

프랑스, 식품 낭비 방지 캠페인 이어져

작년 10월 유럽 위원회에서 유럽 연합 국가 내 식품 낭비를 2020년까지 반으로 줄이기 위한 조치 공식 성명을 발표한 이래로 유럽 내에서 이를 위한 다양한 시도가 행해지고 있다.

그의 일환으로 프랑스의 한 단체(Les Gueules Cassées)가 매년 버려지는 기형 과일 및 채소의 낭비를 줄이고자 설립되어 소매 상점에 테스트를 거쳐 올해 상반기 국내 한 대형 슈퍼마켓에 대폭 할인된 가격으로 판매하여 식품 낭비를 줄이는데 크게 공헌하고 소비자들에게 큰 호응을 얻은 이후, 이번에는 프랑스 연례 최대 행사인 크리스마스를 목전에 두고 유통기한이 임박한 식품도 할인 판매 품목 범위에 포함시켜 주머니가 가벼운 소비자들의 큰 기대를 모으고 있다.

매해 버려지는 대량의 크리스마스 식품 낭비 감소에 기여

기형 과일과 야채를 정가에서 최대 30% 할인하여 판매했던 것에서 더 나아가 크리스마스를 앞두고 정육, 돼지고기 가공품, 유제품 등 전 식품 항목에 확장되어 할인 판매될 예정이다. 이는 버려지는 식품으로 이윤을 창출하여 생산업자뿐만 아니라 판매업자 및 소비자 모두에게 이득을 안겨주는 윈-윈 아이디어이다. 특히 크리스마스 시즌 프랑스에서는 푸아그라, 연어, 크리스마스 케이크, 제과류 등 신선식품이 집중 소비되므로 유통기한이 끝나가는 제품을 할인 판매하는 아이디어는 매우 시기적절하다. 이를 통해 식량 낭비 방지에 크게 일조하며 나아가 시장을 활성화시킴으로써 경제불황의 돌파구가 될 것으로 예상하고 있다. 실제로 프랑스의 대부분의 대형 유통 시장에서 이 뜻 깊은 움직임에 동참하여 점점 대규모로 발전하고 있다.



한편, 프랑스 정부는 지난 10월 16일을 식품 낭비 방지의 날로 제정, 다양한 캠페인을 벌였으며 그 중 음식 낭비를 최소화하기 위한 십계명을 발표했다.

1. 가구수에 적절한 수량의 식품 구매 및 식사 계획하기
2. 신선식품을 마지막에 구매하기
3. 라벨을 자세히 읽고, 유통기한과 소비기한의 차이를 정확히 이해하기
4. 저온 유통을 준수하기
5. 냉장고 내 식품 배치를 적절하게 하며, 정기적으로 청소하기
6. 냉동칸을 이용하여 식품을 효율적으로 장기 보관하기
7. 남은 식재료를 이용하여 요리하기
8. 식당이나 집에서 먹을 만큼만 접시에 담기
9. 식사를 마치면 보관 불가능한 음식만 버리기
10. 먹고 남은 과일 또는 채소를 이웃과 나누기

출처 : 무역소비 정보지(LSA) 및 프랑스 농림부