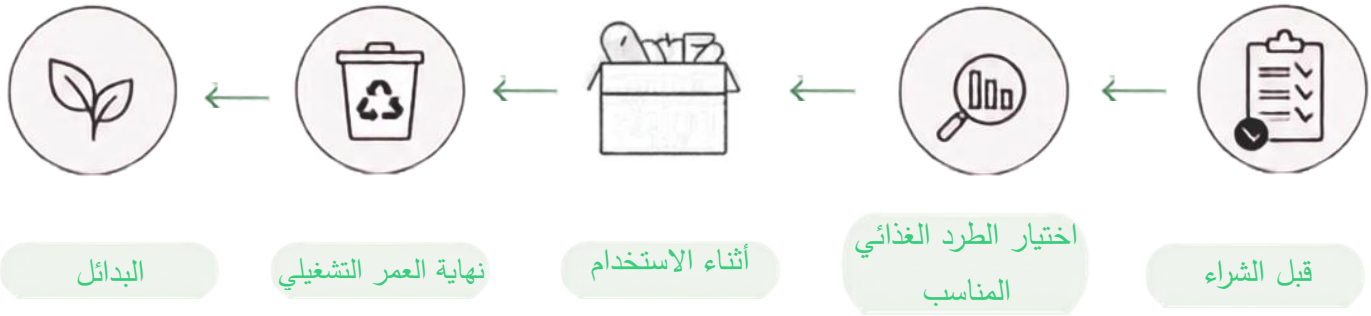
صحيفة وقائع للمشتريات



المستدامة – الطرود الغذائيّة

تقدّم صحيفة الوقائع هذه إرشادات عمليّة لفرق المشتريات والبرامج العاملة في القطاع الإنساني، لمساعدتها على توريد الطرود الغذائيّة بطرق أكثر استدامة ومن الإنتاج المحلي. وتسلّط الضوء على الاعتبارات الرئيسيّة التي ينبغي مراعاتها طوال دورة حياة المنتج، وتشمل:



1. قبل الشراء

تبدأ المشتريات المستدامة بتقييم واضح للاحتياجات، ويمكن الاسترشاد بالأسئلة التالية عند وضع سياسات المشتريات واتخاذ القرارات المتعلّقة بها.

هل نشتري الكمّيّات المناسبة؟	هل يمكننا شراء منتجات محليّة ومستدامة؟	هل يمكن الاسترشاد بالملصقات التعريفيّة لاختيار مصادر توريد مستدامة؟
• اطلب الكمّيّات ووزّعها بحسب عدد أفراد الأسرة واحتياجاتها الغذائيّة ومدّة تقديم المساعدة. • هل يمكن تعديل الحصص الغذائيّة للحدّ من هدر الطعام مع الحفاظ على تلبية الاحتياجات الغذائيّة؟	• النظر في إمكانيّة تقليل كمّيّات اللحوم والأسماك، مع مراعاة الاحتياجات الغذائيّة والثقافة المحليّة. • تقييم إمكانيّة استبدال الأرز بحبوب تسبّب انبعاثات كربونيّة أقلّ، مثل البرغل والفريكة والذرة الرفيعة. • قد تكون هناك حاجة إلى إجراء تقييم للسوق لفهم واقع الإنتاج المحلي للأغذية الجافة وعمليّات تصنيعها وتحويلها. • استشارة السلطات الوطنيّة بشأن معايير سلامة الأغذية والشهادات المعتمدة. *إذا لم يتوفّر مورّد محلي يستوفي هذه المعايير، يُنصح بالنظر في التعامل مع مورّدين إقليميّين بوصفهم خيارات بديلة للتوريد.*	• قد تشير الملصقات التعريفيّة إلى اعتماد ممارسات إنتاج مستدامة، لكنّها لا تضمن بالضرورة جودة المنتجات أو عدالة ممارسات الإنتاج. • غالبًا ما يتطلّب الحصول على هذه الملصقات دفع رسوم، ممّا قد يحول دون تمكّن المنتجين الصغار من الحصول عليها.

