

Snižujeme uhlíkovou stopu
– seriál doporučení Ekologické poradny Veronica

Jaký vliv na klima má moje strava?

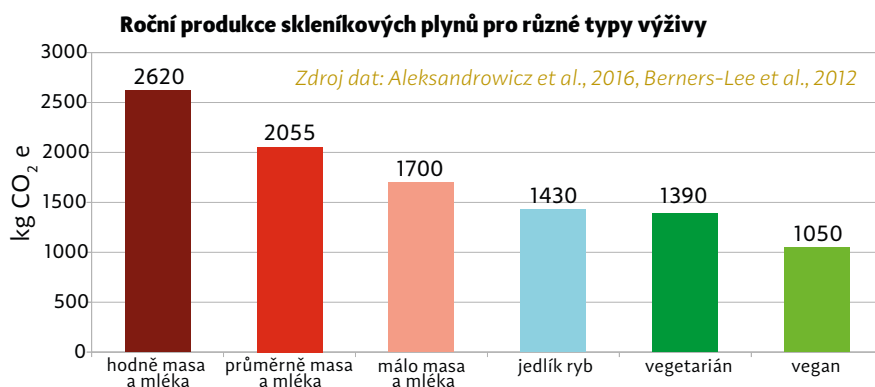
Zemědělsky je využíváno 40 % povrchu Země. Potravinová produkce (od vidlí po vidličku) stojí za 30 % emisí skleníkových plynů. Extrémní výkyvy počasí i plíživá změna klimatu mohou vést k akutnímu nedostatku potravin.

Uhlíková stopa potravin má několik složek. Méně viditelné jsou ty nepřímé: vypalování lesů pro pastviny, vysušování mokřadů (což vede k uvolnění dosud blokováného uhlíku) i samotné orání půdy. Více na očích jsou přímé emise: Fosilní paliva na pohon strojů, metan, který vydechují rýžoviště a říhají přežvýkavci, oxid dusný pocházející z dusíkatých hnojiv. Produkce potravin na tom není o moc lépe: spoustu energie a vody spolkne zpracování, chlazení, mražení, konzervace, doprava. A skoro třetina potravin skončí někde v popelnici.

Z pohledu emisí oxidu uhličitého je zásadní spotřeba živočišných výrobků (maso, mléko, vejce a výrobky z nich). Důvodů je několik, některé ovlivníme spotřebitelskou volbou (třeba méně obalů), ale většina je z povahy věci neměnných. Podle výpočtů je možné vyprodukovat dostatek kvalitních potravin pro 10 miliard lidí, kteří patrně budou Zemi obývat v roce 2050, a zároveň si totálně nezdevastovat klima, respektive udržet nárůst teploty pod 2 °C. Klíčem ale je změna spotřeby. V průměru (globálně) je nutné snížit spotřebu červeného masa (vepřové, hovězí) a cukru na polovinu a zvýšit o 100 % spotřebu luštěnin, ořechů, ovoce a zeleniny, tedy jimi maso nahradit. To je minimum, které zajistí zdravou stravu všem. Můžeme ovšem jít dál, pro snižování nebo úplné vyloučení živočišných složek ze stravy je mnoho dobrých důvodů. Klimatických, etických i zdravotních.

Každý živočiš přeměňuje potravu na své tělo (růst a obnovu tkání) a na udržení životních pochodů. Pokud se na zvíře díváme jako na zdroj potravin (maso, vejce, mléko), je tato přeměna velice neefektivní a se značnými ztrátami. Hezky to ilustruje tzv. potravní pyramida, tedy počet zvířat podle druhu potravy, které užíví určitá plocha země. Na začátku jsou rostliny, jediná skuteční producenti. Nad nimi menší počet živočichů, kteří se živí přímo rostlinami, býložravci. A nad nimi jen velmi malý počet šelem, masožravců. Těch je vždy jen pomálu, víc se jich prostě neuživí. Komplexní „živočišná výroba“ a systematická produkce krmiv může počet masožravců (spotřebitelů masa) o něco zvýšit, ale přírodní zákonitosti prostě neutecheme.

