowotwory i choroby serca były stosunkowo niskie, to dodatkowo miała najwyższe w OECD wskaźniki zgonów z powodu chorób naczyniowo-mózgowych, spowodowanych tym, że krew nie docierała do mózgu. Jak się okazuje, między rokiem 1970-tym - 90-tym, śmiertelność z powodu chorób naczyniowo-mózgowych spadła w kierunku średniej dla OECD. Japonia szybko awansowała w rankingu długowieczności.

Jedną z przyczyn jest dieta

Przez 1200 lat (do połowy XIX) w Japonii jedzenie mięsa było zakazane. Japończycy nadal spożywają umiarkowane ilości mięsa i nabiału. Nadmierna ich ilość może być szkodliwa, ponieważ zawierają nasycone kwasy tłuszczowe, które korelują z chorobą wieńcową serca.

Przez 1200 lat (do połowy XIX) w Japonii jedzenie mięsa było zakazane.

Badania dodatkowo powiązały spożywanie wielu nadmiernie przetworzonych produktów z czerwonego mięsa z większym zagrożeniem udarem. Jednak jedzenie zbyt małej ilości mięsa może być również niezdrowe, ponieważ skutkuje to nadmierną produkcją cholesterolu LDL, który

przyczynia się do powstawania zatorów w naczyniach tętniczych. W zasadzie niedobór posiłków pochodzenia zwierzęcego mógł przyczynić się do historycznej śmiertelności mózgowo-naczyniowej w Japonii. W latach 1960-2013, kiedy liczba zgonów z powodu udarów mózgu w tym kraju spadła, roczna konsumpcja mięsa wzrosła z blisko zera do 52 kg na osobę. Tsugane Shoichiro z Nationwide Most Cancers Centre w Tokio mówi, że jego rodacy mogą jeść mięso i nabiał, aby utrzymać swoje naczynia krwionośne mocne - choć nie tak dużo, żeby te naczynia się zatykały.

W latach 1960-2013, kiedy liczba zgonów z powodu udarów mózgu w tym kraju spadła, roczna konsumpcja mięsa wzrosła z blisko zera do 52 kg na osobę .

Dowody empiryczne wspierają ten pogląd. Jedno z badań z lat dziewięćdziesiątych odkrywało, że regiony Japonii, w których dieta została najbardziej zmodyfikowana, cieszyły się najpoważniejszym spadkiem śmiertelności mózgowo-naczyniowej. Inne badanie, które śledziło diety 80 000 Japończyków w latach 1995-2009, potwierdziło, że udary były najbardziej typowe wśród tych, którzy jedli najmniej kotletów i śmietany.

T.M.

Przez 1200
lat (do połowy
XIX) w Japonii
jedzenie mięsa
było zakazane.

Jedzenie mięsa nie przystoi boskiemu krajowi

Latem 1853 roku Japończycy z niepokojem obserwowali, jak duże czarne statki ze Stanów Zjednoczonych wpływają do portu Uraga w Japonii. Komandor Matthew Perry dowodził flotą, która miała przełamać i przełamała ponad 200-letnią izolację Japonii od świata zewnętrznego. Komandor przybył z rozkazem od prezydenta Millarda Fillmore'a, by dostarczyć list do cesarza Tokugawy, pragnąc nawiązać przyjazne stosunki między obydwojema krajami. Okres w którym Japonia była kompletnie odizolowana od reszty świata nosi nazwę Sukoku. Prawo zabraniało - pod groźbą kary śmierci - opuszczać kraj jak i do niego przybywać. Politykę izolacjonizmu Sukoku zapoczątkował shōgun Iemitsu Tokugawa w 1633 roku. Przetrwała do 1954 roku.



Po „otwarcu” Japonii przez komandora Matthew Perry’ego, Japonia doświadczyła przyspieszającej powodzi obcych wpływów w każdym aspekcie życia, w tym kulinarnym. Okres Meiji (1868–1912) był świadkiem powodzi importowanych produktów, a wyższa klasa średnia szczególnie eksperymentowała z nowymi smakami i menu, zarówno w domu, jak i w restauracjach. W 1870 roku nastąpił boom w konsumpcji wołowiny, naśladując europejskie upodobania do czerwonego mięsa w postaci tradycyjnego rodzaju potrawy gotowanej na wolnym ogniu z sosem sojowym – danie obecnie znane na całym świecie jako sukiyaki. Po raz pierwszy wystawione zostały woskowe modele potraw, aby ułatwić niezaznajomionym gościom ich „zrozumienie”. Takie modele (w plastiku) pozostają dziś bardzo powszechne na wyświetlaczach restauracyjnych. Tak zaczęła się oficjalna kariera mięsa w kuchniach Japonii.

Konsumpcja mięsa w przednowoczesnej Japonii

Rzeczywiste spożycie mięsa w dzisiejszej Japonii jest mniej więcej na tym samym poziomie, co w innych krajach uprzemysłowionych (ok. 52 kg na statystycznego Japończyka). W przeszłości jednak wzorce konsumpcji mięsa znacznie się różniły. Najwcześniejsi osadnicy na archipelagu japońskim (około 30 000 lat p.n.e.) byli myśliwymi i żywili się głównie zbieranymi roślinami i upolowanym mięsem. Owoce morza również zajmowały ważne miejsce w die-

W 1870 roku nastąpił boom w konsumpcji wołowiny, naśladując europejskie upodobania do czerwonego mięsa

Cesarz Tenmu, którego edykt z 675 roku zabraniał jedzenia mięsa krów, koni, psów, małp i kogutów, był znanym sponsorem buddyzmu.

cie wczesnych osadników, jak sugerują kopce muszli odkopane wzdłuż wybrzeża wysp japońskich i datowane na okres Jōmon (12 000 lat p.n.e.). Dopiero gdy uprawa ryżu została wprowadzona z kontynentu chińskiego w ostatnim tysiącleciu p.n.e., systematycznie uprawiane zboża zaczęły odgrywać rolę w diecie mieszkańców niektórych regionów Japonii. Po powstaniu pierwszego scentralizowanego państwa opartego na chińskich wzorcach w VII wieku n.e. podjęto wysiłki w celu rozpowszechnienia rolnictwa na wszystkich tych częściach wysp, które uznano za część królestwa. Zakaz spożywania mięsa ogłoszony przez cesarza Tenmu w 675 roku, o którym wspomina kronika Nihon shoki (spisana w 720 roku), może być w rzeczywistości uznany za część tych wysiłków.

Cesarz Tenmu, którego edykt z 675 roku zabraniał jedzenia mięsa krów, koni, psów, małp i kogutów, był znanym sponsorem buddyzmu.

Równie ważny był wpływ religii: W buddyzmie nauka o reinkarnacji zakłada współczucie dla wszystkich istot, co interpretowano w ten sposób, że zabijanie zwierząt jest niepożądane. Cesarz Tenmu, którego edykt zabraniał jedzenia mięsa krów, koni, psów, małp i kogutów, był znanym sponsorem buddyzmu. Shintō (tradycyjna, żywa do dzisiaj religia Japonii), z drugiej strony, jest ściśle związana z pojęciem czystości. Krew i martwe ciała wyraźnie należą do kategorii „nieczystych”, podlegając dogmatowi unikania. Obie religie wzmacniały się w propagowaniu miłosierdzia dla wszystkich istot i unikania tego, co nieczyste. Mniej więcej od czasów edyktu



Japońska tradycja opierająca się na założeniu, że bogowie rezydowali zarówno w ludziach, jak i w zwierzętach, przeciwstawiana była przez dawnych Japończyków postawom Europejczyków przekonanych, że ludzie i zwierzęta różnią się bezwzględnie, a zatem okrucieństwo wobec zwierząt innych niż ludzie zawsze istniało powszechnie. W związku z tym w Europie rozwinęła się kultura jedzenia mięsa, podczas gdy w Japonii jedzenie mięsa rozpowszechniło się dopiero od okresu restauracji Meiji, okresu westernizacji Japonii (1868-1912). Do tego okresu jedną z podstaw tożsamości Japonii (Nihonjinron) było jedzenie zbóż, szczególnie ryżu, w poważnej dozie obowiązującą do dzisiaj.

Tenmu, zawody związane z obróbką martwych zwierząt (tj. głównie garbowanie i ubój) były uważane za nieczyste, a następnie napiętnowane społecznie. Przez wiele stuleci tylko członkowie tych dziedzicznych grup (określanych w średniowieczu obraźliwym terminem eta) nadal jedli mięso otwarcie – fakt, że w sposób widoczny spożywali martwe ssaki, był często postrzegany jako przyczyna ich niższego statusu społecznego.

Jednak pomimo rozwoju rolnictwa, upolowane zwierzęta, przez długi czas pozostawały

częścią japońskiej diety. Wzmianki o jedzeniu dzików i jeleni można znaleźć w całym okresie starożytnym (710-1185) i średniowiecznym (1185-1573), kiedy mięso wydaje się być okazjonalną częścią diety wielu klas społecznych, za wyjątkiem biedniejszych środowisk rolniczych. Należy jednak dodać, że nigdy w historii nie rozwinęła się w Japonii praktyka hodowli zwierząt gospodarskich w celach konsumpcyjnych. Zapewnianie zwierząt do celów konsumpcyjnych zawsze opierało się na polowaniach, zrazu ryb, a od czasów średniowiecza coraz częściej ptaków, zwłaszcza ptactwa wodnego. Polowano również na ssaki. Bushi, ludzie zajmujący się wojaczką i nowa elita wojowników, polowali na jelenie, dziki, niedźwiedzie, serau (rodzina antylop), psy szopowe, wydry i króliki. Nawet szlachta dworska, która tradycyjnie czuła się zobowiązana do ścisłego przestrzegania nakazów buddyjskich, jadła w okresie średniowiecza mięso ssaków, choć nadal darzyła je mniejszym szacunkiem niż ryby i ptactwo.

Świadectwa europejskich handlarzy i misjonarzy W XVI-wiecznej Japonii oferują nam rzadkie spojrzenie z zewnątrz. O prawie powszechnym spożywaniu mięsa przez Japończyków mawiali, że uwielbiają jeść dzikie psy, żurawie, małpy, koty i surowe algi, a dzika jedzą na surowo, pokrojonego w plastry.

Nie mniej jednak jeśli obiektem porównań są praktyki jedzenia mięsa we Europie Środkowej i Zachodniej owego i późniejszego okresu,

O prawie powszechnym spożywaniu mięsa przez Japończyków portugalscy handlarze i misjonarze mawiali, że uwielbiają jeść dzikie psy, żurawie, małpy, koty i surowe algi, a dzika jedzą na surowo, pokrojonego w plastry.



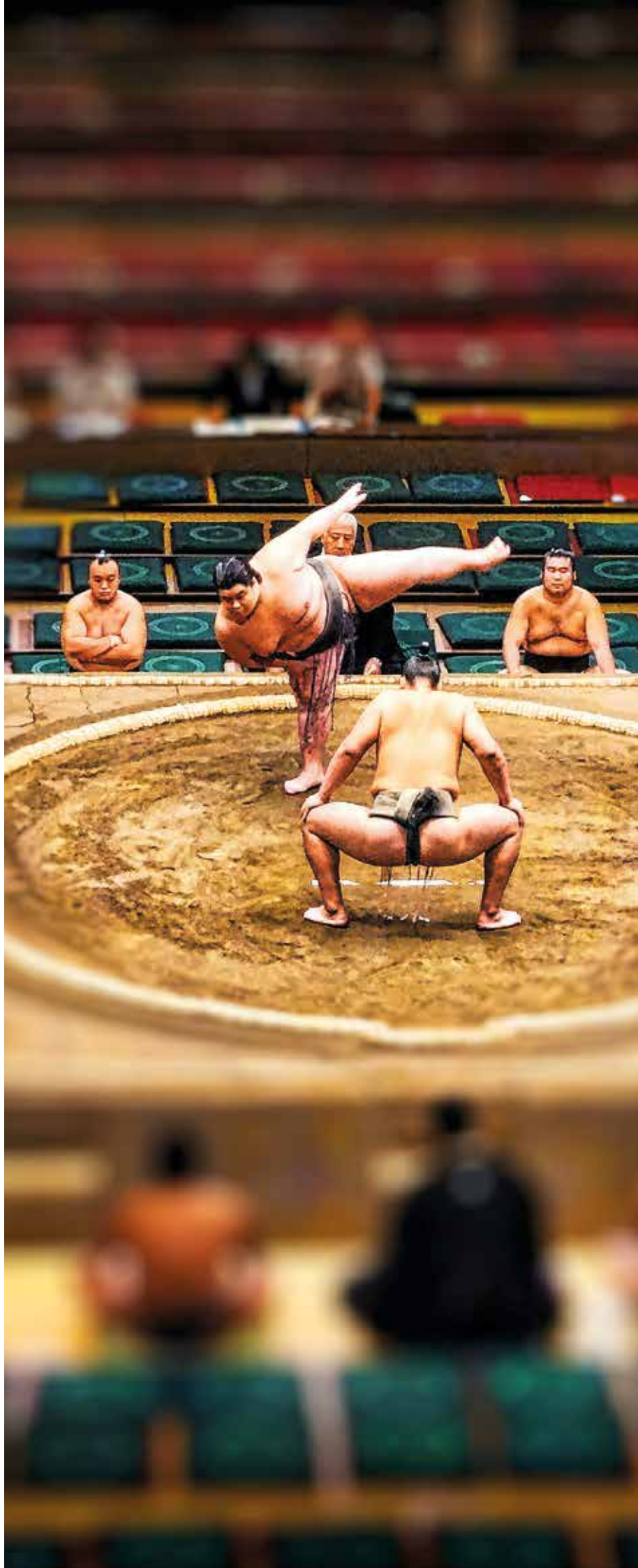
to Japonia jawi się jako zasadniczo bezmięsna. Często wyrażane umiłowanie do mięsa w XVII i XVIII-wiecznej Europie stoi w kontraście z niemal całkowitym milczeniem na ten temat w Japonii, gdzie mięso ssaków nigdy nie stało się symbolem prestiżu czy bogactwa. Mimo to, jak się zdaje, jedzenie mięsa było bardziej rozpowszechnione, niż się powszechnie uważa, chociaż było tabuizowane (dziki, jelenie, niedźwiedzie, psy, małpy i konie były częścią diety okresu rodu Tokugawa (1603-1868). W jednej z prowincji w pobliżu stolicy zabijano kilka tysięcy zwierząt rocznie. Choć nie wiadomo dokładnie, do czego służyły te zwierzęta, to przynajmniej częściowo zabijano je w celach konsumpcyjnych, o czym świadczy fakt, że władcy tej prowincji regularnie wysyłali suszoną wołowinę do Shoguna.

