

المستهلكون والاستدامة

مارتين باديللا، جوليا بالما، فتيحة فورت، صوفي آن سوفيفرين

ما هو الغذاء المستدام بالنسبة إلى المستهلكين؟

التنمية المستدامة هي بناء اجتماعي وسياسي وثقافي ينعم فيه المستهلكون بمكان بارز. وبالنسبة إليهم تنعكس الاستدامة في علاقة بوقت محدد ومتميز. وهكذا، فإن ممارسات تقليدية معينة (مستمدة من الماضي) تعتبر ضماناً للاستدامة، بحفظ التراث الغذائي للأجيال المقبلة. والعلاقة بالماضي والحاضر والمستقبل، التي هي ثقافية بشكل بارز، تؤثر مباشرة في الممارسات اليومية وتطبيق مفهوم الاستدامة. أما وسائل الاتصال، المستندة عادة إلى حماية الموارد، فيجب أن تركز على فائدة إدامة الممارسات السابقة التي تضمن التوازن بين الرفاه الشخصي ورفاه الكوكب. كما يتم التعبير عن الحساسية البيئية من خلال بعض الممارسات الغذائية التي يمكن أن تساهم في صون الموارد وتنوعها ونوعيتها، فترتبط فوائد الأفراد بفوائد المجتمع. إن فهم المستهلك للحديث عن الاستدامة يمكن أن يكون معتمداً على خلفية ثقافية ومن الصعب أحياناً ترجمته إلى عادات يومية. وتشكل هذه الممارسات إطاراً لإجراءات صغيرة يتخذها أفراد بحيث تنتشر من خلال المحاكاة أو العادات الرائدة، وتساهم في إجراءات عالمية. وبصرف النظر عن الدوافع المحبة للخير العام التي تدعم هذه المقاربات، من المهم فهم آليات ورافعات التغيير.

المستهلكون الجدد حساسون أكثر فأكثر لمسألة حماية البيئة. وقد حل وعي جديد للتنمية المستدامة ورفاه السكان مكان المعايير التقليدية لعلاقة السعر بالتنوع والتي تعتمد في الاختيار. وهم يعبرون عن وعيهم من خلال طلب المنتجات العضوية والمحلية على سبيل المثال. ويقدر المستهلكون أيضاً الالتزام الاجتماعي للشركات المعنية ويطالبون بالرفق بالحيوان. هناك جوانب كثيرة ذات علاقة بالغذاء المستدام في عقول المستهلكين.

وبحسب استطلاع واسع النطاق في فرنسا، لاستدامة المنتجات الغذائية ثلاثة أبعاد رئيسية: (I) منشأ المنتج، وهو على صلة بالتنوع الحسية والغذائية، وبجماية البيئة، ويرتبط بشكل وثيق بطريقة الإنتاج، (II) موسم الإنتاج، وله علاقة بطبيعة المنتجات، (III) ملصق التصنيف كمنتج عضوي، حيث الحافز الرئيسي ليس البيئة فحسب، ولكن أيضاً مجموعة من الحوافز المختلفة بما فيها الصحة والمذاق وسلامة الغذاء واحترام التقاليد. كذلك، تبين النتائج أنه فيما لغالبية المستهلكين موقف إيجابي تجاه المنتجات «المستدامة»، فإن قلة لا تتجاوز الربع هي على استعداد لتبني سلوك جديد، وهذا يفسره أساساً سعر المنتجات «المستدامة».