Mnoho energie (tedy krmiva) každé zvíře spotřebuje na udržování tělesné teploty,



ty, pohyb, vytváření tkání. Toto krmivo je nutné někde vypěstovat, sklídit, často dosti složitě zpracovat, zabalit, dovézt a zkrmit. Jen menší podíl dobytka je chován na volno a spásá jinak těžko využitelné louky. Intenzivně chovaný skot, prasata, slepice a kuřata dostávají složitě připravené krmné směsi, které umožní co nejrychlejší růst nebo produkci mléka a vajec. V těchto směsích nechybí např. geneticky modifikovaná sója z Jižní Ameriky, která je upravená tak, aby snášela postřik glyfosátem. Tím jsou pak několikrát ročně skrácena pole.

Maso je mrtvá tkáň, která okamžitě podléhá rozkladu. Je nutné ho trvale chladit nebo mrazit, případně konzervovat. To vše vyžaduje značnou spotřebu elektřiny (mražení, chlazení) a obalů. Nezanedbatelná není ani spotřeba vody (když sečteme vodu na zalívku plodin na krmivo, napájení dobytka a zpracování masa, tak kilo hovězího spolkne asi 1,5 kubíku vody). Totéž se týká mléka a mléčných výrobků, v menší míře i vajec.

Dalším aspektem je dopravní vzdálenost. Prakticky není možné zjistit, jakým krmivem a odkud byla krmena zvířata, která jíme – světlou výjimkou jsou volné pastevní chovy, případně některé chovy domácí. U surovin určených pro přímou spotřebu je tato možnost nepoměrně lepší. Čím kratší a jednodušší je výrobní řetězec, tím lépe si můžeme vybrat.

Se všemi živočišnými produkty je spojená bolestivá etická otázka. Zvířata jsou myslící a cítící tvorové. Mají jiní myslící a cítící tvorové právo ovládat jejich život a zcela ho podřídit vlastním zájmům? Navíc když živočišnou výrobou prokazatelně zhoršují životní prostředí sobě i všem dalším obyvatelům Země.

Snížení podílu živočišných potravin v jídelníčku je vždy dobrá volba – a není nutné být hned striktně vegetariánem nebo veganem, každá změna se počítá. Krokem mimo je ale náhrada živočišné složky exotickými potravinami typu avokáda, chia semínka a zajímavých fazolí z Číny. Není nutné je zcela zavrhnout, ale v jídelníčku nejsou nezbytné, nad jejich produkcí nemáme žádnou kontrolu (nepracují na plantážích děti nebo otroci?) a složitá doprava značně stírá jejich klimatickou prospěšnost ve srovnání třeba s domácím masem.

Jaký si dám klimatický závazek?

Pokud jsem byl doposud masožravec s velkým podílem živočišných potravin a stanu se vegetariánem, ročně snížím svoji osobní uhlíkovou stopu o přibližně 1 600 kg CO₂. Úsporu ovlivní i místní (regionální) a nebalené potraviny, stejně jako zelenina z vlastní zahrady je pro klima tou správnou volbou.

Pokud budu veganem na jeden den v týdnu a předtím jsem měl ve stravě velký podíl živočišných potravin, dosáhnou roční úspory 1 600 děleno 7, čili asi 230 kg CO₂.

Pokud budu maso a mléko naopak jíst jenom 1× týdně, dosáhnou roční úspory emisí skleníkových plynů ve výši asi 1 370 kg CO₂. (6/7 × 1600 kg). ■

Renata Placková; Ekologický institut Veronica
Upraveno redakcí Bedrníku

Článek Jaký vliv má moje strava na klima? v plném znění včetně zdrojů dalších informací najdete na: <https://www.veronica.cz/otazky>