



Циркулярная экономика признана инструментом сокращения продовольственных потерь и отходов



Фото: ФАО © Владимир Михеев

29 января 2020 года, Москва, Российская Федерация – «От пищевых потерь – к многооборотной (циркулярной) экономике». Этой проблематике была посвящена специальная сессия, со-организаторами которой выступила ФАО и ООО «Мессе Дюссельдорф Москва», в рамках 28-й Международной специализированной выставки *упakovka 2020*, крупнейшего в России мероприятия, посвященного упаковочному оборудованию, готовой упаковке и упаковочным материалам и техническим решениям.

В настоящее время треть всего производимого продовольствия пропадает или идет в отходы, что не только не способствует обеспечению продовольственной безопасности и питания, но и усиливает нагрузку на природные ресурсы. Энергия, используемая для производства продовольствия, которое

пропадает или идет в отходы, составляет примерно 10 процентов от общего энергопотребления в мире, а ежегодный объем выбросов парниковых газов, связанных с продовольственными потерями и пищевыми отходами, достигает 3,5 гигатонн в эквиваленте CO₂.

Цели в области устойчивого развития (ЦУР), принятые в 2015 году на Генассамблее ООН, указывают на необходимость смены традиционной модели производства, функционирующей по принципу «добыть, использовать, выбросить», на новую модель – циркулярную экономику, известную еще как «экономика замкнутого цикла» или «многооборотную экономику». Это процесс рационального использования материалов по всей цепочке – от производства до потребления, когда все материалы утилизируются или перерабатываются и возвращаются в цикл производства.

Многооборотная экономика способствует формированию инновационных решений для жизни в гармонии с природой, обеспечивая социальную основу для инклюзивного и устойчивого развития. Перестройка продовольственных систем на основе принципов циркулярной экономики может способствовать решению глобальной проблемы пищевых отходов за счет укорочения продовольственных производственно-сбытовых цепочек и повышения их эффективности в плане использования ресурсов.

Цель специальной сессии, посвященной сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов, в рамках выставки *urakovka 2020*, – представить российские и международные государственные и частные инициативы, которые уже активно работают или находятся на стадии внедрения принципов циркулярной экономики. Модератором сессии выступил **Агаси Арутюнян, и.о. директора Отделения ФАО для связи с РФ**, а приветственное слово произнес **Томас Штенцель, Генеральный Директор ООО «Мессе Дюссельдорф Москва»**.

Ораторы представили свои взгляды на вызовы и возможности перехода к циркулярной экономике, а также на способность бизнеса в России извлечь все преимущества от перестройки на новую, более рациональную модель производства по всей продовольственно-пищевой цепочки.

Переход на принципы циркулярной экономики (ЦЭ) для решения проблемы продовольственных потерь и пищевых отходов (ПППО) позволит «обеспечить продовольственную и пищевую безопасность, экономический рост и смягчение последствий изменения климата», отметила **Мириам Аннетт, консультант ФАО** и специалист в этой области. Эксперт ФАО подробно остановилась на преимуществах концепции ЦЭ, отметив, в частности, такие ее достоинства, как:

- Способствует экономическому росту с помощью альтернативной модели циклического потока (замкнутые системы);
- Охватывает все виды деятельности, направленные на сокращение, повторное использование и переработку материалов по всей продовольственно-пищевой цепочке и создает многочисленные новые экономические возможности;
- Хотя часто все внимание сосредоточено на сокращении использования пластика, ЦЭ обладает огромным потенциалом для более широкого позитивного воздействия на экологию и социальную сферы;
- Минимизирует все виды потерь (включая ПППО) путем преобразования их в новый ресурс, который может быть использован в качестве новых производственных ресурсов или в качестве сырья для других целей, таких как корма для животных.

В свою очередь **Меувес Браувер, советник по сельскому хозяйству посольства Королевства Нидерландов в России**, указал на ключевые элементы «Национальной стратегии перехода к циркулярному сельскому хозяйству», объяснив, какие мотивы лежат в основе: «Нидерланды должны предотвратить истощение почвы, запасов пресной воды и сырья, остановить уменьшение биоразнообразия и выполнить свои обязательства по Парижскому соглашению по климату».

«Во время недавней встречи ОЭСР в Париже молодая голландская фермерша поведала: «Для моего деда повышение производительности было основной проблемой, для моего отца приоритетом было повышение эффективности, а для меня, как молодого фермера, это циркулярность». Эти признания трех поколений фермеров отражают то, как изменился голландский сельскохозяйственный сектор за последние полвека», – сказал Браувер.

Объясняя «Как наука и инновации помогают сократить потери продовольствия в агропродовольственной цепи», **Жозианн Клутье, эксперт по послеуборочным потерям из Университета Вагенингена (Нидерланды)**, подробно указала на проблемы, с которыми мы все сталкиваемся. «Существующая система производства свежих продуктов нацелена на коммерциализацию продуктов, подчинена стремлению к единообразию. Аграрный сектор выступает против природы. Старается производить продукты одинаковых размеров, с одним вкусом и сроком годности», – отметила Клутье. Как следствие, «потенциал (продовольственной) продукции используется не оптимально. Строгие спецификации качества приводят к ненужным потерям. Потребители не получают товар лучшего качества. А фермеры сталкиваются с низкими ценами на свои продукты, не соответствующие спецификациям».

