

Międzynarodowy Dzień bez Oleju Palmowego

1 luty!



*1 lutego obchodzony jest Międzynarodowy
Dzień Bez Oleju Palmowego.*

*Ogłoszony został przez koalicję Palm Oil
Watch, do której należą takie kraje, jak:
Czechy, Słowacja, Holandia, Polska,
Portugalia, Australia oraz Indonezja.*



Ma on na celu zwrócenie uwagi na to, jak duże i nieodwracalne zmiany w środowisku naturalnym powodują uprawy roślin, z których pozyskiwany jest ten tłuszcz.

W krajach europejskich promuje się redukcję nadmiernego spożycia olejów i tłuszczów oraz zastępowanie oleju palmowego innymi olejami produkcji europejskiej, takimi jak olej słonecznikowy, rzepakowy, z oliwek itp.



Olejowiec gwinejski bo tak brzmi pełna botaniczna nazwa tzw. palmy olejowej, najlepiej rozwija się w klimacie tropikalnym. Uprawia się go w wielu miejscach na świecie, ale światowymi liderami pozostają Malezja i Indonezja, pokrywając tym samym ok. 85% światowego zapotrzebowania na ten surowiec.



Olej palmowy znajduje się w większości domów; jest on składnikiem ok. 50 proc. produktów znajdujących się w sklepach, a oprócz przemysłu spożywczego jest on wykorzystywany na masową skalę do produkcji kosmetyków i biopaliw.

"Konsekwencją rosnącego popytu jest rabunkowe pozyskiwanie terenów pod uprawy palmy olejowej, co jest tragiczne w skutkach nie tylko dla natury, ale i człowieka"



Popularność oleju palmowego wynika z tego, że jego plantacje są bardzo wydajne - co z kolei przekłada się na niską cenę. Czynnikiemami wpływającymi na to, że bardziej opłacalny jest import oleju palmowego z Indonezji niż np. uprawa rzepaku w Polsce są m.in.: rabunkowa gospodarka, ceny ziemi, koszty pracy oraz możliwość niekontrolowanego stosowania środków chemicznych w uprawie.



Na tradycyjnych uprawach palmy olejowej stosowane są duże ilości pestycydów i środków ochrony roślin, co wpływa na zwiększenie produkcji.

Oczywiście ta cena nie odzwierciedla prawdziwego kosztu, jaki ponosimy podczas jego produkcji - utrata lasów, gatunków, zanieczyszczenie środowiska, zmiany klimatu.



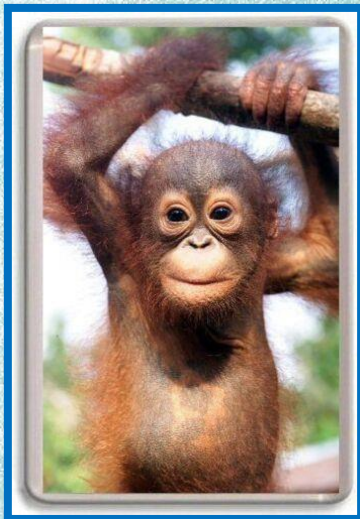
Plantacje palmy olejowej zajmują ogromne powierzchnie: aktualnie jest to 27 mln hektarów - czyli niewiele mniej niż powierzchnia Polski.

Produkcja oleju palmowego doprowadza do utraty olbrzymich powierzchni lasów. Substancje chemiczne stosowane na konwencjonalnych plantacjach zanieczyszczają glebę, środowisko i wodę. Wylesianie pod palmę olejową jest tragedią dla lokalnych społeczności. W wyniku zanieczyszczeń tracą dostęp do czystej wody pitnej, a kurczące się zasoby ryb w rzekach powodują coraz większe problemy z pozyskiwaniem pożywienia.

Prawie 90% oleju palmowego pochodzi z Indonezji i Malezji. Kraje te odznaczają się bogatą fauną i florą.

Przekształcanie lasów deszczowych na plantacje palmy olejowej prowadzi do utraty bioróżnorodności.

Zagrożone są takie gatunki, jak: orangutan, słoń sumatrzański, pantera mglista, tygrys sumatrzański, czy słoń indyjski.



Siedliska orangutanów gwałtownie się kurczą ze względu na zamianę lasów tropikalnych w plantacje palm oleistych. Wielkoobszarowe pożary dżungli powstające w związku pozyskiwaniem nowych terenów terenu pod uprawę, nie tylko niszczą siedliska, ale zabijają również orangutany.

Film: Kobieta na krańcu świata. Odcinek:

Borneo - Przedszkole dla orangutanów



Aby zmniejszyć wpływ plantacji oleju palmowego na środowisko, zachęca się firmy do wybierania oleju palmowego z odpowiedzialnych źródeł oraz do dołączenia do globalnego zrzeszenia firm RSPO - Okrągły Stół w sprawie Zrównoważonego Oleju Palmowego.



Co możemy zrobić, by chronić przyrodę w odległej Azji?

Przede wszystkim być świadomym konsumentem - czytać etykiety produktów i nie kupować tych, które zawierają olej palmowy. Zyskają na tym tropikalne lasy, żyjące w nich zwierzęta, a także my sami, ponieważ utwardzony olej palmowy wpływa niekorzystnie na zdrowie i nie powinno być go w naszej diecie. Unikajcie więc produktów wysoko przetworzonych, takich jak: wyroby cukiernicze, przekąski oraz dania typu fast - food. Sprawdzajcie także skład kosmetyków. Wybierzcie olej rzepakowy, słonecznikowy, z oliwek itp..

*Uważaj na olej palmowy, świadomie wybieraj produkty
i zawsze sprawdzaj, co kryje się pod etykietą.*



Dziękuję za uwagę!



*Pracę wykonała
Weronika Nowak
klasa 7B*

Źródła:

1. <https://www.ekokalendarz.pl/dzien-bez-oleju-palmowego/>
2. <http://zspwrzesnia.pl/2022/02/01/miedzynarodowy-dzien-bez-oleju-palmowego/>
3. <https://www.wwf.pl/>
4. <https://puls.edu.pl/nauka-i-badania-materia-y-prasowe/1-lutego-mi-dzynarodowy-dzie-bez-oleju-palmowego>
5. <https://player.pl/programy-online/kobieta-na-krancu-swiata-odcinki,87/odcinek-5,S02&05,1606>