2. اختيار الطرد الغذائي المناسب

يساعد الجدولان التاليان على مراعاة معايير الاستدامة عند شراء الطرود الغذائيّة. ويتضمّن **الجدول 1** مواصفات فنّيّة جاهزة للاستخدام في جداول الكمّيّات، فيما يحدّد **الجدول 2** معايير تقييم المورّدين ضمن عمليّة تقييم المشتريات. ويبيّن

عمود «الأهميّة من حيث الأثر البيئي» مدى أهميّة كل معيار في تحديد البصمة البيئيّة للمنتج، من حيث تأثيره في المناخ والمياه والنفايات.

الجدول 1. معايير المشتريات المستدامة للطرود الغذائيّة

المعيار	الأهميّة من حيث الأثر البيئي	إرشادات الاستدامة
تقليل محتوى الطرود الغذائيّة من اللحوم والأسماك واستبدالها بمصادر بروتين نباتيّة، حيثما أمكن	مرتفعة	تُخلّف لحوم الأبقار والأغنام أكبر الآثار البيئيّة بفارق كبير مقارنةً بغيرها، سواء لكل كيلوغرام من اللحوم أو لكل غرام من البروتين الذي توفّره. ويُفضّل، حيثما أمكن، استبدالها بالبقوليّات، مثل العدس والحمّص والفاصولياء، التي تخلّف آثارًا بيئيّة أقلّ بكثير.
الممارسات الزراعيّة الإيكولوجيّة والمستدامة	مرتفعة	اعتماد ممارسات الزراعة الإيكولوجيّة لدى صغار المزارعين، مع الامتناع عن استخدام المبيدات الكيميائيّة أو حصر استخدامها في أضيق الحدود، مع مراقبته بدقّة، وعدم استخدام الكائنات المعدّلة وراثيًّا.
استبدال الأرز بحبوب بديلة، حيثما أمكن	متوسطة	تُطلق زراعة الأرز في الحقول المغمورة بالمياه كمّيّات كبيرة من غاز الميثان، ممّا يجعل أثره على المناخ أكبر من أثر معظم أنواع الحبوب الأخرى. ويُفضّل استبداله بحبوب بديلة، مثل البرغل والذرة الرفيعة والدخن والفريكة، التي يمكن غالبًا توريدها محليًّا أيضًا.
الأسماك المعلّبة	متوسطة	إعطاء الأولويّة للأسماك المورّدة محليًّا، وفي حال عدم توفّرها، اختيار منتجات حاصلة على شهادات اعتماد. ومن أمثلة شهادات الاستدامة الدوليّة في قطاعَي مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائيّة: • شهادة مجلس الإشراف على المصايد البحرية (MSC) • شهادة مجلس الإشراف على تربية الأحياء المائية (ASC)

المنتجات الغذائيّة (القهوة والشاي وغيرها)	متوسطة	اختيار منتجات حاصلة على شهادات اعتماد للتجارة العادلة. ومن أمثلة علامات وشهادات التجارة العادلة الدوليّة: • فير فور لايف (Fair for Life) • ناتورلاند فير (Naturland Fair) • المنظمة العالمية للتجارة العادلة (World Fair Trade Organization) • فيرتريد (ماكس هافيلار) – (Fairtrade Max Havelaar) • فير تريد يو إس إيه (Fair Trade USA) • إيكوسيرت (Ecocert) • تحالف الغابات المطيرة (Rainforest Alliance)
تاريخ انتهاء الصلاحيّة	متوسطة	أن تزيد المدّة المتبقّية حتى تاريخ «يُفضّل استهلاكه قبل» على سنتين بالنسبة إلى الأغذية المعلّبة والمجفّفة.
الحدّ من الإضافات الكيميائيّة	متوسطة	اختيار أغذية معلّبة تحتوي على كمّيّات أقلّ من السكر والملح المضافين، ومحسّنات النكهة والمواد المضافة والملوّنات والمواد الحافظة، بما يحدّ من الأثر البيئي الناتج عن إنتاج هذه المواد الكيميائيّة.
مصدر المكوّنات	منخفضة	اختيار أغذية منتَجة محليًّا بطرق مستدامة، بما فيها الأغذية المعلّبة.
مواد التغليف القابلة لإعادة الاستخدام أو التدوير	منخفضة	استخدام عبوات زجاجيّة ذات أغطية معدنيّة لولبيّة، أو عبوات معدنيّة. ويُفضّل تجنّب استخدام العبوات البلاستيكيّة أو الحدّ منها، وفي حال تعذّر ذلك، ينبغي اختيار عبوات بلاستيكيّة خالية من مادة بيسفينول أ (BPA).

