المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي

المملكة المغربية
Royaume du Maroc

ⵓⵙⵎⵓⵜⵜⴰⵏ ⵓⵏⵉⵙⵙⵉ ⴷ ⵓⵏⴰⵎⵓⵏⵉ ⴷ ⵓⵏⵉⵍⵓⵏ
Conseil Economique, Social et Environnemental

رأي

المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي

ضياع وهدر المواد الغذائية بالمغرب :
حجم الظاهرة ورهاناتها من أجل تدخل ناجع

إحالة ذاتية

المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي

المملكة المغربية
Royaume du Maroc

ⵜⴰⵙⴷⴰⵡⵉⵜ ⴰⵏⵉⴳⵎⵉ ⴷ ⵓⵙⵎⵓⵜⵜⴳ ⴷ ⵓⵔⵣⵣⵓⵎ

CONSEIL ECONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL

رأي

المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي

ضياع وهدر المواد الغذائية بالمغرب :
حجم الظاهرة ورهاناتها من أجل تدخل ناجع

اللجنة الدائمة المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة

رئيس اللجنة : محمد بن قدور

مقررة الموضوع : مينة الرشاطي

الخبراء الدائمون بالمجلس : محمد بهناسي - نورة بودينة – ياسمينة الدكالي

إحالة ذاتية

طبقاً للمادة 6 من القانون التنظيمي رقم 128.12 المتعلق بالمجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي، قرر المجلس، في إطار إحالة ذاتية، إعداد رأي حول موضوع ضياع وهدر المواد الغذائية بالمغرب. وفي هذا الإطار، عهد مكتب المجلس إلى اللجنة الدائمة المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة[1] بإعداد رأي في الموضوع.

وخلال دورتها الثالثة والستون بعد المائة (163)، المنعقدة بتاريخ 24 أبريل 2025، صادقت الجمعية العامة للمجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي بالإجماع على الرأي الذي يحمل عنوان: «ضياع وهدر المواد الغذائية بالمغرب : حجم الظاهرة ورهاناتها من أجل تدخل ناجع».

وقد جاء هذا الرأي، الذي جرى إعداده وفق مقاربة تشاركية، ثمرةَ نقاشات موسعة بين مختلف الفئات المكونة للمجلس، فضلا عن مخرجات جلسات الإنصات المنظمة مع أبرز الفاعلين المعنيين[2]، وكذا النتائج و الدروس المستخلصة من الاستشارة المواطنة التي أطلقها المجلس بشأن هذا الموضوع على المنصة الرقمية «أشارك»[3].

1 – الملحق رقم 1: لائحة أعضاء اللجنة الدائمة المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة.

2 – الملحق رقم 2: لائحة المؤسسات والفاعلين الذين تم الإنصات إليهم.

3 – الملحق رقم 3: نتائج الاستشارة المواطنة.

الفهـــرس

ملخص 9

تقديم 13

I- ظاهرة ضياع وهدر المواد الغذائية في تطور مقلق 15

1. واقعان متمايزان لكن مترابطان 15
2. تنامي الظاهرة وتفاوت حدّتها حسب المجالات الترابية 15
3. التداعيات الاقتصادية والاجتماعية والبيئية لضياع وهدر المواد الغذائية 18

II- تعدد العوامل المؤدية لضياع وهدر المواد الغذائية 20

1. في ما يخص الضياع: إكراهات تقنية ولوجستيكية واقتصادية في المراحل الأولى من سلسلة القيمة 20
2. في ما يخص الهدر: ممارسات توزيع واستهلاك غير ناجعة في المراحل النهائية من سلسلة القيمة 22
3. منظومة حكامة لا تُواكب بعد متطلبات الحد من ضياع وهدر المواد الغذائية 24

III- نحو مقاربة وطنية مندمجة وشاملة ومنصفة لجعل الحد من ضياع وهدر المواد الغذائية رافعة استراتيجية للاستدامة والسيادة الغذائية والقدرة على الصمود 30

الملاحق 36

ملخص

يتناول هذا الرأي، الذي أعده المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي، في إطار إحالة ذاتية، تحت عنوان «ضياع وهدر المواد الغذائية بالمغرب: حجم الظاهرة ورهاناتها من أجل تدخل ناجع»، تحليل أسباب هذه الظاهرة وانعكاساتها على الصعيد الوطني. كما يقترح مجموعة من الرافعات الكفيلة بإحداث تحول مستدام في أنماط الإنتاج والتوزيع والاستهلاك، بما ينسجم مع الأهداف الوطنية في مجالات الاستدامة، والسيادة الغذائية، والأمن الغذائي. وقد صادقت الجمعية العامة للمجلس، المنعقدة بتاريخ 24 أبريل 2025، بالإجماع على هذا الرأي.

على الصعيد العالمي، تشير معطيات برنامج الأمم المتحدة للبيئة إلى أن سلسلة القيمة الغذائية تسجل نسبة ضياع تقدّر بنحو 13.2٪ بين مرحلتي حصاد أو جني المحاصيل والبيع بالتقسيط سنة 2022، في حين يبلغ معدل الهدر في إجمالي الإنتاج الغذائي على مستوى الأسر والمطاعم والتجارة ما يقارب 19٪. ويسجل الوضع بالمغرب منحًى مماثلاً، إذ يُظهر مؤشر الهدر الغذائي الصادر عن البرنامج ذاته سنة 2024 أن الأسر المغربية تخلصت من حوالي 4,2 ملايين طن من المواد الغذائية سنة 2022، أي بمعدل 113 كيلوغرامًا للفرد سنويًا، مقابل 91 كيلوغرامًا سنة 2021.