مكان المستهلكين في استدامة النظام الغذائي

يؤدي المستهلكون دوراً مهماً جداً كفاعلين محوريين في سلسلة الإمدادات الغذائية، لأن سلوكهم الغذائي يمكن أن يكون ملوئاً بشكل كبير. لكن دراسات قليلة تركز على الأثر البيئي لسلوك المستهلك. وضمن الدراسات الحالية، قد يولد المستهلكون 29 في المئة من انبعاثات غازات الدفيئة من النظام الغذائي ككل في ألمانيا، و25 في المئة في بريطانيا، و15 في المئة في الولايات المتحدة. وباعتبار سلاسل غذائية محددة، كان أثر المستهلك على انبعاث غازات الدفيئة 64 في المئة للجزر الطازج و32 في المئة للجزر المجلد و5 في المئة للجزر المعلب عام 2005، و23 في المئة لثمار الكيوي المنتجة في نيوزيلندا والمصدرة إلى أوروبا عام 2008، و7 في المئة لسلسلة إمدادات صلصة البندورة (الطماطم) التي تستخدم المعجون المركز الفرنسي عام 2014.

ممارسات المستهلكين والاستدامة

إذا لم يكن المستهلك حساساً جداً لتأثير خياره على البيئة، فإن حساسيته تتجلى من خلال بعض الممارسات الغذائية التي يمكن

من تأخر النمو، وزيادة الوزن والبدانة، ونقص المغذيات الدقيقة من فيتامينات ومعادن، ما يجعل هذه الدول مصنفة في مراحل متقدمة من الانتقال التغذوي (الجدول 1).

ربما يكون التغيير في نمط نصيب الفرد من استهلاك الطاقة الغذائية عاملاً مهماً خلف الانتقال التغذوي في البلدان العربية. وتفيد منظمة الصحة العالمية

بين البلدان العربية. وقد صنفت منظمة الصحة العالمية (WHO, 2011) البلدان العربية في أربع فئات، من حيث مراحل الانتقال التغذوي ومشاكل التغذية السائدة، وعوامل الخطر الرئيسية والأسباب الأساسية للأمراض المزمنة، وبرامج التدخل استجابة لهذه المشكلات، والعوامل البيئية المؤثرة لتحسين الإجراءات. وتجدر الإشارة إلى أن البلدان العربية الغنية نسبياً معرضة أيضاً للعبء الثلاثي، حيث تفيد التقارير بوجود حالات

البيئي. وتختلف مستويات السمية لدى البشر بشكل كبير جداً بين البندورة الطازجة والبندورة المصنعة بسبب إعادة تدوير العلب الفولاذية المستعملة. أخيراً، يولد الكيلوغرام الواحد من البندورة المصنعة 0.18 كيلوغرام من مكافئ ثاني أكسيد الكربون، بينما تولد البندورة الطازجة 0.07 كيلوغرام. لكن إذا أخذنا في الاعتبار أن هناك حاجة إلى 6 كيلوغرامات من ثمار البندورة الطازجة لكل كيلوغرام من الثمار المصنعة، فيمكن قراءة النتائج بشكل مختلف. في هذه الحالة، يكون أثر البندورة الطازجة أعلى 2.3 مرات من أثر البندورة المصنعة. وإذا قارنا صلصة البندورة الطازجة مع الصلصة المعدة من الثمار المصنعة، على المستوى الاستهلاكي، لوجدنا أن مستويات الأثر على الاحترار العالمي متساوية.

خاتمة

أوضحنا أن المستهلكين يضعون أبعاداً مختلفة في العلاقة بالغذاء المستدام. ويبدو أن من المهم التركيز على دور التوعية في توجيه إلى ممارسات أكثر استدامة. ويجب حشد مختلف مجالات التحول لتعزيز نشر جميع المعارف. وتساهم ردود الفعل المتعلقة بممارسات الغذاء المستدام تساهم في جعل المستهلك أكثر مسؤولية.

* FLONUDEP هو مشروع مولته وكالة البحوث الوطنية الفرنسية حول الاستدامة البيئية والاجتماعية والغذائية لسلاسل إمداد الطماطم وقامت بتنسيقه CIHEAM-Montpellier.

د. مارتين باديل، أستاذة مشاركة، ود. جوليا بالم، باحثة في CIHEAM Montpellier. د. فتيحة فورت، أستاذة، وصوفي آن سوفيجرين، باحثة في Montpellier Supagro-IRC.

