

먹을 수 있음에서 선택할 수 있음으로

Zero Hunger의 다음 질문을 위하여

기준일: 2026년 9월 3일

프롤로그 --- 배고프면 먹을 수 있다는 것

어떤 사람에게 음식은 너무 평범해서 질문이 되지 않는다.

배가 고프면 먹는다. 먹고 싶은 것이 있으면 고른다. 오늘은 밥을 먹고 내일은 국수를 먹는다. 어떤 날에는 고기를 먹고, 어떤 날에는 채소를 먹는다. 집 근처에서 먹을 수도 있고, 배달할 수도 있고, 시장에 갈 수도 있다. 매일 가장 비싼 음식을 먹을 수는 없어도, 먹을 수 있는 것의 범위 자체가 넓다.

이 사람에게 음식의 문제는 대개 음식의 존재가 아니다. 문제는 가격, 시간, 건강, 취향일 수 있다. 그러나 기본 전제는 남아 있다.

배가 고프면 먹을 수 있다.

이것은 인류 역사 전체로 보면 결코 당연한 상태가 아니다.

2025년에도 약 **6억 4,500만 명이** 기아를 경험했고, 약 **21억 명이** 중등도 또는 심각한 식량불안을 경험했다. 약 **26.9억 명**은 건강한 식단을 감당할 수 없었다. [FAO SOFI](#)

[2026](#)

그런데 여기서 한 질문이 더 생긴다.

굶지 않는 사람은 모두 충분히 먹고 있는가?

그리고 더 깊은 질문이 있다.

충분히 먹는 사람은 모두 자신이 먹을 것을 선택할 수 있는가?

이 질문은 기아의 질문을 대체하지 않는다. 오히려 그 질문을 끝까지 밀어붙인다.

1. 기아의 반대편에 풍요가 있는 것은 아니다

식량문제를 생각할 때 우리는 쉽게 두 세계를 상상한다. 한쪽에는 굶주린 사람이 있고, 다른 쪽에는 풍요로운 사람이 있다.

현실은 그렇게 이분법적이지 않다.

사람은 굶지 않으면서도 식량불안을 경험할 수 있다. 충분한 칼로리를 섭취하면서도 건강한 식단을 살 여력이 없을 수 있다. 음식을 살 수 있지만

선택지가 지나치게 좁을 수 있다. 시장에 음식이 존재해도 물리적으로 접근하기 어려울 수 있다. 오늘은 살 수 있지만 다음 주 가격이 오르면 같은 선택을 할 수 없을 수도 있다.

FAO의 식량안보 정의는 모든 사람이 언제나 활동적이고 건강한 삶을 위해 필요한 **충분하고 안전하며 영양가 있는 음식에 물리적·경제적으로 접근할 수 있고, 그 음식이 식생활상의 필요와 선호를 충족해야 한다**고 설명한다. 식량안보의 핵심 차원은 availability, access, utilization, stability이며, 최근 FAO 개념 체계는 agency와 sustainability도 강조한다.

출처: - FAO, *An Introduction to the Basic Concepts of Food Security*:
https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/eufao-fsi4dm/docs/concepts_guide.pdf -

FAO AGROVOC, Food Security:
https://agrovoc.fao.org/browse/agrovoc/en/page/?clang=en&uri=c_10967 -

FAO, *Food security concepts and measurement*:
<https://www.fao.org/4/y4671e/y4671e06.htm>

따라서 선택이라는 생각은 식량안보와 무관한 새로운 철학이 아니다. 오히려 기존 정의 안에 이미 **food preferences**가 들어 있다.

그렇다면 질문은 이것이다.

왜 우리의 측정과 정책은 그 선택권을 충분히 직접적으로 측정하지 않는가?

2. 우리가 측정하는 것은 인간이 경험하는 음식의 세계보다 작다

오늘날 식량문제의 주요 지표들은 각기 중요한 질문에 답한다.

기아 지표는 장기간 필요한 에너지를 충분히 얻지 못하는 사람이 얼마나 되는지 알려준다.

Food Insecurity Experience Scale은 충분한 음식을 안정적으로 확보하는 데 어려움을 경험하는 정도를 보여준다.

건강한 식단 비용은 건강한 식단을 구성하는 최소 비용과 그것을 감당하지 못하는 인구를 보여준다.

모두 필요하다.

