

תעשיית המזון והשפעתה על איכות הסביבה

חיים חביב¹

תעשיית גידול וייצור המזון בעולם משפיעה במידה רבה על הסביבה. במיוחד גדולה השפעתה של תעשייה זו על כמות גזי החממה הנפלטים בעולם (כרבע מהכמות הכללית) ובכך הם גורם מאיץ של תהליכי התחממות האטמוספירה. גידולים חקלאיים מנצלים שטח קרקע גדול וגורמים לשינוי הרכב הקרקע ולפגיעה במגוון הביולוגי. 70% מהמים השאובים משמשים בחקלאות. שמשפיעה אף על זיהום המים. מנתונים עולמיים ניתן להסיק כי מזון מן החי תורם יותר גזי חממה מאשר מוצרים מן הצומח.

שהתפרסם בפברואר 2008; ואף על פי שאין הסכמה מוחלטת על קביעתה כתקופה, יש במאמרים מדעיים שונים התייחסות אליה, ואף לתקופה שקדמה לה, הנקראת פליאו-אנתרופוקן, הכוללת את פעילות האדם מהתקופה הפלאוליתית ועד למהפכה התעשייתית.

לא מזמן, בשנת 2020, חלפה האנושות על פני נקודת ציון ייחודית בהשפעתה על כדור הארץ: "המסה האנתרופוגנית", כלומר, כמות החומר שמייצרת האנושות באופן מלאכותי שווה בגודלה ל"ביומסה העולמית", כלומר, לכמות החומר הביולוגי הטבעי הקיימת על פני כדור הארץ (Elhacham Ben-Uri, Grozovski et al., 2020). גם אם אין הסכמה כוללת על שמו של העידן הנוכחי שבו אנו חיים, אין חולק על כך שהאנושות היא הגורם המשפיע המשמעותי ביותר על פני כדור הארץ כיום.

התחממות אטמוספירה כדור הארץ היא אחד השינויים הגלובליים הקריטיים ביותר והדחופים ביותר שהאנושות מחוללת. התחממות זו גורמת לתופעות עולמיות הרות אסון, כמו הפשרת הקרח בקטבים, שריפות ענק ותופעות קיצוניות של מזג אוויר, וכן הכחדה של מינים שלמים של בעלי חיים. מדעני העולם קבעו ברובם המכריע כי האטמוספירה של כדור הארץ מתחממת, ורוב המדענים מסכימים שהתחממות זו היא תוצאה של פליטת גזי

נכון לזמן כתיבת מילים אלו, האנושות עדיין לא גילתה עולם אחר מלבד כדור הארץ שתוכל לאכלס בצורה נוחה. ובכל זאת, חלקם המכריע של מדעני העולם מסכימים שמעשיה של האנושות מחריבים את ערש לידתה, את המקום היחידי ביקום הנודע שבו האנושות יכולה (עדיין) להתרבות, לאכול, לנשום, לחיות, כגוזרת על עצמה לחוות על בשרה את סיפור הגירוש מגן העדן.

כדור הארץ מצוי בעיצומו של עידן הנקרא בפי רבים בשם "אנתרופוקן" (Anthropocene). הזמנים הקדומים בעברו של כדור הארץ מאורגנים כיחידות שונות על פי אירועים שונים שהתרחשו בהם. עידינים, תורים, תקופות וגילים נחלקים כדי שנוכל לציין באמצעותם אירועים משמעותיים מבחינה גאולוגית, פלאונטולוגית או אקלימית. אנתרופוקן (מיוונית: "אנתרופוס" - אדם, "קן" - הסיומת המקובלת למילה המסמלת תקופה גאולוגית) הוא שם שהוצע לתיאור התקופה הגאולוגית הנוכחית, המתאפיינת בהשפעה חסרת תקדים של האנושות על כדור הארץ. את המונח טבע הכימאי פול קרוצן, זוכה פרס נובל לכימיה (Crutzen, 2006), בשנת 2000. הוא ייחס להשפעת האדם על כדור הארץ במאות השנים האחרונות, מאז המהפכה התעשייתית, משמעות כה רבה עד כי אפשר להגדירה כתקופה גאולוגית חדשה (או כתת-תקופה בתוך עידן ההולוקן, העידן הגאולוגי הנוכחי שהחל לפני כ-10,000 שנים). למרות התנגדות, קיבלה התפיסה של קרוצן תמיכה רחבה מגאולוגים רבים במאמר רב-מחברים (Zalasiewicz et al., 2008)

1 חיים חביב - רוקח, בעל דוקטורט בבייכמיה ממכון ויצמן למדע, וממייסדי הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא.

