

Локальная еда не уничтожит окружающую среду

English title blog: *Unlike a Globalized Food System, Local Food Won't Destroy the Environment* (blog, December 6th, 2018)

Written by: Helena Norberg-Hodge – Founder & Director, Local Futures
Перевод / translated by: Elena Fedina/ Елена Федина

В отличие от глобальной пищевой системы, локальная еда не уничтожает окружающую среду

Если вы ищете хорошие новости в это тяжелое время, обратите внимание на экологические способы производства еды, набирающие популярность в последние годы и появившиеся в народе. Небольшие фермеры, экологи, научные исследователи и пищевые и фермерские активисты подарили нам агроэкологию. Это всеобъемлющая система включающая управление ресурсами, пермакультуру, восстановительное сельское хозяйство и другие методы, которые позволяют облегчить или вовсе искоренить худшие последствия глобальной пищевой системы: потерю биоразнообразия, истощение энергии, токсичное загрязнение, пищевую ненадежность и массовые эмиссии углерода.

Эти вдохновляющие примеры человеческой смекалки и доброй воли имеют кое-что общее: небольшие фермы, адаптированные к местным условиям и больше опирающиеся на человеческое внимание и заботу, нежели на технологию и энергию. Другими словами, они прямо противоположны индустриальным монокультурам: огромным фермам, выращивающим всего лишь один тип растений.

Однако для того, что бы заметно уменьшить многие негативные последствия пищевой системы, подобные локальные инициативы должны распространиться по всему миру. К сожалению, пока этого не случилось, поскольку для трансформации фермерства необходимо не только изменить то, как производится сама еда, но и как ее продают и рекламируют. Пищевая система неразрывно связана с экономической системой, которая на протяжении десятилетий оставалась предвзятой к подобным необходимым изменениям.

Проще говоря, практически повсюду экономические законодательства систематически поддерживали все более крупные и монокультурные производства. Вот несколько примеров таких законов:

Огромные субсидии для товаров, продаваемых по всему миру. Например, большинство субсидий для ферм в США тратятся всего на 5 товаров: кукурузу, соевые бобы, рожь, хлопок и рис. Они являются основой глобальной пищевой

торговли. В то же время такие правительственные программы как “Программа по доступу к рынку” (США) предоставляют сотни миллионов долларов для расширения на международные рынки для агропродукции.

Прямые и скрытые субсидии на международную транспортную инфраструктуру и ископаемые топлива. МВФ оценивает эти субсидии и пренебрегаемую экологическую стоимость в \$5,3 триллионов в год, что эквивалентно \$10 миллионам в минуту.

Политика "свободной торговли" открывает продуктовые рынки по всему миру для глобального агробизнеса. Например, соглашение 1994 года о Североамериканской зоне свободной торговли вынудило небольших производителей кукурузы в Мексике соревноваться с огромными субсидируемыми фермами в США. Недавнее обновление этого соглашения поставит Канадских молочных фермеров в такие же условия.

Правила по здоровью и безопасности. Большинство подобных правил стали необходимы из-за огромных масштабов производства и поставки, однако эти же правила не позволяют более мелким производителям и продавцам конкурировать и выживать. Например, во Франции количество небольших производителей сыра упало на 90% во многом благодаря законам ЕС о пищевой безопасности.

Подобные законы предоставляют огромное конкурентное преимущество большим монокультурным производителям и корпоративным продавцам и обработчикам. Именно поэтому индустриально произведенная еда пересылается на другой конец света и остается дешевле еды с фермы через дорогу.

Экологическая цена такой предвзятости огромна. Монокультуры зависят от химических добавок: удобрений, гербицидов, фунгицидов и пестицидов, которые загрязняют окружающую среду в непосредственной близости. Они также угрожают дикой природе, а благодаря стоку питательных веществ создают "мертвые зоны" в воде в сотнях и тысячах миль. Монокультуры также сильно зависят от ископаемого топлива: на нем работает тяжелое оборудование и транспорт, перевозящий свежие и переработанные продукты по всему миру. Таким образом монокультуры становятся основным соучастником в эмиссиях парниковых газов. По оценкам ученых до трети всех выбросов парниковых газов приходится на глобальную пищевую систему.

