



아랍에미리트의 지속가능식품 (Sustainable Food) 트렌드

UAE 정부, 지속가능식품 확산을 위한 캠페인 시행

아랍에미리트(UAE) 정부는 국가식량안보전략(National Food Security Strategy) 중 하나로 지속가능한 식품 산업을 발전시키겠다는 방침을 언급했다. '지속가능식품(Sustainable food)'이란 지역경제와 주민의 생계 유지에 기여하고 생태계 다양성 보호와 기후변화·예방에 도움이 되며 건강에 좋고 사회적 공익에 기여할 수 있는 방식으로 생산된 식품으로 식량안보부(Food Security Office)는 온실가스 및 음식물 쓰레기 감축을 목표로 인식 제고 캠페인을 포함한 관련 정책을 실시하고 있다.

[지속가능식품의 정의]

- 마트, 식당, 학교 등에서 소비자들이 안전하고, 건강하며, 영양이 있게 먹을 수 있는 식품으로 부유하지 않은 소비자들의 요구도 충족할 수 있는 식품
- 고용인들에게 안전하고 위생적인 근로 환경을 제공하는 농가, 가공 업체, 소매 업체 등에 자력으로 생존이 가능한 생계를 제공하는 식품
- 지속가능식품의 생산과 가공에 있어서 생물학적, 물리적, 환경적 한계를 존중하고 에너지 소비를 줄이며 더 광범위하게 환경을 개선시키는 식품
- 최고 수준으로 동물의 건강과 복지를 생각하며 사회의 모든 계층이 감당할 수 있는 가격이 적당한 식품
- 푸드 마일(농식품이 생산부터 소비까지 이어지는 거리의 합)을 최소화 유지하는 로컬 푸드 등 농촌 경제와 농촌 문화의 다양성에 도움이 되는 식품

출처 : <https://uaesdgs.ae/en/goals/zero-hunger>, UAE식량안보부(Foodsecurity), 「NATIONAL FOOD SECURITY STRATEGY」

식량안보부는 2019년부터 학생들을 대상으로 '식품과 우리의 미래(Bazar, Our Future with Food)'라는 지속가능식품의 인식 제고 캠페인을 실시하고 있으며 '음식물 쓰레기 서약(Food Waste Pledge)'을 통하여 호텔, 레스토랑 등에서 과도하게 낭비되는 식재료와 음식물 쓰레기를 최소화하는 캠페인도 함께 실시하고 있다. 해당 캠페인들을 통하여 2019년 한해에 200만 명분이 먹을 수 있는 음식물 쓰레기를 줄일 수 있었다.

또한, 지속가능식품 기반 조성을 위하여 '국가미래식량안보전략(National Future Food Security Strategy)', '애그테크(Agricultural Technology Adaptation Accelerator Program, AgTech) 2018', '푸드 밸리 플랫폼(Food Valley Platform, FVP)' 등을 실시하고 있다. '국가미래식량안보전략'은 식량 안보를 촉진하기 위한 38가지 장·단기 프로젝트로 구성된 전략으로, UAE 내 식량안보를 제고하기 위한 5가지 전략 목표 아래 식품 수입원을 다변화하고 식품 거래를 촉진하는 등의 구체적인 행동 전략을 제시하고 있다. 이와 더불어 UAE 정부는 식품의 조리에서부터 서빙, 포장, 배달 및 소비의 전 단계에서도 지속가능성에 초점을 맞춘 문화를 정착시킬 수 있도록 방안을 마련하고 있다.

[UAE 국가식량안보전략(National Food Security Strateg) 및 지속가능식품 관련 실행 계획]