ד. חקלאות היא הגורם העיקרי המזהם מקורות מים ואוקיינוסים ובכך תורמת להכחדת מינים ולפגיעה קשה במקורות מים לשתייה, ולא רק לבני האדם.

ה. 94% מכל היונקים החיים על כדור הארץ משמשים בתעשיית המזון, דהיינו פרות, חזירים, כבשים וכיוצא באלה.

ניקח כדוגמה את תהליך ייצורו של מה שנקרא לא פעם המאכל הלאומי הישראלי, הפלאפל. כדי לייצר פלאפל יש כמובן צורך בגרגרי חמצה (חמוס). כדי לגדל את צמח החמצה יש לעבד שטח אדמה, לנכשו מעשבים שוטים ומצמחים אחרים ולחרוש אותו. לאחר מכן יש צורך לזרוע, לדשן ולהשקות, וכן להדביר מזיקים ועשבים שוטים. כאשר הצמח גדל יש לקצור את התרמילים ולאסוף מתוכם את גרגרי החמוס, להפרידם מן התרמילים ומיתר חלקי הצמח ולייבשם לצורך שימור. אחרי הייבוש, הגרגרים נארזים ומופצים (בין השאר) אל יצרני הפלאפל (רוב גרגרי החמוס בארץ מגיעים ממזרח אירופה, מהודו או מדרום אמריקה). יצרן הפלאפל גורס את החמוס, מערבב אותו עם צמחי תבלין (שאף הם מצריכים קרקע לגידול) ועם תבלינים אחרים, מטגן אותו בשמן צמחי ומגיש אותו למאכל (לרוב בפיתה, שאף היא עוברת תהליך ארוך עד לצורתה הסופית). לכל שלב בתהליך הייצור הזה יש השלכות על הסביבה. למשל, עיבוד שטח אדמה מלווה בין השאר בצמצום הכרחי של המגוון הביולוגי (הדברה), בצריכת אנרגיה (תפעול מכונות ושינוע) ובפליטת מזהמים (נגר של דשנים, פליטות פחמן דו חמצני ממנועים). כך, לכל מזון שאנו צורכים יש השפעה על הסביבה, ואם לא

חממה לאטמוספירה. גזי חממה אלו כולאים את קרינת השמש ומונעים את פליטתה חזרה לחלל ובכך גורמים להתחממות האטמוספירה. גזים אלו, ובראשם הפחמן הדו חמצני (פד"ח), נפלטות ביתר שאת מתעשיות אנושיות שונות ומכלי תחבורה. למעשה, בין התורמים המשמעותיים ביותר לפליטת גזי החממה לאטמוספירה מצויה תעשיית המזון, ובה אנו נתמקד.

כמה נתונים מדהימים על תעשיית המזון העולמית והשפעתה על איכות הסביבה:

- א. תעשיית המזון "תורמת" כרבע מפליטות גזי החממה העולמיות בכל שנה. (הנתון קשה לאומדן מדויק ומקורות שונים מדווחים ערכים שונים הנעים בין שיטתית ללמעלה מרבע, וזאת עקב הבדלים בהגדרות של פעילות הנכללת תחת "תעשיית המזון". אף על פי כן, אין מחלוקת על כך שמדובר בכמות משמעותית, שתוסיף לגדול יחד עם אוכלוסיית בני האדם על פני כדור הארץ).
- ב. כחצי מכל שטח האדמה שאפשר ליישב על פני כדור הארץ משמש לחקלאות (51 מיליון קמ"ר!). הפיכת קרקע לאדמה חקלאית גורמת לנזקים שונים ולשינוי דרמטי בהרכב הקרקע וביכולתה לתמוך בצורות חיים שונות, ולכן היא בהכרח גוררת פגיעה במגוון הביולוגי ותורמת להכחדת מינים.
- ג. 70% מהמים השאובים ממקורות מים מתוקים בעולם משמשים לחקלאות. כיום ישנו מחסור עולמי במים מתוקים לשתייה, ויש הטוענים שהחמרה במחסור זה תהיה גורם למלחמות בעשורים הקרובים.