그러나 인간의 실제 음식 경험에는 또 하나의 층이 있다.

선택 가능한 음식의 공간이다.

두 사람이 모두 하루 2,000kcal를 먹는다고 하자.

한 사람은 사실상 몇 가지 값싼 식품만 반복해서 먹는다. 다른 사람은 같은 칼로리를 수십 가지 음식과 식사 중에서 선택한다.

두 사람은 모두 "굶지 않는다"고 분류될 수 있다.

그러나 그들이 살아가는 식량 환경은 동일하지 않다.

한 사람에게 음식은 **생존 가능한 최소 집합**이고, 다른 사람에게 음식은 **선택 가능한 넓은 집합**이다.

식단의 다양성은 건강한 식단의 중요한 원칙이다. WHO는 건강한 식단의 핵심 원칙으로 다양성을 명시하며, 10세 이상에서 하루 최소 400g의 과일·채소 섭취 등을 권고한다.

출처: - WHO, *Healthy diet*:

<https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> - WHO,

Healthy diet --- health topic:

<https://www.who.int/health-topics/healthy-diet>

따라서 음식의 선택지는 단순한 취향의 문제가 아니다.

선택의 폭은 영양의 폭과도 연결된다.

3. "고급 음식을 매일 먹지 못한다"와 "먹을 수 없다"는 다르다

오늘 스테이크를 먹고 싶지만 가격 때문에 매일 먹지는 못한다고 하자.

그것은 "식량 접근의 실패"와 같은 의미가 아니다.

반대로 오늘 배가 고프는데 돈이 없어서 식사를 건너뛰다면 이야기가 완전히 다르다.

첫 번째 사람은 **선택의 가격**을 경험한다. 두 번째 사람은 **선택권의 붕괴**를 경험한다.

따라서 미래의 식량정책은 이 둘을 분리해서 볼 필요가 있다.

우리는 사람에게 모든 고급 음식을 제공할 필요가 없다.

그러나 적어도 다음을 물을 수 있다.

- 사람은 배고플 때 먹을 수 있는가?
- 건강하게 먹을 수 있는가?
- 가격 때문에 건강한 선택지가 지나치게 좁아지는가?
- 자신의 문화와 취향에 맞는 음식을 선택할 수 있는가?
- 그 선택권은 내일도 유지되는가?

이 질문들이 합쳐지면 우리가 말하는 **Food Choice**가 된다.

4. 세계는 음식이 없는가, 아니면 음식이 사람에게 도달하지 못하는가

세계 식량문제를 "지구에 음식이 부족하다"라고만 표현하면 문제의 상당 부분을 놓친다.

세계은행은 기록적인 식량 생산에도 불구하고 연결성이 낮고 취약한 지역에서 높은 운송비가 식량불안을 악화시킬 수 있으며, 일부 사례에서는 물류비가 최종 식품가격의 절반을 차지할 수 있다고 설명한다.

출처: - World Bank, *Increasing Connectivity for Enhanced Food Supply*

Chain Resilience:

<https://www.worldbank.org/en/results/2024/04/11/increasing-connectivity-for-enhanced-food-supply-chain-resilience>

생산량과 접근성은 같은 것이 아니다.

농장에서 음식이 생산되었다는 사실은 그것이 소비자에게 적절한 가격으로 도달한다는 것을 보장하지 않는다.

그 사이에는 수확, 선별, 저장, 냉장, 가공, 운송, 도매, 소매라는 긴 시스템이 있다.

그리고 그 어느 한 곳에서 병목이 발생해도 소비자의 선택은 줄어든다.

5. 냉장고는 음식의 선택지를 늘리는 장치다

냉장망을 단순한 편의시설로 생각하면 그 의미를 과소평가하게 된다.

FAO는 불충분한 냉장 때문에 연간 약 **5억 2,600만 톤**의 식량이 손실 또는 폐기될 수 있으며, 이는 전 세계 식량의 약 12%에 해당한다고 설명한다.

출처: - FAO, *Cooling the chain, cutting the waste:*

<https://www.fao.org/energy/news-and-events/news/news-details/cooling-the-chain--cutting-the-waste/en>

특히 신선식품은 온도와 시간이 중요하다.

FAO의 SDG 식품손실 자료에서 2023년 과일·채소의 글로벌 식품손실률은 약 ****25.4%****로 나타났고, 전체 글로벌 식품손실률은 수확 이후 농장, 운송, 저장, 도매 및 가공 단계에서 약 ****13.3%****로 추정됐다.