Tradycyjne zakazy żywieniowe, zabraniające spożywania określonych produktów w określonych miesiącach, są również wymownym wskaźnikiem tego, co musiało być spożywane w rzeczywistości, stając się tym samym godnym obiektem zakazu. Zakazy te częściowo odzwierciedlały pory polowań, ale bardziej przekonanie o złym czasie w wyobrażeń religijnych. Prawa współczucia są kolejnym znaczącym przykładem zakazu związanego z zabijaniem zwierząt, wskazującym na częstotliwość, z jaką zwierzęta były faktycznie zabijane, częściowo w celach konsumpcyjnych. Piąty szogun okresu Tokugawa wydał ponad 66 edyktów dot. zakazu maltretowania zwierząt, szczególnie psów, co wskazuje na to, że prawdopodobnie nie były one ściśle przestrzegane, a praktyki zabijania zwierząt były powszechne.

Częściowo z powodu tych przepisów faktyczna konsumpcja mięsa była często w literaturze ukryta pod eufemizmami. Czerwone mięso nazywano czasem „zimową piwonią, mięso w ogóle „górskim wielorybem, a w Edo (dzisiaj Tokyo) stała się liczba sklepów sprzedających „górskie wieloryby”.

Dokumenty faktycznie wspominają o sklepie mięsny w centrum Edo już w 1760 roku. Na początku XIX wieku mięso sprzedawano również w bardziej odległych częściach kraju.

Ilości mięsa pozostawały jednak bardzo niskie: Mięso było drogie i jego konsumpcja (poza myśliwymi) była ograniczona do miast i miasteczek. W rzeczywistości, w niektórych odizolowanych częściach wsi, konsumpcja mięsa pozostawała obcą praktyką aż do połowy XX wieku.



Czerwone mięso nazywano czasem „zimową piwonią”, mięso w ogóle „górkim wielorybem”, a w Edo (dzisiaj Tokyo) stale wzrastała liczba sklepów sprzedających „górkie wieloryby”.



Ze względu na brak systematycznej hodowli zwierząt, jedzenie mięsa z pewnością nigdy nie było głównym elementem diety większości mieszkańców Wysp Japońskich w okresie od VIII do XIX wieku

Ze względu na brak systematycznej hodowli zwierząt, jedzenie mięsa z pewnością nigdy nie było głównym elementem diety większości mieszkańców Wysp Japońskich w okresie od VIII do XIX wieku. To polowanie było umiejętnością, która dostarczała znacznej części diety tylko w niektórych regionach północnej Japonii, ale nawet tam ludzie żyjący głównie z polowania na ogół wycofywali się na tereny górskie już w pierwszych wiekach przed naszą erą wraz z pojawieniem się rolnictwa. Jednak spożywanie produktów pochodzenia zwierzęcego nigdy nie było całkowicie wyeliminowane z wzorców żywieniowych w Japonii. Warto przy tym zauważyć, że istniały zarówno prawne, jak i zwyczajowe zakazy jedzenia mięsa, mówienie o nim wymagało używania eufemizmów, a poradniki medyczne często zniechęcały czytelników do jego spożywania. Może to częściowo wyjaśniać, dlaczego zarówno w okresie wczesnonowożytnym, jak i obecnie Japonia jest często przedstawiana jako kraj całkowicie bezmięsny, często w przeciwieństwie do innych krajów.

Mięso w dobie restauracji Meiji

Wkrótce po Restauracji Meiji w 1868 roku (okres w historii Japonii przypadający na lata panowania cesarza Mutsuhito), kiedy wielu

Japończyków poznało europejskie i północnoamerykańskie zwyczaje oraz codzienne praktyki żywieniowe, w dużych miastach modne stało się jedzenie wołowiny. Zachęcanie do spożywania wołowiny można postrzegać jako część wysiłków nowego rządu, który starał się przebudować japońską sylwetkę w taki sposób, by była bardziej atrakcyjna dla zachodniego spojrzenia i sprawiała wrażenie bardziej cywilizowanej, ułatwiając tym samym wejście Japonii do grona krajów postrzeganych jako te o wyższej pozycji międzynarodowej. Aby osiągnąć ten cel, rząd Meiji wspierał konsumpcję i produkcję mięsa, w 1871 roku zlikwidował monopol w przemyśle mięsny i skórzanym, który był w posiadaniu dziedzicznych grup zawodowych, a w 1872 roku zadbał o to, by pierwsze spożycie wołowiny przez cesarza zostało dobrze nagłośnione.

Wielu japońskich intelektualistów tego okresu uważało, że Japończycy naprawdę powinni być wdzięczni cesarzowi, że zwykli ludzie mogą teraz jeść wołowinę, dzięki temu, że Japonia stopniowo staje się prawdziwie cywilizowanym krajem. „Oczywiście, są takie nieoświeczone chamy, którzy trzymają się swoich barbarzyńskich przesądów i twierdzą, że jedzenie mięsa kła tak bardzo, że nie możesz już modlić się przed Buddą i bogami” – głosił Yukishu Fukazawa w „O jedzeniu mięsa”



Rząd Meiji
wspierał
konsumpcję
i produkcję
mięsa, w 1871
roku zlikwidował
monopol
w przemyśle
mięsnym
i skórzanym,
który był
w posiadaniu
dziedzicznych
grup
zawodowych

Teksty Fukuzawy i jemu podobnych na temat mięsa przedstawiając szal na wołowinę we wczesnym okresie Meiji, przyczyniły się do ugruntowania powszechnego przekonania, że mięso nie mogło być spożywane przed latami 70 XIX wieku. Choć przekonanie, że spożywanie mięsa zwierzęcego było czymś zdecydowanie nie-japońskim, zakorzeniło się w popularnych debatach w Japonii już wcześniej, to dopiero w pierwszej połowie XX wieku zaczęto je teoretyzować.

Dlaczego więc – pytano na przykład – różnica między japońskimi a zachodnimi koncepcjami miłości i opieki nad zwierzętami była do tej pory tak wielka? Mamy tu do czynienia z długą tradycją jedzenia mięsa w krajach zachodnich. Istnieje niezwykła przepaść pomiędzy uwarunkowaniami dla jedzenia mięsa i ryb. W świecie, w którym jada się mięso, granica między człowiekiem a zwierzęciem jest w zasadzie wyraźnie zarysowana i postuluje się taką pozycję człowieka, która stawia go ponad zwierzętami.

W tle dyskursu etycznego, w latach 60. produkty mięsne stały się stałym elementem

list zakupów Japończyków. W 1973 roku wydatki na mięso zrównały się z wydatkami na produkty rybne (te pierwsze osiągnęły poziom 80 proc. tych drugich), a w 1976 roku osiągnęły szczytowy poziom ponad 11 proc. wszystkich wydatków na żywność. Dziś nadal stanowią one około 8% wydatków na zakupy spożywcze.

Nacisk kładziony na „okrucieństwo” jako główny czynnik leżący u podstaw odmiennych kulturowo postaw wobec zwierząt jest nadal aktualny we współczesnej Japonii, chociaż stosowność jedzenia lub nie jedzenia mięsa z pewnością nie była przedmiotem intelektualnej aktywności we wczesno nowożytnej Japonii, co potwierdza fakt, że aż do drugiej połowy XIX wieku rzadko pojawiały się głosy przeciwne.

Opracowano na podstawie: Krämer, Hans Martin(2008), „Not Befitting Our Divine Country”: Eating Meat in Japanese Discourses of Self and Other from the Seventeenth Century to the Present’, Food and Foodways

Warzywa dołują w obliczu pandemii



Beyond Meat, skład: woda, białko grochu*, olej rzepakowy tłoczony metodą ekspandera, rafinowany olej kokosowy, białko ryżowe, naturalne aromaty, suszone drożdże, masło kakaowe, metyloceluloza i mniej niż 1% skrobi ziemniaczanej, sól, chlorek potasu, barwnik z soku buraczanego, wyciąg z jabłek, koncentrat granatu, lecytyna słonecznikowa, ocet, koncentrat soku cytrynowego

Tradycyjny burger wołowy, skład: wołowina

Niegdyś ulubieńcy inwestorów, tacy jak Beyond Meat i Oatly, z bólem obserwują, jak spadł popyt na ich alternatywy dla tradycyjnego mięsa i nabiału.

Sprzedaż roślinnych alternatywnych produktów mięsnych i mlecznych zaczęła spadać po roku, w którym szalony popyt spowodował powszechne braki mleka owsianego. Perspektywy dla tego segmentu

konsumentów nie wyglądają już tak dobrze.

W tym miesiącu amerykański Beyond Meat poinformował o niższej niż oczekiwano sprzedaży w trzecim kwartale, co spowodowało spadek akcji spółki o 18%. Oatly, szwedzki producent alternatywnych produktów mlecznych na bazie owsa, z powodzeniem zadebiutował na giełdzie w maju tego roku, a jego akcje szybko poszybowały do poziomu 29 dolarów (25,70 euro). Ale dziś udziały w Oatly można mieć już za 12 dolarów za akcję. To nie są odosobnione przypadki.

W ciągu ostatnich sześciu miesięcy, nastąpiło nieoczekiwane gwałtowne spowolnienie

tempa wzrostu białka pochodzenia roślinnego w Maple Leaf Foods, kanadyjskiej firmie produkującej żywność alternatywną.

Skąd ta utrata apetytu na zamienniki?

Kilka czynników ciąży na popycie na roślinne alternatywy mięsne i mleczne. Omawiając wyniki firmy za trzeci kwartał, prezes i dyrektor generalny Beyond Meat Ethan Brown wymienił nie mniej niż sześć powodów słabych wyników. Konsumenty są mniej otwarci na próbowanie nowych produktów i jest mniejsze zainteresowanie zdrowymi opcjami żywnościowymi. Ale są też tacy, którzy doszukują się przyczyn w braku przekonania wśród konsumentów o zdrowotności tych produktów. Skład substytutów mięsa (czasami nawet kilkanaście składników) w porównaniu do tradycyjnych produktów mięsnych jest innym czynnikiem zniechęcający potencjalnych fanów. W ślad za tym wielu konsumentów zaczyna mieć wątpliwości, czy roślinne alternatywy faktycznie mają mniejszy ślad węglowy.

Koronawirus wstrzymuje postępy w przemyśle


Podobnie jak w innych branżach, pandemia także wpłynęła na rynek alternatyw opartych na roślinach. Istnieje opinia, że ludzie robią mniej wycieczek do sklepów, a też siła marketingowa nieco osłabła.

Według sierpniowego raportu Bloomberg Intelligence, globalna sprzedaż detaliczna alternatywnych produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego wyniesie nieco poniżej 30 miliardów dolarów w 2020 roku, jednak może sięgnąć po 162 miliardów dolarów do 2030 roku.