الجدول 2. معايير تقييم المورّدين

المعيار	الأهميّة من حيث الأثر البيئي	إرشادات الاستدامة
ظروف التخزين وهدر الغذاء	مرتفعة	يجب أن يكون لدى المورّد نظام لوجستي يتيح مراقبة المخزون والحفاظ على مستويات مناسبة منه، لتجنّب الخسائر.
اتفاقيّة شراكة مع تعاونيّات الإنتاج الغذائي	متوسطة	اتفاقيّة شراكة مع التعاونيّات: يجب أن يقدّم المورّد مذكرة تفاهم رسميّة أو اتفاقيّة شراكة تُثبت أنه يعمل في إطار تعاونيّة زراعيّة محليّة أو يتعاون مع تعاونيّات زراعيّة محليّة.
التغليف	منخفضة	يجب أن يقترح المورّد بدائل للتغليف البلاستيكي، من دون المساس بسلامة الأغذية أو شروط حفظها.
إجراءات النظافة والسلامة		يجب أن يُثبت المورّد تطبيق تدابير للنظافة الصحيّة تشمل تخزين الأغذية وحفظها، والتعامل معها، والنظافة الشخصيّة للعاملين، ونظافة المرافق والمعدّات، والفصل بين المناطق النظيفة وغير النظيفة، وإدارة النفايات، وإجراء فحوص دوريّة للتأكّد من الالتزام بمعايير النظافة.
الأثر الاجتماعي		يجب أن يُثبت المورّد أنه يوفّر فرص عمل للسكان المحليّين، وأجورًا عادلة، وظروف عمل آمنة.

3. أثناء الاستخدام

- خزِّن الطرود الغذائيّة في مكان جاف ومناسب، واعتمد مبدأ **«الوارد أولًا، يُصرَف أولًا» (FIFO)** في إدارة المخزون، للحدّ من الخسائر والهدر.
- وزِّع الطرود الغذائيّة بحسب عدد أفراد الأسرة واحتياجاتها، لتجنّب توزيع كمّيّات تفوق الحاجة وهدر الغذاء.
- وعِّ المستفيدين **بطرق التخزين** السليم وضرورة استهلاك المواد الغذائيّة قبل التاريخ المحدّد بعبارة «يُفضَّل استهلاكه قبل».
- ارصد هدر الغذاء في نقاط التوزيع ووثِّقه، **لتحديد أسباب الخسائر المتكرّرة ومعالجتها.**

4. نهاية العمر التشغيلي

النفايات الغذائيّة ونفايات التغليف:

- **إعادة التدوير:** يمكن إعادة استخدام العبوات الزجاجيّة والمعدنيّة أو إعادة تدويرها بسهولة. كما يمكن إعادة تدوير النفايات البلاستيكيّة في بعض المناطق، وتحويل النفايات الغذائيّة إلى سماد عضوي.
- **التخلّص من النفايات:** لا تتخلّص من عبوات المواد الغذائيّة أو النفايات الغذائيّة عن طريق الحرق في الهواء الطلق أو رميها في الشوارع. وفي حال عدم توفّر خيارات لإعادة التدوير، احرص على التخلّص منها بالطرق السليمة، مثل نقلها إلى مطامر مرخّصة.

5. البدائل: تحليل التكلفة والأثر البيئي

الجدول 3. جميع السياقات: الفوائد البيئيّة للبدائل الموصى بها

يجب التحقّق من توفّر هذه البدائل لدى المورّدين المحليّين.