يحدث ضياع وهدر المواد الغذائية على امتداد مختلف مراحل سلسلة القيمة الغذائية. ففي المراحل الأولى، المرتبطة بالإنتاج والحصاد والتخزين والنقل، تسجل بعض السلاسل، ولاسيما الفواكه و الخضر والحبوب، نسب ضياع تتراوح بين 20 و40٪. أما في المراحل اللاحقة، فترتبط هذه الظاهرة بممارسات تجارية واستهلاكية غير ملائمة، متصلة بعادات الشراء المفرط، وقلة الإلمام بأساليب حفظ المنتجات، ومحدودية تثمين السلع غير المُباعة.

ويترتّب عن ضياع وهدر المواد الغذائية كُلفة اقتصادية مهمة يتحمّلها المنتجون والموزّعون، وقد تنعكس على وفرة المواد الغذائية وتزيد من هشاشة الفئات ذات الدخل المحدود. وإلى جانب ذلك، تفاقم هذه الظاهرة الضغط على الموارد الطبيعية، إذ يُعبَّأ سنوياً ما يفوق 1,6 مليار متر مكعب من المياه لإنتاج مواد غذائية لا تبلغ مرحلة الاستهلاك النهائي. كما يُسهم تحلّل النفايات الغذائية في التلوث وفي انبعاثات الغازات الدفيئة، ما يؤكّد ضرورة تنسيق الجهود للحد من هذا الضياع.

وإدراكاً لهذه التحديات، أطلق الفاعلون العموميون والخواص مجموعة من المبادرات التي ما تزال متفرقة وتفتقر إلى قدر كاف من التنسيق. ويؤدي غياب إطار قانوني خاص، إلى جانب عدم توفر رؤية وطنية منسجمة ومشتركة وآليات تتبّع مهيكلة، إلى الحد من نجاعة التدابير المعتمدة. كما أن تشتّت منظومة الحكامة بين عدة مؤسسات لا يتيح بلورة استجابة مندمجة ترقى إلى مستوى الرهانات المطروحة.

يعتبر المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي أن الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية يشكّل رهانا أساسيًا ينبغي وضعه في صُلب استراتيجية وطنية مستقبلية للأغذية المستدامة. وتستهدف هذه الاستراتيجية، إضافة إلى الحد من ضياع وهدر المواد الغذائية، تعزيز السيادة والأمن الغذائيين، والحفاظ على الموارد الطبيعية، وترشيد واردات المواد والمدخلات الغذائية، فضلاً عن النهوض بنموذج غذائي أكثر استدامة وعدالة اجتماعية وقدرة على الصمود في وجه الأزمات، بما يراعي أنماط الاستهلاك لدى المواطنات والمواطنين.

وفي أفق تنزيل هذه الاستراتيجية، يقترح المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي وضع خطة عمل خاصة للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية، تُصاغ على نحو يسمح بإدماجها لاحقًا ضمن الاستراتيجية الوطنية المستقبلية للأغذية المستدامة. وبناءً على ذلك، تمّت صياغة مجموعة من التوصيات، نذكر من بينها

- إعداد قانون خاص بمكافحة ضياع وهدر المواد الغذائية، يهدف إلى:
  - حظر إتلاف أو التخلص من المواد الغذائية غير المُباعة، وتيسير إعادة توزيعها من خلال التبرع بها للجمعيات، ودور الأيتام، وبنوك التغذية.
  - تشجيع جني وجمع وتسويق المنتجات الفلاحية ذات الجودة المتوسطة.
  - توضيح وتوحيد ضوابط تاريخ صلاحية المنتجات الغذائية، من خلال التمييز بين عبارة «صالح للاستهلاك إلى غاية» المرتبطة بالسلامة الصحية، و«يُفضَّل استهلاكه قبل» المرتبطة بالجودة، مع إتاحة إمكانية تمديد مدة صلاحية المنتجات أو حذف بعض تواريخ الصلاحية غير الضرورية متى توافرت الشروط.
- إرساء آلية للحكامة، ذات تركيبة متعددة تجمع بين القطاعات الحكومية المعنية، والقطاع الخاص، والمجتمع المدني، بهدف تنسيق التدخلات وضمان التقائية الجهود الموجهة للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية على جميع المستويات.
- إحداث مرصد وطني لضياع وهدر المواد الغذائية يتولى جمع وتوحيد المعطيات، وإنتاج المؤشرات، وإعداد المذكرات التحليلية ذات الطابع الاستراتيجي، واقتراح التدابير التصحيحية الملائمة للخصوصيات المحلية.
- إدماج أهداف الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية في مختلف السياسات العمومية القطاعية، إضافة إلى إدراجها في إطار ميثاق مثالية الإدارة، لاسيما على مستوى المرافق العمومية التي تقدم خدمات الإطعام كالمستشفيات والمدارس والمراكز الاجتماعية والمؤسسات السجنية.
- تطوير بنيات تحتية ملائمة خاصة بالتخزين والنقل في المناطق ذات الإمكانات الفلاحية العالية، ولا سيما عبر توفير منشآت تخزين عازلة للعوامل الخارجية، ومستودعات تبريد تعمل بالطاقة الشمسية، بما يضمن إطالة مدة حفظ المنتجات القابلة للتلف.
- إحداث وحدات قرب لتحويل المنتجات الفلاحية، بما في ذلك وحدات صغرى متنقلة على مستوى الجماعات، تُعنى بالمعالجة الفورية للمحاصيل و تثمين المنتجات سريعة التلف محليا.
- تشجيع المسالك القصيرة داخل سلاسل التسويق، وتعزيز تنظيم الأسواق قصد الحدّ من تعدد الوسطاء، وتقليص الخسائر المرتبطة بالنقل واللوجستيك، و تحسين دخل المنتجين.
- تحفيز ومواكبة المقاولات على إدماج ممارسات إعادة التدوير وإعادة الاستعمال ضمن عمليات الإنتاج والتوزيع.