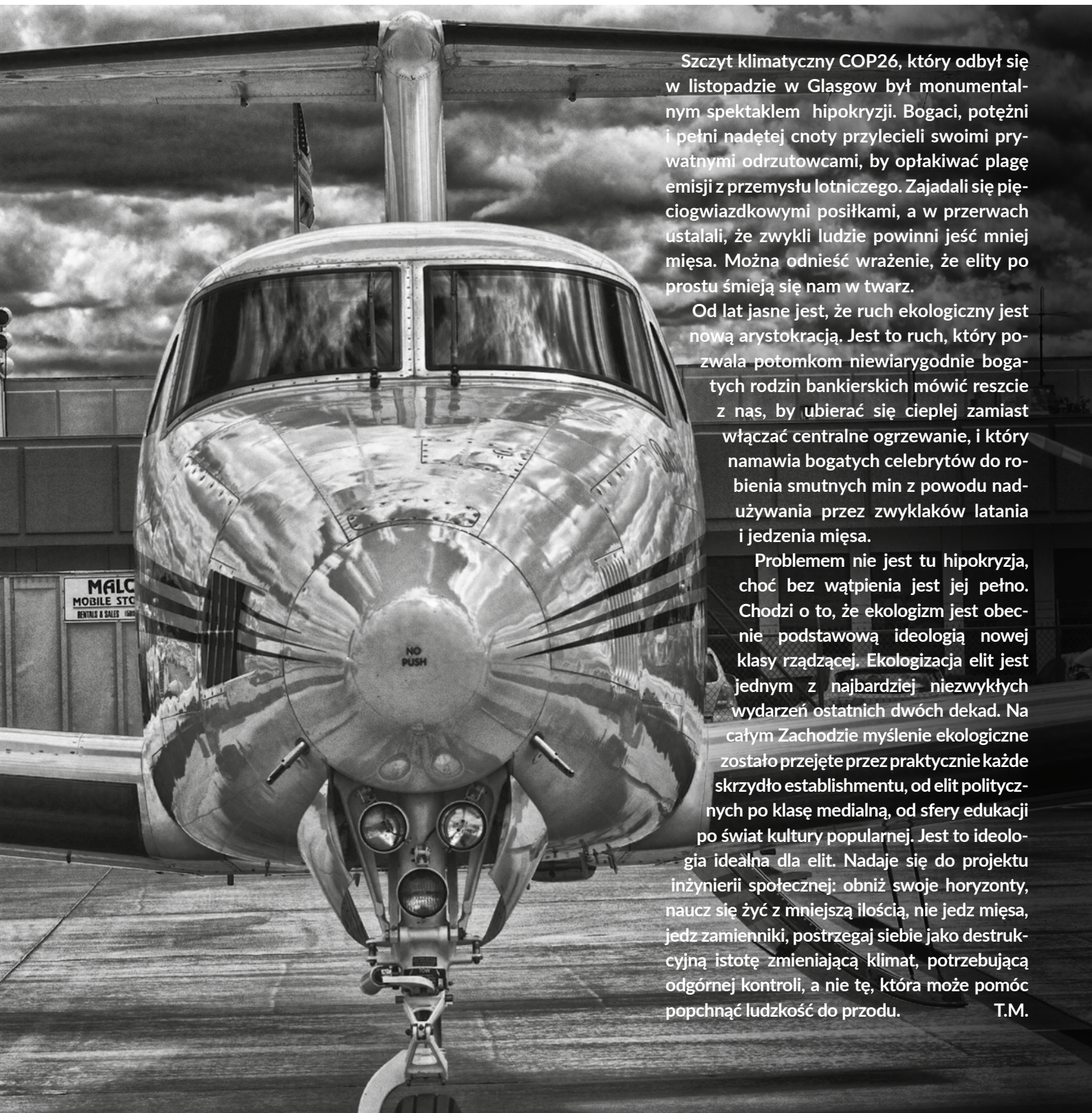
Spadek cen akcji Beyond Meat

T.M.



Życzymy Wam Najpiękniejszych
Świąt Bożego Narodzenia,
a Nowy Rok niech obdaruje Was
pomyślnością i satysfakcją
z podejmowanych wyzwań

COP 26 Glasgow: „nie” dla mięsa, ale my to co innego



Szczyt klimatyczny COP26, który odbył się w listopadzie w Glasgow był monumentalnym spektaklem hipokryzji. Bogaci, potężni i pełni nadętej cnoty przylecieli swoimi prywatnymi odrzutowcami, by opłakiwać plagę emisji z przemysłu lotniczego. Zajadali się pięciogwiazdkowymi posiłkami, a w przerwach ustalali, że zwykli ludzie powinni jeść mniej mięsa. Można odnieść wrażenie, że elity po prostu śmieją się nam w twarz.

Od lat jasne jest, że ruch ekologiczny jest nową arystokracją. Jest to ruch, który pozwala potomkom niewiarygodnie bogatych rodzin bankierskich mówić reszcie z nas, by ubierać się cieplej zamiast włączać centralne ogrzewanie, i który namawia bogatych celebrytów do robienia smutnych min z powodu nadużywania przez zwykłą masę latania i jedzenia mięsa.

Problemem nie jest tu hipokryzja, choć bez wątpienia jest jej pełno. Chodzi o to, że ekologizm jest obecnie podstawową ideologią nowej klasy rządzącej. Ekologizacja elit jest jednym z najbardziej niezwykłych wydarzeń ostatnich dwóch dekad. Na całym Zachodzie myślenie ekologiczne zostało przejęte przez praktycznie każde skrzydło establishmentu, od elit politycznych po klasę medialną, od sfery edukacji po świat kultury popularnej. Jest to ideologia idealna dla elit. Nadaje się do projektu inżynierii społecznej: obniż swoje horyzonty, naucz się żyć z mniejszą ilością, nie jedz mięsa, jedz zamienniki, postrzegaj siebie jako destrukcyjną istotę zmieniającą klimat, potrzebującą odgórnej kontroli, a nie tę, która może pomóc popchnąć ludzkość do przodu.

T.M.

KONFERENCJA

on-line

14 grudnia 2021

Bezpieczeństwo żywności – nadzór, podział kompetencji oraz wymiana doświadczeń
we współpracy pomiędzy służbami weterynaryjnymi a branżą mięsną
– szczegóły na www.polskie-mieso.pl



Patronat honorowy:
Główny Inspektorat Weterynarii

ORGANIZATOR:
Związek Polskie Mięso



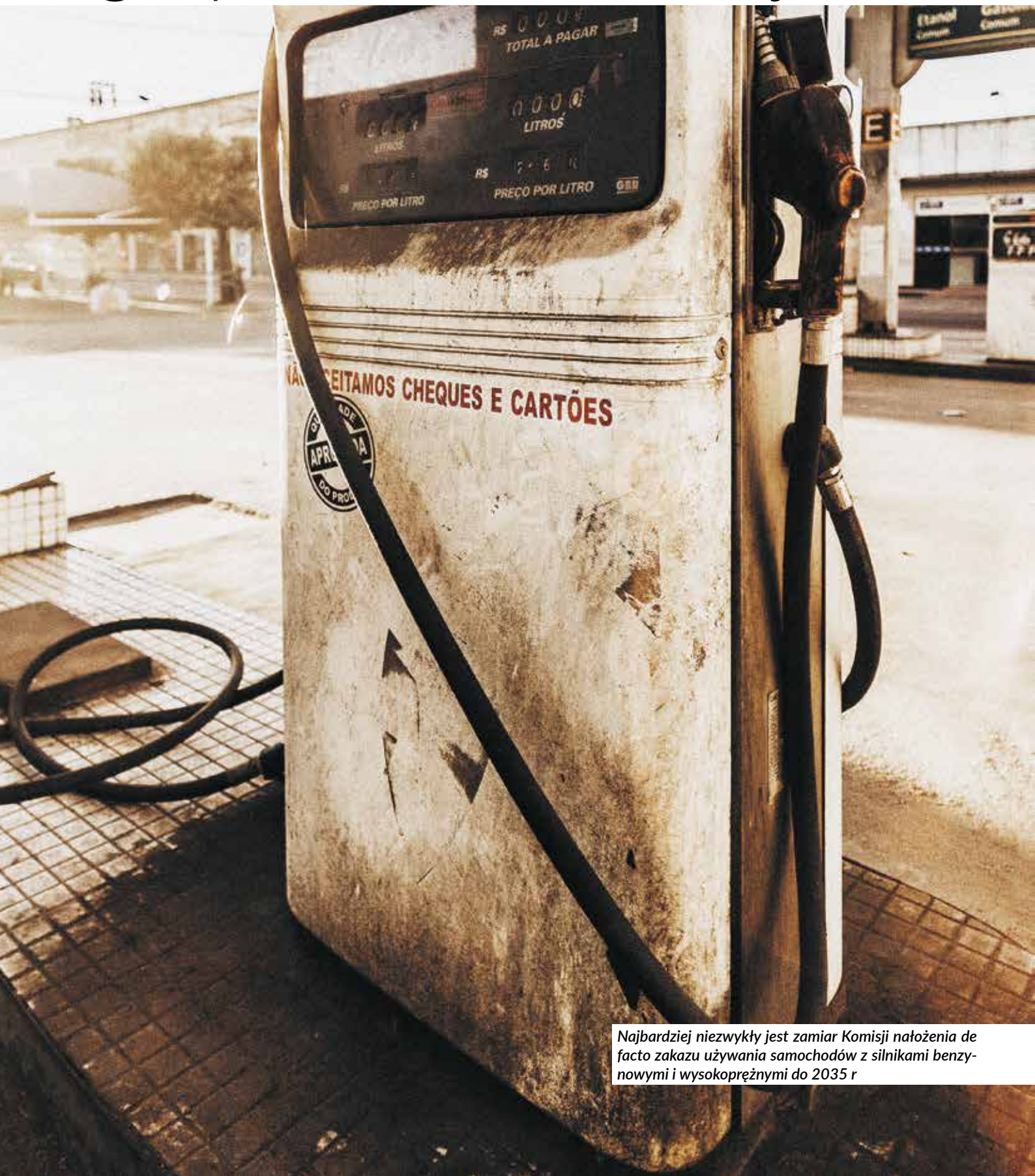
Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego



Nasi eksperci:

dr Ewa Piotrowska, Główny Inspektorat Weterynarii ● Jakub Mroczkowski ● Świeża Bazylia PR ● Dr. Filip Ludwin ● Konfederacja Inicjatyw Pozarządowych ● Tomasz Mocarski – prezes stowarzyszenia Z Gruntu Polska ● dr Krzysztof Jażdżewski Z-ca Głównego Lekarza Weterynarii ● Karolina Krasicka- Maciorowska, Vestin Agro Consulting ● Łukasz Ambroziak. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

Fit for 55 - polityczne i gospodarcze samobójstwo?



Najbardziej niezwykły jest zamiar Komisji nałożenia de facto zakazu używania samochodów z silnikami benzynowymi i wysokoprężnymi do 2035 r

14 lipca Komisja Europejska zaprezentowała pakiet klimatyczny Fit for 55. Jego podstawowym celem jest redukcja emisji gazów cieplarnianych do 2030 roku o co najmniej 55% w porównaniu do poziomów z roku 1990, a także przeobrażenie Europy w pierwszy klimatycznie neutralny kontynent do 2050 r. Pakiet wzywa do masowej renowacji istniejących budynków, chce sektora energetycznego opartego w dużej mierze na zasobach odnawialnych i wymaga, aby wszystkie nowe samochody były zero emisyjne do 2035 r. To 15 lat przed amerykańskim harmonogramem, który sam w sobie jest uważany przez ekspertów z branży motoryzacyjnej za nierealistyczny, nawet jeśli kolejne administracje będą kontynuować dotacje i ulgi podatkowe dla pojazdów elektrycznych w obliczu rosnącej presji fiskalnej.

Ponad 6 mld ludzi mieszka poza Europą i USA w krajach, którymi rządzą trzeźwi ludzie, zacierający teraz ręce obserwując tę samobójczą misję KE. Japonia, która ma problemy z energią jądrową, zamierza nadal inwestować w paliwa kopalne, a Australia powiedziała Międzynarodowej Agencji Energetycznej, że nie ma zamiaru podejmować kroków uznanych za niezbędne do osiągnięcia celu zerowej emisji dwutlenku węgla netto do 2050 r., chociaż pożary i zmiana klimatu politycznego mogą złagodzić stanowisko tego kraju w sprawie globalnego klimatu. Dodajmy do tego niechęć Rosji do współpracy, fakt, że Arabia Saudyjska wycofuje się z „zielonych zobowiązań”, a Indie desperacko poszukują miejsc pracy i wzrostu gospodarczego, więc podobnie jak Chiny inwestują w węgiel.

Chiny, największy na świecie emitent CO₂ były dosadne. Xi Jinping nie zmniejszy emisji w Chinach, choć może być skłonny obiecać ich stabilizację, nie w liczbach bezwzględnych, ale na jednostkę PKB. Tyle, że jeszcze nie teraz. W ciągu pierwszych pięciu miesięcy tego roku chińska produkcja energii elektrycznej z węgla znacznie wzrosła. Chiński plan pięcioletni na lata 2021-2025 sugeruje, że „produkcja energii z węgla będzie nadal rosła do 2025 roku”.

Nie ma nadziei na to, że Chiny są gotowe negocjować swoje emisje z Ameryką (dodajmy, że USA są chętne, ale tylko pod administracją demokratów, a to się może zmienić po 2024 roku). Według tzw. czynników oficjalnych w Chinach, Stany

Zjednoczone nie mają ani moralnej pozycji, ani realnej władzy do wydawania Chinom zaleceń w kwestiach klimatycznych. Poza tym, nawet jeśli Xi Jinping obiecuje coś, budowanie na tym czegokolwiek musi być rozpatrywane w świetle złożonych przez niego obietnic przestrzegania zasad WTO, nie militaryzowania wysp zbudowanych na Morzu Południowochińskim i utrzymania niepodległości Hongkongu.

Czując pokusę uciekania się do całkowitej prohibicji, Komisja wyraźnie nie pokłada specjalnej wiary w innowacje.

System podatków i wydatków

Dodatkowo przedsięwzięcie zwane Fit for 55 zawiera poważne wady. Komisja Europejska stosuje podejście odgórne, pełne podatków i wydatków. Wydaje się traktować słynną krytykę metody rządzenia w USA wygłoszoną przez Ronalda Reagana - „jeśli się porusza, opodatkuj go. Jeśli nadal się porusza, reguluj go. A jeśli przestanie się poruszać, subwencjonuj go” - jako instrukcję, a nie ostrzeżenie.

Najbardziej niezwykły jest zamiar Komisji nałożenia zakazu używania samochodów z silnikami benzynowymi i wysokoprężnymi od 2035 roku.