출처: - FAO SDG Indicator 12.3.1:

<https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/en>

따라서 냉장 인프라를 개선한다는 것은 일부 지역에서는 곧바로:

더 많은 신선식품 → 더 적은 손실 → 더 안정적인 공급 → 더 많은 선택

으로 이어질 수 있다.

6. 음식물 폐기는 풍요의 증거이면서 동시에 시스템의 실패다

UNEP에 따르면 2022년 전 세계에서 약 **10억 5,000만 톤**의 음식물 폐기물이 발생했다. 이는 소비자가 이용할 수 있었던 음식의 거의 5분의 1이며, 가정이 60%, 식품서비스가 28%, 소매가 12%를 차지했다.

출처: - UNEP, *World squanders over 1 billion meals a day*:

<https://www.unep.org/news-and-stories/press-release/world-squanders-over-1-billion-meals-day-un-report>

이 숫자는 폐기되는 음식을 모두 굶주린 사람에게 보내면 된다는 뜻이 아니다. 폐기 이전의 위치, 안전성, 시간, 물류비, 품질, 수요가 모두 다르기 때문이다.

그러나 분명한 사실은 있다.

세계 식량 시스템에는 거대한 비효율이 존재한다.

따라서 식량문제는 생산량의 문제인 동시에 **시스템 효율의 문제다.**

7. 건강한 식단은 아직 전 세계인의 기본값이 아니다

2025년 세계 평균 건강한 식단 비용은 1인당 하루 **4.28 PPP 달러**였다.

2021년에는 3.44 PPP 달러, 2017년에는 2.94 PPP 달러였다.

2025년 약 **26.9억 명**, 세계 인구의 ****32.7%****는 건강한 식단을 감당할 수 없었다. 아프리카에서는 그 비율이 ****66.6%****였다.

출처: - FAO SOFI 2026:

<https://www.fao.org/newsroom/detail/un-report--global-hunger-levels-ease-for-third-consecutive-year-as-regional-disparities-persist/en>

이것은 중요한 전환점을 만든다.

우리는 이제 "사람들이 먹느냐"뿐 아니라 ****어떤 음식을 먹을 수 있느냐****를 물어야 한다.

그리고 건강한 식단의 비용은 단순한 식품 가격 하나로 결정되지 않는다.

농업 생산성, 공급망, 시장 접근성, 물류, 냉장, 에너지, 소득과 정책이 함께 작동한다.

8. 새로운 질문

식량문제를 다음과 같이 계층화할 수 있다.

1단계 --- 생존

오늘 먹을 수 있는가?

2단계 --- 충분성

필요한 에너지와 영양을 지속적으로 얻을 수 있는가?

3단계 --- 건강

건강한 식단을 감당할 수 있는가?

4단계 --- 접근성

원하는 음식을 합리적인 시간과 거리 안에서 구할 수 있는가?

5단계 --- 다양성

충분히 다양한 음식을 선택할 수 있는가?

6단계 --- 안정성

그 선택권이 가격·기후·분쟁·공급망 충격에도 유지되는가?

이는 기존 식량안보 체계를 폐기하자는 것이 아니다.

기존 availability, access, utilization, stability 위에 **agency**와 **diversity**를 더 정교하게 측정하자는 제안이다.

9. Food Choice는 사치가 아니라 agency의 문제다

"선택권이 많으면 좋다"만으로는 정책적 가치가 부족하다.

왜 선택권이 중요한가?

음식은 생존에 필요한 재화이면서 문화적·사회적·개인적 선택이다.

어떤 사람에게는 밥이 중요하고, 어떤 사람에게는 빵이 중요하다. 어떤 문화에서는 특정 곡물과 콩류가 중심이고, 다른 문화에서는 생선과 채소가 중심이다.

WHO 역시 건강한 식단의 구성이 개인의 특성, 문화적 맥락, 지역에서 이용 가능한 식품과 식습관에 따라 달라질 수 있다고 설명한다.

출처: - WHO Europe, *Nutrition for a healthy life*:

<https://www.who.int/europe/news-room/fact-sheets/item/nutrition---maintaining-a-healthy-lifestyle>

따라서 Food Choice는 "고급 음식의 소비"가 아니다.

