

# 餐桌上的“可持续发展”

——访中国科学院地理科学与资源研究所研究员成升魁

■本报记者 佟欣雨

民以食为天。一部《舌尖上的中国》，不仅带我们“云”品尝全国各地的美食，也展现了食物背后蕴含的深厚文化。舌尖之上品美食，是享受。超出合理范围的浪费，则令人痛心。

餐饮浪费行为的危害有多大？怎样才能有效遏制食物浪费，树立绿色消费观念？带着这些问题，记者采访了中国科学院地理科学与资源研究所研究员成升魁。

一年倒掉的食物可养活3000至5000万人

餐饮浪费已成为经济社会发展的威胁之一

“以前，我们一天要收两桶半厨余垃圾，大约200斤左右。现在一天不到两桶，大约减少了四分之一。”北京某餐厅经理吕永杰说。

推出小盘菜和半份菜、设置单人商务套餐、顾客用餐不剩菜给予“光盘奖励”……近日，为制止餐饮浪费，不少餐馆“各显其能”。

在全国各地，无论是家庭餐桌还是大型餐馆，每天都产生数量可观的厨余垃圾，其中相当一部分是剩饭剩菜。推动垃圾分类、单独收集厨余垃圾，目的是将废弃物进行处理加工，转化为新的资源。而制止餐饮浪费行为，就是从源头上最大程度减少废弃物的产生，提高资源利用效率。

我们在餐桌上究竟浪费掉多少食物？

近年来，成升魁及其团队对我国城市餐饮食物浪费展开长期调研。结果显示，我国餐饮业人均食物浪费量为93克/人/餐，浪费率为11.7%。据初步测算，2015年，我国城市的餐桌上，倒掉的食物约为1700至1800万吨，大约可以养活3000至5000万人。

如此数目庞大的餐饮浪费，已不是一人、一家、一城的问题，而上升为社会问题。

为何餐饮浪费现象如此普遍？成升魁与团队在长期调研中，始终探寻着背后的原因。“餐饮浪费是一个普遍的社会现象，产生原因非常复杂。”成升魁说，其中重要的一点，就是消费者尚未真正树立“浪费可耻、节约光荣”的意识。

“党的十八大以来，中央先后出台多项政策规定，公款餐饮浪费行为得到有效遏制。”成升魁介绍，如今，个人或家庭外出就餐的浪费，成为餐饮浪费的主体。

近年来，随着经济社会发展，人民群众生活水平日益提高，从以前的“吃不饱”变为如今的“吃不掉”。有人认为自己浪费掉的食物是自己的钱，自己不在乎就没关系。对此，成升魁表示，表面上看，餐饮浪费仅仅是个人的一种消费行为，但事实上，这一行为与资源环境消耗、国家粮食安全密不可分。从这个意义上来说，餐饮浪费已越来越成为经济社会发展的威胁之一。

“当前，面对疫情影响，为推动经济尽快恢复发展，国家出台多项举措鼓励消费，线上线下餐饮业逐渐回温。”成升魁说，鼓励消费不等于允许浪费，经济社



连日来，中国铁路沈阳局集团有限公司各单位积极宣传节约光荣、浪费可耻的理念，引导干部职工自觉践行“光盘行动”。在沈阳工务段职工食堂，餐厨垃圾回收点设置监控摄像头，实时监督抽查。针对每餐剩余食物，食堂还为职工准备一次性打包餐盒。

新华社记者 杨青摄

会发展应当建立良性循环。

粮食消费量增长快于产量提高

从粮食消费端发力，减轻生产端压力

早稻收获季，晚稻插秧忙。丰收时刻，农民的喜悦之情溢于言表。7月底，早稻丰收收割仪式在广东省东莞市茶山镇上元村上元稻田公园举行。当天，不少市民走进田间地头，参加体验式“农耕课堂”。

汗水总是伴着收获。今年，广东省早稻实现丰收。在无人机直播、机械插秧等新技术的“加持”下，当地农民正在抢抓晚稻。

对于农业生产而言，今年经历了不同以往的风险和挑战。国家统计局数据显示，在疫情灾情不利影响下，我国夏粮总产量比2019年增长0.9%，早稻增收3.9%，奠定了全年粮食稳定生产的基础。为了把饭碗牢牢端在自己手中，我国粮食生产持续发力，连续5年保持在1.3万亿斤以上。“我国用占世界7%的耕地养活了22%的人口，这一成就的取得实属不易，容不得无谓消耗。”成升魁说，餐饮浪费，正在点滴消耗着增产粮食的努力。

2019年，我国人均粮食占有量超过470公斤，远高于人均400公斤的国际粮食安全标准线。然而，这一数据的背后，是资源环境消耗的代价。

“餐饮浪费引发很多问题，包括资源消耗、环境恶化等。”成升魁提醒，由此引发的营养过度、心脑血管疾病等健康问题，也需引起重视。

有专家提出，截至2012年，人类每

年消耗相当于地球生物承载力1.6倍的自然资源和生态环境修复能力。为了满足人们对食物等物质日益增长的需求，我们曾一度只注重生产要素的投入，包括农药、化肥、化石能源、淡水、土地等，千方百计地提高产出，却忽视对消费端的管控。