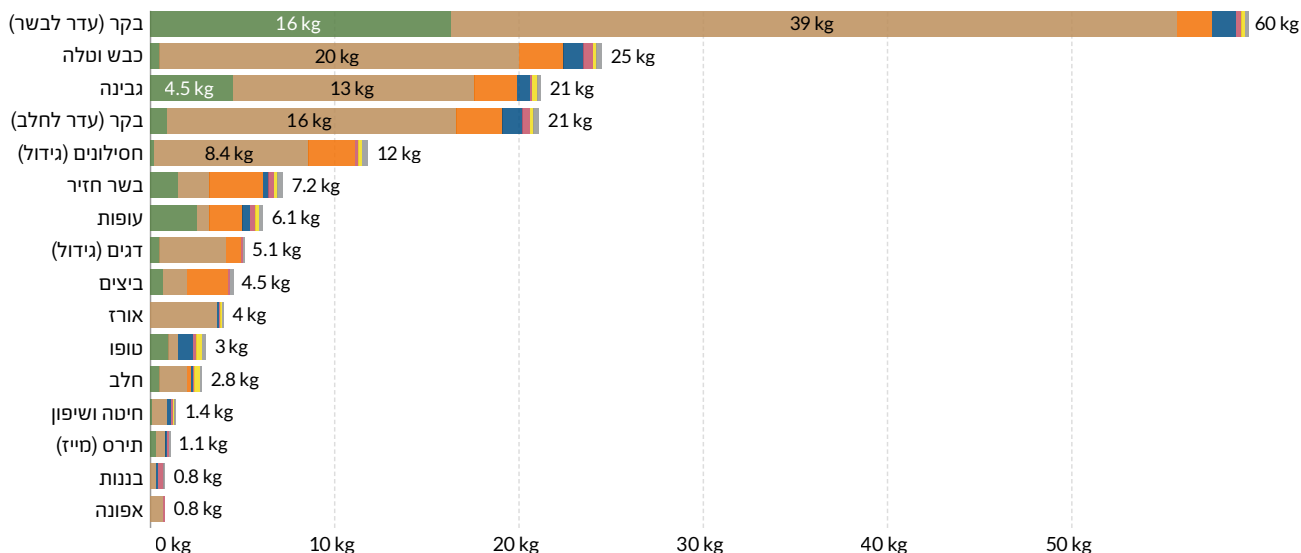
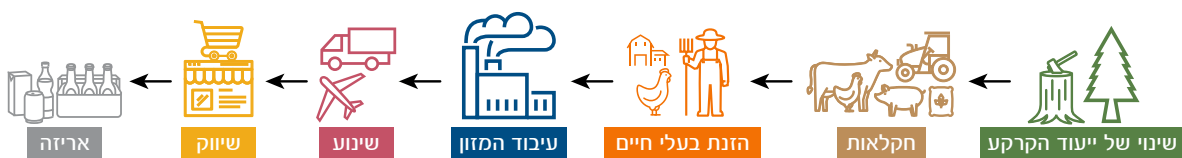
תרשים 1 מספק מידע על פליטת גזי חממה (ביחידות שוות ערך לקילוגרם פד"ח) בשלבים השונים של ייצור קילוגרם אחד של מזונות שונים. שרשרת ייצור המזון כוללת את השלבים העיקריים הבאים:

- שינוי של ייעוד הקרקע (בירוא יערות, ניכוש עשבים וכולי)
- חקלאות (דישון, חריש, זריעה, פליטה של גזי מעיים מבקר וכיוצא באלה)
- הזנת בעלי חיים (למשל, ייצור מזון לבעלי חיים מיבול צמחי)
- עיבוד המזון (פליטות כתוצאה משימוש באנרגיה למיזן, לניקוי, לחיתוך ולכלל סוג עיבוד אחר)
- שינוע
- שיווק ומכירה (למשל, פליטות כתוצאה משימוש באנרגיה לתפעול חנויות ממכר)
- אריזה (למשל, ייצור, איסוף, הטמנה ומחזור של אריזות מזון).

ננקוט אמצעים, הצורך הגובר במזון עקב התרבות אוכלוסיית בני האדם בעולם בהכרח יגביר את ההשפעה של תעשיית המזון על הסביבה. ברי כי במסגרת מאמצינו להפחית את הפגיעה באיכות הסביבה יש בהחלט להתמקד בתעשיית המזון.

פליטות גזי חממה מתעשיית המזון

הפעילות האנושית העיקרית התורמת לפליטת גזי חממה לאטמוספירה היא הפקת אנרגיה. ואולם האנושות משקיעה מרץ רב בפיתוח "טכנולוגיות ירוקות" לייצור אנרגיה, על מנת להפחית את פליטת גזי החממה, ואילו שיטות ייצור מזון, עיבודו והפצתו אינן זוכות להשקעה דומה. מהם השלבים בייצור המזון בעלי התרומה הגדולה ביותר לפליטה של גזי חממה?