그것은:

건강 + 문화 + 개인적 선호 + 경제적 선택권

의 교집합이다.

10. Food Choice Index

본 보고서는 ****Food Choice Index(FCI)****를 새로운 연구 프레임으로 제안한다.

이는 현재 FAO, WHO, World Bank 또는 UN이 공식 채택한 국제지표가 아니다.

FCI는 최소한 다음을 포함해야 한다.

Availability

음식이 존재하는가?

Affordability

실제로 구매 가능한가?

Accessibility

물리적으로 접근할 수 있는가?

Diversity

선택 가능한 음식의 종류가 충분한가?

Healthfulness

선택지 중 건강한 음식의 비중은 충분한가?

Reliability

그 선택권이 시간에 걸쳐 유지되는가?

Agency

개인이 자신의 문화와 선호에 맞게 선택할 실질적 자유가 있는가?

11. '50가지'는 연구 가설이다

"먹고 싶은 음식의 선택지가 50개 이상"이라는 직관은 흥미롭지만, 50이라는 숫자는 현재 국제적으로 검증된 기준이 아니다.

따라서 다음처럼 연구해야 한다.

H10 / H25 / H50 / H100 / H250

각각의 선택집합을 가진 사람들의:

- 식단 다양성
- 영양 적정성
- 식품 만족도
- 식량불안
- 식품 지출
- 음식물 폐기
- 건강 결과

를 비교한다.

질문은:

어느 정도의 실질적 선택지부터 인간의 식단과 삶의 질에 유의미한 변화가 나타나는가?

이다.

12. 선택지의 단위

"50가지"를 제대로 측정하려면 선택의 단위를 정의해야 한다.

1. Ingredient --- 쌀, 감자, 사과
2. Food product --- 두유, 빵, 냉동식품
3. Dish --- 김치찌개, 파스타, 카레
4. Meal --- 실제 식사
5. Nutritional option --- 영양적으로 독립된 조합

연구 목적에 따라 다르지만 FCI의 핵심은 **식사 수준의 실질적 선택**을 중심으로 하는 것이 유용할 가능성이 높다.

13. 시가 필요한 이유

식량 시스템은 너무 복잡하다.

농장만 보면 안 된다.

가격만 보면 안 된다.

물류만 보면 안 된다.

소득만 보면 안 된다.

영양만 보면 안 된다.

날씨만 보면 안 된다.

모두 연결해야 한다.

AI는 다음 데이터를 통합할 수 있다.

- 농업 생산량
- 재고
- 식품 가격
- 도로
- 항만
- 냉장시설
- 전력
- 소득
- 인구
- 식품 소비
- 영양
- 날씨
- 기후위험
- 공급망 충격

그리고 다음 질문을 할 수 있다.

"이 지역의 음식 선택권을 제한하는 가장 큰 병목은 무엇인가?"

14. "더 생산하라"에서 "병목을 찾아라"로

전통적인 접근:

식량이 부족하다 → 생산을 늘린다.

새로운 접근:

선택권이 낮다 → 왜 낮은가? → 가장 큰 병목은 무엇인가? → 어떤 개입이
가장 많은 선택권을 가장 낮은 비용으로 회복시키는가?

지역 A에서는 생산이 문제일 수 있다.

지역 B에서는 냉장이 문제일 수 있다.

지역 C에서는 도로가 문제일 수 있다.

지역 D에서는 구매력이 문제일 수 있다.

지역 E에서는 건강식품의 가격구조가 문제일 수 있다.

같은 '음식 부족'처럼 보이는 현상도 원인은 다르다.

15. 환경이라는 제약

모두에게 현재의 고소득 국가 소비자의 식단을 복제하는 것이 목표가
되어서는 안 된다.

FAO에 따르면 2023년 세계 농식품 시스템은 약 **165억 톤 CO2e**의
온실가스를 배출했고, 전 세계 배출의 약 ****32%****를 차지했다.

출처: - FAO, *Greenhouse gas emissions from agrifood systems*:

<https://www.fao.org/statistics/highlights-archive/highlights-detail/greenhouse-gas-emissions-from-agrifood-systems.-global--regional-and-country-trends--2001-2023/en>

따라서 목표는:

더 많은 선택권

이면서 동시에

더 적은 자원 낭비

여야 한다.