Pozyskanie 5 minerałów do wyprodukowania jednej 500 kilogramowej baterii do auta elektrycznego wymaga wydobycia o 50 000 kg rudy. Dotarcie do 50 000 kg rudy wymaga wykopania i przemieszczenia średnio ponad 260 000 kg ziemi. Eko.



Czuając pokusę uciekania się do całkowitej prohibicji, Komisja wyraźnie nie pokłada (lub udaje, że nie pokłada) specjalnej wiary w innowacje, które stworzyłyby ekonomicznie wydajne, neutralne pod względem emisji CO2 samochody.

Istotną zmianą jest rozszerzenie unijnego systemu limitów i handlu emisjami CO2. Komisja chce rozszerzyć ten tak zwany system handlu uprawnieniami do emisji (ETS) obejmujący elektrownie, lotnictwo wewnątrzunijne i energochłonne gałęzie przemysłu – o budynki (wzywa do masowej renowacji i ocieplania istniejących budynków), transport drogowy i żegluga. Rozszerzenie rozpoczęłoby się stopniowo w 2023 roku i byłoby wprowadzane stopniowo w ciągu trzech lat, w miarę zastrzania systemu praw do emisji dla lotnictwa i podporządkowywania sektorów nieobjętych systemem handlu uprawnieniami do emisji celom w zakresie redukcji emisji, z wiążącymi celami dla każdego państwa członkowskiego. Konieczne byłoby również zwiększenie minimalnych stawek akcyzy UE na różne źródła energii, takie jak paliwo silnikowe lub grzewcze, a także wprowadzenie podatku od paliwa lotniczego na loty wewnątrzunijne, a także podatku od paliwa morskiego.

Międzynarodowa Izba Żeglugi nazwała propozycję „ideologicznym ćwiczeniem zwiększającym dochody, które bardzo wkurzy partnerów

**Wprowadzenie
opłaty emisyjnej
na paliwa
grzewcze wpłyną
na pogłębienie
się nierówności
w dochodach
gospodarstw
domowych**

**Plan stworzenia
systemu handlu
emisjami (ETS)
dla transportu
i budynków
jest politycznie
samobójczy.**

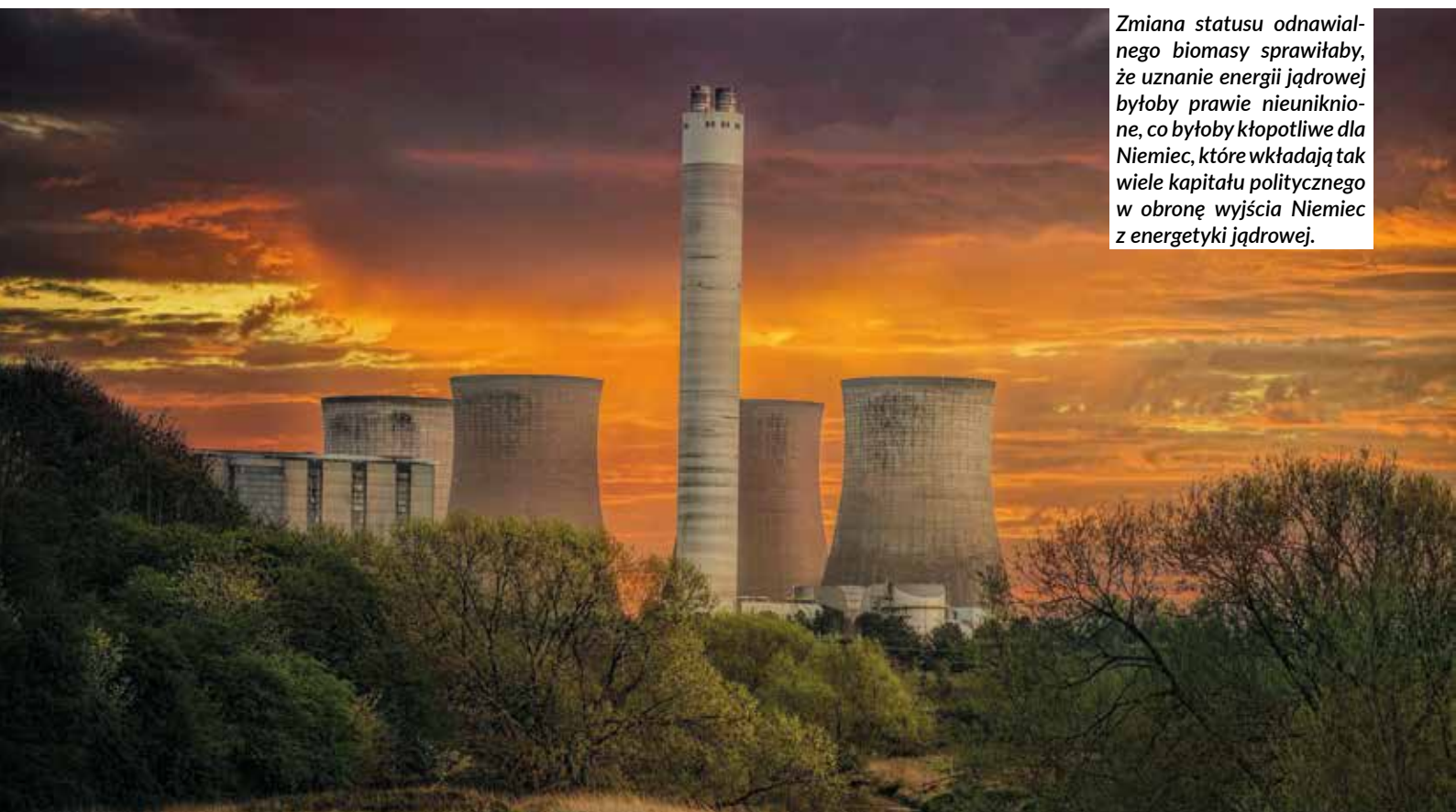
handlowych UE”, ponieważ wiązałoby się ze „zmuszaniem przedsiębiorstw żeglugowych spoza UE do płacenia miliardów euro za wsparcie unijnych planów naprawy gospodarczej”.

Nie uwzględnia to nawet innej części Fit for 55, w ramach której Komisja zamierza stworzyć pierwszą na świecie węglową taryfę graniczną, która ma być nakładana na import towarów, w tym stali, cementu i aluminium, która ma być stopniowo wprowadzana od 2026 r. Ten krok jest uważany za konieczny, ponieważ dwie trzecie emisji CO2 prawdopodobnie będzie się utrzymywać na niezmiennym poziomie poza UE, powodując „ucieczkę emisji”.

Istnieje uzasadniona obawa, że Fit for 55 doprowadzi do importu większej ilości gotowych produktów niż surowców

Istnieje uzasadniona obawa, że inne kraje nałożą środki zaradcze, co spowoduje zakłócenia w łańcuchu dostaw i konsekwentnie doprowadzi do importu większej ilości gotowych produktów niż surowców. Pozostaje pytanie, czy nie jest to środek protekcyjny naruszający porozumienie WTO – zwłaszcza, gdy niektórzy producenci europejscy byliby zwolnieni. W każdym razie uwolni to wiele dodatkowej biurokracji, szczególnie dla małych firm.

A teraz ciekawa część: Komisja Europejska przewiduje wydanie miliardów euro na zrekompensowanie szkód wyrządzonych przez jej



Zmiana statusu odnawialnego biomasy sprawiłaby, że uznanie energii jądrowej byłoby prawie nieuniknione, co byłoby kłopotliwe dla Niemiec, które wkładają tak wiele kapitału politycznego w obronę wyjścia Niemiec z energetyki jądrowej.

własne działania w ramach Fit for 55 – taki jest sens stworzenia nowego „społecznego funduszu klimatycznego”, którego celem ma być zapobieganie ubóstwu energetycznemu, wykorzystującego jedną piątą dochodów z ETS. Więcej (kasy), bo oprócz tego KE wydałaby 100 miliardów euro w ramach mechanizmu sprawiedliwej transformacji na pomoc krajom zależnym od węgla, takim jak Polska w odejściu od węgla. W połączeniu z dążeniem Komisji do uzyskania co najmniej 50% dochodów z nowego systemu ETS w transporcie i modernizacji budynków oznaczałoby to, że system ETS przekształciłby się w jawny podatek unijny - marzenie, do którego eurokraci dążą od lat.

Wprowadzenie opłaty emisyjnej na paliwa grzewcze wpłyną na pogłębianie się nierówności w dochodach gospodarstw domowych

Uderzyć w biednych

Sama Komisja Europejska przyznała, że środki takie jak wprowadzenie opłaty emisyjnej na paliwa grzewcze wpłyną na pogłębianie się nierówności w dochodach gospodarstw domowych, ponieważ te o niskich dochodach wydają większą część swoich dochodów na ogrzewanie. Świadczy to o tym, jak podzielone są opinie nawet w Komisji, gdzie wielu kwestionuje dość skrajne podejście unijnego komisarza ds. klimatu Fransa Timmermansa.

Przewidywane problemy biednych służą jako kolejny pretekst do wydawania pieniędzy – teraz w celu złagodzenia szkód wyrządzonych przez te środki. Tak, to nie pomyłka. Komisja najwyraźniej nie zdaje sobie sprawy, że do finansowania wydatków potrzebne są podatki, a nawet podatki od osób prawnych są ostatecznie ponoszone przez pracowników o niskich kwalifikacjach.

W ciągu ostatnich kilku lat, ponieważ zmniejszono zwolnienia z systemu handlu emisjami CO₂, system ten wywarł presję na wzrost cen energii, więc można się obawiać, że spowoduje to więcej szkód w gospodarce, szczególnie szkodząc biednym. Komisja uważa, że ceny CO₂ w Europie wzrosną o 50 procent do 2030 r., jeśli jej plany zostaną wdrożone – ale sceptycy przepowiadają wzrost o prawie 100% do końca tego roku.


Plan stworzenia systemu handlu emisjami (ETS) dla transportu i budynków jest politycznie samobójczy.

**Aby dodać
zniewagę
do oskarżeń,
Komisja uważa
biomasę
za energię
odnawialną,
pomimo faktu,
że spalanie
drewna
na energię,
zazwyczaj
emituje 1,5 razy
więcej CO₂ niż
węgiel i trzy razy
więcej niż gaz
ziemny**

**Zmiana statusu
odnawialnego
biomasy
sprawiłaby,
że uznanie
energii jądrowej
byłoby prawie
nieuniknione,
co byłoby
kłopotliwe dla
Niemiec**



**A kiedy ustawodawca zakaże hodowli zwierząt,
a w ślad za tym jedzenia mięsa...**



Czując pokusę uciekania się do całkowitej prohibicji, Komisja wyraźnie nie pokłada specjalnej wiary w innowacje.

Istnieje uzasadniona obawa, że Fit for 55 doprowadzi do importu większej ilości gotowych produktów niż surowców

Widok z lotu ptaka na pole uprawne, z lewej – uprawa biomasy, z prawej – kukurydza

Pascal Canfin, przewodniczący komisji ochrony środowiska Parlamentu Europejskiego, który rozpoczął swoją karierę w Zielonych, ale obecnie jest kluczowym sojusznikiem prezydenta Francji Emmanuela Macrona, nazwał plan stworzenia systemu handlu emisjami (ETS) dla transportu i budynków politycznie samobójczym (mogą znaleźć rzesze kibiców)

Już dziś wiadomo, że najbardziej ucierpią ludzie w regionach o słabym transporcie publicznym i mieszkańcy, którzy nie będą mogli zapłacić za modernizację efektywności energetycznej swoich domów.

Niemiecki przemysł motoryzacyjny ostrzegł również, że proponowane środki mogą mieć „znaczący” wpływ na miejsca pracy u dostawców samochodów – pracę może utracić nawet kilkaset tysięcy osób.

Biomasa w elektrownie jądrowe

Jedną rzeczą jest narzucenie celu redukcji emisji CO₂. Czym innym jest próba mikrozarządzania dla osiągnięcia tego celu. Niemniej jednak to właśnie robi Komisja Europejska ze swoją tak zwaną „unijną taksonomią zrównoważonych działań”, systemem klasyfikacji mającym na celu wyjaśnienie, które inwestycje są zrównoważone środowiskowo, w kontekście „Europejskiego Zielonego Ładu”, którego częścią jest Fit for 55.