תרשים 1: פליטת גזי חממה לאורך שרשרת אספקת המזון.

פליטות גזי חממה נמדדות בשווה ערך ק"ג של CO₂ לכל ק"ג מזון. כלומר, גזי חממה שאינם CO₂ גם נכללים ונמדדים בהשפעה היחסית שלהם על התחממות כדור הארץ.



חשוב לשים לב כי התורמים העיקריים לפליטות גזי חממה לאורך שרשרת אספקת המזון הם דווקא שינוי ייעוד הקרקע והחקלאות עצמה. מתברר כי עיבוד, אריזה ושינוע תורמים מעט יחסית לפליטות גזי החממה. המסקנה הנובעת מהתצפית הזאת היא ברורה: מבחינת פליטת גזי החממה, סוג המזון חשוב הרבה יותר מאשר המקור הגאוגרפי שלו, כלומר, הדיאטה חשובה יותר מאשר "לאכול מקומי". נוסף על כך, אפשר לראות בתרשים כי עבור קילוגרם תוצר, שרשרת האספקה של בשר וגבינות פולטת לאורכה את הכמויות הגדולות ביותר של גזי חממה. אפשר להסיק מן הנתונים שבאופן כללי מוצרי מזון מן החי מייצרים לאורך שרשרת האספקה שלהם יותר גזי חממה מאשר מוצרים מן הצומח. מובן שיש יוצאי דופן לכאן ולכאן, אבל לרוב טענה זו נכונה.

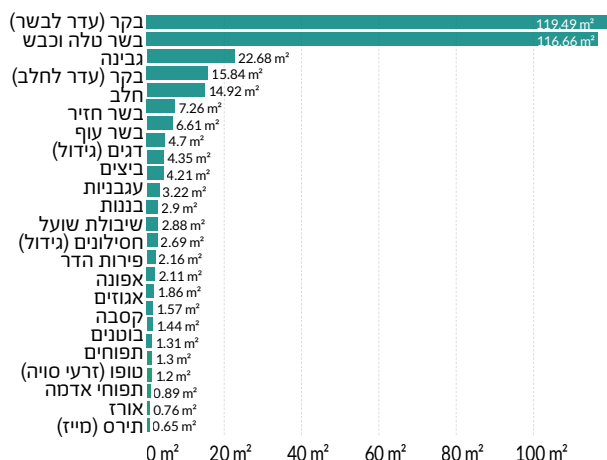
צריכת קרקע בתעשיית המזון

כמה שטח אדמה דרוש לגידול סוגי המזון השונים?

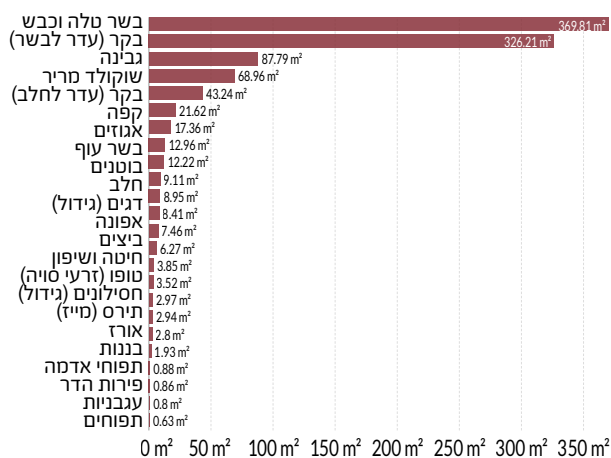
תרשים 2 מראה את שטח האדמה במטר רבוע הנדרש לייצור קילוגרם אחד של סוגי מזון שונים. ניכר בתרשים שמזון מן החי מצריך את שטח האדמה הגדול ביותר מבין סוגי המזון.

ואולם אפשר לטעון שקילוגרם בשר בכל זאת מזין יותר מקילוגרם אורז. לכן ראוי לבחון גם את צריכת הקרקע בעבור כל קלוריה של סוג מזון, כמו שאנו רואים בתרשים 3, או בעבור 100 גרם חלבון ממקורות מזון שונים כמופיע בתרשים 4.

ניכר בבירור שתעשיית המזון מן החי היא "צרכנית האדמה" הכבדה ביותר, גם אם אנו בודקים זאת בפרמטרים של תזונה ולא רק של מסת המזון. מנגד אפשר לטעון שחלבון מן החי הוא חלבון מלא, בעוד שחלבון מן הצומח אינו מכיל את כל חומצות האמינו הדרושות לגוף. ידוע שאפשר לצרוך חלבון מלא מן הצומח על ידי שילוב קטניות ודגנים, למשל, וגם אם נכפיל בשל כך את צריכתם, עדיין לא נגיע לצריכת הקרקע העצומה בתעשיית המזון מן החי.