16. 궁극적 목적함수

개념적으로:

[$\max$ {Sustainable Human Food Choice}]

subject to:

- 영양 기준
- 예산
- 토지

- 물
- 에너지
- 탄소
- 공급망 안정성
- 문화적 적합성

이다.

즉:

제한된 자원으로 가능한 최대의 인간 음식 선택권을 어떻게 만들 것인가?

17. AI Food System Optimizer

AI의 역할은 다섯 가지다.

1. Measure

현재 Food Choice를 측정한다.

2. Diagnose

낮은 원인을 찾는다.

3. Predict

충격이 발생하면 어떻게 변하는지 예측한다.

4. Simulate

정책을 적용했을 때 결과를 시뮬레이션한다.

5. Optimize

제한된 예산에서 가장 효과적인 개입 조합을 찾는다.

18. 정책 ROI

각 개입 (j)에 대해:

$$[ROI_j = \frac{\Delta FCI_j}{Cost_j}]$$

를 계산한다.

환경비용까지 포함하면:

$$[\text{AdjustedROI}_j = \frac{\Delta \text{FCI}_j}{\text{Cost}_j + \text{EnvironmentalCost}_j}]$$

이것은 정책의 질문을 바꾼다.

기존:

어디에 돈을 더 넣을까?

새로운 질문:

1달러당 가장 많은 인간의 음식 선택권을 어디에서 회복할 수 있는가?

19. Food Choice Digital Twin

장기적으로 지역별 **Food Choice Digital Twin**을 구축할 수 있다.

입력:

Supply

생산량, 작물, 축산, 수산, 재고

Logistics

도로, 운송, 창고, 냉장, 항만

Markets

가격, 공급, 수요, 경쟁

People

인구, 소득, 식품지출, 소비

Nutrition

영양성분, 건강한 식단 비용, 다양성

Risk

기후, 분쟁, 무역충격, 공급망 장애

출력:

- 현재 FCI

- 병목
- 정책별 효과
- 위험 시나리오
- 투자 우선순위

20. 최종 세계 식량지도

기존 지도는 주로 기아와 식량불안을 보여준다.

새로운 지도는 다음을 겹친다.

Layer 1 --- Hunger

누가 굶는가?

Layer 2 --- Food Security

누가 안정적으로 먹는가?

Layer 3 --- Healthy Diet

누가 건강하게 먹을 수 있는가?

Layer 4 --- Diversity

누가 다양한 음식을 선택할 수 있는가?

Layer 5 --- Accessibility

누가 원하는 시간과 장소에서 접근할 수 있는가?

Layer 6 --- Reliability

누구의 선택권이 위기 때 무너지는가?

이것은 식량문제를 인간의 생활권 단위에서 볼 수 있게 한다.

21. 핵심 정책 실험

다음 정책들을 같은 지역에서 시뮬레이션한다.

Scenario A

냉장 인프라 +20%

Scenario B

과일·채소 가격 -10%

Scenario C

저소득층 구매력 +10%

Scenario D

농촌도로 개선

Scenario E

A+B+C+D 동시 적용

각 시나리오에서:

[Δ FCI]

를 비교한다.

그 결과에 따라 정책 우선순위를 정한다.

22. 2030 연구 목표

국제적으로 검증된 목표라고 주장하지 않고, 연구 프로그램의 benchmark로 다음을 제안한다.

- 모든 참여국에서 FCI를 산출할 수 있는 데이터 표준 확립
- 최소 100개 도시에서 고해상도 Food Choice Map 구축
- 최소 20개 저·중소득 국가에서 파일럿
- H50 가설 실증
- 냉장·물류·소득·가격 개입의 FCI 효과 추정

23. 2050 장기 목표

목표는 모든 사람이 같은 음식을 먹는 것이 아니다.

지역마다 음식은 달라도 된다.

중요한 것은:

- 충분한 영양
- 건강
- 다양성
- 가격 접근성
- 문화적 적합성
- 안정성

이다.

즉:

Universal Minimum Food Choice

다.

24. 가장 중요한 윤리 원칙

AI가 사람에게 무엇을 먹으라고 명령해서는 안 된다.

핵심 원칙은:

AI optimizes the conditions of choice, not the individual's choice itself.

AI는 음식 가격을 낮추는 방법, 접근성을 높이는 방법, 건강한 선택지를 늘리는 방법, 공급망을 안정화하는 방법을 찾을 수 있다.

