



**الجمهورية اللبنانية**  
**مجلس النواب**  
**المديرية العامة للدراسات والمعلومات**  
**مصلحة الأبحاث والدراسات**

**الأطر القانونية لفقد الأغذية وهدرها**

**أولاً: المقدمة**

لا زال الجوع يشكّل واحداً من أكثر تحديات التنمية إلحاحاً، وبالرغم من ذلك ينتج العالم أغذية أكثر مما يكفيه.<sup>1</sup> فما يصل إلى ثلث مجموع الأغذية يتم فقده أو تبديده قبل أن يصل إلى المستهلكين، وهو ما يعدّ فائضاً غذائياً في عصرٍ يعاني فيه نحو مليار شخص من الجوع، وهو يمثل في الوقت ذاته هدراً للموارد التي استخدمت في الإنتاج ومنها المياه والطاقة والأراضي.

وفق تعريف منظمة الفاو يُقصد بفقد الأغذية وهدر الأغذية ذلك النقص الذي يحدث لكميات الأغذية المعدّة للاستهلاك البشري في المراحل اللاحقة من سلسلة التوريد. ويجري فقد الأغذية أو هدرها عبر السلسلة الغذائية كلها، من الإنتاج الأولي وحتى الإستهلاك في المنزل.

ويهدر الغذاء في البلدان المتوسطة والمرتفعة الدخل إلى حد كبير في مرحلة الاستهلاك، مما يعني أنه يتم رميه حتى ولو كان لا يزال معداً للاستهلاك البشري. وتحدث خسائر كبيرة أيضاً في المراحل الأولى من السلسلة الغذائية في المناطق الصناعية. وفي البلدان المنخفضة الدخل يتم فقدان الغذاء في الغالب في المراحل الأولى والمتوسطة من السلسلة الغذائية.

<sup>1</sup> <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/ar/>

وقد يقع هذا النقص عرضياً أو على نحو مقصود، لكنه في النهاية يؤدي إلى نقص في الغذاء المتاح للجميع. والأغذية التي تتساقط على الأرض أو تتعرض للتلف قبل وصولها إلى مرحلة المنتج النهائي أو مرحلة البيع بالتجزئة تسمى أغذية مفقودة.

ويمكن أن يرجع فقد الأغذية إلى مشاكل تتصل بالحصاد/القطاف أو التخزين أو التعبئة أو النقل أو البنية الأساسية أو آليات السوق/الأسعار، وذلك الى جانب الأطر المؤسسية والقانونية.

فالموز المقطوف الذي يسقط من شاحنة النقل مثلاً يعدّ غذاءً مفقوداً. أما الغذاء الصالح للاستهلاك البشري لكنه لا يستهلك لأنه تلف أو ترك حتى تلف أو طرح من جانب باعة التجزئة أو المستهلكين فيسمى غذاءً مهدرًا. وقد ينجم ذلك عن صرامة أو سوء فهم لوائح تثبيت التاريخ على المنتج، أو بسبب التخزين غير السليم أو ممارسات الشراء أو الطهي غير الصحيحة. فصندوق الموز المرقط باللون البني الملقى في القمامة من جانب أحد الدكاكين مثلاً يعدّ غذاءً مهدرًا.

في هذا الإطار تقوم مبادرة "إقتصدوا في الغذاء" التي تتولى قيادتها منظمة الأغذية والزراعة بعقد شراكات مع منظمات دولية ومع القطاع الخاص والمجتمع المدني من أجل تمكين النظم الغذائية من تقليص فقد الأغذية وهدرها في العالم النامي والعالم المتقدم معاً.

## ثانياً: لمحة عامة

### أ- أنواع الفقد والهدر الغذائي<sup>٢</sup>

عالمياً، تم تحديد خمسة نظم في السلسلة الغذائية للسلع النباتية والحيوانية. وتم تقدير الفاقد الغذائي والهدر الغذائي لكل واحدة من هذه الفئات في السلسلة الغذائية. وقد لحظت الجوانب التالية:

- الإنتاج الزراعي: الفقد الناجم عن الأضرار الميكانيكية و/أو الانسكاب خلال عملية الحصاد.
- المناولة والتخزين بعد الحصاد: الفقد الناجم عن الانسكاب والتدهور أثناء عمليات المناولة والتخزين والنقل بين المزارع والتوزيع.
- التجهيز: الفقد الناجم عن الانسكاب والتدهور أثناء التجهيز الصناعي أو المنزلي، مثل إنتاج العصير والتعليب وعملية الخبز.