תרשים 3: שטח אדמה בשימוש בעבור ייצור 1000 קילוקלוריות מסוגי מזון שונים. השימוש באדמה נמדד במ"ר לכל 1000 קילוקלוריות המופקים מסוג המזון.



תרשים 2: שטח אדמה בשימוש בעבור ייצור קילוגרם אחד של סוגי מזון שונים. השימוש באדמה נמדד במ"ר לכל ק"ג של סוג מזון.

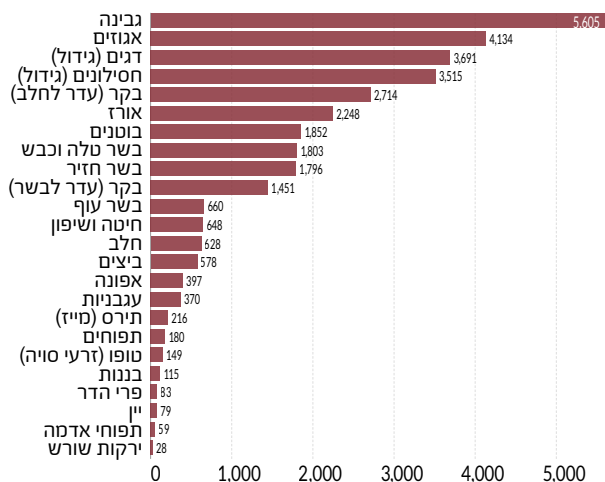
שאיבת מים לחקלאות



תצלום אווירי של ריבוי ציאנובקטריות בים עקב זיהום מינרלי שנסחף מן השדות החקלאיים הסמוכים.

זיהום כזה נמדד על ידי כמות בגרמים של יחידות שוות ערך של זרקה (פוספטים) הנפלטת כנגד אל מקורות המים עבור ייצור של כל סוג מזון. שוב אפשר למדוד את הזיהום באותן יחידות בעבור קילוגרם מסוג מזון (**תרשים 7**), בעבור 1000 קילוקלוריות מסוג המזון (**תרשים 8**), או בעבור 100 גרם חלבון מסוג המזון (**תרשים 9**).

גם כאן התבנית חוזרת על עצמה וברורה: תעשיית המזון מן החי היא הגורמת העיקרית לאאוטרופיקציה.



תרשים 5: צריכת ליטרים של מים מתוקים בעבור ייצור קילוגרם סוג מזון. צריכת המים נמדדה בליטרים לכל ק"ג של סוג המזון.

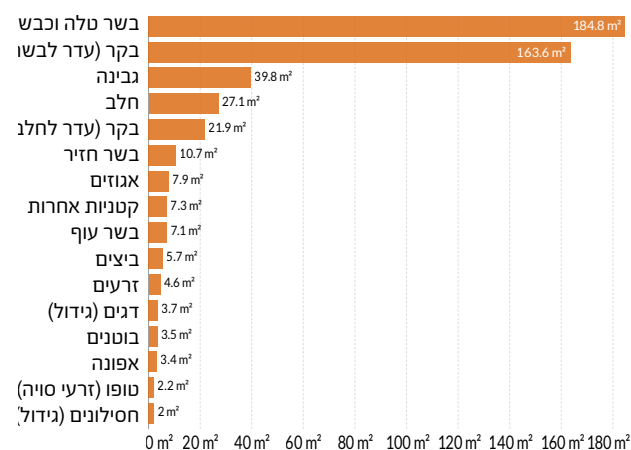
בדומה לצריכת אדמה, אפשר לבחון מהי צריכת המים הדרושה לייצור של קילוגרם מסוגים שונים של מזון, כמופיע **בתרשים 5**, או לשם ייצור 1000 קילוקלוריות מסוגי מזון שונים, כמופיע **בתרשים 6**.

כאן התמונה קצת שונה, ואפשר לראות שישנם גידולים צמחיים שונים, כמו אורז ועגבניות, שצריכת המים שלהם גבוהה. עם זאת יש להביא בחשבון שגידולי אורז, למשל, מלכתחילה נעשים במקומות שיש בהם שפע יחסי של מים מתוקים (אחרת הגידול נעשה יקר מאוד ולא כדאי כלכלית), בעוד שבגידול בעלי חיים לא תמיד מתחשבים בזמינותם של מים מתוקים. אם נסיף לניתוח זה את ממד זמינות המים, נראה שוב **שתעשיית המזון מן החי צורכת את כמויות המים המתוקים הגדולות ביותר**, אם זה לכל קילוגרם בשר, לכל 1000 קילוקלוריות מבשר, או ל-100 גרם חלבון מבשר.