- تشجيع المقاولات الفاعلة في مختلف حلقات السلسلة الغذائية على التبرع العيني بالفوائض والمنتجات الغذائية المعرضة للضياع أو الهدر، طبقا لمقتضيات المدونة العامة للضرائب (المادة 10- باء- 2°) التي تتيح للمقاولات خصم تكاليف الهبات، بما فيها العينية، المقدَّمة لفائدة الجمعيات المعترف لها بصفة المنفعة العامة.
- تطوير تطبيقات رقمية مخصّصة لتدبير المخزون، وتتبّع مسار المنتجات، وإعادة توزيع السلع غير المُباعة، خاصة لفائدة شبكات التضامن والعمل الخيري.
- دعم الحلول المواطنة للحد من الهدر الغذائي، من قبيل الثلاجات التضامنية وتطبيقات التبرع بالمواد الغذائية، بما يعزّز المبادرات المحلية ذات الأثر الاجتماعي الإيجابي.

تقديم

يُعدّ ضياع وهدر المواد الغذائية من التحديات المتنامية على الصعيد العالمي بما يترتّب عنها من انعكاسات على كل من الاقتصاد والأمن الغذائي والمجتمع والبيئة. فعلى المستوى الاقتصادي، تُسجَّل خسائر مهمة عبر مختلف مراحل سلسلة القيمة الغذائية، من الإنتاج إلى الاستهلاك. ومن خلال تقليص توفر المواد الغذائية والمساهمة في ارتفاع الأسعار، يساهم ضياع وهدر المواد الغذائية في الهشاشة الغذائية من خلال الحدّ من قدرة الفئات الهشة على الحصول على غذاء كاف ومتكامل من حيث القيمة الغذائية. كما يُسهم في هدر موارد أساسية – الماء والأراضي والطاقة – على نحو واسع، وهو ما يضعف فعالية المنظومات الغذائية واستدامتها، ويعمّق الفوارق الاجتماعية، ويجعل بعض الفئات أكثر عرضة لمخاطر صحية متزايدة. وعلى المستوى البيئي، يزيد ضياع وهدر المواد الغذائية الضغط على الموارد الطبيعية، إضافة إلى ما يخلّفه تَحَلُّل النفايات الغذائية من تلوث وانبعاثات للغازات الدفيئة.

فعلى الصعيد العالمي، تسجل سلسلة القيمة الغذائية نسبة ضياع تقدّر بنحو 13.2٪ بين مرحلتي حصاد أو جني المحاصيل والبيع بالتقسيط، كما يبلغ معدل الهدر على مستوى الأسر والمطاعم والتجارة ما يقارب 19٪.[4] وتعكس هذه الظاهرة اختلالات بنيوية في المنظومات الغذائية الحالية التي تعرف تحوّلات كبرى بسبب تطوّرات أنماط الإنتاج والتوزيع والاستهلاك، بحيث ما تزال كميات مهمة من المواد الغذائية تتعرض للضياع أو الهدر، لاسيما في البلدان التي تواجه ضغوطا سوسيو-اقتصادية وبيئية، بينما يتواجد ملايين الأشخاص في وضعية هشاشة غذائية. هذه المفارقة- بين التخلص من الفائض والهشاشة الغذائية المستمرة- تكشف عن اختلال جوهري في المنظومات الغذائية، لاسيما على مستوى التوزيع غير المتوازن للموارد وضعف نجاعة التدبير.

أما على الصعيد الوطني، يفيد مؤشر الهدر الغذائي لسنة 2024[5]، أنّ الأسر المغربية قامت بالتخلص من حوالي 4.2 ملايين طن من الطعام، أي بمعدل 113 كيلوغرامًا للفرد سنويًا، وهي زيادة ملحوظة مقارنة بـ 91 كيلوغرامًا سنة 2021. ويأتي هذا الارتفاع الملحوظ في سياق يشهد فترات جفاف متواترة وضغوطاً متزايدة على الموارد الطبيعية المتوفرة، يزيد من حدَّته الاعتماد الكبير على الواردات الغذائية (الحبوب والحليب واللحوم الحمراء والزيوت...)، فضلا عن تنامي الحاجيات الغذائية.

وفي مواجهة هذه التحديات، تم إطلاق عدة مبادرات على الصعيد الوطني من قِبل فاعلين عموميين وخواص، غير أنّ هذه الجهود تظل مشتّتة ومحدودة النطاق، وغالبا ما تعترضها جملة من الاكراهات البنيوية. كما يظل غياب إطار توجيهي شامل، ومنظومة قانونية ملائمة، وآليات للتنسيق بين القطاعات و غيرها من العوامل، عائقاً أمام تجانس واستدامة وفعالية التدابير المتخذة.

إلى جانب ذلك، لا يزال انخراط الفاعلين في القطاع الخاص، والمجتمع المدني، ودوائر البحث والابتكار، دون مستوى التحديات المطروحة، رغم الإمكانات الكبيرة التي يمكن أن يتيحها هذا الانخراط على مستوى الحد من الظاهرة وتثمين الموارد واعتماد حلول مستدامة تتلاءم مع الخصوصيات المحلية.

4 – Nations Unies, Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, 29 septembre, https://www.un.org/fr/observances/end-food-waste-day

5 – United Nations Environment Programme (2024). Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. https://wedocs.unep.org/20.500.11822/45230/.