<sup>٢</sup> منظمة الأغذية العالمية، الفاقد الغذائي والهدر الغذائي في العالم، ٢٠١١.

- التوزيع: الفقد والهدر في نظام الأسواق، على سبيل المثال أسواق الجملة ومحلات السوبرماركت وتجار التجزئة والأسواق التقليدية.
- الاستهلاك: الفقد والهدر أثناء الاستهلاك على المستوى المنزلي.

#### ب. أسباب الفقد الغذائي

هناك اسباب جزئية، متوسطة وكلية<sup>٣</sup> للفقد الغذائي وتتمحور أبرز أسباب الفقد الغذائي حول الآتي:

- ضعف السياسات والأطر التنظيمية.
- تجاوز الإنتاج للطلب.
- الحصاد السابق لأوانه.
- معايير الجودة العالية والصارمة.
- عدم وجود البنية التحتية للنقل والتخزين والتبريد والأسواق.
- عدم الامتثال لمعايير الحد الأدنى من السلامة.
- غياب مرافق تجهيز الأغذية وحفظها.
- المجموعات الواسعة والكميات الكبيرة المعروضة من المنتجات والعلامات التجارية.
- عدم التعاون بين مختلف الجهات الفاعلة.

وحيث لا مجال لبحث جميع الأسباب، فما يهمنا هنا هي الأسباب الكلية وبصورة أخص الإطار القانوني والتنظيمي للفاقد والمهدر من الأغذية.

#### ثالثاً: تجارب تشريعية عالمية في مجال فقد الأغذية

##### • فرنسا

- أقر البرلمان الفرنسي قانون مكافحة الغذاء رقم ٢٠١٦/١٣٨، وأبرز ما جاء فيه:
  - تشمل مكافحة الأغذية تحفيز وتمكين منتجي الأغذية، الموزعين، المستهلكين والجمعيات من القيام بالإجراءات والأعمال التي تكافح هدر الغذاء وهي بالترتيب وفق الأولوية:
    - منع نفايات الطعام.

<sup>٣</sup> تقرير فريق الخبراء الرفيع المستوى المعني بالأمن الغذائي والتغذية، الفاقد والمهدر من الأغذية في سياق النظم الغذائية المستدامة، حزيران ٢٠١٤.

<sup>4</sup> LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2016/2/11/AGRX1531165L/jo/texte>

- استخدام المنتجات غير المباعة المناسبة للاستهلاك البشري بمنحها أو تحويلها.
- العلف الحيواني.
- استخدام لأغراض التسميد الزراعة أو استعادة الطاقة.

○ لا يمكن لأي نص تعاقدي أن يمنع التبرع بالمواد الغذائية المباعة من قبل مشغل خدمات الأغذية إلى مؤسسة خيرية معتمدة.

ويتعين وفق التشريع على المتاجر التي تزيد مساحتها على أربعمائة متر مربع توقيع عقود بحلول تموز ٢٠١٦ للتبرع بالطعام غير المباع والصالح للاستهلاك إلى المؤسسات الخيرية أو لاستخدامه في إطعام الحيوانات أو كسماد زراعي.

وتصل عقوبة مخالفة التشريع الجديد إلى السجن لمدة عامين وغرامة مالية تصل إلى ٧٥ ألف يورو.

ويعاقب بغرامة قدرها ٣٧٥٠ يورو موزع الأغذية الذي يعتمد تقديم منتجات غذائية غير صالحة للاستهلاك.

#### • إيطاليا

أقرّ مجلس الشيوخ الإيطالي في ٢٠١٦/٨/٣ قانوناً جديداً يهدف إلى الحد من هدر الطعام، وتوفير مليون طن من أصل خمسة ملايين طن من الطعام المهثور كل عام.

وذكر موقع «بي بي سي» أن ١٨١ عضواً في مجلس الشيوخ صوتوا لصالح القانون، فيما عارضه اثنان، وامتنع ١٦ آخرون عن التصويت.

ويعمل القانون الجديد على تذليل العقبات أمام المتبرعين بالطعام، ويكفل كذلك لأصحاب محال الأطعمة عدم مواجهة أي عقوبات بسبب تخليهم عن الطعام منتهي الصلاحية، بالإضافة إلى دفعهم ضريبة أقل على النفايات بقدر ما يتبرعون من طعام. وسيكون بمقدور المزارعين التخلي عن المنتجات غير المباعة لجمعيات خيرية من دون تكبد تكاليف.