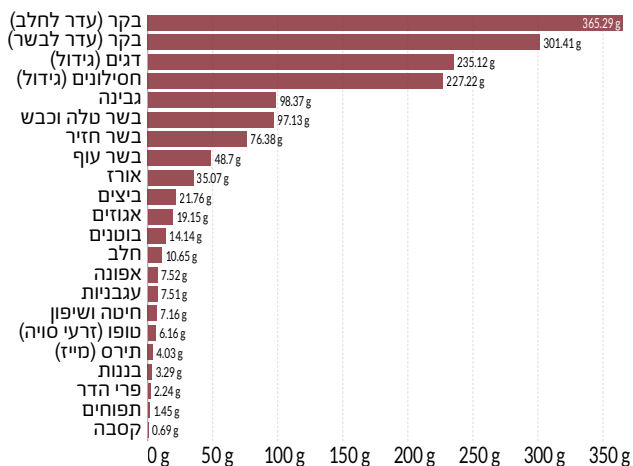
זיהום מקורות מים

תהליך הזיהום של מקורות מים נקרא "אאוטרופיקציה" (Eutrophication): זיהום גופי מים ומערכות אקולוגיות בעודף חומרים מזינים מתעשיית המזון ומחקלאות, הוא בעיה סביבתית גדולה.

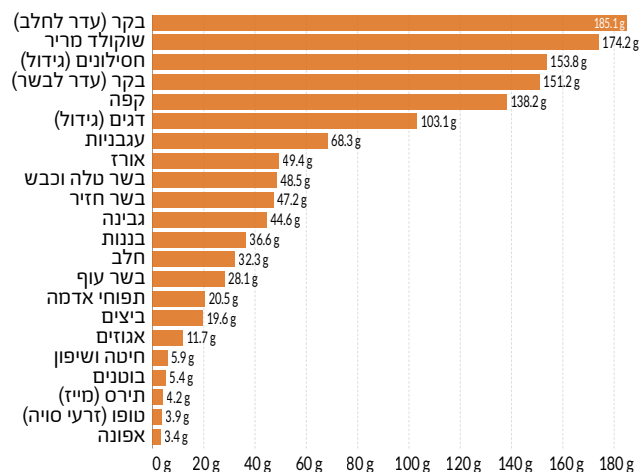
כיצד מודדים זיהום של מקורות מים?



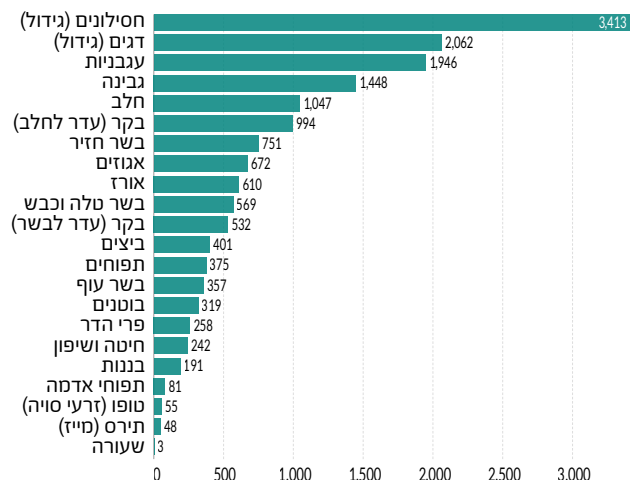
תרשים 4: שטח אדמה בשימוש בעבור ייצור 1000 גרם חלבון מסוגי מזון שונים. השימוש באדמה נמדד במ"ר לכל 100 גרם של חלבון שניתן לקבל מסוג המזון.



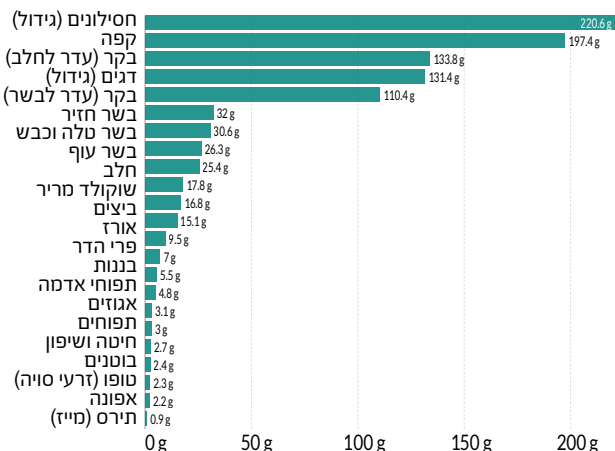
תרשים 7: פליטות מינרלים בגרמים של יחידות שוות ערך של זרחה בעבור קילוגרם לכל סוג מזון. פליטת עודפי חומרים בנגר עילי אל הסביבה הסובבת וגופי מים, המשפיעים ומזהמים מערכות אקולוגיות. הם נמדדים בגרמים של שווה ערך לפוספט (PO_4eq).



