

Hogyan lesz elég élelmiszer? Nem csak azon múlik, mennyit termelünk

Október 16-án, az [Élelmezési Világnapon](#) világszerte arra irányul a figyelem, hogyan biztosíthatunk elegendő élelmiszert a növekvő népesség számára úgy, hogy közben hosszú távon is megőrizzük azokat a természeti erőforrásokat, amelyekre az élelmiszer-termelés épül. Az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKi) ebből az alkalomból arra hívja fel a figyelmet, hogy az élelmezés kérdését nem lehet pusztán a terméshozamok felől megközelíteni: számít a termesztés módja, hogy mire használjuk a megtermelt alapanyagokat, és hogy mennyi vesz el belőlük a termőföldtől az asztalig.

Amikor az élelmezésbiztonságról beszélünk, a figyelem gyakran a megtermelt élelmiszer mennyiségére, a terméshozamokra irányul. Ez azonban csak kis része a képnek: ugyanaz a mennyiség nagyon különböző erőforrás-felhasználással állítható elő, és különbözőképpen hasznosítható, ezért **az élelmiszer-rendszer fenntarthatóságát nem lehet pusztán a hozamok alapján megítélni**. Fogyasztási szokásaink is befolyásolják, mekkora termőterületre van szükség. A növényi eredetű élelmiszerek nagyobb szerepe az étrendünkben, ezzel együtt pedig az emberi fogyasztásra is alkalmas növények takarmánycélú felhasználásának mérséklése jelentősen csökkentheti az élelmiszer-termelés földterület-igényét. A kérdés ugyanakkor a betakarítással sem ér véget: az élelmiszer több mint egyharmada a feldolgozás és a fogyasztás során hulladékká válik, ezért a pazarlás csökkentése is fontos része a fenntarthatóbb élelmiszer-rendszernek.

Mindezek mellett maga a termelési mód is kulcskérdés: úgy kell elegendő élelmiszert előállítanunk, hogy közben hosszú távon is megőrizzük a termeléshez szükséges természeti erőforrásokat, talaj termékenységet, a tiszta vizet, és persze a saját egészségünket. **Az ökológiai gazdálkodás erre egy már működő, szabályozott termelési rendszert kínál**, amely a helyi erőforrásokra és a természetes folyamatokra épít, miközben korlátozza a környezetet terhelő külső inputok, például a szintetikus növényvédőszeres és műtrágyák használatát. **Nem pusztán szemléletről van szó:** az ökológiai gazdálkodás szabályait uniós és hazai jogszabályok rögzítik, betartásukat pedig akkreditált szervezetek ellenőrzik és tanúsítják.

Az ökológiai gazdálkodással szemben ugyanakkor gyakori érv, hogy alacsonyabb hozamai miatt nagyobb területre lenne szüksége ugyanannyi élelmiszer előállításához. A hozamkülönbség valóban létezik, mértéke azonban növénykultúránként jelentősen eltér, és önmagában nem kérdőjelezi meg az ökológiai mezőgazdasági rendszer fenntarthatóságát. Egy több évtizedes nemzetközi tartamkísérlet eredményei szerint **az ökológiai gazdálkodási rendszerek vetésforgóra vetítve a konvencionális rendszerek terméshozamának mintegy 80-85 százalékát érik el, miközben mintegy 60 százalékkal kevesebb kívülről bevitt nitrogént és mintegy 92 százalékkal kevesebb növényvédő szert használnak**.¹

„A kérdés tehát nem egyszerűen az, hogyan termeljünk minél többet, hanem az, hogyan tudunk elegendő egészséges élelmiszert előállítani úgy, hogy közben csökkentjük a pazarlást, a függőségünket a kémiai inputoktól, és megőrizzük az agrár-ökoszisztémáink működőképességét” – hangsúlyozza dr. Drexler Dóra, az ÖMKi ügyvezetője. A kérdés összefüggéseit az *Agrofórum* 2026/6. számában megjelent [írásában](#) részletesebben is bemubemutatja.¹

Egy kiló kenyér mögött az egész élelmiszer-rendszer áll

Október 16-a egyben a kenyér világnapja is. A kenyér különösen kézzelfogható példája annak, hogyan ér össze egyetlen hétköznapi élelmiszerben a termelés módja, az alapanyag minősége, a feldolgozás és a fogyasztás. A jó kenyérhez ugyanis nemcsak jó recept és megfelelő technológia kell. Az sem mindegy, milyen gabonából készül, mennyire ellenálló és alkalmazkodó fajtát termesztettek hozzá, milyen gazdálkodási rendszerből származik az alapanyag, és hogyan őrölték meg a gabonát.

