



فقد وهدر الغذاء في مصر

ما هو فقد وهدر الغذاء؟

فقد الغذاء:

هو الغذاء الذي يُفقد أو يُفسد قبل أن يصل إلى شكله في صورة منتج نهائي أو في مرحلة البيع بالتجزئة، حتى قبل أن يصل إلى المستهلكين.

لماذا يحدث فقد الغذاء؟

تقنيات الحصاد السيئة؛ مشاكل في التخزين والتعبئة والنقل والبنية التحتية؛ التعرض للحرارة وضوء الشمس؛ نقص المعالجة وانخفاض القيمة المضافة؛ أنظمة تسويقية غير فعالة ونقاط الضعف في الأطر السياسية والتنظيمية.

هدر الغذاء:

يعتبر الهدر مصطلحاً مناسباً مناسباً عند مرحلة الاستهلاك البشري، وهو الغذاء الذي لا يتم استهلاكه لأنه يترك ليُفسد أو يتم التخلص منه من قبل تجار التجزئة أو المستهلكين.

لماذا يحدث هدر الغذاء؟

العادات والسلوكيات وأنماط الحياة والتقاليد. يحدث هدر كبير خلال الأعياد الدينية، ومراسم الزفاف والتجمعات العائلية، وفي صناعة الضيافة مثل المطاعم والفنادق.

أين يحدث فقد وهدر الغذاء؟ من المزرعة إلى الشوكة!

يتم فقد أو هدر الطعام في جميع مراحل سلسلة الإمداد، من الإنتاج الزراعي الأولي وصولاً إلى الاستهلاك النهائي للأسر.

تأثير فقد وهدر الغذاء على الموارد الطبيعية في مصر:

آثار الكربون - انبعاثات الغازات الدفيئة:

500 كيلوجراماً / فرد تقريباً من انبعاثات ثاني أكسيد الكربون سنوياً والتي تسهم في تغير المناخ.

الأثار على الأراضي - مساحة الأراضي:

أكثر من 8 000 متر مربع من الأرض/ فرد والتي تستخدم لإنتاج الطعام تذهب في صورة فقد وهدر (ما يعادل فدانين لكل شخص سنوياً).

الأثار على المياه - كمية المياه:

90 م³ من المياه / فرد كل عام يضيع بسبب فقد وهدر الأغذية التي تنتج وتوزع وينتهي بها المطاف مهدرة ولا تستخدم. هذا الرقم هو الأعلى في منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا تليها أمريكا الشمالية ووقيانوسيا وجنوب شرق آسيا.

الكثير من المياه لازمة لإنتاج الأغذية. على سبيل المثال:

- إنتاج عدد (1) من الطماطم يحتاج 13 لتراً من الماء
- إنتاج عدد (1) من البطاطس يحتاج 25 لتراً من الماء
- إنتاج كوب من عصير التفاح يحتاج 190 لتراً من الماء
- إنتاج كوب من الحليب يحتاج 200 لتراً من الماء
- فنان واحد من القهوة يحتاج 140 لتراً من الماء
- إعداد عدد واحد برجر يحتاج 2 400 لتراً من الماء

لماذا نجعل الحد من فقد وهدر الغذاء أولوية؟

إن الحفاظ على كمية ونوعية الغذاء يمكن أن يوفر المزيد من الطعام المغذي والأمن والتنوع لتغذية الأمة المصرية المتنامية. من الناحية البيئية، يمثل فقد وهدر الغذاء مضيعة للموارد المستخدمة لإنتاج وتوزيع الغذاء، مثل الأرض والمياه والطاقة والمدخلات. فالأغذية المنتجة وغير المستهلكة، وكذلك الأغذية التي يتم التخلص منها في أماكن النفايات، تؤدي إلى انبعاثات غير ضرورية من ثاني أكسيد الكربون وتؤدي إلى تفاقم آثار تغير المناخ.