תרשים 9: פליטות מינרלים בגרמים של יחידות שוות ערך של זרחה בעבור 100 גרם חלבון מסוגי מזון. פליטת עודפי חומרים בנגר עילי אל הסביבה הסובבת וגופי מים, המשפיעים ומזהמים מערכות אקולוגיות. הם נמדדים בגרמים של שווה ערך לפוספט (PO_4eq).



תרשים 6: צריכת של מים מתוקים בליטרים בעבור ייצור 1000 קילוקלוריות של סוג מזון. צריכת המים נמדדה בליטרים לכל 1000 קילוקלוריות המופקות מסוג המזון.



תרשים 8: פליטות מינרלים בגרמים של יחידות שוות ערך של זרחה בעבור 1000 קילוקלוריות מסוגי מזון. פליטת עודפי חומרים בנגר עילי אל הסביבה הסובבת וגופי מים, המשפיעים ומזהמים מערכות אקולוגיות. הם נמדדים בגרמים של שווה ערך לפוספט (PO_4eq).

סיכום

מהנתונים שסקרנו עד כה עולה תמונה ברורה. תעשיית המזון מן החי, ובעיקר תעשיית הבשר, היא צורת החקלאות המזיקה ביותר לאיכות הסביבה: היא פולטת הכי הרבה גזי חממה, צורכת הכי הרבה שטח אדמה ומים מתוקים, וגורמת לזיהום הנרחב ביותר של מקורות מים.

נוסף על כך, בניגוד לדעה הרווחת שלפיה "תזונה מקומית" תורמת משמעותית לסביבה, הנתונים מראים שצריכת בשר מקומי עדיין גרועה בהרבה אף מתזונה מבוססת צמחים שמקורם באזורי עולם אחרים. זאת בעיקר מאחר שרוב השינוע של מזון בעולם נעשה בדרך הים, וזוהי שיטת שינוע יעילה, עם פליטות נמוכות יחסית לכמות המזון המשונע.

במחקר שפרסמו השנה מדענים מסטאנפורד וברקלי (Eisen & Brown, 2022), נבדק והוצג כיצד הפסקה עולמית מהירה של חקלאות בעלי חיים יכולה לייצב את רמות גזי החממה למשך 30 שנה ולקזז 68% מפליטת הפחמן הדו חמצני במאה הנוכחית. אי אפשר לדבר על תעשיית המזון העולמית (ובמיוחד על תעשיית המזון מן החי) ללא התייחסות לניסיונות העכשוויים לייצר בשר וחלב באופן מלאכותי. נכון לכתיבת מאמר זה, הטכנולוגיות לייצור בשר וחלב במעבדה כבר קיימות ומיושמות, אולם הן עדיין לא ידידותיות לסביבה יותר מהחקלאות הקיימת: הן מצריכות הרבה פחות שטח אדמה ופולטות פחות מזהמים ישירים, אבל מהצד האחר צורכות יותר אנרגיה ומשאבים. אי לכך טכנולוגיות אלו אינן מהוות עדיין חלופה רלבנטית בניסיון להפחית את הנזק שתעשיית המזון גורמת לסביבה (Lynch et al. 2019; Mattic et al. 2015). אין מנוס ממסקנה שלפיה, המהלך המשמעותי ביותר שיפחית את הנזק מתעשיית המזון העולמית הוא מעבר האנושות לתזונה המבוססת בעיקרה על צמחים. במקביל יש צורך להשקיע יותר בטכנולוגיות ירוקות לייצור מזון, ביערות מאכל שיאפשרו ויִשְׁמְרוּ מגוון ביולוגי, ובחקלאות עירונית, שיכולה לתרום לצמצום השימוש בשטח קרקעי לחקלאות. האנושות צריכה לקחת אחריות על מעשיה הקולקטיביים, וכל אחת ואחד מאיתנו צריך לקחת אחריות על מעשיו האישיים ועל אורח חייו, ללמוד ולהבין את ההשלכות שלהם, ולבחור בדרך הנכונה.