Исследовательские группы Wageningen Food & Biobased Research в сотрудничестве с бизнесом разрабатывают «новый тип биопластика, изготовленный из картофельного крахмала с правильной перфорацией, что позволяет сохранить качество груш при двух очень разных температурах, встречающихся во время цепочки поставок», поведала Клутье. «Для того чтобы увеличить циркулярность в сельскохозяйственных системах, мы также разрабатываем пульпу, изготовленную из томатов, которая используется для изготовления упаковки, в которой продаются помидоры».

Директор по развитию iFarm Максим Чижов рассказал об укреплении коротких цепочек поставок продовольствия на примере технологий вертикального фермерства в городах.

Автоматизированные вертикальные фермы являются инструментом для развития сити-фермерства и позволяют круглый год выращивать съедобные растения в городской черте. Такие «зеленые» производства не выбрасывают CO₂, требуют намного меньше воды, чем традиционное земледелие, не используют пестицидов, экономят пространство и не истощают плодородные почвы.

О «Роли шеринг-сервисов в циркулярной экономике» рассказал **Антон Губницын, руководитель кластера РАЭК / Sharing Economy, генеральный директор ТИАР-Центра**. Это онлайн-сервисы, позволяющие распределять продовольствие. В центре модели шеринг-сервисов – сообщество пользователей, которые размещают информацию об имеющихся продуктах, их количестве и местонахождении, а затем договариваются об их безвозмездной или возмездной передаче заинтересованным людям. Применение онлайн-платформы ТИАР-Центра создаст возможность сохранять ежегодно 1 миллион тонн продовольствия, что позволит обеспечить едой 1,3 млн. нуждающихся.

Анна Сычева, руководитель направления «Устойчивое развитие», компания «ОптиКом», представила презентацию на тему «Экономика замкнутого цикла на примере бумажной упаковки для агросегмента». Компания предлагает упаковку из формованного бумажного волокна (ФБВ). У продукции из ФБВ есть очевидные преимущества:

- Альвеолы предотвращают смятие овощей и фруктов в процессе транспортировки
- Ложементы из ФБВ предотвращают повреждения салатных листьев за счет отсутствия острых граней
- Упаковка впитывает излишнюю влагу, продлевая срок хранения продукции
- Упаковка способна к биологическому разложению и может быть переработана до 60 раз.

Рудольф Ан, основатель сервиса «EATME» по продаже лишней еды по пониженной цене из заведений общественного питания, объяснил, как работает приложение (он называет это «службой спасения пищи»), с помощью которого он и его коллеги помогают пользователям экономить, а ресторанам решать проблему сокращения пищевых отходов. Одно из направлений деятельности – продвижение «экотренда» в ресторанах, предполагающего «раздельный сбор мусора, замену одноразовых трубочек многоразовыми, отказ от пластика и сотрудничество с местными фермерами». Следование этим правилам и сотрудничество с данным сервисом становится для ресторанов «маркером экологичности».

О распространении и, скорее, внедрении в общественную среду и сознание утилитарной информации о полезности сбережения продовольствия рассказала **Галина Грачёва, главный редактор журнала «Натур Продукт»**, подчеркнув, помимо прочего, необходимость «формирования новых экопривычек». В России уже немало волонтерских инициатив по спасению еды. Пополняется перечень «магазинов без упаковки» и сервисов по продаже нереализованной еды со скидкой (как пример – Eatme или EatyEat).

Популярность набрал проект «Накорми Мамонтенка», нацеленный на переработку пищевых отходов с пользой. Грузовичок с оборудованием южнокорейской фирмы GAIA прямо на месте осуществляет измельчение, высушивание и стерилизацию загруженного материала. Это может быть любой вид органики, не только пищевые отходы. Овощи, каша, хлеб, яйца, кости от мяса и рыбы – все это перемалывается в «брюшке» у «Мамонтенка» и превращается в биомассу.

Свои презентации-доклады также представили аудитории **Ольга Иванова, менеджер по циркулярной экономике Tetra Pak в России, Беларуси и странах Центральной Азии, Василий Фокин, руководитель направления устойчивого развития DANONE по России и СНГ, и Маргарита Лупунчук, генеральный директор Научно-производственного центра «Юман».**

* * * * *

Накануне сессии ФАО на выставке Упаковка-2020 Мириам Аннет, эксперт ФАО по ППО, прочитала студентам МГИМО-Университета лекцию в помещении дома ООН в Москве по вопросам, касающимся внедрения и развития циркулярной экономики.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ:

Сохранить продовольствие – глобальная инициатива по сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов

<http://www.fao.org/save-food/regional/ru/>

SAVE FOOD Community of Practice on Food Loss and Waste Reduction in Europe and Central Asia

<https://dgroups.org/fao/savefood/>

Обучение детей сокращению пищевых отходов

<http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/newsdetails/ru/c/1156940/>

ООО «Мессе Дюссельдорф Москва»

<http://messe-duesseldorf.ru/>

КОНТАКТЫ:

Владимир Михеев
Специалист по коммуникациям
Отделение ФАО для связи с Российской Федерацией
Эл. почта: Vladimir.Mikheev@FAO.org
Тел.: + 7 495 787 21 64

FAO Regional Office for Europe and Central Asia | 34 Benczur utca, Budapest, Hungary |
[\(+36\) 1 461 2000](tel:+3614612000) | www.fao.org/europe