Но существуют еще социальные и экономические последствия. В индустриальном мире небольшие производители не могут выжить. Их земля поглощается в холдинги все более крупных ферм, что приводит к уничтожению сельской экономики и экономики небольших городов и угрозе общественному здоровью.

На Глобальном Юге те же силы отрывают сотни миллионов людей от земли, что ведет к нищете, быстрорастущим городским трущобам и волнам экономических беженцев. Как на Севере, так и на Юге потерявшие все небольшие фермеры быстро скатываются в безработицу, нищету, испытывают чувство обиды и злости.

Также есть риски для продовольственной безопасности. Из-за все большего единообразия мировых продовольственных поставок 7 000 видов растений, которые в прошлом употреблялись в пищу, сократились до 150 коммерчески важных растений. Среди них на рис, пшеницу и маиз приходится около 60% мировых пищевых поставок. Типы этих растений были выбраны благодаря их чувствительности к химическим удобрениям, пестицидам и ирригационной воде, а также благодаря их устойчивости к длинным перевозкам. Похожие вычисления применяются к домашнему скоту, где ключевым фактором является то, как быстро животное может вырасти на смеси зерна и антибиотиков в условиях ограниченного кормления. Потеря разнообразия распространяется даже на размер и форму пищевых продуктов: машины для сбора урожая, системы транспортировки и цепи супермаркетов требуют стандартизации. В результате за последние 100 лет исчезло более половины видов мировой еды. В таких странах как США потеря достигает 90%. Фундамент глобальной пищевой системы опасно узок: без генетического разнообразия, которое усиливает устойчивость, пищевая система уязвима перед лицом болезней и последствий изменения климата.

Преимущества локальной еды

Решение этих проблем должно включать не только обязательства по использованию экологических моделей производства еды, но также и обязательства перед локальными продуктовыми экономиками. Локализация систематически смягчает целый ряд экологических проблем от глобальной пищевой системы благодаря:

уменьшению расстояний перевозки еды, что приводит к уменьшению необходимой для транспортировки энергии и меньшему выбросу парниковых газов;

уменьшению необходимости в упаковке, обработке и заморозке (которые практически исчезают, если производители продают напрямую покупателям, снижая количество отходов и использования энергии);

снижению количества монокультур в то время как фермы, производящие для локальных или региональных рынков получают стимул разнообразить свой ряд

продуктов. Это делает органические продукты более доступными, что уменьшает токсические выбросы в окружающие экосистемы;

предоставлению большего количества ниш для дикой природы благодаря разнообразным органическим фермам;

и поддержке принципов разнообразия, на которых основано экологическое фермерство (и сама жизнь), благодаря предпочтению методов производства, которые подходят для конкретного климата, почвы и ресурсов.

Локальная еда предоставляет много других преимуществ. Для небольших ферм, производящих продукты для локальных и региональных рынков, нужно больше человеческого интеллекта, заботы и работы, чем для монокультур, что создает больше рабочих мест. В частности на Глобальном Юге обязательства перед локальной едой облегчает давление, вынуждающее миллионы фермеров покидать их землю.

Локальная еда также приносит выгоду сельской экономике и экономике небольших городов благодаря трудоустройству на фермах и поддержке местных бизнесов, от которых эти фермеры зависят.

Продовольственная безопасность также укрепляется благодаря сортам, которые отбираются на основе их пригодности к разнообразным локациям, а не требованиям сетей супермаркетов или компаний-перевозчиков на дальние расстояния. Это усиливает сельскохозяйственное биоразнообразие.

Локальная еда также более полезна для здоровья. Поскольку нет необходимости в долгой транспортировке, локальная еда более свежая, нежели глобальная еда. А поскольку ее производство не опирается на монокультуры, то она может быть выращена без использования токсичных химикатов, которые могут отравить продукты.

Развенчание мифов

Несмотря на то, что локальная еда предоставляет невероятно эффективное решение для множества проблем, агробизнес потратил множество усилий, чтобы убедить публику, что массовое производство индустриальной еды это единственный путь, чтобы накормить весь мир. На самом деле глобальная пищевая экономика крайне неэффективна.