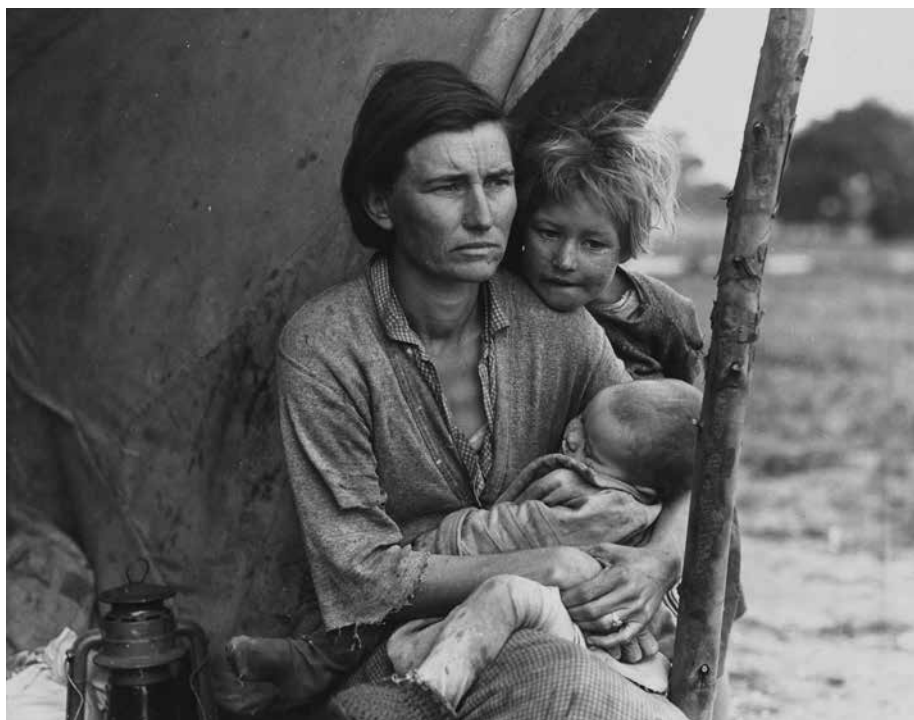
Pomimo wszystkich dowodów na to, że energia jądrowa jest neutralna pod względem emisji CO₂, Komisja odmawia uznania tej rzeczywistości. Ten negacjonizm jest wynikiem nacisków ze strony Niemiec, które zdecydowały się zamknąć wszystkie swoje elektrownie jądrowe, polityki, która doprowadziła ceny energii w tym kraju do rekordowych poziomów, a jednocześnie wspiera sektor węglowo-energetyczny.

Co więcej, Komisja uważa biomasa za energię odnawialną – pomimo faktu, że spalanie drewna na energię, o co ostatecznie chodzi w biomasie, zazwyczaj emituje 1,5 razy więcej CO₂ niż węgiel i trzy razy więcej niż gaz ziemny. UE jest największym na świecie importerem netto pelletu drzewnego; głównymi eksporterami netto są Stany Zjednoczone, Kanada i Rosja.

Co więcej, Komisja uważa biomasa za energię odnawialną, pomimo faktu, że spalanie drewna na energię, zazwyczaj emituje 1,5 razy więcej CO₂ niż węgiel i trzy razy więcej niż gaz ziemny

Ponad 500 naukowców wezwało UE do zaprzestania traktowania biomasy jako neutralnej

UE wymaga, aby 30% wszystkich wydatków UE przeznaczano na projekty ekologiczne, ale stosuje zieloną zasłonę dymną i zabawną matematykę, żeby osiągać się te cele. Otóż Komisja Europejska klasyfikuje inwestycje w kategoriach 0%, 40% i 100% zawartości „zielonego” aspektu i zaokrągla liczby do następnego wyższego rzędu. Tak więc 1% staje się 40%, 41% staje się 100%. Reforma reguł fiskalnych i zmiany przepisów podatkowych przyniosłyby więcej inwestycji środowiskowych i zatrudnienia niż bezsensowna rywalizacja o cele liczbowe w zakresie zmian klimatycznych.



Środki takie jak wprowadzenie opłaty emisyjnej na paliwa grzewcze wpłyną na pogłębienie się nierówności w dochodach gospodarstw domowych, ponieważ te o niskich dochodach wydają większą część swoich dochodów na ogrzewanie.

pod względem emisji dwutlenku węgla. Nawet jeśli ktoś się nie zgadza i wierzy, że biomasa może być zrównoważona i odnawialna, nadal nie ma sensu uprzywilejowywać biomasy względem energii jądrowej.

Biomasa stanowi prawie 60% zużycia energii ze źródeł odnawialnych w UE, z tego konsekwencje zaprzestania uważania jej za energię odnawialną byłyby poważne: energia wiatrowa i słoneczna tylko w niewielkim stopniu przyczyniają się do zaopatrzenia UE w energię, co dodaje się do ich wad środowiskowych. Zmiana statusu odnawialnego biomasy sprawiłaby, że uznanie energii jądrowej byłoby prawie nieuniknione, co byłoby kłopotliwe dla Niemiec, które wkładają tak wiele kapitału politycznego w obronę wyjścia Niemiec z energetyki jądrowej.

Wielkie plany i małe efekty

Ostatecznie celem tego wszystkiego jest przeciwdziałanie emisji CO₂ w celu powstrzymania zmian klimatu. Tutaj interesujący kontrariański pogląd pochodzi od duńskiego ekonomisty Bjørna Lomborga, autora bestsellera „Sceptyczny ekolog”.

Zmiana statusu odnawialnego biomasy sprawiłaby, że uznanie energii jądrowej było-

by prawie nieuniknione, co byłoby kłopotliwe dla Niemiec

Lomborg wskazał na szacunki Panelu Klimatycznego ONZ, że negatywny wpływ zmian klimatu w 2070 roku byłby równoważny zmniejszeniu średniego dochodu między 0,2% a 2% - co oznacza, że globalne dochody wzrosłyby tylko o 356% do tego czasu, a nie o 362%. Następnie przedstawia to ogromnym kosztem polityki klimatycznej UE, która „czterokrotnie zwiększyłaby ceny hurtowe energii elektrycznej w ciągu zaledwie dekady”, i cytuje badania akademickie pokazujące, że rzeczywiste koszty polityki klimatycznej UE są czterokrotnie wyższe niż optymistyczne szacunki UE, ostatecznie wynosząc od 4 do 5 bilionów euro.

Lomborg szacuje, że nowy cel UE 55% redukcji emisji dwutlenku węgla obniży globalną temperaturę do końca stulecia o niemierzalne 0,004 °C – „równoważne odłożeniu globalnego ocieplenia o sześć tygodni w 2100 roku”.

Z pewnością możemy się zgodzić, że zarówno zwolennikom, jak i sceptykom kosztownej polityki klimatycznej trudno jest przedstawić twardy dowód na to, że mają rację w swoich argumentach. Ale te szacunki powinny skłonić nawet najbardziej zaangażowanego fanatyka klimatycznego Komisji Europejskiej do refleksji.

T.M.

Lomborg szacuje, że nowy cel UE 55% redukcji emisji dwutlenku węgla obniży globalną temperaturę do końca stulecia o niemierzalne 0,004 °C – „równoważne odłożeniu globalnego ocieplenia o sześć tygodni w 2100 roku”.



Europa i USA mogą osiągnąć „peak meat” w 2025 roku

Światowe spożycie mięsa wzrosło czterokrotnie od 1961 r. w wartościach bezwzględnych i per capita, chociaż COVID-19 może zmniejszyć globalną dostępność. Rosnąca populacja ludzka sprzyja ekspansji zwierząt gospodarskich, z 80 miliardami zwierząt poddawanych ubojowi rocznie w celu wyprodukowania 340 milionów ton mięsa przeznaczonego do spożycia przez ludzi. Podczas gdy spożycie mięsa jest pozytywnie związane z dochodami, badanie przeprowadzone w 120 krajach wykazało, że przy pewnym poziomie dochodu na mieszkańca całkowite spożycie mięsa zmniejsza się wraz z dochodem, ale nie analizowało poszczególnych rodzajów mięsa.

Zmiany klimatu i degradacja środowiska motywują ludzi do ograniczenia spożycia mięsa. Dobrostan zwierząt i zdrowie ludzi, w tym nowotwory, otyłość, choroby odzwierzęce i potencjalna utrata odporności wywołują rosnący fleksitarianizm i udział roślinnych alternatyw dla mięsa. Popularne staje się również zastąpienie drobiem czerwonego mięsa, prawdopodobnie dlatego, że kurczak jest postrzegany jako zdrowszy, lepszy dla środowiska i tańszy.

Podczas gdy wiele czynników kształtuje preferencje konsumentów, coraz częściej uznaje się, że zwierzęta gospodarskie mają duży wpływ na ekosystemy na całym świecie. Będąc źródłem zaledwie 18% światowej podaży żywności, zwierzęta gospodarskie wykorzystują obecnie 77% wszystkich gruntów rolnych. Produkcja zwierzęca doświadczała regularnych innowacji technologicznych i intensyfikacji, szczególnie w krajach uprzemysłowionych, z nowymi genotypami i intensywnymi systemami żywienia w celu zwiększenia wydajności w coraz krótszych cyklach. Zboża są przekierowywane z bezpośredniego spożycia przez ludzi na karmienie zwierząt, co sprzy-

Będąc źródłem zaledwie 18% światowej podaży żywności, zwierzęta gospodarskie wykorzystują obecnie 77% wszystkich gruntów rolnych.

ja nieefektywnemu wykorzystaniu zasobów. W procesie dwuetapowego trawienia składników odżywczych, najpierw przez zwierzęta, a następnie ludzi, traci się ponad 90% białek.

Ponadto raporty Międzyrządowego Zespołu ds. Zmian Klimatu (ICCP) sugerują, że osiągnięcie porozumienia klimatycznego jest nierealistyczne w związku z rosnącymi emisjami GHG zwierząt gospodarskich. Krążą opinie, że mięso przeżuwaczy ma dużo większy niż żywność pochodzenia roślinnego wpływ na emisję gazów cieplarnianych, przy czym wołowina jest najgorsza dla środowiska. Zwierzęta gospodarskie są również bardzo podatne na ekstremalne zjawiska pogodowe, w tym susze, pożary i powodzie.

Można przyjąć hipotezę, że powoduje to przesunięcie w kierunku mniejszego spożycia mięsa. W związku z tym uzasadnione wydaje się poszukiwanie dowodów na „szczyt mięsny” – punkt w czasie, w którym spożycie mięsa zwierzęcego, a w szczególności wołowiny, osiąga szczyty, po których następuje zatrzymanie poziomu spożycia lub jego zmniejszenie.

W latach 2000–2019 nastąpiły poważne zmiany w spożyciu mięsa, szczegółowo opisane poniżej. W 2019 r. najpopularniejszym mięsem na świecie był drób, a następnie wieprzowina, wołowina, a na końcu mięso baranie i kozie

Dynamika podaży mięsa w latach 2000 -2020

Argentyna ↗
 Australia ↗
 Brazylia ↗
 Kanada ↘
 Chile ↗
 Chiny ↗
 Kolumbia ↗
 Egipt ↗
 Etiopia ↘
 Indie ↗
 Indonezja ↗
 Iran ↗
 Izrael ↗
 Japonia ↗
 Kazachstan ↗
 Korea
 Południowa ↗
 Malezja ↗
 Meksyk ↗
 Nowa Zelandia ↘
 Nigeria ↘
 Norwegia ↗
 Pakistan ↗
 Paragwaj ↘
 Peru ↗
 Filipiny ↗
 Rosja ↗
 Arabia Saudyjska ↗
 RPA ↗
 Szwajcaria ↘
 Tajlandia –
 Turcja ↗
 Ukraina ↗
 Wlk Brytania –
 USA –
 Wietnam ↗
 Świat ↗

Spożycie mięsa

Światowe spożycie mięsa wzrosło w latach 2000–2019 z 29,5 kg do 34,0 kg/capita/rok. W większości badanych krajów (26 z 35) całkowite spożycie mięsa per capita znacząco wzrosło w tym czasie. Najbardziej znaczący wzrost, o blisko 2 kg/capita/rok, zaobserwowano w krajach o poziomie konsumpcji poniżej średniej światowej z 2000 r., takich jak Rosja, Wietnam i Peru. W krajach Ameryki Południowej (Brazylia, Argentyna, Chile i Kolumbia), w których konsumpcja w 2000 roku była stosunkowo wysoka, również obserwowano roczne wzrosty o ponad 1 kg/mieszkańca. Ogólne spadki w całkowitej konsumpcji mięsa zaobserwowano w sześciu krajach, w szczególności w Nowej Zelandii (86,7 kg/capita w 2000 r. do 75,2 kg/capita w 2019 r.) i Paragwaju (53,5 kg/capita w 2000 r. do 39,5 kg/capita w 2019 r.)

Wołowina

Udział wołowiny w globalnym spożyciu mięsa był mniejszy w 2019 r. niż w 2000 r. (18,9% wobec 22,8%). Piętnaście krajów doświadczyło bezwzględnego spadku spożycia wołowiny na mieszkańca w latach 2000–2019, o 12 kg na mieszkańca w Nowej Zelandii i Paragwaju (około 0,5 kg rocznie) do mniej niż o 1 kg na mieszkańca w Tajlandii, Nigerii i Indiach.

Konsumpcja wołowiny w stosunku do całkowitej konsumpcji mięsa wzrosła tylko w Etiopii, Izraelu, Arabii Saudyjskiej, Turcji i Wietnamie. W siedmiu krajach (w tym w Chinach, Indonezji, Pakistanie i Wielkiej Brytanii) nie zaobserwowano zmian w udziale wołowiny w całkowitej konsumpcji mięsa. Z wyjątkiem Chile, Izraela i Kazachstanu, kraje z rosnącym trendem w konsumpcji wołowiny per capita najczęściej notowały w 2000 roku poziomy poniżej średniej światowej. W większości badanych krajów zaobserwowano malejący trend liniowy udziału wołowiny w spożyciu mięsa ogółem (23 z 35) w latach 2000–2019. Największe spadki udziału procentowego w latach 2000–2019 miały miejsca w Kolumbii (– 30,5 punktu procentowe-

go), na Ukrainie (– 30,2 punktu procentowego) i w Indiach (– 28,9 punktu procentowego).

Wieprzowina

Konsumpcja wieprzowiny na mieszkańca nieznacznie wzrosła w Chinach (24,0 kg w 2000 r. w porównaniu z 24,4 kg w 2019 r.) i znacznie wzrosła w Wietnamie (13,6 kg w 2000 r. w porównaniu z 26,0 kg w 2019 r.)