구분		주요 내용
목적		• 2021년 내 식량안보지수(Food Security Index) 상위 10개국 진입 • 2051년 식량안보지수 1위 달성
방향		• 농업 무역 촉진 • 기술 기반 식품 생산 • 음식 낭비 감축 등
계획		• 글로벌 농업 무역을 촉진 및 식품 공급원 다양화 • 지속가능 기술 기반 자국내 식품 공급 체인 강화 • 음식물 낭비 및 쓰레기 감축 • 식품 안전 및 영양 섭취 개선 • 식량안보 위험과 위기에 대응 능력 증진
지속 가능 식품 관련 세부 실행	식품과 우리의 미래 (Bzar, Our Future with Food)	• 2019년부터 UAE 학생들을 대상으로 지속가능식품의 중요성에 대한 교육
	음식물 쓰레기 서약 (Food Waste Pledge)	• 기후변화환경부(Ministry of Climate Change and Environmen)가 추진하는 프로젝트 • 호텔, 레스토랑의 음식물 쓰레기 감축, 효율적인 식품 제조 등 장려
	국가미래식량안보전략 (National Future Food Security Strategy)	• 식량안보 촉진을 위한 38가지 장단기 프로젝트로 구성 • 식품 수입원을 다변화하고 식품 거래를 촉진하는 등의 구체적인 행동 전략 제시
	에그테크 (Agricultural Technology Adaptaion Accelerator Program, AgTech) 2018	• 변두리나 외딴지역 농업 활동 촉진 목표 • 지속가능 기술을 채택하도록 지원하는 프로젝트로 UAE의 물과 식량 안보에 도움이 될 수 있도록 농업 비즈니스 환경을 구축하는 것을 목표로 하는 프로젝트
	푸드 밸리 플랫폼 (Food Valley Platform, FVP)	• 식량 안보와 관련된 연구 결과와 중요한 정보들을 한 데 문서화해 연구자들에게 제공할 수 있도록 하는 통합 플랫폼

출처 : <https://uaesdgs.ae/en/goals/zero-hunger>, UAE식량안보부(Foodsecurity), 「NATIONAL FOOD SECURITY STRATEGY」

UAE 정부, 플라스틱 사용 자제 캠페인 시행

UAE 정부는 친환경 제품 사용과 플라스틱 사용 자제를 촉구하는 캠페인에도 한창이다. 아부다비 폐기물관리센터(Tadweer)는 최근 음식 배달서비스 업체 탈라밧(Talabat)과 양해각서(MOU)를 체결하고 식품의 조리에서부터 서빙, 포장, 배달 및 소비의 모든 단계에서 지속가능한 식품 문화를 촉진하기 위해 노력하기로 합의했다. 이를 위해 탈라밧은 자사의 플랫폼을 통해 모든 사용자들을 대상으로 지속가능성에 대한 인식을 제고하고 '일회용 수저 사용 금지', '친환경 포장' 등의 옵션을 선택할 수 있게 할 방침이다.

아부다비 환경청(Environment Agency-Abu Dhabi, EAD) 또한 최근 일회용 플라스틱을 줄이기 위한 새로운 정책을 발표했다. 이 정책은 2021년까지 아부다비에서 일회용 비닐봉투의 사용을 완전히 중단하는 것을 골자로 하고 있다.

메종 마티스(Maison Mathis), 프리덤 피자(Freedom Pizza) 등 두바이 내 음식 업체들도 이와 같은 움직임에 동참하고 있다. 두바이의 인기 레스토랑인 메종 마티스는 최근 매장 내 모든 물병을 유리로 교체하고 일회용 플라스틱 사용을 중단했다. 두바이의 프리미엄 피자 전문점인 프리덤 피자 역시 모든 매장에서 플라스틱 빨대와 식기의 사용을 중단했다.

현지 식료품 및 레스토랑 등 친환경 트렌드

두바이에 본사를 둔 UAE 기업인 헌터 푸즈(Hunter Foods)의 경우, 지속가능식품에 대한 소비자들의 관심이 늘고 있는 추세에 발맞춰 제조 공정을 변경하고 나트륨, 인공 향료, 방부제 등의 성분을 줄인 식품을 생산하고 있다. 또한, 2020년까지 두바이에서 새로 출시된 스낵에 산림 파괴를 야기하는 팜유 대신 해바라기유 사용으로 전환하는 목표를 세우고 실행하고 있다.



▲ 저스트 워터사 친환경 포장재(종이팩, 사탕수수를 활용한 뚜껑)

출처: Justwater (cadencecodev.com) / talaya (talayawater.com/our-line-up)



▲ 탈라야사 친환경 에코글래스 TM병

헌터 푸즈는 팜유와 비교해 해바라기유가 두 배 비싸지만 해바라기유는 팜유 대비 산림 파괴가 적으며 포화 지방이 절반 이하 함유된 점을 고려하여 해당 결정을 내렸다고 밝혔다.