تأثير فقد وهدر الغذاء على الموارد الطبيعية في مصر:

من الناحية الاقتصادية، يمثل فقد وهدر الغذاء خسارة في القيمة الاقتصادية للأغذية المنتجة، سواء كانت جودتها تقل لأنها تتلف أو إذا تم التخلص منها كلياً. إن الخسائر الغذائية التي يمكن تجنبها لها تأثير مباشر وسلبي على دخل المزارعين والمستهلكين.

في مصر، يعمل أكثر من 25 في المائة من القوى العاملة في قطاع الزراعة. يمكن أن تسهم للإجراءات المتخذة للحد من الفقد، مثل التقنيات المحسنة، ومعاملات ما بعد الحصاد، وأنشطة التصنيع والمعالجة، وقنوات التسويق الأفضل، أن تسهم في تطوير سلاسل القيمة وتعزيز الدخول والنمو عبر القطاع الزراعي.

لمحة عن مشروعات الحد من فقد وهدر الغذاء في مصر:

القمح:

تُقدر خسائر القمح في صوامع التخزين التقليدي بنسبة 10 إلى 20 في المائة، مع خسارة إضافية على طول سلسلة القيمة لإنتاج الخبز. يهدف مشروع تابع لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة بالتعاون مع معهد بحوث المحاصيل الحقلية إلى بناء القدرات في تداول القمح بعد الحصاد، للحد من الخسائر وعدم الكفاءة على امتداد سلسلة القيمة في محصول مصر الرئيسي.

العنب:

كفاكهة طازجة، فإن العنب حساس للغاية، ويمكن أن تكون الخسائر أثناء الحصاد والتوزيع عالية. إن مشروع منظمة الأغذية والزراعة «الحد من فقد وهدر الغذاء وتنمية سلسلة القيمة للأمن الغذائي في مصر وتونس» والممول من الوكالة الإيطالية للتعاون والتنمية له تقديرات أولية عن فقدان العنب في نطاق يتراوح بين 25 و35 في المائة، ويرتبط بعوامل مثل تقلبات الأسعار، تغير الطلب في السوق الدولية، وسوء التعامل في مراحل ما بعد الحصاد، ويعمل المشروع على إدخال طرق معالجة وتصنيع من أجل تقليل الفاقد والمهدر من العنب.

الطماطم:

تعد الطماطم محصولاً أساسياً في مصر، لكن التقديرات الأولية تشير إلى أن أكثر من نصفها قد يفسد بالكامل، أو يتعرض إلى فقد أو تلف في الجودة في الوقت الذي تصل فيه إلى المستهلكين. يعمل مشروع منظمة الأغذية والزراعة «الحد من فقد وهدر الغذاء وتنمية سلسلة القيمة للأمن الغذائي في مصر وتونس» والممول من الوكالة الإيطالية للتعاون والتنمية على الوقوف على الأسباب كالإصابات الحشرية، والأضرار الميكانيكية، والأضرار المادية عن طريق الشمس أو استخدام الصناديق المصنعة من النخيل كعبوات للتعبئة.

الأسماك:

أجريت عمليات تقييم لسلسلة القيمة للأسماك وتقدير الخسائر من خلال مشروع تابع لمنظمة الأغذية والزراعة في عام 2017، ويركز المشروع على مصائد الأسماك شبه الصناعية، ومصائد الأسماك الصغيرة على شكل بحيرة، وتربية أسماك البلطي. طور المشروع قدرة مختلف الجهات الفاعلة في قطاع مصائد الأسماك على تحديد حلول لتقليل الفاقد والمهدر، مثل استخدام شبكات شبكية مربعة في شباك السحب، وتعزيز القيمة المضافة والمعالجة، واستخدام المجاذيف الهوائية لتحسين جودة المياه في تربية وإنتاج الأحياء المائية.

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) في مصر

11 شارع الإصلاح الزراعي، الدقي، الجيزة، مصر

ص.ب.: 2223 القاهرة، مصر الرقم البريدي: 12311

الهاتف: (+202) 33316000 الفاكس: (+202) 37495981

البريد الإلكتروني: fao-egy@fao.org

الموقع: <http://www.fao.org/egypt>