Dziewiętnaście krajów utrzymało trend wzrostowy w konsumpcji wieprzowiny na mieszkańca, podczas gdy siedem krajów doświadczyło malejących trendów. W krajach o tendencjach spadkowych w konsumpcji wieprzowiny na mieszkańca zmiana była niewielka, z wyjątkiem Kanady, która notuje znaczną redukcję, z 22,6 kg w 2000 r. do 16,3 kg w 2019 r. Udział wieprzowiny w światowym całkowitym spożyciu mięsa był w 2019 r. niższy niż w 2000 r. (32,6% wobec 38,6%). Tendencję spadkową konsumpcji wieprzowiny w stosunku do całkowitego spożycia mięsa zaobserwowano w 15 krajach. W Wietnamie i Chinach udział wieprzowiny w spożyciu mięsa ogółem na mieszkańca w 2000 r. stanowił dwie trzecie, ale do 2019 r. jej udział wyniósł tylko połowę całkowitego spożycia mięsa.

Drób

Bezwzględne spożycie drobiu na mieszkańca wzrosło ponad dwukrotnie w 13 krajach. Prawie wszystkie kraje (30 z 35) notowały tendencję wzrostową w latach 2000–2019 w spożyciu drobiu.

W 15 krajach wzrost ten był większy niż 10 kg na, ale był większy niż 20 kg na mieszkańca w Peru, Rosji i Malezji. Światowe spożycie drobiu na mieszkańca wynosiło 14,8 kg w 2019 r., w porównaniu z 9,8 kg w 2000 r. Niewielki spadek konsumpcji drobiu na mieszkańca zaobserwowano w Etiopii, Nigerii i Paragwaju, podczas gdy w Izraelu i Tajlandii nie zaobserwowano żadnej dynamiki. W przeciwieństwie do malejącego proporcjonalnego udziału wołowiny i wieprzowiny w światowym całkowitym spożyciu mięsa, udział drobiu wzrósł z 33,0% do 43,4% w latach 2000–2019.

Zmiany w spożyciu mięsa

Prognozy ONZ dotyczące globalnej produkcji mięsa przewidywały jej wzrost

do 2050 roku. Jednak w przypadku niektórych krajów obserwuje się obecnie tendencje w przeciwnym kierunku, a mianowicie w Nowej Zelandii, Kanadzie, Szwajcarii, Paragwaju, Nigerii i Etiopii. Przyczyny tego stanu rzeczy są różne. W przypadku Nowej Zelandii, Kanady i Szwajcarii obserwuje się wzrost wegetarianizmu i weganizmu. Obecnie większa część populacji świadomie zmniejsza spożycie mięsa z powodu obaw o środowisko i zdrowie, podważając istniejące kody kulturowe. Lepsza dostępność alternatywnych białek również przyczynia się do zmniejszenia konsumpcji mięsa, podobnie jak dobrostan zwierząt, etyka, troska o środowisko, zrównoważony rozwój systemów żywnościowych i zdrowie. W pozostałych trzech krajach sytuacja jest odmienna, a zmniejszenie konsumpcji mięsa wynika z braku możliwości finansowych. Paragwaj jest jednym z 10 największych eksporterów wołowiny na świecie, z najwyższym wskaźnikiem deforestacji związanej z wypasem bydła, gdzie konsumpcja mięsa konkuruje

z możliwościami eksportowymi, a poważne susze i pożary mają wpływ na produkcję. W Nigerii większość zapotrzebowania na mięso jest zaspokajana przez pasterzy, którzy stosują tradycyjne techniki i są narażeni na skutki klęsk pogodowych. Spadek konsumpcji mięsa na głowę mieszkańca w Nigerii i Etiopii jest również spowodowany wzrostem populacji, która spożywa mięso tylko przy specjalnych okazjach.

W niektórych krajach wystąpiły znaczne wahania w konsumpcji między 2000 a 2019 rokiem. Na przykład, wieprzowina była świadkiem poważnych wahań jako preferowane mięso w Chinach. W 2007 r. spożycie wieprzowiny spadło, co można przypisać 50% wzrostowi cen w następstwie wybuchu epidemii grypy świń i epidemii SARS u ludzi. Stwierdziliśmy, Podczas gdy konsumpcja wieprzowiny wzrastała, jej udział w całkowitej konsumpcji mięsa zmniejszył się, zastąpiony przez owce i drób. W latach 2015-2016 na rynku chińskim nastąpiło zmniejszenie produkcji wieprzowiny, ponieważ krajowi

Najbardziej znaczący wzrost, o blisko 2 kg/capita/rok, zaobserwowano w krajach o poziomie konsumpcji poniżej średniej światowej z 2000 r., takich jak Rosja, Wietnam i Peru

Prognozy ONZ dotyczące globalnej produkcji mięsa stworzone w wybranym przez nas okresie przewidywały jej wzrost do 2050 roku



konsumenci zainteresowali się innymi źródłami mięsa, w tym wołowiną i kurczakiem, z obawy o bezpieczeństwo i zdrową dietę. Wahania odnotowano również w Nowej Zelandii i Paragwaju. W przypadku Nowej Zelandii, pomimo ogólnego zmniejszenia spożycia mięsa, wystąpiła stosunkowo niewielka trajektoria wzrostowa w całkowitym spożyciu mięsa począwszy od 2010 r., co można przypisać wzrostowi spożycia drobiu. Wzrost ten nastąpił po okresie niskiego spożycia mięsa w poprzedniej dekadzie, w następstwie epidemii gąbczastej encefalopatii bydła (BSE). W przypadku Paragwaju szczyt w 2011 r. mógł być spowodowany wybuchem pryszczycy, co spowodowało zakazy wywozu.

W większości krajów zaobserwowano zmniejszenie spożycia mięsa baraniego. Wyjątkiem był Kazachstan, który notował wzrost, związany z rosnącą zamożnością i zamiłowaniem do baraniny.

Zmiany w spożyciu mięsa a PKB

Zmiany w spożyciu mięsa były albo niezwiązane z PKB – dla grupy dziewięciu krajów (osiem krajów OECD plus Arabia Saudyjska, która jest krajem G20), albo pozytywnie związane ze zmianą PKB. W tej ostatniej grupie na każde 9795 USD wzrostu PKB/mieszkańca/rok nastąpił wzrost całkowitego spożycia mięsa/mieszkańca/rok o 1 kg. Oczywiście jest, że tylko niewielka część dodatkowego PKB została wydana na mięso, przy czym nawet najdroższe mięso, wołowina, kosztowała średnio około 5 USD/kg.

Kraje, w których nie zaobserwowano zmiany w spożyciu mięsa w relacji do PKB, mogły przejść „punkt krytyczny” – czyli punkt, w którym wzrost PKB nie prowadzi już do wzrostu spożycia mięsa. Wszystkie te kraje miały wyższy PKB w 2019 r. niż kraje, w których spożycie mięsa było pozytywnie związane ze zmianą PKB. Wszystkie one są uważane za kraje o wysokim dochodzie w wartościach bezwzględnych i względnych. Zaobserwowany punkt krytyczny wyznacza istotną zmianę w nastawieniu ludzi do mięsa.

Najwyższe PKB wśród krajów, w których spożycie mięsa było podobno powiązane ze zmianą PKB, miała Japonia (40 247 USD). Sugeruje to, że przy PKB na mieszkańca przekraczającym około 40 000 USD wzrost PKB przestaje być motorem wzrostu spożycia mięsa.

Prognoza OECD-FAO przewidywała silny wzrost do 2028 r., bez wyjaśnienia, dlaczego dwa czynniki ograniczające choroby i zmiana klimatu nie powinny nadal ograniczać produkcji mięsa

Analitycy przewidują, że mięso hodowlane i nowe wegańskie zamienniki mięsa mają potencjał, by do 2040 roku stworzyć 60% rynku.

W przypadku krajów, które zmniejszyły konsumpcję mięsa w latach 2000-2019, stawiamy hipotezę o dwóch rodzajach przyczyn. Po pierwsze, Etiopia, Indie, Nigeria i Paragwaj odnotowały niewielki lub brak wzrostu PKB i mają rosnącą populację, stąd mniej mięsa dostępnego na mieszkańca. Mieszkańcy Paragwaju doświadczyli największej redukcji spożycia mięsa, zwłaszcza wołowiny i w mniejszym stopniu drobiu, ze względu na orientację eksportową i klęski pogodowe. Po drugie, kraje takie jak Kanada, Nowa Zelandia i Szwajcaria mogły ograniczyć konsumpcję ze względu na wkład produkcji mięsa w globalne ocieplenie, zmniejszenie bezpieczeństwa żywnościowego, dobrostan zwierząt i etykę zwierząt. Oficjalna polityka rządu ogranicza spożycie produktów zwierzęcych w Kanadzie (czerwone mięso), Nowej Zelandii i Szwajcarii. Jednak Kanada również posiada strategię zdrowego odżywiania i choć jasno wskazuje ona na potrzebę zmian w spożyciu tłuszczów nasyconych, nie ma w niej wyraźnej wzmianki o mięsie. Może to wynikać z lobbingu rządowego. Z dziesięciu najbardziej wpływowych grup lobbystycznych w Kanadzie, dwie są przedstawicielami przemysłu bydłowego i drobiarskiego, a trzecia to grupa wspierająca dobrostan zwierząt. Stąd można założyć, że urzędnicy państwowi w Kanadzie znajdują się pod presją obu stron w sprawie przyszłości przemysłu mięsnego.

Przyszłość konsumpcji mięsa

Pomimo kłopotów wizerunkowych mięsa, ogólny spadek jego spożycia nie jest oczywisty. Konsumpcja mięsa będzie kształtowana przez nowe trendy w podaży i popycie.

FAO szacuje, że produkcja mięsa spadła o 1,7 % w 2020 r. z powodu chorób zwierząt dotyczących przemysłu drobiarskiego i wieprzowy, skutków susz oraz COVID-19. Jednak prognoza OECD-FAO przewiduje silny wzrost do 2028 r., nie wyjaśniając, dlaczego dwa czynniki ograniczające, choroby i zmiana klimatu, nie miałyby nadal ograniczać produkcji mięsa. Od czasu projekcji OECD-FAO wpływ COVID-19 na gospodarkę światową stał się dodatkowym dominującym czynnikiem wpływającym na konsumpcję i handel. Jeśli redukcja będzie kontynuowana w 2021 r., będzie to bezprecedensowy znak osiągnięcia brzegowego spożycia mięsa, co będzie początkiem trwalszej zmiany. W 2021 roku w Chinach i USA widoczna jest tendencja spadkowa. Ponadto COVID-19 może

mieć wpływ na popyt, jeśli konsumenci zdecydują się unikać wołowiny ze względu na potencjał chorób odzwierzęcych. Ekstremalne warunki pogodowe mogą również wpływać na ograniczenia w produkcji wołowiny.

Po stronie popytu możemy być świadkami dalszego zmniejszania się konsumpcji mięsa ze względu na wybory polityczne dokonywane przez ludzi. Pomimo wyraźnych obaw związanych z tzw. kryzysem klimatycznym, przejście na dietę roślinną nie jest jednoznacznie postrzegane jako rozwiązanie. Co więcej, potencjalnym spadkom towarzyszyłaby zwiększona konsumpcja w regionach Afryki i Azji Południowo-Wschodniej, co przekładałoby się na niewielką zmianę średniej globalnej. A koniec, analitycy przewidują, że mięso hodowlane i nowe wegańskie zamienniki mięsa mają potencjał, by do 2040 roku zająć 60% rynku.

Opracowano na podstawie: Whitton, C.; Bogueva, D.; Marinova, D.; Phillips, C.J.C. *Are We Approaching Peak Meat Consumption? Analysis of Meat Consumption from 2000 to 2019 in 35 Countries and Its Relationship to Gross Domestic Product. Animals* 2021



Prognoza OECD-FAO przewidywała silny wzrost do 2028 r., bez wyjaśnienia, dlaczego dwa czynniki ograniczające choroby i zmiana klimatu nie powinny nadal ograniczać produkcji mięsa.

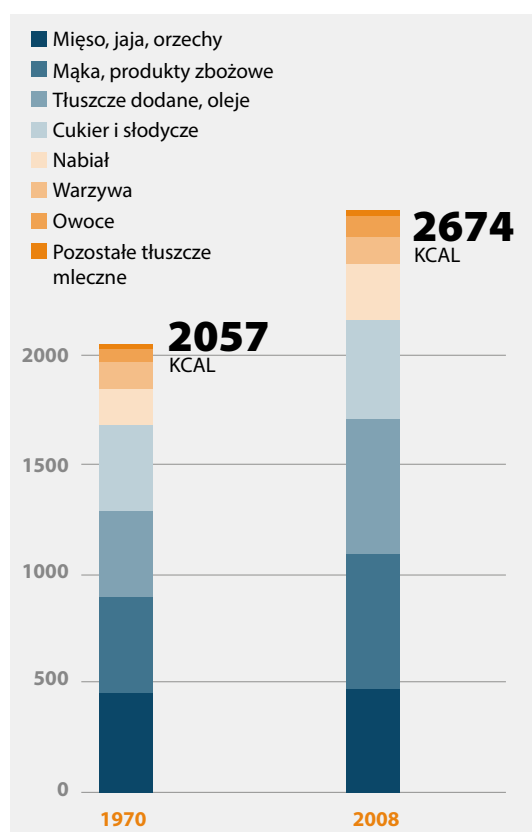


 **prokurent**
Kancelaria Radców Prawnych i Adwokatów

*Spokojnych i radosnych
Świąt Bożego Narodzenia
Pełnych życzliwości i uśmiechu
w gronie najbliższych
oraz szczęścia i pomyślności
w Nowym Roku
życzy Piotr Włodawiec*

Czy wieprzowina to zdrowy wybór na święta?