A kenyér példájánál maradva, a gabona ökológiai termesztése a talaj védelmére, a változatos vetésforgóra és a szerves tápanyag-utánpótlásra épít. A növényvédelemben elsősorban a megelőzésre, miközben mellőzi a szintetikus műtrágyákat, gyomirtókat és más peszticideket.

Az Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet (ÖMKi) [kutatásai](#) ehhez a folyamathoz is kapcsolódnak: szakértői azt vizsgálják, mely gabonafajok és fajták és mely termesztési megoldások lehetnek eredményesek megváltozott klimatikus környezetünkben, az ökológiai gazdálkodásban, illetve hogyan segítheti a változatos faj- és fajtahasználat a termelés alkalmazkodóképességét. Az intézet nemrégiben frissített [bio gabona- és ősgabona-terméktérképe](#) pedig a fogyasztókat segíti abban, hogy könnyebben megtalálják a hazai bioliszteket és az ezekből készült termékeket, valamint többet tudjanak meg azok eredetéről.

Az élelmiszer-rendszernek ugyanis mi magunk is fontos részei vagyunk: sokat számít, hogyan döntünk a vásárlásaink során, és hogyan bánunk a már megvásárolt élelmiszerekkel. A Nébih [2025-ös felmérése](#) szerint a magyar háztartásokban fejenként évente 20,8 kilogramm élelmiszert pazarlunk el, melyből közel 3 kilogrammot tesznek ki a pékáruk. Az élelmiszer-vesztés, bár a termelés, a feldolgozás és a kereskedelem során is keletkezik, zömében kamráink és hűtőszekrényeink sötétjében keresendő.

Mindez jól mutatja, hogy az élelmezés fenntarthatósága nemcsak azon múlik, mit, mennyit és hogyan termelünk, hanem azon is, hogyan bánunk azzal, amit előállítottunk. Vegyünk annyit, amennyire ténylegesen szükségünk van, és ha tehetjük, válasszuk a fenntartható módon előállított, ökológiai (bio) élelmiszert, melyet a legjobb, ha helyi forrásból szerzünk be!

Mikor kerül bioélelmiszer a kosarunkba? 50 kilogramm bio tönkeliszt talál gazdára!

Az Élelmezési Világnaphoz kapcsolódva az ÖMKi arra is kíváncsi, hogyan gondolkodnak a fogyasztók a bioélelmiszerekről, mit tudnak az ökológiai gazdálkodásról, és milyen szempontok befolyásolják választásukat.

A rövid [online kérdőív](#) kitöltői között az **Első Pesti Malommal együttműködésben készült bio tönkelisztből** összesen 50 kilogrammot sorsol ki az ÖMKi: tíz nyertes egyenként 5 kilogramm lisztet és egy „Kalandozz az ősbúzák világában” című ősgabona [receptgyűjteményt](#) kap ajándékba. A lisztnyeremények személyesen vehetők át az ÖMKi budapesti irodájában.

¹A témáról részletesebben dr. Drexler Dóra [Tudja-e élelmezni a biogazdálkodás a világot? Avagy látjuk-e az elefántot a szobában?](#) című cikkében olvashat, amely az Agrofórum 2026/6. számában jelent meg, és honlapunkon is elérhető. A cikkben bemutatott nemzetközi tartamkísérleti eredmények forrása: [Gabel és mtsai, 2024.](#)

Sajtókapcsolat:

- Dóra Szilvia, megbízott kommunikációs csoportvezető
- omki@biokutatas.hu

Eredeti tartalom: Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/?p=33626>