그러나 개인의 취향과 선택 자체를 대신 결정해서는 안 된다.

25. 결론

세계는 단순히 음식이 없는 행성이 아니다.

2025년에도 6억 4,500만 명이 기아를 경험했고, 21억 명이 중등도 또는 심각한 식량불안을 경험했으며, 26.9억 명이 건강한 식단을 감당하지 못했다.

동시에 2022년 약 10억 5,000만 톤의 음식이 폐기되었고, 불충분한 냉장 때문에 약 5억 2,600만 톤의 식량이 손실 또는 폐기될 수 있으며, 2023년 과일·채소의 식품손실률은 약 25.4%였다.

출처: - FAO SOFI 2026:

<https://www.fao.org/newsroom/detail/un-report--global-hunger-levels-ease-for-third-consecutive-year-as-regional-disparities-persist/en> -

UNEP:

<https://www.unep.org/news-and-stories/press-release/world-squanders-over-1-billion-meals-day-un-report> -

FAO cold chain:

<https://www.fao.org/energy/news-and-events/news/news-details/cooling-the-chain--cutting-the-waste/en> -

FAO food loss:

<https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/en>

따라서 다음 식량혁명은 반드시 생산량 혁명일 필요는 없다.

생산된 음식이 인간에게 도달하는 방식을 혁신하는 것.

그리고 그 다음 단계가:

도달한 음식 중 인간이 실제로 선택할 수 있는 범위를 확대하는 것.

이다.

Zero Hunger는 끝이 아니라 바닥선이다.

그 다음에는:

Food Security → Healthy Diet → Food Choice → Universal Food Choice

가 있다.

최종 목표는 모든 인간이 충분하고, 안전하고, 건강하고, 감당할 수 있고, 문화적으로 적절하며, 충분히 다양한 음식을 안정적으로 선택할 수 있는 세계다.

AI의 역할은 그 사람에게 무엇을 먹으라고 결정하는 것이 아니다.

그 사람이 무엇을 먹을 수 있는지를 결정하는 시스템의 병목을 찾아 제거하는 것이다.

그리고 그 질문은 결국 하나로 압축된다.

"어디의 어떤 병목을 제거하면 가장 많은 인간에게 가장 많은 음식 선택권을, 가장 적은 자원으로 제공할 수 있는가?"

이것이 Zero Hunger 이후의 질문이다.

참고문헌

- FAO. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2026*.
<https://www.fao.org/publications/fao-flagship-publications/the-state-of-food-security-and-nutrition-in-the-world/asia-pacific/en>
- FAO. *Global hunger statistics and trends*.
<https://www.fao.org/hunger/en/>
- FAO. *An Introduction to the Basic Concepts of Food Security*.
https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/eufao-fsi4dm/docs/concepts_guide.pdf
- FAO AGROVOC. *Food security*.
https://agrovoc.fao.org/browse/agrovoc/en/page/?clang=en&uri=c_10967

- FAO. *Food security concepts and measurement*.
<https://www.fao.org/4/y4671e/y4671e06.htm>
- FAO. *Prevalence of moderate or severe food insecurity*.
<https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/212-prevalence-of-moderate-or-severe-food-insecurity-in-the-population-based-on-the-food-insecurity-experience-scale/>
- FAO. *Global food losses*.
<https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/en>
- FAO. *Cooling the chain, cutting the waste*.
<https://www.fao.org/energy/news-and-events/news/news-details/cooling-the-chain--cutting-the-waste/en>
- WHO. *Healthy diet*.
<https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- WHO Europe. *Nutrition for a healthy life*.
<https://www.who.int/europe/news-room/fact-sheets/item/nutrition---maintaining-a-healthy-lifestyle>
- World Bank. *Increasing Connectivity for Enhanced Food Supply Chain Resilience*.
<https://www.worldbank.org/en/results/2024/04/11/increasing-connectivity-for-enhanced-food-supply-chain-resilience>
- UNEP. *World squanders over 1 billion meals a day*.
<https://www.unep.org/news-and-stories/press-release/world-squanders-over-1-billion-meals-day-un-report>
- FAO. *Greenhouse gas emissions from agrifood systems*.
<https://www.fao.org/statistics/highlights-archive/highlights-detail/greenhouse-gas-emissions-from-agrifood-systems.-global--regional-and-country-trends--2001-2023/en>