وفي هذا السياق، يندرج رأي المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي حول هذه الإشكالية، استكمالا لما سبق وأنجزه من آراء ذات صلة برهانات الاستدامة والسيادة الغذائية والتدبير المندمج للموارد الطبيعية[6].

وينطلق هذا الرأي من سؤال محوري: **(كيف يمكن للمغرب الحدّ بفعالية من ضياع وهدر المواد الغذائية، في ظلّ محدودية الموارد وارتفاع الطلب، عبر اعتماد مقاربة متكاملة الأبعاد تُسهم في بناء منظومة غذائية مستدامة، ومنصفة، وقادرة على الصمود في وجه الأزمات؟)**

ينكب المجلس، في محاولة منه للإجابة عن هذا السؤال، على تحليل حجم الظاهرة وأسبابها وآثارها في السياق الوطني، بهدف تحديد أبرز الرافعات الكفيلة بإحداث تحول هيكلي في أنماط الإنتاج والتوزيع والاستهلاك، بما ينسجم مع الأهداف الاستراتيجية للمملكة في مجال السيادة والأمن الغذائيين.

6 – انظر آراء المجلس ذات الصلة:

- «من أجل سياسة لتأهيل وتنمية الأسواق الأسبوعية بالوسط القروي»، سنة 2020
- الاقتصاد غير المنظم بالمغرب و الادماج الاقتصادي والاجتماعي للباعة المتجولين»، سنة 2021
- «من أجل مقاربة مبتكرة و مندمجة لتسويق المنتجات الفلاحية»، سنة 2021
- «إدماج مبادئ الاقتصاد الدائري في مجال معالجة النفايات المنزلية والمياه العادمة»، سنة 2022

I. ظاهرة ضياع وهدر المواد الغذائية في تطور مقلق

1. واقعان متمايزان لكن مترابطان

يُحيل ضياع وهدر المواد الغذائية إلى واقعين متمايزين يتجسدان في مختلف مراحل سلسلة القيمة الغذائية، الأمر الذي يستدعي التعامل مع كلّ منهما بأدوات وآليات خاصة وملائمة.

ويُقصد بضياع المواد الغذائية التدهور أو التلف، الكمي أو النوعي، الذي يطرأ على المنتجات الموجَّهة للاستهلاك البشري خلال المراحل الأولى من سلسلة القيمة الغذائية، بما في ذلك الإنتاج والحصاد والتخزين والنقل والتحويل. وترتبط هذه الظاهرة بإكراهات تقنية وتنظيمية، و أخرى مرتبطة بضعف البنيات التحتية. في المقابل، يعرَّف الهدر الغذائي باعتباره التخلّص من مواد لا تزال صالحة للاستهلاك، خصوصًا في المراحل النهائية من سلسلة القيمة الغذائية، سواء على مستوى الأسر، أو شبكات التوزيع، أو خدمات الإطعام، وهي ظاهرة تتأثر أساساً بأنماط الاستهلاك، والتمثّلات الاجتماعية، والاستراتيجيات المعتمدة في التجارة والتسويق.

ويُعدُّ التمييز الواضح بين الضياع والهدر مدخلاً أساسيًا لبناء فهم دقيق لطبيعة هذه الظاهرة وتحديد أنماط التدخل المناسبة. إذ تستدعي معالجة الضياع تطوير حلول تقنية ولوجستيكية، بينما يتطلّب الحدّ من الهدر اتخاذ تدابير موجهة نحو التحسيس، والتقنين، وإعادة توجيه السلوكيات وأنماط الاستهلاك.

إن اعتماد هذا التمييز من شأنه تعزيز تعبئة مختلف الفاعلين بشكل فعّال، بما يُسهم في ضمان اتساق خطط العمل ذات الصلة، والاستغلال الأمثل للموارد، وتعزيز الأمن الغذائي، و تهيئة شروط التدبير المستدام للمنظومة الغذائية .

2. تنامي الظاهرة وتفاوت حدّتها حسب المجالات الترابية

على الصعيد الوطني، لا يزال قياس حجم ضياع وهدر المواد الغذائية لا يغطي الظاهرة في مختلف تمظهراتها. فرغم توفر بعض المعطيات، تظل التقديرات المتاحة في الغالب جزئية وأحيانًا غير دقيقة. كما أن غياب معطيات مفصّلة ومحيَّنة وموزَّعة حسب الأصناف والمجالات الترابية وحلقات سلسلة القيمة الغذائية، يحول دون الإحاطة الدقيقة بحجم الظاهرة وانعكاساتها، مما لا يسعف بلورة تدخلات ملائمة وفعالة.

ورغم محدودية المعطيات المتوفرة، فإنها تكشف عن ضياع كميات كبيرة من المواد الغذائية على مستوى كل حلقة من حلقات سلسلة القيمة المرتبطة بالصناعات الغذائية، لاسيما ضمن سلاسل أساسية في النمط الغذائي للمواطنات والمواطنين، مثل الحبوب والخبز والفواكه والخضر ومنتجات الحليب.

ففي قطاع الحبوب، تتراوح نسب الضياع المسجلة لدى الاستغلاليات الفلاحية الصغيرة[7] ما بين 15٪ و20٪، وهي نسبة تُعدّ مقلقة على اعتبار أن متوسط استهلاك القمح يصل إلى 255 كيلوغرامًا للفرد سنويا، أي ما يقارب أربعة أضعاف المتوسط العالمي. كما تسهم القدرة المحدودة على التخزين، التي لا تتجاوز 60 مليون قنطار[8]، في تفاقم هذا الوضع، لاسيما خلال مواسم الحصاد الوفير، حيث يصعب استيعاب الفائض وتخزينه في ظروف ملائمة.