البدائل	الفوائد الرئيسيّة
استبدال اللحوم والأسماك، جزئيًّا على الأقلّ، ببدائل نباتيّة	تُخلّف لحوم الأبقار والأغنام آثارًا بيئيّة أكبر بكثير من غيرها، سواء لكلّ كيلوغرام من اللحوم أو لكلّ غرام من البروتين الذي توفّره. ويُفضّل، حيثما أمكن، استبدالها بالبقوليّات، مثل العدس والحمّص والفاصولياء، التي تخلّف آثارًا بيئيّة أقلّ بكثير.
أغذية منتَجة محليًّا وفق ممارسات الزراعة الإيكولوجيّة	تُسهم في خفض الانبعاثات الناتجة عن النقل، وتدعم الممارسات الزراعيّة المستدامة التي لا تعتمد على المبيدات الكيميائيّة أو الكائنات المعدّلة وراثيًّا.
استبدال الأرز بحبوب بديلة	تُطلق زراعة الأرز في الحقول المغمورة بالمياه كمّيّات كبيرة من غاز الميثان، ممّا يجعل أثره على المناخ أكبر من أثر معظم أنواع الحبوب الأخرى.

عبوات قابلة لإعادة الاستخدام أو التدوير (زجاجيّة أو معدنيّة)	تُسهم في الحدّ من النفايات البلاستيكيّة، وتتيح إعادة الاستخدام أو التدوير بسهولة أكبر مقارنةً بالعبوات البلاستيكيّة.
منتجات حاصلة على شهادات اعتماد للتجارة العادلة	تدعم توفير أجور عادلة لصغار المزارعين وتشجّع اعتماد ممارسات الإنتاج المستدام.

الجدول 4. لبنان: تحليل التكلفة والأثر البيئي للبدائل المتاحة

تزيد تكلفة **الطرد الغذائي الأكثر استدامة**، الذي يحتوي على أربعة أصناف غذائيّة عضويّة، **بنسبة 49% عن تكلفة** الطرد الغذائي التقليدي. ولم يُجرَ أي تقييم لاستبدال الأرز بأصناف غذائيّة بديلة.

المواصفات الفنّيّة التقليديّة	المواصفات الفنّيّة المستدامة
منتجات مستوردة غير عضويّة، تشمل 12 صنفًا: الأرز المصري، والحمّص، والبرغل الأسمر الخشن، والمعكرونة، والعدس، والفاصولياء، والتونة المعلّبة بالزيت، والزيت النباتي، والملح الناعم، ومعجون الطماطم، والسكر الخشن، وصندوقًا كرتونيًّا لتجميع محتويات الطرد الغذائي.	منتجات محليّة أو منتَجة وفق ممارسات الزراعة الإيكولوجيّة، مع استخدام عبوات زجاجيّة أو معدنيّة. يتكوّن الطرد الغذائي من الأصناف الاثني عشر نفسها، على أن تكون أربعة منها عضويّة، وهي: الأرز الأسمر العضوي طويل الحبة، والفاصولياء الحمراء العضويّة، وملح البحر الأطلسي الناعم، وسكر جوز الهند العضوي الخشن.

6. المراجع والموارد

تستند صحيفة الوقائع هذه إلى تقييم للسوق أُجري في لبنان ضمن أحد المشاريع، بالاعتماد على إجابات المورّدين عن الاستبيانات، والملاحظات الفنّيّة المسجّلة خلال الزيارات الميدانيّة، والإرشادات المتاحة بشأن المنتجات والخدمات المستدامة ذات الصلة بالسياق اللبناني في عام 2026. وللاطّلاع على مزيد من المعلومات، فضلًا عن المنهجيّة المتّبعة في مقارنة الأسعار وحساب التكلفة الإجماليّة للملكيّة وإجراء التقييم المبسّط لدورة الحياة (LCA)، يُرجى الرجوع إلى الوثيقة التالية: *الملحق 1 – منهجيّات مقارنة الأسعار وتحليل الأثر البيئي*.