

# 搶救剩食大作戰

從義大利、德國、巴西再到肯亞，全球各地越來越多人開始關心剩食問題，並展開一場搶救剩食大作戰，將能吃的食物轉送給有需要的人，而不是通通送進垃圾掩埋場。

義大利建築師德桑克蒂斯(Carlo de Sanctis)2年前參加朋友的婚禮時，突然好奇婚宴上的佳餚在會後將何去何從，問了服務生才發現，這些沒人動過的美食最後都將進入垃圾桶，他覺得相當不可思議，並決定要有所行動。

這場婚宴促使他和他的朋友一同成立非營利機構Equoevento，收取宴會等活動的剩食再轉交給慈善機構，讓他們將食物發送給有需要的人。德桑克蒂斯表示：「這個世界有很多剩食，但卻有人吃不飽。」

全球約4成食物被浪費全球大約有3至4成食物被浪費掉，可能是被消費者或商家丟棄，或是在收成至運送途中已經腐壞。然而據聯合國數據顯示，全球將近8億人每晚得餓著肚子上床。由於食物浪費的問題太過嚴重，2015年全球領袖同意將剩食議題納入永續發展目標之一，計劃在2030年前將浪費的糧食數量減半。全球每日創造的剩食有如山高，隨著減少剩食的意識抬頭，越來越多人開始挽救原本要丟棄的糧食。德桑克蒂斯表示，Equoevento創立迄今已從400場活動分送約20萬份餐點，這些工作幾乎全由義工完成。在義大利數千里外的肯亞亦開始展開相似的行動，但肯亞搶救的是賣像不夠漂亮、無法進入西歐超市的蔬果，像是不夠直的小黃瓜，外表有凹洞的蘋果。肯亞企業Enviu與世界糧食計畫署(WFP)合作，打算將5公噸「不夠完美」的農產品，轉為7.8萬所學校的每日營養餐點。WFP主管歐

普(Robert Opp)表示:「歐盟地區約10%的新鮮蔬果來自肯亞,農產品運至機場後會依據賣像分類,每日約有25%或75公噸的蔬果的外觀未能達到標準。這些被歐洲市場拒收的蔬果若有人食用,農民可以增加收入,兒童也不再挨餓。」在大西洋彼岸的巴西,由義大利名廚博圖拉(Massimo Bottura)和巴西名廚赫茲(David Hertz)發起的Refetto-Rio計畫,將里約奧運選手村的剩食變成貧民的佳餚。雖Equoevento或Refetto-Rio計畫的規模相對較小,但任何微小的行動都有助減少食物浪費。智庫世界資源研究所(WRI)的食物計畫主管利平斯基(Brian Lipinski)表示,小規模的民間活動再結合國家剩食政策,才能有效降低食物浪費。

歐洲推廣 食物分享計畫在歐洲大陸,歐盟執委會(EC)建議各會員國應建立降低食物浪費的國家策略,打算在2025年前將剩食至少減少3成。經濟領頭羊德國率先執行,2012年德國政府推出too good for the trash計畫,鼓勵民眾減少浪費,以及推出食物分享計畫,利用網路分配從商店回收狀況良好的食物。法國2015年立法禁止大型超市銷毀沒有賣掉但還能吃的食物,若違反規定,超市經理將被處以2年刑期,和罰款7.5萬歐元(約8.39萬美元)。