7 – Commission économique et sociale pour l'Asie occidentale, Résumé des résultats principaux de l'étude sur les pertes alimentaires au royaume du Maroc, E/ESCWA/CL1.CCS/2022/WP.1, www.unescwa.org/sites/default/files/event/materials/Resume___FLW.pdf

8 – جلسة إنصات إلى وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، و إلى المعهد الوطني للبحث الزراعي، 11 دجنبر 2024

أما سلسلة الخضر والفواكه، الممتدة على ما يقارب 700 ألف هكتار بإنتاج سنوي متوسط يناهز 11.5 مليون طن، ورغم قدرتها على تغطية 96٪ من الحاجيات الوطنية، وحضورها القوي في الأسواق الخارجية، فإنّ حجم الضياع المسجل بشأنها خلال مرحلة ما بعد جني المحصول يظل مرتفعا، خاصة بالنسبة للمنتجات الموجّهة إلى السوق الداخلية، حيث تتراوح نسبتها بين 20٪ و40٪[9]. وفي المقابل، تُسجّل نسب أقل بكثير على مستوى المنتجات المعدّة للتصدير، إذ تتراوح بين 3٪ و5٪[10]. وتطال هذه الخسائر عدداً من السلاسل الرئيسية، من بينها الطماطم والجزر والحوامض.

المؤطر رقم 1: معدلات الضياع المسجَّلة في بعض أصناف الخضروات والفواكه[11]

سلسلة الطماطم

الإنتاج الوطني: يبلغ الإنتاج حوالي 1,3 مليون طن سنويا، ويتوزع على ثلاثة أصناف رئيسية: الطماطم المبكرة الموجَّهة للتصدير، والطماطم الموسمية الموجَّهة للسوق المحلية، والطماطم الموجهة للتصنيع.

الصادرات: تستأثر جهة سوس-ماسة بنسبة 92٪ من إجمالي الصادرات الوطنية من الطماطم.

الإشكالات المطروحة:

- الضياع المسجل ما بعد جني المحصول ناجم عن غياب معايير موحَّدة لحفظ الطماطم.

سلسلة الجزر

الإنتاج الوطني: يقدَّر بنحو417,697 طن سنويًا على مساحة تبلغ 15,226 هكتار؛ ويُعدّ المغرب المنتج الأول على الصعيد الإفريقي.

التوزيع حسب الجهات: تُساهم جهة الدار البيضاء-سطات بما يفوق 50٪ من الإنتاج الوطني (214,546 طن).

الأثر الاجتماعي: توفر هذه السلسلة حوالي مليوني يوم عمل، أي ما يُعادل7000 منصب شغل قار.

التحديات: ضعف فعالية المنظومة اللوجستيكية.

سلسلة البرتقال

الإنتاج الوطني: يبلغ حوالي 2,3 مليون طن سنوياً على مساحة تناهز128,000 هكتار

أهم الأصناف: الكليمنتين (22٪)، «ماروك لات» (21٪)، و النّافيل (19٪).

الأثر الاقتصادي:

- يتم تصدير حوالي 620,000 طن سنويًا في المتوسط.
- تُدرّ صادراتها حوالي 5 مليارات درهم سنويًا.

الإشكالات القائمة: رغم أن صناعة التعبئة والتغليف توفّر ما يفوق 14 مليون يوم عمل سنويًا، إلا أن هذه السلسلة تُسجل مستويات مرتفعة من الخسائر نتيجة ضعف تثمين المنتجات غير المُباعة في السوق المحلية.

9 – مجلس المنافسة، رأي حول وضعية المنافسة في أسواق الخضر والفواكه بالمغرب،صص، 19، 27.

10 – المصدر نفسه، ص 28.

11 – المصدر نفسه، صص24-23.

في ما يخص الهدر الغذائي، تُشير المعطيات الواردة في تقرير برنامج الأمم المتحدة للبيئة لسنة 2024 إلى اتساع نطاق الهدر الغذائي داخل الأسر المغربية، حيث يتجاوز 4,2 ملايين طن سنويًا[12]، أي بمعدل يناهز 113 كيلوغرامًا للفرد. ويُعدّ الخبز، باعتباره مكوِّنًا أساسيا في النظام الغذائي المغربي، أبرز مثال على ذلك؛ إذ تُقدَّر الكميات التي تُهدر يومياً على مستوى الاستهلاك المنزلي بحوالي 40 مليون قطعة خبز[13].

ويعكس هذا الوضع حجم الضياع داخل سلسلة تُعدّ استراتيجية من الناحية الغذائية والاقتصادية. ذلك أن معدلات الضياع والهدر في سلسلة القمح ومشتقاته[14] وحدها تمثل حوالي 4 ملايين طن سنويًا، أي ما يعادل 36٪ من إجمالي العرض الوطني. وتتركّز الحصة الأكبر في قطاع المخابز والحلويات (23,37٪)، ثم قطاع المطاحن (10,64٪). وتُقدَّر الكلفة الاقتصادية الإجمالية لهذه الخسائر بما يقارب مليار دولار سنويًا.

وعلى الرغم من محدودية المعطيات المتوفرة بشأن ضياع وهدر المواد الغذائية، فإنّها تكشف عن وجود اختلال بنيوي بين الإنتاج والاستهلاك وتدبير المنتجات غير المُباعة، وهو اختلال يمتد على طول السلسلة الغذائية، ويتسبب في خسائر اقتصادية كبيرة، قد تؤثر مع مرور الوقت سلبا على الأمن الغذائي لبلادنا.

