

تقرير أممي: 900 مليون طن من الطعام ترمى في النفايات سنوياً



وذكر مؤشر الأغذية المهدرة في برنامج الأمم المتحدة للبيئة أن 17 في المئة من الأغذية المعدة للاستهلاك في المتاجر والبيوت والمطاعم مآلها إلى صناديق النفايات. ونسبة 60 في المئة من تلك الأغذية المهدرة مصدرها البيوت. ومن بين نتائج الإغلاق الذي فرضته إجراءات الحجر الصحي المفاجئة أنه أدى، في بريطانيا على الأقل، إلى تقليص كميات الأغذية المهدرة في البيوت. وتقول جمعية "راب" الخيرية، التي ساهمت في التقرير الأممي، إن الناس أصبحوا في الأغلق أكثر تنظيماً في التسوق وإعداد الوجبات الغذائية.

ومن أجل تثبيت هذه العادات الإيجابية، دعي عدد من كبار الطهاة إلى تشجيع الناس على كيفية تقليص كميات الأغذية المهدرة. "23 مليون شاحنة محملة بالغذاء" وقال المسؤول في الجمعية، ريتشارد سوانيل، في تصريح لبي بي سي إن التقرير كشف أن المشكلة "أكبر مما كان متصوراً".

وأشار إلى "أن 900 مليون طن من الأغذية يمكنها أن تملأ 23 مليون شاحنة من 40 طناً، ولو اصطفت طولا لأحاطت بالأرض سبع مرات".

وكان الاعتقاد السائد أن المشكلة تخص الدول الغنية التي يشتري فيها المستهلك أكثر مما يأكل، ولكن هذه الدراسة كشفت أن إهدار كميات "كبيرة" من الطعام موجود في كل مكان في العالم. ولكن الدراسة لم تبين الفارق في أهدار الأغذية بين الدول الأكثر والأقل دخلاً، لأنها لم تميز بين الإهدار "المتعمد" والإهدار "غير المتعمد".

وقالت مارتينا أوتو من برنامج الأمم المتحدة: "لم ننظر في القضية بتعمق ولكن سلسلة التبريد في الدول الأقل دخلاً لا تكون دائماً مضمونة بسبب مشاكل توفر الطاقة". وبينت المعطيات في الدراسة فرقاً في الأجزاء المأكولة من الأغذية وغير المأكولة منها مثل العظام والأصداف، إذ أن الدول الأقل دخلاً تهدر كميات مأكولة أقل بكثير من الدول الأكثر دخلاً. ولكن المحصلة النهائية، على حد تعبيرها، هي أن العالم "يلقي في النفايات كل الموارد التي استعملت في صناعة ذلك الغذاء".

وتحض إينغر أندرسون، مديرة برنامج الأمم المتحدة للبيئة، دول العالم، وهي على موعد مع مؤتمرات بيئية رئيسية، على الالتزام بمكافحة إهدار الأغذية، وتقليصه إلى النصف بحلول عام 2030. وقالت: "إذا كنا جادين في مواجهة التغير المناخي، وتدهور الطبيعة والتنوع الحيائي، والتلوث والإهدار، فعلى الشركات والحكومات والناس في العالم كله أن يساهموا جميعاً في تقليص إهدار الغذاء". ويقول ريتشارد سوانيل إن "إهدار الغذاء يتسبب في 8 إلى 10 في المئة من انبعاث غازات الاحتباس الحراري. فلو أن إهدار الأغذية دولة لكان المتسبب الثالث في الاحتباس الحراري على وجه الأرض". كيف تقلص إهدار الأغذية

اشتر ما تأكله فقط والكمية التي تناسبك
ضع الثلجة في درجة التبريد المناسبة، في بريطانيا 5 درجات مئوية
افهم معنى عبارات فترة الصلاحية: "صالح لغاية" عبارة تتعلق بسلامة الغذاء، فإذا مضى تاريخه فلا تأكله ولا تقدمه لغيرك، حتى إن كانت رائحته طبيعية. وإذا اقترب الغذاء من تاريخ الاستهلاك يمكن وضعه في الثلجة. أما عبارة "يفضل استهلاكه قبل" فتتعلق بنوعية الغذاء.

وحسب تقديرات الجمعية الخيرية فإن العائلة المتوسطة في بريطانيا بإمكانها توفير 700 جنيه إسترليني سنوياً، لو اقتصر على شراء ما تأكله.

تأثير الإغلاق

وبين الإغلاق، الذي فرضته إجراءات مكافحة فيروس كورونا، كيف يمكن تقليص إهدار الأغذية في مناطق العالم حيث يعتبر فيها الإهدار متعمداً.

فقد أثبتت مراعاة الحاجة وطهي وجبات لفترات أطول نجاعتها في تقليص إهدار الغذاء الذي تراجع بنسبة 22 في المئة مقارنة بعام 2019.

ومن أجل تثبيت مثل هذه العادة عند العائلات تجري الاستعانة بمشاهير الطهاة لتشجيع الناس على تقليص إهدار الغذاء.

وتتعاون الطاهية المشهورة نادية حسين مع جمعية "راب" في تقديم نصائح وكيفيات اقتصادية على إنستاغرام.

وعين برنامج الأمم المتحدة للبيئة الطاهي الإيطالي البارز وصاحب المطاعم الفاخرة ماسيمو يوتورا سفيرا للنوايا الحسنة في مكافحة إهدار الأغذية.

وتنتج عائلته في إيطاليا برنامجا تلفزيونيا بعنوان "مطبخ الإغلاق" يشجع الناس على استغلال أبسط المكونات في إعداد الوجبات.

وبينما تلقى ملايين الأطنان من الأغذية في النفايات بلغ عدد الذين يعانون من الجوع في العالم 690 مليون شخص في عام 2019، ويتوقع أن يرتفع هذا العدد ارتفاعا حادا أثناء جائحة كورونا. وأشارت أندرسون إلى أن مكافحة الإهدار من شأنها أن "تقلص انبعاث غازات الاحتباس الحراري، وتخفف من تدهور الطبيعة، وتعزز توفير الطعام وتقلل من الجوع وتوفر المال في ظروف الركود الاقتصادي".

المصدر: BBC