또한, UAE에 진출한 글로벌 기업들도 친환경 트렌드에 적극 합류하고 있다. 미국에 본사를 둔 저스트 워터(Just Water)는 100% 재활용이 가능한 종이와 식물 유래 물병에 자사의 생수를 담아 판매한다. 레바논 브랜드인 탈라야(Talaya)는 100% 재활용 가능한 친환경 에코글래스TM(EcoglassTM) 병을 선보였다.

지속가능식품을 위한 현지 마트의 노력도 눈여겨 볼만하다. 두바이 내 식품점인 초이드람스(Choithrams)는 식품의 유통기한을 줄이기 위해 공급망을 개선할 방안을 찾고 있다. 또한 포장 상품과 신선식품 등에서 지속 불가능한 재료를 줄이기 위한 방안도 고민 중이다. 일부 레스토랑들의 경우 지속가능한 방식으로 재배된 뉴질랜드산 쇠고기를 사용하고 유기농 계란을 사용할 계획을 구체화하는 등 지속가능식품 트렌드에 합류하고 있다.

UAE 현지의 식품점 및 레스토랑들도 친환경 트렌드에 합류하고 있다. UAE에서 배출되는 음식물 쓰레기는 한 해 200만 톤에 달하는 것으로 나타났는데 이는 주민 한 명당 197kg에 달하는 양이다.

그러나 이와 같은 추세에 제동을 걸고자 선봉에 선 레스토랑이 있다. 바로 두바이에 있는 레스토랑 로위(Lowe)인데 로위는 음식을 만들고 남은 여분의 재료들을 활용해 새로운 메뉴를 만들어 내는 식으로 음식물 쓰레기를 최소화하는 방식을 고안해 '낭비는 이제 그만(Waste Not)'이라는 메뉴를 출시하기도 했다. 한편, 현재 식품 부문에서의 지속가능성을 위한 방안으로 채식에 대한 관

심이 높아지고 있는 UAE에서 이러한 트렌드에 합류하듯 다양한 비건 버거 전문점들이 문을 열고 고기 없는 버거 전문점도 속속 등장하고 있다. 버거 뿐만 아니라 채식 및 식물성 요리를 위주로 메뉴를 구성한 레스토랑들도 급증하고 있다. 꼭 채식 레스토랑이 아니더라도 유기농 야채를 사용하는 쪽으로 UAE 외식업계의 트렌드가 변화하고 있는 추세다.

UAE를 대표하는 에미리트 항공(Emirates Airline)에서도 탄소 배출을 고려하여 소비자들의 기호에 맞춘 서비스를 제공하고 있다. 탄소 중립을 달성한 스리랑카 딜마(Dilmah)사와 장기적인 파트너십을 통해 모든 항공편에 딜마차를 제공하고 있으며, 환경을 생각하여 육류 및 유제품 섭취를 줄이고 채식을 선호하는 소비자들의 요구에 따라 비건 식사, 비건 디저트 등을 제공하고 있다. 또한 에미리트 항공사는 음식물 쓰레기를 감축을 위해 사전 예측 데이터를 활용하여 음식물 쓰레기를 약 50% 감축하는 성과를 보여주고 있다.

푸드 마일 줄이기 위해 신선식품 현지 조달 꾀해

지속가능식품에서 중요하게 생각해야 할 주제가 푸드 마일이다. 푸드 마일이란 농식품이 생산 단계에서 소비자에게 도착하기까지의 거리를 합한 것인데 푸드 마일이 늘어날수록 그에 따른 비용도 증가하게 된다. 이 때문에 요즘에는 환경에 미치는 영향과 비용을 최소화하기 위해 푸드 마일이 낮은 로컬푸드를 섭취하자는 목소리가 힘을 얻고 있다. 요즘 UAE에서 해산물이나 야채 등의 신선식품을 현지에서 조달하는 방안에 대한 기사가 많이 소개되고 있는 것도 이 때문이다.