وقال وزير الزراعة الإيطالي إن هذا التشريع من «أفضل التشريعات وأكثرها عملية» منذ إعلان ميلانو لمكافحة الجوع وهدر الطعام الذي عقد في ٢٠١٥.

<sup>5</sup> <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>

## • ألمانيا

تعد ألمانيا أول بلد أوروبي فرض على منتجي المواد الغذائية التخلص من بقايا الطعام بشكل مثالي.

لشركة "ريفود" الألمانية طريقة خاصة للتخلص من بقايا الطعام وبأسلوب صديق للبيئة.<sup>٦</sup> إذ تقوم الشركة بجمع بقايا الطعام وغيرها من البقايا التي تنتج عن صناعة المواد الغذائية ومتاجر المواد الغذائية والمطاعم لتحويلها إلى طاقة.

فالشركات الألمانية التي تتعامل مع المواد الغذائية ملزمة قانوناً بالتخلص من بقايا المواد الغذائية، حسبما يؤكد نيكولا بوي من شركة "ريفود" للإذاعة الألمانية، ويضيف قائلاً: "إرسال بقايا الطعام إلى مكب النفايات غير مسموح به، فالغذاء يفسد وينتج عن ذلك غاز الميثان المسبب للاحتباس الحراري"، وهو ما دفع شركة "ريفود" إلى التفكير في إعادة تدوير بقايا المنتجات الغذائية. وإعادة تدوير البطاطس والجزر يتم إنتاج الديزل أو الغاز المسال أو السماد العضوي الذي يسمح للمزارعين باستخدامه ثانية حسبما يوضح بوي، ويضيف قائلاً: "هي عملية معقدة وتحتاج إلى كثير من التخطيط". ففي البداية تُقطع النفايات إلى أجزاء صغيرة جدا وتُفرز. ومن ثم يتم قتل الجراثيم بتعريضها لدرجة حرارة عالية تبلغ ٧٠ درجة مئوية، وبعدها يتم تزويد الكتلة الحيوية الناتجة بالمعدات الحيوية اللازمة. وتعد كمية الطاقة المنتجة قليلة نسبياً مقارنة بالجهود التي تبذل لإنتاجها.

## • انكلترا<sup>٧</sup>

في التقرير الثامن للجنة البيئة والغذاء والشؤون الريفية لعام ٢٠١٦-٢٠١٧، تمت مناقشة ما إذا كان التشريع مطلوباً لتحسين معدلات إعادة التوزيع. الغالبية لم تكن لصالح التشريع في انكلترا على غرار التشريعات الفرنسية.

حث التقرير تجار التجزئة على مضاعفة نسبة الفائض من الأغذية التي يعيدون توزيعها على المؤسسات الخيرية والمنظمات التطوعية والموافقة على هذا الهدف، وتحديد المقياس الزمني الذي سيتم تحقيقه فيه. واعتبر التقرير ان من المقلق أن السياسات والحوافز الحكومية الحالية المصممة لتحسين وإدارة فضلات الطعام تشجع في الواقع على تجاهل التسلسل الهرمي للنفايات.

<sup>٦</sup> <http://www.alkhaleej.ae>

<sup>٧</sup> House of Commons Environment, Food and Rural Affairs Committee, Food waste in England, Eighth Report of Session 2016–17, Ordered by the House of Commons to be printed 25 April 2017.

كذلك يوصي التقرير الحكومة الجديدة باتخاذ الخطوات اللازمة لإيصال أفضل للإعفاءات الضريبية الحالية أو الحوافز المتوفرة للشركات، وذلك لدعم جهودها لإعادة توزيع الطعام الفائض، وتقييم كيفية زيادة تعزيز إعادة توزيع الفائض من الطعام، عن طريق اتخاذ تدابير مالية إضافية، وان تتدخل الحكومة في صناعات معينة، مثل الهضم اللاهوائي.