الاستشارة المواطنة على المنصّة الإلكترونية«أشارك» Ouchariko.ma

حسب نتائج الاستبيان، تعدّ المنتجات المعلّبة (36٪)، والوجبات الجاهزة (35٪)، والأغذية الطازجة (23٪) من أكثر الأطعمة التي يتم رميها بشكل متكرر.

علاوة على ذلك، تُسجل مستويات ضياع وهدر المواد الغذائية تفاوتاً ملحوظاً بين المجالات الترابية. ففي المناطق القروية والفلاحية، تتركز ظاهرة الضياع والتلف أساسًا على مستوى الإنتاج واللوجيستيك، نتيجة محدودية وسائل التخزين الملائمة، وضعف البنيات التحتية للنقل، فضلاً عن صعوبة الظروف المناخية. وتشهد بعض السلاسل، مثل الخضر والفواكه الموجَّهة إلى السوق المحلي، نسباً مرتفعة من الضياع، في حين تسجل المنتجات الموجّهة للتصدير عمومًا نسبا أقل، إذ تستفيد من بنيات تحتية أكثر تطورا في ما يخص الحفظ والنقل.

أما في المجالات الحضرية، ولاسيما في المدن الكبرى، فيتجلى الهدر الغذائي أساساً في مرحلتي التوزيع والاستهلاك، سواء على مستوى الأسر أو في قطاع المطاعم أو عبر شبكات التوزيع الكبرى. ويُعزى ذلك بدرجة كبيرة إلى أنماط الاستهلاك المفرط، وإلى التدبير غير الفعال لمخزون المواد الغذائية.

ويُمثل هذا التفاوت المجالي عنصرًا أساسياً ينبغي أخذه بعين الاعتبار، إذ يسلّط الضوء على أهمية بلورة تدابير ملائمة تُراعي خصوصيات السياقات المحلية، وخصائص كل سلسلة إنتاج، وكذلك الديناميات الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لكل مجال ترابي.

12 - Commission économique et sociale pour l'Asie occidentale, Résumé des résultats principaux de l'étude sur les pertes alimentaires au royaume du Maroc, E/ESCWA/CL1.CCS/2022/WP.1, www.unescwa.org/sites/default/files/event/materials/Resume_FLW.pdf

13 – جلسة إنصات إلى القطاع الحكومي المكلف بالفلاحة (11 دجنبر 2024) وإلى الفيدرالية الوطنية للمخابز والحلويات (25) (FNBP دجنبر 2024)

14 - Zoubi A. et al. (2024). Quantifying and analyzing food losses and wastes in Morocco's wheat processing industry: A novel methodological approach towards sustainable production, Emirates Journal of Food and Agriculture, 36: 1–12, doi: 10.3897/ejfa.2024.128213, P3

3. التداعيات الاقتصادية والاجتماعية والبيئية لضياع وهدر المواد الغذائية

• الانعكاسات الاقتصادية والاجتماعية

ينتج عن ضياع وهدر المواد الغذائية أعباء اقتصادية في كل مرحلة من مراحل سلسلة القيمة الغذائية، رغم صعوبة تقدير حجمها بدقّة في ظل غياب إحصاءات رسمية. وتضعف هذه الظاهرة من تنافسية القطاع الفلاحي من خلال رفع كلفة الإنتاج[15]. فعلى مستوى الفلاحين، تؤدي الخسائر بعد الجني إلى نقص مباشر في العائدات، تزيد حدّته محدودية قدرات التخزين، وضعف وسائل التلفيف، وغياب بنية تحتية ملائمة، مما يدفع العديد منهم إلى بيع منتجاتهم بأثمان منخفضة أو تكبّد خسائر كاملة. أما لدى الموزّعين، فيترتب عن ضياع وهدر المواد الغذائية تكاليف إضافية مرتبطة بالتدبير، لاسيما في ظل ضعف تدبير المخزون. وغالبًا ما تُدمج هذه التكاليف الإضافية في الكلفة النهائية التي يتحملها المستهلك[16].

كما أنّ ضعف استثمار فرص التثمين يحول دون تعبئة إمكانات اقتصادية مهمة، سواء عبر إعادة التوزيع، أو تحويل المواد الغذائية إلى منتجات ثانوية، أو استغلالها في إنتاج الطاقة. ومن جهة أخرى، تُخصّص الجماعات الترابية، ولاسيما الجماعات، جزءاً مهما من ميزانيتها لعمليات جمع هذه النفايات ومعالجتها، مما يفضي إلى ارتفاع العبء الاقتصادي الإجمالي ويحد من إمكانات الموارد المخصّصة لخدمات عمومية أخرى.

على المستوى الاجتماعي، يطرح ضياع وهدر المواد الغذائية إشكالاً يرتبط بالصحة العمومية؛ فاستهلاك مواد غذائية متدهورة الجودة، نتيجة ممارسات تخزين أو نقل أو توزيع غير ملائمة، يُعرّض المستهلكين لمخاطر صحية محتملة. كما يمكن لهذه الظاهرة أن تسهم في تفاقم التفاوتات الاجتماعية؛ إذ إن تأثيراتها على القدرة الشرائية، وارتفاع أسعار بعض المواد، و تراجع وفرتها، تطال بدرجة أكبر الفئات الهشة، مما يعمّق الهشاشة الغذائية لديها ويوسّع الفوارق بين مختلف الشرائح الاجتماعية.