Необходимость в стандартизации продукции глобальной системы означает, что тонны съедобной еды уничтожаются или гнивают. Это одна из причин, почему

более трети глобального пищевого производства пропадает или попадает в отходы. В США эта цифра ближе к половине.

Логика глобальной торговли приводит к тому, что огромное количество идентичных продуктов одновременно импортируется и экспортируется. Это означает излишнюю трату ископаемого топлива и значительное прибавление к выбросам парниковых газов. Например, в обычный год США импортирует более 400 000 тонн картофеля и 1 миллион тонн говядины и экспортирует практически такое же количество тех же продуктов. То же происходит со многими другими продуктами товарами во многих странах.

Похожая логика приводит к тому, что еду пересылают на другой конец света на обработку для снижения стоимости работы. Например, креветки, выловленные в Шотландии, отправляют за 6 000 миль в Таиланд на очистку, после чего отправляют еще за 6 000 миль обратно в Великобританию на продажу.

Предполагаемая эффективность производства монокультур основана на количестве урожая с работника. Благодаря замене рабочих рук на химически и энергетически интенсивные технологии этот показатель можно увеличить. Однако если измерять урожай на акр, что гораздо более показательно, небольшие фермы обычно в 8-20 раз более продуктивны. Отчасти причина заключается в том, что по определению монокультуры производят всего один тип растений на выделенном участке земли, в то время как разнообразные фермы позволяют растениям смешиваться: они используют расстояние между рядами одного растения для посадки другого. Более того, "эффективность" труда монокультурного производства связаны с использованием крупного оборудования, что ограничивает возможность ухаживать или собирать небольшую часть урожая, что могло бы повысить урожайность.

Шаги к изменениям

Уже не одно поколение фермерам говорят "становитесь больше или убирайтесь" из фермерства, и огромное количество оставшихся фермеров изменили свои методы в соответствии с краткосрочными целями внутри глубоко испорченной системы. Чтобы избежать их банкротства переход от глобальной к локальной системе должен быть осторожным. Необходимо стимулировать фермеров к работе с более разнообразными продуктами, снижать их опору на химикаты и ископаемое топливо, и искать рынки сбыта ближе к дому. Подобные стимулы должны происходить одновременно с уменьшением субсидий для индустриальной пищевой системы.

На протяжении десятилетий законодательства были пристрастны к глобальной пищевой системе, и наконец локальные и региональные правительства предпринимают шаги для исправления этой ситуации. Например, в США большинство штатов ввело "законы о деревенской еде", которые смягчают ограничения для небольших производств варенья, солений и других консервов. Это позволяет производителям обрабатывать и продавать свои товары локально и не нуждаться в дорогих коммерческих кухнях.

Несколько городов в штате Мэйн пошли дальше. В поисках путей обхода строгого законодательства, которое сильно усложняет производство локальной еды, они приняли ряд постановлений и объявили "пищевой суверенитет". Теперь их жители имеют право "производить, обрабатывать, продавать, покупать и потреблять локальную еду по своему выбору".

В 2013 года правительство провинции Онтарио в Канаде приняло "Закон о местной еде", целью которого является повышение доступа к местной еде, улучшение грамотности о локальной еде и предоставление местным фермерам налоговых кредитов, если они передадут часть своего урожая в местные благотворительные продовольственные банки.

Еще более серьезные шаги необходимы для того, чтобы была хоть какая-то надежда на обращение вреда, нанесенного глобальной продовольственной системой. Критический первый шаг - это повышать осведомленность о стоимости существующей системы и многочисленных преимуществах локальной еды. Не важно сколько исследований покажет выгоды от альтернативных способов производства и распространения еды. Деструктивная глобальная пищевая система вряд ли изменится, если не будет массового давления от населения призывающего к изменению системы в целом. Эти изменения должны начаться прямо сейчас.

Эта статья написана Earth | Food | Life - проектом Института Независимых Медиа (Independent Media Institute) и была изначально опубликована в Truthout.

Read blog in English here: <https://www.localfutures.org/unlike-a-globalized-food-system-local-food-wont-destroy-the-environment/>

Read all our blogs here: <https://www.localfutures.org/blog/>