## رابعاً: مبادرات تشريعية عربية للحد من هدر الطعام

### ● السعودية

شهدت السعودية مؤخراً عدة مشاريع ومقترحات هدفت إلى الحد من الإسراف في الطعام، كابتكار وسائل متنوعة للحفاظ على الأطعمة، ومبادرة وزارة التعليم السعودية التي جاءت تحت عنوان «حتى لا تزول النعم». أما الخطط الأكثر أهمية كانت عندما ناقش مجلس الشورى السعودي مقترحاً لمواجهة هدر الطعام<sup>8</sup>: تضمن المقترح الأول "نظام الترشيح الغذائي"، فرض غرامات مالية على الذين يتركون فائض طعام في أطباقهم بالمطاعم، ويتضمن أيضاً إنشاء مركز وطني للترشيح ومواجهة الإسراف، وفرض غرامات مالية على الأفراد والأسر الذين يتركون فائض طعام بنسبة ٢٠% من قيمة الفاتورة المدفوعة، على أن تكون الغرامة بواقع ١٥% على كل جهة تشرف أو تقيم حفلة أو مناسبة رسمية أو خاصة، و٥% على كل فرد أو جهة تقيم حفلة أو مناسبة عامة أو خاصة كبيرة من دون ترخيص. أما المقترح الثاني "نظام مكافحة البطر وحفظ النعمة"، فطالب بعقوبات رادعة لممارسات «الهياط»، وهي ممارسات خاصة بالتفاخر بالولائم والتبذير، والحط من قدر الأوراق المالية، بحرقها أو إطعامها للبهائم.

### ● الإمارات

أعلنت مؤخراً «مجموعة صناعة الأغذية والمشروبات»، التابعة لغرفة دبي، بروتوكول "الحد من هدر الغذاء"، والذي يهدف لخفض المخلفات من الطعام، عبر زيادة تبرعات الأغذية لـ«بنك الإمارات للطعام» حيث دعت المبادرة لإنشاء منصة بيانات تفاعلية للمواد الغذائية، تعمل على جمع وتحليل وعرض البيانات المتاحة لوضع حلول للحد من المخلفات الغذائية.

<sup>8</sup> [www.sasapost.com/wasting-food](http://www.sasapost.com/wasting-food) و [www.thenewkhalij.org/ar/node/56059](http://www.thenewkhalij.org/ar/node/56059)

• لبنان

- اقتراح قانون مكافحة هدر الغذاء

تقدم النائب غسان مخيبر في ٢٠١٨/٤/١١ باقتراح القانون الرامي الى "مكافحة هدر الغذاء"، وقد حول الى لجنة الاقتصاد والصحة في ٣٠ نيسان ٢٠١٨. وأبرز ما جاء فيه:

- إعفاء الجهات المانحة للغذاء من تخفيض ضريبي يوازي قيمة الضريبة المضافة.
- فرض غرامة وقدرها مليون ليرة على الجهات المانحة للغذاء والتي تتخلف عن تقديم المواد الغذائية الى مؤسسة إعادة توزيع المواد الغذائية.
- منح الهيئة اللبنانية لسلامة الغذاء صلاحية مكافحة هدر الغذاء ومراقبة تطبيق نصوص الاقتراح عند اقراره.

### خامسا: مبادرات غير تشريعية للحد من الطعام

تعد بنوك الطعام الوسائل الأهم للقضاء على الجوع.

تم إنشاء الشبكة الإقليمية لبنوك الطعام في عام ٢٠١٣ (رخصة رقم ١٥٠٠٥١ في دبي) كمنظمة غير هادفة للربح تعمل كمظلة لبنوك الطعام المقامة بالمنطقة. وتضم شبكة بنوك الطعام الإقليمية 23 بنكا<sup>٩</sup>.

بنك الطعام السوري ٢٠١١	بنك الطعام العراقي ٢٠١١	بنك الطعام السعودي المنطقة الشرقية ٢٠١١	بنك الطعام المصري ٢٠٠٦
بنك طعام شمال السودان ٢٠١٢	بنك الطعام الاردني ٢٠١٢	بنك الطعام اللبناني ٢٠١٢	بنك الطعام التونسي ٢٠١١

<sup>٩</sup> <http://www.foodbankingregionalnetwork.com>

بنك الطعام الفالسطيني ٢٠١٤	بنك الطعام البنجلادشي ٢٠١٣	بنك الطعام الموريتاني ٢٠١٢	بنك الطعام الباكستاني ٢٠١٢
بنك الطعام بجمهورية افريقيا الوسطى ٢٠١٥	بنك الطعام الصومالي ٢٠١٥	بنك الطعام السعودي جدة ٢٠١٥	بنك الطعام السعودي الرياض ٢٠١٤
بنك الطعام باوغندا ٢٠١٦	بنك الطعام الكميروني ٢٠١٦	بنك الطعام الانجولي ٢٠١٦	بنك الطعام البحريني ٢٠١٥
بنك الطعام بملاي ٢٠١٦	بنك الطعام بغانا ٢٠١٦	بنك الطعام بكوئديفوار ٢٠١٦	بنك الطعام بزامبيا ٢٠١٧
	بنك الطعام اليمني ٢٠١٧	بنك الطعام بسيراليون ٢٠١٧	بنك الطعام الكيني ٢٠١٧

