



ازدهارُ البلدان كرامةُ الإنسان



الأمم المتحدة

الاسكوا
ESCWA

اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا

فقد وهدر الغذاء: لمحة ووقائع من المنطقة العربية

الاجتماع الاقليمي حول تعزيز الأمن الغذائي والمائي في المنطقة العربية
28 تشرين الثاني/نوفمبر 2019

لارا جدع

المحتويات

ما هو الفقد وما هو الهدر

فقد وهدر الغذاء والامن الغذائي

الفقد والهدر في أجندة التنمية المستدامة لعام 2030

الفقد والهدر في المنطقة العربية

ابرز الحلول لتخفيض الهدر والفاقد من الغذاء

بعض الأساليب العملية لخفض الهدر والفاقد من الغذاء

امثلة عن بعض الاجراءات المتبعة في بعض الدول العربية

ما هو الفقد وما هو الهدر

فقد الغذاء:

- تناقص الكتلة الغذائية أثناء مراحل الإنتاج والحصاد، والمناولة والتخزين ما بعد الحصاد، والتجهيز والبيع بالتجزئة حتى ما قبل الاستهلاك
- الأسباب:** - عدم كفاءة الممارسات الزراعية والتكنولوجيات المستخدمة
- التعرض للقوارض والآفات أثناء التخزين
 - ضعف البنى التحتية وعدم كفاية التبريد وسوء النقل
 - تعرض المنتجات الغذائية للتلوث والحرارة والرطوبة

هدر الغذاء:

- تناقص كتلة الأغذية في مرحلة الاستهلاك عند نهاية سلسلة الإمدادات
- الأسباب:** - السلوك غير السليم للمستهلكين وغياب الوعي الكافي
- الإفراط في شراء وإعداد الطعام خاصة في المناسبات

فقد وهدر الغذاء والامن الغذائي

لفقد الأغذية وهدرها تداعيات سلبية على الأمن الغذائي والبيئة:

اللجوء الى زيادة الإنتاج
والاستيراد للتعويض عن الفقد
والهدر

- ← نقص كميات الأغذية المتوفرة وإمكان الحصول عليها
- ← تلف الأغذية أو تلوثها أو فسادها
- ← انخفاض مداخيل المنتجين وإيراداتهم
- ← ارتفاع الأسعار على المستهلكين
- ← تسارع نضوب الموارد المائية
- ← استنفاد الطاقة ومغذيات التربة
- ← آثار سلبية على البيئة

يقدر أن الفاقد والمهدور من الأغذية يشكل على الأقل ثلث الأغذية المنتجة عالمياً

الفقد والهدر في أجندة التنمية المستدامة لعام 2030



الهدف 12 المعني بضمان وجود أنماط استهلاك وإنتاج مستدامة

تدعو الغاية 12.3 تحديداً إلى:

"تخفيض نصيب الفرد من النفايات الغذائية العالمية على صعيد أماكن البيع بالتجزئة والمستهلكين بمقدار النصف، والحد من خسائر الأغذية في مراحل الإنتاج وسلاسل الإمداد، بما في ذلك خسائر ما بعد الحصاد، بحلول عام 2030"

الهدر

الفقد

تقديرات كمية الفاقد والهدر من الغذاء مرتفعة في المنطقة العربية ولكن لا وجود حالياً لبيانات شاملة ودقيقة عن المنطقة
بعض الدول لديها بيانات عن الفاقد من بعض الأصناف الغذائية

الفقد والهدر في المنطقة العربية

الفاقد والمهدور من الغذاء على مستوى مجموعات البلدان:

- بلدان المشرق العربي
- بلدان المغرب العربي
- بلدان مجلس التعاون الخليجي
- مجموعة البلدان الأقل نمواً في المنطقة

الفاقد والمهدور من الغذاء حسب أصناف السلع:

- الحبوب
- الفواكه والخضار
- الجذور والدرنات النباتية

ابرز الحلول لتخفيض الهدر والفاقد من الغذاء

اعتماد التكنولوجيات
المبتكرة والحلول
الرقمية الملائمة منذ
المراحل الأولى من
السلسلة الغذائية

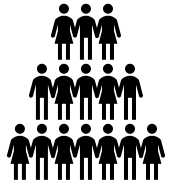
التركيز على تحسين
البيانات والقياس بدقة أكثر
في جميع مراحل السلسلة
الغذائية وتحسين عملية
الرصد

الاستفادة من المبادرات
الناجحة في مناطق أخرى
من العالم

تطوير أساليب جديدة وأكثر
كفاءة للحد من فقد الغذاء
وهدره على امتداد السلسلة
الغذائية من جانب القطاع
العام والقطاع الخاص

بعض الأساليب العملية لخفض الهدر والفاقد من الغذاء

- تحسين البنى التحتية
- اعتماد التغليف الذكي وتحسين ملصقات المنتجات الغذائية
- الاعتماد على سلاسل التبريد وتحسين المناولة والتخزين
- الإدارة السليمة للمخزون
- فرض القيود مثل الضرائب والعقوبات للحد من الهدر وزيادة الكلفة على نفايات المنازل
- إنشاء بنوك الطعام (برّاد الحي)
- تحسين ممارسات التخزين في المنازل
- تكثيف الجهود لمشاركة المرأة في التصدي لفقد وهدر الغذاء بشكل فعال
- حملات التوعية لتعديل سلوك المستهلك
- إعادة تدوير مخلفات الطعام (حتى في المنازل)
- تقليل احجام الوجبات وتحسين إعداد الطعام



امثلة عن بعض الاجراءات المتبعة في بعض الدول العربية

في العراق، أدخلت الحكومة أصنافاً جديدة من الحبوب القادرة على التكيف، ودعمت اعتماد الممارسات الحديثة في الحصاد لتحل محل النظام اليدوي التقليدي.

في عُمان والمملكة العربية السعودية، تبذل جهود لخفض الفقد والهدر في سلسلة إمداد الأسماك، وذلك بتدريب ذوي العلاقة على تحسين مناولة المنتجات والاستثمار في تطوير سلسلة التبريد في التخزين والنقل.

في السودان، اعتمد نظام جديد في مرفأ السودان لتحميل الحبوب وتخزينها في نظام عازل للهواء وأشعة الشمس، يسهل فيه التحكم بدرجات الحرارة ومستويات ثاني أكسيد الكربون والرطوبة.

في لبنان، أطلقت مبادرات لتحويل مخلفات الطاعم الى اسمدة عضوية وذلك بالتعاون مع البلديات.

في مصر، أطلقت مبادرة لإنشاء بنك للطعام للاستفادة من بقايا الطعام في الفنادق والمطاعم، من خلال فرزها وإعادة توظيفها وتوزيعها على المحتاجين وذلك بشراكة مع رابطة الفنادق المصرية (تم تكرارها في دول عربية أخرى). وكذلك مبادرات لتحويل مخلفات الطاعم الى اسمدة عضوية.

في الأردن، تجارب واعدة لمعالجة مخلفات الطعام في القطاع الفندقي وفي مجال الأسواق الرقمية.

شكراً

اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا



الأمم المتحدة

الاستقها

ESCWA