Wielkimi krokami zbliża się Boże Narodzenie i powraca jeden z odwiecznych dylematów: co przygotować na świąteczny stół? Ma być dietetycznie i zdrowo, czy pozwolić sobie na trochę szaleństwa. Okazuje się, że nie zawsze te kwestie muszą się wykluczać. W najnowszym raporcie *Wieprzowina – Nowa Perspektywa* naukowcy przekonują, że tak lubiana przez Polaków wieprzowina, dzięki zmianom, jakie zaszły w procesie hodowlanym, ma o 30% mniej tłuszczu w porównaniu do tej, produkowanej w dwóch ostatnich dekadach XX wieku.



Wygląda na to, że na szczęście czasy, kiedy wieprzowinie przypisywano wyłącznie szkodliwość dla zdrowia i przestrzegano przed jej jedzeniem mamy już za sobą. Z raportu Związku Polskie Mięso opartego na licznych badaniach wynika, że spożywana w odpowiednich ilościach wieprzowina, nie tylko nie jest szkodliwa dla zdrowia, a jest wręcz bardzo korzystnym składnikiem zróżnicowanej, zbilansowanej diety.

Bez smażenia

Oczywiście nie mówimy tu o ociekającej tłuszczem panierce tradycyjnego polskiego kotleta schabowego, bo w takiej formie zbawienego wpływu na nasz organizm mięso nie będzie miało. Co innego, gdy zaserwujemy schab podany odpowiedniej obróbce cieplnej – najlepiej ugotowany lub upieczony w temperaturze 150-180 stopni (wyższe temperatury mogą przyczynić się do wytwarzania szkodliwych substancji, m.in. wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne – WWA czy heterocykliczne aminy aromatyczne – HAA). Pamiętajmy też o dodaniu przypraw, które mają doskonały wpływ na nasz

układ trawienny. Najlepiej sprawdzą się tymianek, majeranek, rozmaryn czy czosnek i cebula. Nie dość, że będzie smacznie, to jeszcze zdrowo, bo liczne publikacje naukowe potwierdzają, iż przyprawy przyczyniają się do obniżenia zawartości poziomu HAA w mięsie, nawet do 80 procent.

To nie mięso jest przyczyną otyłości

Wieprzowina niemal na całym świecie przed laty była uznawana za sprawcę otyłości. Właśnie dlatego rezygnowano z niej, na rzecz białego mięsa twierdząc, że czerwone przyczynia się do licznych groźnych chorób. Czy tak jest faktycznie? Nie do końca. Nie dość, że obecnie wieprzowina zawiera aż o 30 proc. mniej tłuszczu, niż ta, którą produkowano w latach 80. ubiegłego wieku, to okazuje się, że to nie mięso jest sprawcą otyłości. Sprawdziła to amerykańska naukowiec Shalene H. McNeill. Jej badania pokazują, jak w ciągu 40 lat zmieniała się dieta Amerykanów. Wynik jest zaskakujący, bo mimo wzrostu ilości spożywanych kalorii z 2057 kcal do 2674 kcal, to spożycie mięsa utrzymało się na względnie stałym poziomie. O co więc chodzi? Te nadprogramowe kalorie nie pochodzą z mięsa, ale z rafinowanych zbóż i cukrów oraz tłuszczów trans dodawanych do żywności!

Chude mięso jest zdrowe

Skoro o kaloriach mowa, warto spojrzeć na kolejne badania przedstawione w raporcie. Badania prowadzone przez Murphy i wsp. (2012) udowodniły, iż spożywanie chudej wieprzowiny przez okres 3 miesięcy spowodowało zmniejszenie masy ciała, obniżenie wskaźnika BMI, zmniejszenie obwodu w talii, obniżenie odsetka zawartości tłuszczu w ciele, ogólnej masy tłuszczu i w jamie brzusznej. Podczas badań ochotnicy spożywali 1 kg chudej wieprzowiny tygodniowo przez 3 miesiące.

– U badanych przy zmniejszeniu masy ciała, nie stwierdzono obniżenia masy mięśniowej oraz wpływu na wskaźniki krwi takie jak poziom cholesterolu LDL, poziom glukozy czy ciśnienie krwi. Nie wykazano więc wpływu spożywania chudej wieprzowiny na żaden z parametrów metabolicznych wskazujących na zagrożenia układu sercowo-naczyniowego – podkreśla współautorka raportu – dr Anna Onopiuk z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW.



Nie ma dowodów na to, że mięso czerwone powoduje raka

Dr Onopiuk wskazuje, że przedstawione w raporcie badania pokazują wyraźnie, iż nie powinniśmy rezygnować z wartościowych posiłków mięsnych, w tym spożywania wieprzowiny. – To właśnie wieprzowina dostarcza naszemu organizmowi substancji odżywczych, których nie znajdziemy nie tylko w innych rodzajach mięsa, ale też w żadnych innych produktach, także tych, pochodzenia roślinnego – dodaje współautorka raportu.

Nie ma dowodów na to, że mięso czerwone powoduje raka

Badania, opublikowane w 2020 roku w *Annals of Internal Medicine* przez międzynarodowy zespół badaczy pod kierunkiem Mi Ah Han z Chosun University w Korei Południowej, pokazują, że nie ma dowodów na to, że mięso czerwone powoduje raka. Badania polegały na meta-analizie tzw. badań kohortowych, obejmujących ponad 6 mln uczestników. Analizowano wpływ mięsa czerwonego na zapadalność na nowotwory (przetyku, żołądka, jelita grubego, trzustki, piersi lub prostaty) i śmiertelność z ich powodu. Badania te nie potwierdziły jednoznacznie szkodliwości mięsa czerwonego. Pokazały, że nie można udowodnić takiego związku.

– To bardzo solidne badania, które każą poszukiwać innych przyczyn chorób nowotworowych – dodaje dr Anna Onopiuk.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

Polityczna polaryzacja popytu na **mięso**

RESTRICTED
AREA

Rośnie krytyka przemysłu mięsnego w kulturze popularnej i mediach popularnego nurtu. Przykłady obejmują niedawne wydanie raportu EAT-Lancet, oświadczenie Światowej Organizacji Zdrowia w sprawie czerwonego mięsa i raka (udowodniono już, że to nieprawda), propozycje Zielonego Ładu, afera „prukających krów” i wiele innych. Rezultatem jest rosnąca liczba informacji, a częściej dezinformacji, łączących konsumpcję wołowiny ze zmianami klimatu i innymi niekorzystnymi skutkami dla środowiska. Znalazłem kiedyś raport, który pokazuje, że liczba wiadomości podnoszących związku wołowy ze zmianach klimatu wzrosła o prawie 800% w ostatnich kilkunastu latach.

Wiadomo, że sąd na temat zmiany klimatu jest politycznie spolaryzowany. Czy powiązanie konsumpcji wołowiny i innych mięs z politycznie spolaryzowaną kwestią może z kolei spowodować, że sama konsumpcja mięsa stanie się politycznie spolaryzowana?

Tak, może – do tego stopnia, że dzisiaj zdefiniowanie się przez kogoś w spektrum ideologii (w skali od bardzo liberalnej do bardzo konserwatywnej) pozwala dość precyzyjnie przewidzieć, czy ten ktoś jest/stanie się wegetarianinem lub weganinem czy też będzie jadł mięso. A więc nasza dieta stała się kwestią polityczną.

Jayson Lusk, wybitny ekonomista, naukowiec i kierownik katedry ekonomiki rolnictwa na Uniwersytecie Purdue wykonał badanie, żeby dowiedzieć się w jakim stopniu wielkości popytu na mięso odnoszą się do ideologii politycznej i edukacji konsumentów. Ewaluował porównania, które odnoszą się do wołowiny lub ogólnego popytu na mięso z obszernym zestawem danych demograficznych (wiek, dochód, płeć, region zamieszkania, wielkość gospodarstwa domowego itp.), orientacją polityczną, edukacją etc. Wielkość próby wyniosła około 60 000 respondentów.

Okazało się, że popyt na wołowinę jest wyższy dla konserwatywnych republikanów niż liberalnych demokratów, a ten rozróżnienie popytowy rośnie wraz z poziomem wykształcenia. Liberalni demokraci zmniejszają apetyt na wołowinę wraz ze wzrostem wykształcenia, ale dla konserwatywnych republikanów popyt na wołowinę jest zasadniczo płaski na wszystkich poziomach edukacji. Innym interesującym rezultatem, pokazanym przez Jaysona Luska jest to, że popyt na wołowinę z czasem staje się coraz bardziej spolaryzowany politycznie. Różnica w popycie na wołowinę między przeciętnym konserwatywnym republikaninem a liberalnym demokratą rośnie na osi czasu.

Ogólnie dla mięs istnieje bardzo mała przepaść partyjna wśród niżej wykształconych liberałów i konserwatystów, ale duża luka w popycie na mięso wśród liberalnych demokratów i konserwatywnych republikanów, którzy mają dyplom ukończenia studiów. Luka wynika głównie z tego, że liberalni demokraci zmniejszają popyt na mięso wraz ze wzrostem poziomu wykształcenia (uczelnie w USA są głównie lewicowo-liberalne). Ponownie, przepaść partyjna rośnie z czasem.

Wyniki sondażu Gallupa z 2018 r. dostarczają doskonałych szacunków wegetarianizmu i weganizmu w USA. Ogólnie rzecz biorąc, 5 procent Amerykanów uważa się za wegetarian (tj. nie je mięsa), a kolejne 3 procent uważa się za wegan (tj. nie je żadnych produktów zwierzęcych, w tym mięsa, mleka, jaj itp.).

Historia staje się tym bardziej interesująca, gdy spojrzysz na różnice ideologiczne. Wśród liberałów 11 procent jest wegetarianami, ale tylko 2 procent konserwatystów to wegetarianie. Jest to oszałamiająca różnica, a liberałowie 5,5 razy częściej są wegetarianami w porównaniu z konserwatystami.

Liberałowie są 2,5 razy bardziej skłonni do bycia weganami niż konserwatysty.

Z kolei dane z badania Gallupa z 2018 r. dotyczące odsetka wegetarian i wegan jako funkcji ideologii politycznej pokazują, że liberałowie są 2,5 razy bardziej skłonni do bycia weganami niż konserwatysty.


Ten wzorzec ma dwie ważne implikacje. Z analiz wynika, że osoby z prawicy politycznej, które próbowały weganizmu lub wegetarianizmu, częściej wracają do konsumpcji mięsa, ponieważ cierpią na brak wsparcia społecznego. Nie trudno wpaść na konstatację, że liberałowie mają tendencję do spędzania czasu z liberałami, a konserwatysty mają tendencję do spędzania czasu z konserwatystami. W związku z tym liberałowie naprawdę znajdują większe poparcie społeczne dla celu, jakim jest unikanie spożycia mięsa w swoich kręgach społecznych, szczególnie, że umiarkowanie w kręgach lewicowych nie jest w cenie.

Ogólna liczba wegetarian i wegan w USA pozostaje mniejsza niż 10 procent, a liczba ta pozostała w dużej mierze niezmienną od czasu sondażu Gallupa z 2012 roku. Istnieją jednak wyraźne oznaki, że ludzie stają się bardziej otwarci na ideę jedzenia mniejszej ilości mięsa. Jak zauważają, Sprzedaż żywności pochodzenia roślinnego wzrosła o 8,1% w samym 2017 roku i przekroczyła 3,1 miliarda dolarów. Oczekuje się, że do 2027 roku wartość globalnego rynku substytutów mięsa wzrośnie do ponad 35 miliardów dolarów amerykańskich. Substytuty mięsa cieszą się popularnością głównie wśród konsumentów, którzy zamierzają ograniczyć spożycie mięsa. Ameryka Północna jest regionem o największym rynku mięsa pochodzenia roślinnego i gości jedno z głównych marek w branży.

Czy powiązanie konsumpcji wołowiny i innych mięs z politycznie spolaryzowaną kwestią może z kolei spowodować, że sama konsumpcja mięsa stanie się politycznie spolaryzowana?

Liberałowie są 2,5 razy bardziej skłonni do bycia weganami niż konserwatysty.

dokończenie
na następnej stronie

A high-contrast, black and white silhouette of a woman with long hair, seen in profile from the side. She is holding a spoon to her mouth and eating from a bowl. The background is a bright, out-of-focus light source, creating a strong silhouette effect.

Jesteśmy pierwszym pokoleniem, na które poluje się za to, co je

Co to wszystko oznacza? Niestety oznacza to, że rozmowy na temat spożycia mięsa staną się trudniejsze i bardziej burzliwe w nadchodzących latach. Może to również oznaczać, że jest mniej prawdopodobne, że spory dotyczące wpływu spożycia mięsa na środowisko i zdrowie nie zostaną rozstrzygnięte przez naukę, ponieważ najczęściej wiążą się także z wartościami kulturowymi i tożsamościami plemiennymi ludzi (czytaj także sieciowo-towarzyskimi, np. grupy na facebooku, Instagramie etc.). Nadto, media społecznościowe wprowadzają konsumentów w błąd, eksponując opinie często nastoletnich influencerów, którzy nie są naukowo przygotowani, a występują w roli autorytetów środowisk przeciwnych konsumpcji mięsa.