“从我国粮食生产总量来看，稻谷和小麦产需有余，完全能够自给，谷物总体自给率超过95%。”成升魁分析，土壤、水等农业资源紧缺、劣化，仍是提高国内粮食生产能力的制约因素。此外，受国际形势影响，国际粮食市场存在不确定性。连年增收的背后，是我国粮食消费量的增长仍快于产量的提高，粮食生产和消费长期处于“紧平衡”状态。“对此，我们应当从粮食消费端发力，制止餐饮浪费，减轻生产端的压力，减轻资源环境的压力。”

“光盘打卡”小程序火了还不够

建立长效约束机制 倡导健康饮食文化

食物浪费，数额巨大，令人警醒。据联合国粮农组织统计，全球每年生产的食物有三分之一被浪费掉，不仅包括食物在储运过程中的损失或流失，更主要的是餐桌上的浪费。可见，粮食浪费现象已经成为全球性问题。

为遏制食物浪费，早在1992年，联合国就通过《21世纪议程》，正式提出“可持续消费”概念。即消费行为能够满足人类的基本需求，提高生活质量，同时尽量减少自然资源消耗和污染物产生。

“可持续发展包括两方面内容，一是可持续生产，二是可持续消费。发展可持

续生产，应建立在资源环境逐步改善的基础上，不能以牺牲资源环境为代价。发展可持续消费，不仅消费的数量、方式、结构应科学合理，还应树立绿色消费的理念。”成升魁说，两者相辅相成，不可或缺。遗憾的是，在经济社会不断发展的今天，可持续消费尚未引起足够重视。

前段时间，一款由清华创业团队开发的“光盘打卡”小程序火了。用户用餐后对餐盘拍照，经人工智能算法识别为“光盘”后，可获得积分奖励，完成打卡。用户打卡的积分可兑换礼品，还可捐赠给公益项目。

这一平台支持组织入驻，认证的组织可邀请成员共同加入光盘挑战，通过活动、排行榜等形式激励成员，贴合当下年轻人热衷的行为方式。

从2013年开展“光盘行动”至今，制止餐饮浪费的行动从未停止。“此前各项活动，更多通过组织或自发宣传为主，缺乏强制力。”成升魁表示，在当下，通过立法制止餐饮浪费行为的呼声越来越高。事实上，我国许多政策法规均有厉行节约的相关规定。例如，宪法规定“国家厉行节约，反对浪费”；民法典规定，“民事主体从事民事活动，应当有利于节约资源、保护生态环境”。

日前，全国人大常委会法工委决定成立专班，开展制止餐饮浪费行为立法工作。据介绍，未来将会通过具体立法，在粮食生产、收购、储存、运输、加工、消费等各个环节强化管理，有效减少损失浪费。特别是在餐饮消费环节，积极引导合理、健康的饮食文化，建立制止餐饮浪费行为的长效机制。

成升魁提醒，制止餐饮浪费立法不宜“一刀切”。“饮食本是一件放松心情、让人高兴的事。”他建议，各地制定相关政策法规时，充分考虑地区间差异，制定适合本行业特点及当地饮食文化习惯的规范。

## 聚焦

### “舌尖上的浪费”

日常三餐、亲朋聚会、公务用餐……不可或缺的饮食构成了我们的日常生活，不合理的习惯也带来触目惊心的浪费。为此，各地纷纷出台相应举措，制止“舌尖上的浪费”。

#### 我国餐饮浪费现状

2018年，中国科学院发布《中国城市餐饮食物浪费报告》

餐饮业人均食物浪费量为93克/人/餐，浪费率为11.7%

大型餐馆、游客就餐、中小学食堂、公务聚餐等是餐饮食物浪费的“重灾区”

水果和奶类每餐每人约为1.2克 占总量的1%和0.2%

肉类每餐每人约为16克 占总量的18%

蔬菜类每餐每人约为27克 占总量的29%

主食每餐每人约为23克 占总量的25%

其他 占总量的26.8%

#### 我国各地制止餐饮浪费举措

北京

2013年初，北京市一群志愿者发起“光盘行动”，通过发放宣传册、在餐饮企业张贴海报等方式，提倡“从我做起，今天不剩饭”

随后，“光盘行动”在全国各地广泛推广

广东

2020年8月11日，湖北省武汉市餐饮行业协会发出倡议，推行“N-1”的点餐模式，即10位就餐客人只能点9个人的菜，不够再加菜品

通过减少点菜的方式，在确保顾客吃好的同时，从源头杜绝餐饮浪费

湖北

2013年，广东省珠海市发布《珠海市餐饮浪费处罚暂行办法（征求意见稿）》，规定对于顾客被诱导点菜过多等现象，政府相关部门会责令改正并警告，若经营者拒绝改正或在指定期限内未改正的，政府部门可视浪费情况处2000元以上10000元以下罚款