### سادسا: الخاتمة

عام ٢٠١٤، قدرت منظمة الفاو التكلفة الاقتصادية المباشرة بما يقرب تريليون دولار في السنة ل ١،٣ بليون طن من الفاقد والمهدر من الأغذية، ولا يشمل هذا الرقم العوامل الخارجية وغيرها من التكاليف والاضرار الاجتماعية والبيئية التي تقدرها المنظمة ب ٩٠٠ مليار دولار.

وقد أوضحت المنظمة في تقرير لها جملة من الآثار المحتملة للفاقد والمهدر من الأغذية ومنها، على سبيل المثال، الضغط على الموارد الطبيعية: المياه والتربة، انبعاث غازات



الدفينة، احتلال الغابات والمناطق المحمية، نضوب الموارد السمكية، الضغط على الحياة البرية، زيادة الانفاق على الطاقة غير المتجددة.

لذلك يمكن للممارسات الزراعية الجيدة والممارسات البيطرية الجيدة، إذا أحسن تطبيقها، أن تحمي الأغذية في المراحل الأولى من الانتاج من التلف او التلوث. وكذلك فإن تحسين ظروف التخزين والحفظ، فضلاً عن ايلاء الاهمية للنقل والتجهيز والتعبئة، بالإضافة الى أن خدمات الأغذية في قطاع الضيافة (الفنادق والمطاعم وخدمات التزويد بالطعام) كلها يمكن أن تلعب دوراً مزدوجاً في استراتيجية تخفيف الفاقد والهادر من الأغذية.

اعداد: فاطمة خليفة

## لائحة المراجع

### ١- المراجع العربية

- الفاقد والمهدر من الاغذية في سياق النظم الغذائية المستدامة، تقرير مقدم من فريق الخبراء الرفيع المستوى المعني بالأمن الغذائي والتغذية، حزيران ٢٠١٤.
- الفاو، الفاقد الغذائي والهدر الغذائي في العالم، المدى، الاسباب والوقاية، إنترباك، ٢٠١١ دوسلدورف، ألمانيا.
- الفاو، الإطار التعريفي لفقد الغذاء، المبادرة العالمية بشأن الحد من فقد وهدر الغذاء.

### ٢- المراجع الأجنبية

- Preventing food waste - A guide to legislation in the Hospitality and Food Service Sector in Northern Ireland, <http://www.wrapni.org.uk>
- FAO, Global food losses and food waste, extent, causes and prevention, SAVE FOOD! at Interpack2011 Düsseldorf, Germany
- The role of producer organizations in reducing food loss and waste, INTERNATIONAL YEAR OF COOPERATIVES ISSUE BRIEF SERIES, 2012.
- Fao, Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction, 2015
- House of Commons Environment, Food and Rural Affairs Committee; Food waste in England; Eighth Report of Session 2016–17; Ordered by the House of Commons to be printed 25 April 2017
- Fusions; Recommendations and guidelines for a common European food waste policy framework; WP3 – T3.4 Deliverable D3.5 Status: final version Date: 30.07.16

- <http://www.360environmental.co.uk/news/753/>
- <https://www.food.gov.uk/news-updates/consultations/2017/novel-foods-wales-regulations-2017>
- <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/ar/>
- <http://www.eu-fusions.org/>
- <http://www.fao.org/save-food/ar/>
- <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/ar/>
- <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-loss/definition/en/>
- <https://www.theguardian.com/world/2016/aug/03/italy-food-waste-law-donate-food>
- <http://www.bbc.com/news/world-europe-36965671>
- <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>
- <https://foodlawlatest.com/2016/11/26/the-italian-law-against-food-waste/>
- <https://www.thelocal.it/20160803/what-you-need-to-know-about-italys-new-food-waste-laws>
- <https://www.eu-fusions.org/index.php/country-reports/reports/297-italy>
- [https://www.senat.fr/espace\\_presse/actualites/201601/lutter\\_contre\\_le\\_gaspillage\\_alimentaire.html](https://www.senat.fr/espace_presse/actualites/201601/lutter_contre_le_gaspillage_alimentaire.html)
- <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2016/2/11/AGRX1531165L/jo/texte>