أن تساهم في الحفاظ على الموارد. على سبيل المثال، ولدت أسرة ألمانية 4360 كيلوغراماً من ثاني أكسيد الكربون، منها 78 في المئة ناتجة عن الاستهلاك المنزلي، و22 في المئة عن الاستهلاك خارج المنزل. واستأثر الإنتاج والتصنيع والنقل والتوزيع بأقل من نصف الانبعاثات، فيما تسبب التخزين والتبريد المنزليان وغسل الصحن والتدفئة والتكييف في 52 في المئة. لذلك، للمستهلكين أثر كبير ناتج عن ممارساتهم الشرائية والطهوية والتخزين وإدارة النفايات. والأثر يتغير بشكل كبير وفق المسافة الفاصلة بين المحلات التجارية والمنزل، حيث تتراوح انبعاثات ثاني أكسيد الكربون بين 20 و53 في المئة في مجمل سلسلة الإمداد. وبالمثل، تشير دراسة بحثية عام 2011 حول البن إلى أن 30 في المئة من كل الانبعاثات سببها الإعداد من قبل المستهلكين. وإضافة إلى ذلك، يمكن ملاحظة اختلاف في استعمال الطاقة من 50 إلى 70 في المئة بين طريقة طبخ أكثر كفاءة وطريقة أقل كفاءة.

قُدر عام 2011 أن النشاطات المتعلقة بالغذاء في أسرة فنلندية تنتج 170 كيلوغراماً من ثاني أكسيد الكربون كل سنة، 50 في المئة منها تأتي من التخزين، و27 في المئة من النقل، و23 في المئة من الطبخ. وبالنسبة إلى المنتجات المصنعة، كان للتصنيع والتوزيع المساهمة الأعلى بين فئات التأثير المختلفة، فيما قد تكون لاستعمال الطاقة ووقت التخزين في الثلاجة أكبر النتائج. لذلك فإن المرحلة الاستهلاكية مهمة جداً، حيث يشكل وقت التسوق والتخزين ما بين 13 و50 في المئة من استعمال الطاقة و12 في المئة من الاحترار العالمي.

يوضح مشروع FLONUDEP تعقيدات تفسير النتائج في حالة البندورة (الطماطم). فتظهر نتائج الثمار الطازجة أنه من المراحل الأربع المحددة على مستوى المستهلك (أي الشراء والتخزين والإعداد وانتهاء الحياة)، يكون للشراء بالتأكيد الأثر الأكبر. وهذا سببه القيادة إلى السوبرماركت. أما النتائج المتعلقة بالثمار المصنعة فتشير إلى أن مرحلتين أخريين (الطبخ ونهاية الحياة) هما أيضاً مساهمان مهمان في مجمل الأثر

معظم البلدان بدرجات مختلفة على مدى السنين. فعلى سبيل المثال، وبالرغم من ارتفاع نصيب الفرد من توفر الطاقة بنسبة 19 في المئة فقط في اليمن خلال الفترة 1965-2011، فقد ارتفع أكثر من الضعف في الجزائر (102 في المئة) خلال الفترة نفسها. ولوحظ أيضاً ارتفاع حاد في توفر الطاقة اليومي في مصر (60 في المئة)، والمملكة العربية السعودية (68 في المئة)، وليبيا (80 في المئة). كما أفيد عن توفر الطاقة بما يقل

(WHO, n.d.) عن زيادة كبيرة في استهلاك الطاقة الغذائية في منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا خلال العقود الأخيرة، الذي فاق المتوسط العالمي ومن المتوقع أن يبقى كذلك في العقد المقبل (الجدول 2).

تحجب هذه الاتجاهات الإقليمية في أنماط استهلاك الغذاء التباين الكبير بين البلدان. يبين الجدول رقم 3 ارتفاعاً تدريجياً وكبيراً في توفر الطاقة اليومي في