资料整理：佟欣雨  
制图：张锐

## 相关链接

良法善治引领“新食尚”。立法制止餐饮浪费，已经成为许多国家的选择。

### 法国

2016年2月，法国成为全球首个专门制定法律禁止食物浪费的国家。该国《食物浪费法案》规定，禁止超市扔掉或销毁未售出的食物。如果超市有未售出但仍可以食用的商品，必须捐赠给慈善机构或食物银行。超市和慈善机构签订协议后，还能获得捐赠食物价值60%的税收减免。如果违反规定，超市经理将面临2年监禁和7.5万欧元罚款。

### 意大利

据统计，意大利每年浪费食物510万吨，其中大部分是超市或农场滞销的食物。

2016年8月，意大利通过鼓励节约的《反食品浪费法》，希望将每年浪费的食物削减两成。这项立法简化了超市和农场捐赠食物的程序，允许超市捐赠超过保质期不久的未售出商品，农场捐赠滞销产品也无需缴纳额外费用。该法案还鼓励餐厅提供打包服务，让消费者将吃不完的饭菜带回家。

## 第80集团军某旅开展故事会

### 军营讲台共话美德传承

■付君臣 赵 威

“照片中，红军战士背的行军锅由铁皮打制而成，底部和四周铆有十余块补丁，每一块背后都是一个弹孔。”8月中旬，第80集团军某旅开展艰苦奋斗故事会。面对一张黑白照片，下士陈俊达讲述着一段长征故事。

“在锅里煮草根、野草，再掺上二三斤的米麦，就是100多人的一日两餐。”陈俊达继续讲道，每一块补丁都承载着红色记忆，一粥一饭当思来之不易。

铁锅虽然早已锈迹斑斑，但军队艰苦奋斗、勤俭节约的精神仍在传承。

“菜品点赞榜”“特色菜心愿单”……通过问卷调查收集官兵需求，精准制订食谱，精确采购食材。这些

好点子来自该旅上士丁晓帅。

“父亲当过司务长，退伍后仍保留了记账的习惯。家里的每一笔大小开支，他都详细记录下来。”丁晓帅拿出几本泛黄的账本，吸引了在场战友的目光。

翻开封面，账本中密密麻麻的小字依旧清晰可见。从蔬菜的斤两、价格，到花费的金额、储存的天数，记录的条目繁多而细致。“这么多年过去，这些账本时刻提醒着我，精打细算、勤俭持家。”

身教胜于言传。在父亲的影响下，如今的丁晓帅已成为营队司务长，成为官兵眼中的“大管家”。日常采购中把控食品的数量和质量，就餐时提醒战友珍惜粮食，不能把食堂的盛宴变成“剩宴”。他用实际行动践行勤俭

的理念，也潜移默化地影响身边每一位战友。

在该旅的食堂，少了残羹剩饭，多了“光盘行动”；少了铺张浪费，多了节约之星。炊事班旧食新做，剩余的米饭做成炒饭，剩余的包子做成煎包，军营的日子也节俭地过。

好习惯涵养好风气。该旅通过经费管理公开、民主生活会征求意见、评选“光盘行动”先进个人等方式，引导官兵做勤俭节约的倡导者、实践者、宣传者，营造“节约光荣、浪费可耻”的浓厚氛围。

## 一线观察

### 陕西省军区警卫勤务队

#### “光盘行动”+精细管理

本报讯 张芸蓝报道：“据统计，这个月人均餐饮浪费量下降48%左右。”8月24日，陕西省军区警卫勤务队队务会上，司务长崔晋汇报近期食物浪费量。连日来，陕西省军区警卫勤务队组织开展“光盘行动”，成效显著。

据了解，该队官兵就餐采取自助餐形式，取餐不均造成浪费的现象时有发生。火腿肠、酱牛肉等官兵爱吃的菜品往往被一扫而光，青菜却鲜有人问津。

为了摸清餐饮浪费根源，该队组织开展恳谈会。战士们围绕伙食保障、食物浪费等畅谈自己的观点：“有些菜口味偏咸，油烟味重，我不爱吃”“训练量加大，只有肉才能吃饱”“我在家也经常剩饭啊，我觉得没啥”……炊事班也道出苦衷：“我们每周都会科学制定食谱，

可是众口难调，剩饭菜只能倒掉。”

为了杜绝“舌尖上的浪费”，该队决定实行精细化管理。食堂值班员对餐饮浪费情况进行监督，每日晚点名时讲评；观察记录官兵餐盘和自助餐台上剩菜剩饭情况，协调炊事班对菜量菜品进行调整。对于剩饭不“一扔了之”，炊事班将其重新加工，做成扬州炒饭、鸡蛋米饼、炒馒头等，减少厨余垃圾产生。同时建立食堂用餐人员登记制度，每日按时上报用餐人数，食堂工作人员根据人数定量配餐，避免菜品大量剩余。

在此基础上，警卫勤务队还发出“节约能源，随手关灯关水关空调”的倡议，在营区内张贴“厉行节约，反对浪费”宣传海报，引导官兵节约日常生活中的点滴能源。