• الانعكاسات البيئية

تزيد ظاهرة ضياع وهدر المواد الغذائية من حدّة الضغط على الموارد الطبيعية، وفي مقدمتها الماء الذي يظل من أكثر الموارد تأثراً. إذ إن فقدان كل طن من الحبوب أو الخضر أو الفواكه يعني عمليًا هدر كمية المياه التي استُخدمت في إنتاجه[17]. هذا، وفي الوقت الذي يستهلك فيه القطاع الفلاحي جزء كبير من الموارد المائية، يمكن لاستمرار هذا الوضع أن يفاقم من حدة الإجهاد المائي، بما قد يؤثر في استدامة المنظومة الفلاحية. وفي هذا الصدد، تُشير تقديرات مجلس المنافسة إلى أنّ حوالي 1.6 مليار متر مكعب[18] من المياه تُعبَّأ سنوياً لإنتاج مواد غذائية لا تجد طريقها إلى الاستهلاك.

---

15 – جلسة إنصات إلى القطاع الحكومي المكلف بالفلاحة (11 دجنبر 2024) وإلى الفيدرالية الوطنية للمخابز والحلويات (25) (FNBP دجنبر 2024)

16 - Audet René et Brisebois Éliane, Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation, Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique no 5, 2018, https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/4811/2018//Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detail-et-la-consommation.pdf

17 - Au Maroc, les études estiment qu'il faut environ ≈ 10 981 m^3 d'eau pour produire une tonne de céréales (blé). Voir: Schyns, J.F. and Hoekstra, A.Y. (2014), The water footprint in Morocco: The added value of Water Footprint, Assessment for national water policy, Value of Water Research Report Series No. 67, UNESCO-IHE, Delft, the Netherlands, p. 50. À titre comparatif, au niveau mondial, la production d'une tonne de blé requiert en moyenne ≈ 1 800–1 830 m^3 d'eau. Voir : Zhai Y. et al., Water footprint analysis of wheat production, Ecological Indicators, Vol. 102, 2019, pp. 95102-, https://doi.org/10.1016/j.ecolind.2019.02.036.

18 – مجلس المنافسة، رأي حول وضعية المنافسة في أسواق الخضر والفواكه بالمغرب، ص..27

كما أن استغلال الأراضي الفلاحية لإنتاج مواد غذائية لا تُستهلك فعليا يمكن أن يسرع وتيرة تدهور التربة، ويرفع الضغط على المساحات الصالحة للزراعة، وهي مساحات محدودة بطبيعتها، بما يؤثر في استدامة النشاط الفلاحي.

وعلاوة على ذلك، يُسهم ضياع وهدر المواد الغذائية في ارتفاع انبعاثات الغازات الدفيئة. إذ ينتج عن تحلل المواد الغذائية انبعاث غاز الميثان، الذي يتراوح معامل احتراره العالمي، على مدى مائة سنة، بين 28 و34 ضعفًا مقارنة بثاني أكسيد الكربون، بحسب المرجعيات العلمية المعتمدة. وحسب تقديرات مجلس المنافسة، يُولد ضياع وهدر المواد الغذائية انبعاثات إضافية يمكن تجنّبها، من بينها الانبعاثات المرتبطة بعمليات النقل غير الضرورية، والتي تُقدَّر بحوالي 40٪[19].

وأخيرًا، فإن غياب منظومة فعّالة لتثمين النفايات الغذائية، سواء عبر تحويلها إلى أعلاف حيوانية أو إلى طاقة (الغاز الحيوي)، أو إلى مواد للتسميد العضوي، من شأنه أن يزيد من حدة هذه التأثيرات السلبية، ويحدّ من فرص تحقيق تدبير مستدام للموارد المتاحة.

19 – المصدر نفسه، ص.27.

II. تعدد العوامل المؤدية لضياع وهدر المواد الغذائية

يتوزع ضياع وهدر المواد الغذائية على مختلف مراحل سلسلة القيمة الغذائية، ابتداءً من الإنتاج الفلاحي ووصولاً إلى الاستهلاك النهائي.

ومن أجل الوقوف على هذا التحدي بشكل أدق وتحديد مسارات التدخل الأكثر نجاعة، ينبغي التمييز بين العوامل المؤدية لضياع المواد الغذائية، وهي عوامل ترتبط أساسًا بمراحل الإنتاج والحصاد والجني والتخزين والتحويل، وبين تلك المؤدية للهدر الغذائي، الذي يسجَّل في الغالب على مستوى التوزيع والاستهلاك.

ويُتيح هذا التمييز تكييف التدابير الموجهة للوقاية والحد من ضياع وهدر المواد الغذائية بما يناسب خصوصيات كل حلقة من حلقات السلسلة، وبما يستجيب لدور كل فاعل ولمتطلبات كل مرحلة على حدة.

1. في ما يخص الضياع: إكراهات تقنية ولوجستيكية واقتصادية في المراحل الأولى من سلسلة القيمة

يُسجَّل ضياع المواد الغذائية، كماً ونوعاً، أساسا في المراحل الأولى من سلسلة القيمة الغذائية، لاسيما خلال عمليات الإنتاج والحصاد والتخزين والنقل والتحويل. ويُعزى ذلك إلى تداخل جملة من العوامل التقنية والبنوية والاقتصادية والبيئية، التي تحدّ من نجاعة تدبير المواد الغذائية.

الإكراهات التقنية والممارسات الفلاحية

تضطلع التقنيات والممارسات الفلاحية بدور محوري في الحدّ من ضياع المواد الغذائية، غير أنّ عدداً كبيراً من المنتجين لم يعتمدوا بعدُ ممارسات حديثة وفعّالة من شأنها تقليص حجم هذا الضياع. وتُعزى هذه الوضعية إلى عدّة عوامل، منها محدودية الولوج إلى التمويل، وضعف مردودية الاستثمارات، وأحيانًا نقص الإلمام بالتكنولوجيات المتاحة الكفيلة بتحسين تدبير مرحلة ما بعد الجني/الحصاد[20].