T.M.

**Jesteśmy
pierwszym
pokoleniem,
na które poluje
się za to, co je**

Kompromis hodowlany

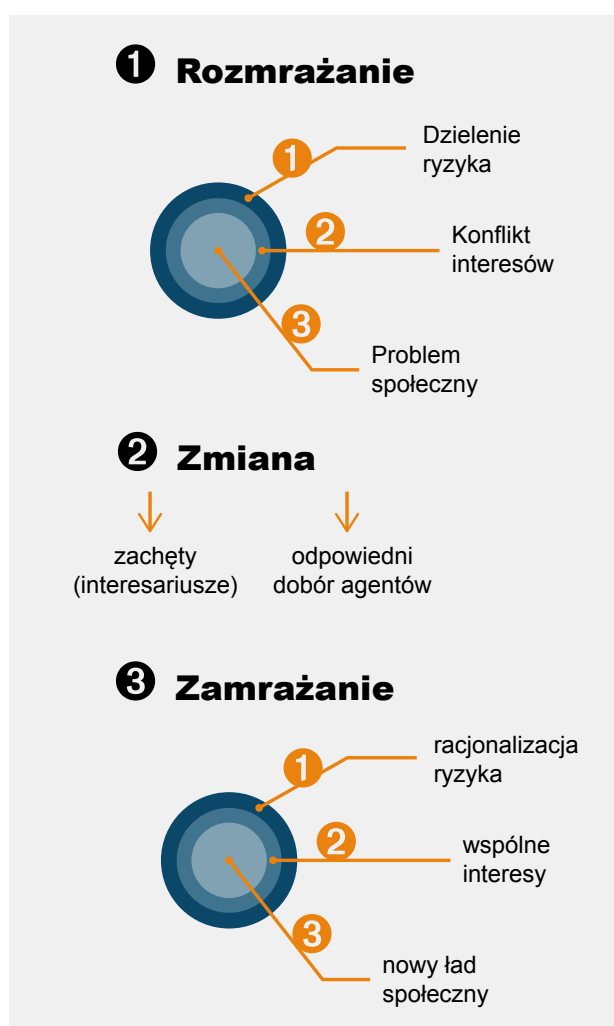
– jak zapobiec współczesnym konfliktom na wsi?

Zmienia się charakter i struktura polskiej wsi. Mieszanie się ludności rdzennej z osobami migrującymi z miast rodzi wiele konfliktów natury głównie społecznej oraz ekonomicznej. Te z kolei wpływają na jakość życia mieszkańców wsi i hodowców – wynika z analizy socjologicznej dr hab. Wioletty Knapik z Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie

Tereny wiejskie podlegają w ostatnich latach wielu przemianom. Na wieś w poszukiwaniu spokoju wyprowadza się coraz więcej mieszkańców miast. Nowo osiedleni z czasem przekonują się jednak, że nie jest tu tak cicho, jak się spodziewali. Wieś zaczyna im przeszkadzać w „spokojnym życiu”, co rodzi konflikty.

Młode pokolenie rolników Ignie do miasta

Na wieś wyprowadzają się mieszkańcy miast, a młodzi ze wsi, chcą ją opuścić, ponieważ nie są zainteresowani prowadzeniem działalności rolniczej. Potwierdza to raport z grudnia 2019 roku pt. „Dumni z polskiej żywności”, w ramach cyklu badań opinii publicznej Polskiego Monitora Opinii. Z przeprowadzonych badań wynika, że największy odsetek osób niezainteresowanych działalnością rolniczą (77%) odnotowano w grupie wiekowej 18-29 lat. Takie podejście wynika z przeświadczenia o braku opłacalności takiej formy działalności. To efekt ostatnich wyzwań i zawirowań na rynku rolnym – m.in. panujących susz wpływających na poziom zbiorów, silnej konkurencji producentów z innych kra-



jów czy afrykańskiego pomoru świń. Drugi powód to chęć zmiany trybu życia na bardziej miejski i korzystanie z dostępnych możliwości i szans dalszego rozwoju zawodowego.

Pandemia przyspieszyła migrację na wieś

Odptyw rdzennej ludności bilansuje migracją ludzi z miasta na wieś. Okazuje się, że coraz więcej osób wychowanych i żyjących w dużych aglomeracjach miejskich decyduje się na przeprowadzkę na tereny wiejskie. W 2020 roku na wsiach zameldowało się 191 tys. osób, to o 4 proc. więcej, niż rok wcześniej. Z miast wyjeżdżają mieszkańcy, którzy są bardziej mobilni, często również zamożniejsi, natomiast młodszy szuka tam nowej przestrzeni życia i miejsca do założenia rodziny. Większość z nich nie zna lub nie akceptuje tradycyjnego sposobu organizacji życia na wsi, który polega na pełnym podporządkowaniu swojej egzystencji prowadzonej działalności produkcji rolnej.

Część tzw. „przyjezdnych” wciąż jest zawodowo związana z miastem, między innymi poprzez pracę zdalną za pośrednictwem Internetu. Trend pracy na odległość mocno rozwinął się w czasie pandemii koronawirusa. Ponadto, wiele osób migrujących na wieś dostrzega w przeprowadzce szansę na życie w zdrowszym i mniej zatłoczonym środowisku, co ogranicza ryzyko potencjalnego zarażenia się różnymi chorobami.

Skargi ze strony ludności napływowej

Niestety, proces asymilacji nowej ludności na wsi rzadko przebiega w naturalny sposób. Dla ludzi z miasta problemem jest styl życia tradycyjnych rolników. Prowadzenie działalności produkcyjnej rodzi pewne niedogodności, takie jak: emisja zapachów, odorów czy ponadprzeciętny hałas, które nie zawsze podobają się nowym mieszkańcom wsi.

Szerokim echem odbiła się sprawa otrzymania przez rolnika z Wielkopolski mandatu za hałasowanie kombajnem po godzinie 22 w czasie żniw. Odgłosy pracy maszyny, zbierającej zboże przeszkadzały działkowicz-

**Coraz więcej osób
wychowanych
i żyjących
w dużych
aglomeracjach
miejskich
decyduje się
na przeprowadzkę
na tereny
wiejskie.**

**Rolnicy
z nie godzą się
na styl miejski
przenoszony
na tereny
wiejskie.**

ce z miasta, która wezwała na interwencję policję. Incydent okazał się częścią większego zjawiska. Wielkopolska Izba Rolnicza wydała wówczas apel do mieszkańców wsi (tych, którzy niedawno przeprowadzili się z miasta), aby w takich sytuacjach zrezygnowali z „donośców” na policję i nie wszczynali zatargów.

Inna perspektywa

Co gorsza, nie był to odosobniony przypadek. Z badań pilotażowych przeprowadzonych w 2019 roku we wszystkich wojewódzkich izbach rolniczych (16) wynika, że nowo osiedleni mieszkańcy wsi najczęściej interweniuje na policji i w straży miejskiej oraz składają skargi do władz samorządowych. Rolnicy z kolei nie godzą się na styl miejski przenoszony na tereny wiejskie. Nowo powstające osiedla mieszkaniowe, zakłady produkcyjne, drogi, autostrady, o które zabiegają nowo osiedleni – to wszystko spotyka się z oporem społecznym i protestami rdzennej ludności. Problemy te nie są tylko specyfiką polską. Występują praktycznie w całej Europie i poza nią.

Skala konfliktu w naszym kraju jest spora i wciąż narasta. Potwierdza to przegląd bazy spraw sądowych w Polsce (Centralna Baza Orzeczeń Sądów Administracyjnych), wytoczonych w sąsiedzkich konfliktach na terenach wiejskich. Znalaziono wśród nich aż 56 orzeczeń, zawierających słowa kluczowe: „konflikty sąsiedzkie rolników”. Pojawiają się inicjatywy organizacji rolniczych, aby blokad masowe odralnianie działek.

Jednak próba kontrolowania przez rolników napływu ludzi z miasta nie rozwiąże problemu. Zarządzanie sytuacją kryzysową powinno przyjąć inną formę – edukacji ukierunkowanej na przeciwdziałanie i minimalizację skali tego typu konfliktów. Innym problemem jest brak profilaktyki zapobiegającej kryzysom, brak badań pogłębiających ich przyczyny i możliwych scenariuszy ich rozwiązywania. Tylko wypracowanie skutecznych mechanizmów mediacji i dialog mogą rozpocząć proces łagodzenia konfliktów i odbudowania wiejskiej tkanki społecznej z poszanowaniem jej charakteru i specyfiki.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego



solidna
firma 2019



DEZYNFEKCJA
COVID-19



Innowacyjne rozwiązania dla przemysłu mięsnego i spożywczego

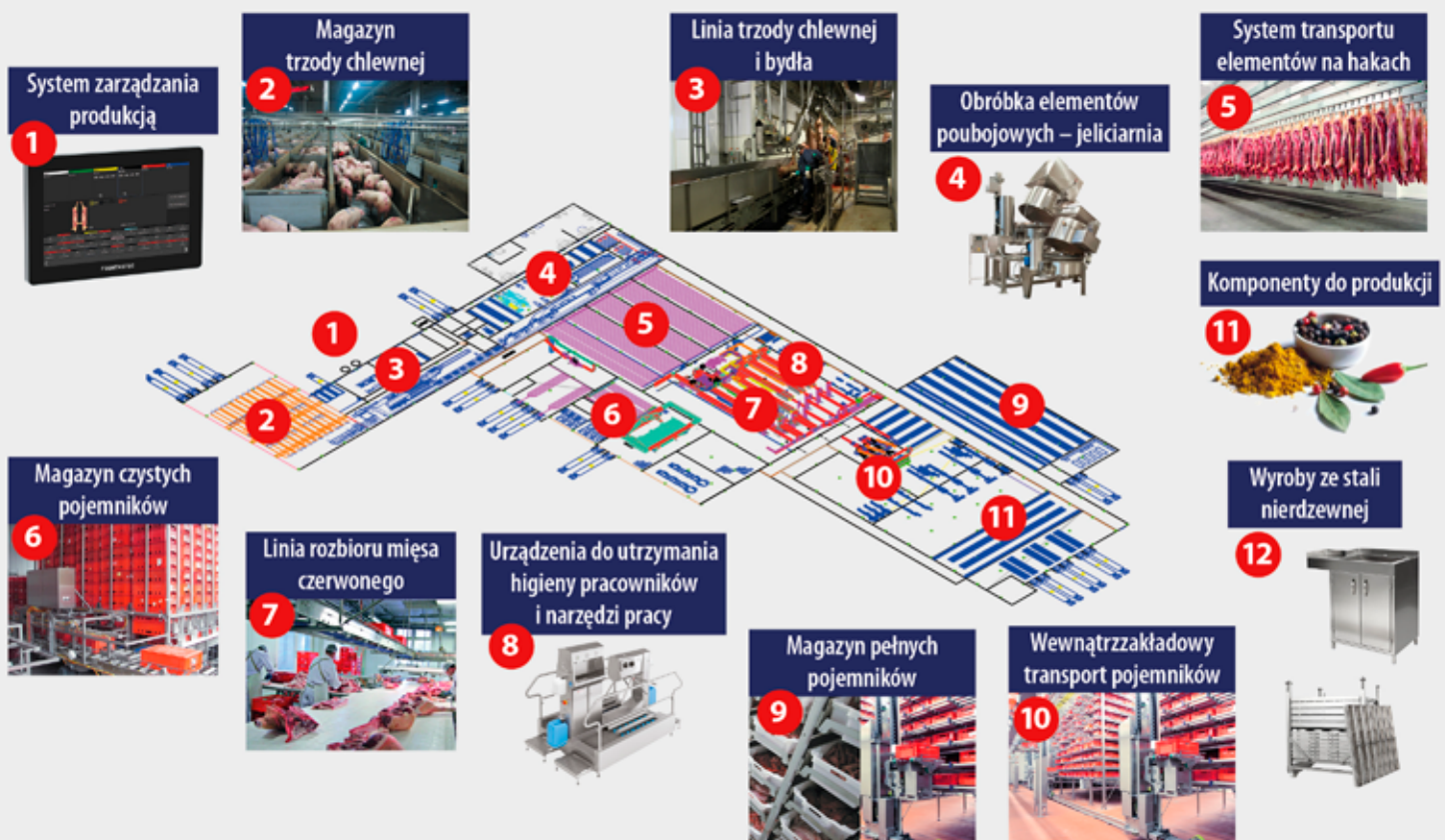
Firma Ka-Gra jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie – (istniejemy od 1989 roku), kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg działania.

Profesjonalne wykształcenie naszych pracowników, partnerska współpraca, zrozumienie i przyjazna atmosfera to czynniki mobilizujące do osiągania wspólnych sukcesów i gwarantujące naszym klientom najwyższy poziom usług.

Ka-Gra dysponuje także całą gamą produktów do mycia i dezynfekcji powierzchni, narzędzi oraz rąk. Środki do dezynfekcji pozwalają na usunięcie szkodliwych drobnoustrojów, bakterii i wirusów.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

JEDNO ZAMÓWIENIE – JEDEN DOSTAWCA!



ul. Strzygłowska 40, 04-872 Warszawa,
tel. 22 812-40-65, www.ka-gra.com.pl



SOKOŁÓW

**Smacznych
— Świąt! —**

życzy Sokołów S.A.