מקורות

Crutzen, P.J. (2006) [The "Anthropocene"](#). In: Ehlers E., Krafft T. (eds). *Earth System Science in the Anthropocene*. Springer, Berlin, Heidelberg.

Eisen, M.,B and Brown, P., O. (2022). [Rapid global phaseout](#) of animal agriculture has the potential to stabilize greenhouse gas levels for 30 years and offset 68 percent of CO₂ emissions this century. *PLOS CLIMATE*

Elhacham, E., Ben-Uri, L., Grozovski, J. et al. [Global human-made mass exceeds all living biomass](#). *Nature*, 588, 442–444 (2020).

Lynch, J. & Pierrehumbert, R. (2019). Climate impacts of cultured meat and beef cattle. *Front Sustain Food Syst.*, 3, 5.

Mattick, C., S., Landis, A.,E., Allenby, B., R. and Genovese, N., J.. (2015). Anticipatory Life Cycle Analysis of In Vitro Biomass Cultivation for Cultured Meat Production in the United States. *Environmental Science & Technology*, 49 (19), 11941–11949 DOI: 10.1021/acs.est.5b01614

Ritchie, H. (2022). Data explorers of food and agriculture. [Our world in data](#).

Zalasiewicz, J., Williams, M., Smith, A., Barry, T.L., Coe, A.L., Bown, P.R., Brenchley, P., Cantrill, D., Gale, A., Gibbard, P., Gregory, F.J., Hounslow, M.W., Kerr, A.C., Pearson, P., Knox, R., Powell, J., Waters, C., Marshall, J., Oates, M., Rawson. P. & Stone, P. (2008). Are we now living in the Anthropocene? *GSA Today*, 18(2), 4–8

מן המאמר אל שדה ההוראה

מאמר זה הוא העמקה נוספת למאמר "[מערכת המזון מול שינוי האקלים](#)" שפורסם בגיליון קריאת ביניים הקודם. העיסוק בנושא ההזנה בלימודי מדע וטכנולוגיה בכיתה ט' קשור באופן הדוק להיבטים סביבתיים של עולם המזון ולקשר שלו להתחממות כדור הארץ, ובתוך כך מִזְמַן הוראה אינטגרטיבית של שני הנושאים. להלן כמה אפשרויות:

א. המאמר מספק מידע ונתונים על אודות הקשר בין גידול צמחים ובעלי חיים לצורכי מזון לבין השפעות גידולים אלו על הסביבה, ומאפשר להעמיק את ההבנה של יחסי גומלין אלו בקרב הלומדים.

ב. המאמר יכול לסייע ללומדים לחקור את השפעת תפריט התזונה האישי שלהם על הסביבה ועל התחממות האטמוספירה, ואף לקבל החלטות מושכלות בקשר לשינוי בתזונה שלהם על מנת לצמצם את השפעתה על התהליכים הסביבתיים.

ג. בדומה ל"סיפורו של תהליך הייצור של הפלאפל" המופיע במאמר, קבוצות תלמידים יכולות לחקור את "סיפוריהם" של מזונות נוספים לבחירתם ולתאר מהם התהליכים שעובר המזון מגידול המקור ועד הגעתו לביתנו, וכיצד תהליכים אלה משפיעים על הסביבה ועל תהליכי התחממות כדור הארץ. את התיאור וההשפעות התלמידים יכולים להציג בפלקט בתערוכה בית ספרית או להכין תערוכה וירטואלית בכלים כמו [Art Steps](#).

ד. המאמר עושה שימוש בתרשימים מתוך אתר [Our world in data](#). הגרפים והתרשימים שבאתר הם משאב לחקר מבוסס נתונים, שבו התלמידים משתמשים בנתונים כדי לנסח שאלות מדעיות שאפשר לקבל עליהן מענה בעזרת ניתוח המידע. המידע באתר הוא באנגלית ואפשר לשתף את מורי האנגלית לצורך הרחבת אוצר המילים המקצועי של הלומדים בשפה האנגלית, או לחלופין להשתמש ביישומון Google translate ובמצלמת הטלפון החכם כדי לתרגם מילים וביטויים הכרחיים להבנה. אפשר לערוך כל אחד מן התרשימים המופיעים באתר Our world in data, להוסיף או להסיר סוגי מזון, על ידי סימונם בשולי כל תרשים באתר. תלמידים יכולים לבחור סוגי מזונות המעניינים אותם ולבחון את השפעתם הסביבתית באמצעות הנתונים שבאתר.