كما أن سوء التخطيط لفترات الحصاد، أو القيام به في غير ظروفه المثلى، يرفع احتمال تدهور جودة المنتجات بشكل مبكر. فالحصاد أو الجني المتأخر يُعرّض المحاصيل للتقلبات المناخية ولآفات مختلفة[21]، مثل القوارض، ودودة الحبوب[22]. ويُضاف إلى ذلك أنّ نقص اليد العاملة خلال فترات الذروة في الحصاد قد يدفع بعض الفلاحين إلى تأخير الجني أو ترك جزء من محاصيلهم في الحقول[23].

إلى جانب ذلك، تُسهم محدودية عمليات الفرز والمعايرة (calibrage)أثناء الحصاد أو الجني في تراجع جودة المنتجات الموجهة للتسويق، ويزيد من نسب استبعادها في مراحل التحويل والتوزيع[24]. كما يؤدي استعمال أدوات ومعدات تقليدية أو متقادمة، واعتماد مدخلات محدودة الجودة، إلى رفع مستوى الخسائر عبر الحدّ من فعالية عمليات الجني ومن جودة الحفظ بعد الجني.

---

20 – جلسة إنصات إلى المعهد الوطني للبحث الزراعي، 11 دجنبر 2024

21 – جلسة إنصات إلى منظمة الأغذية و الزراعة(الفاو)،8 ماي 2024

22 – دودة الحبوب (وتُعرف باسم «البيرال») هي نوع من الآفات الحشرية التي تنتمي إلى فصيلتين من العثّ، هما الفرنشية(Pyralidae) والكرامبيدية (Crambidae) . وتُصنّف هذه الحشرات ضمن الآفات الزراعية الخطيرة، نظراً لما تُلحقه يرقاتها من أضرار جسيمة بالمحاصيل الزراعية، والمواد الغذائية المخزنة، والنباتات.

23 - Fresh Plaza, Agricultural labor shortage in Morocco: Growers sound the alarm, Friday, December 5, 2025, https://www.freshplaza.com/north-america/article/9738190/agricultural-labor-shortage-in-morocco-growers-sound-the-alarm/?utm_

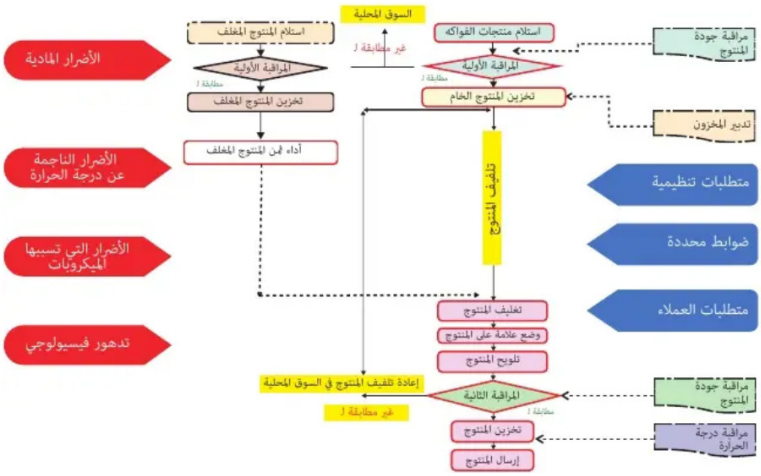
24 – جلسة إنصات إلى التعاونية الفلاحية المغربية بتارودانت (كوباك)، 28 غشت 2024

البنيات التحتية الخاصة بالتخزين والنقل

تُشكل محدودية وعدم ملاءمة البنيات التحتية والتكنولوجيات الخاصة بالتخزين والحفظ والنقل عائقاً رئيسياً أمام الحد من ضياع المواد الغذائية[25]. فطاقات التخزين، خصوصاً بالنسبة للحبوب، تظل محدودة، مما يُضعف القدرة على استيعاب فائض الإنتاج خلال مواسم الحصاد الوفيرة. وتطرح هذه الإشكالية أيضاً بالنسبة للمنتجات سريعة التلف، مثل الخضر والفواكه ومنتجات الحليب، التي تتطلب ظروفاً ملائمة للحفظ، بما في ذلك التوفر على غرف ووسائل نقل مجهزة بأنظمة تبريد.[26]

وفي المناطق القروية، يؤدي ضعف الولوج إلى هذه التجهيزات إلى تسارع تلف المنتجات قبل وصولها إلى الأسواق.

الرسم البياني رقم 1:الخسائر بعد الجني و دور محطات التكييف27



كما تحمل عمليات النقل والتخزين جملة من المخاطر، من بينها المراقبة غير الكافية لدرجات الحرارة ومستويات الرطوبة، واعتماد أساليب مناولة غير ملائمة، وتَعرض المواد الأولية للضغط أو التلف أثناء عمليات الشحن والتفريغ، إضافة إلى التأخير في عمليات النقل والتسليم.

عمليات التحويل و التوضيب

تُشكل مراحل التوضيب والتحويل والتصنيع مصدراً إضافيا لضياع المواد الغذائية، نتيجة عدة عوامل من بينها محدودية نجاعة مسارات الإنتاج، وحدوث تفاعلات تؤدي إلى الاسمرار الإنزيمي أو غير الإنزيمي[28]، وظهور تغيّرات ميكروبيولوجية، واستبعاد المنتجات التي لا تستوفي معايير الجودة أو المتطلبات الجمالية، إلى جانب اعتماد خطوط إنتاج غير ملائمة.

25 – جلسة إنصات إلى منظمة الأغذية و الزراعة(الفاو)،8 ماي 2024

26 – المصدر السابق

27 – الجمعية المغربية لملفيي الخضر والفواكه، ضمن رأي مجلس المنافسة حول وضعية المنافسة في أسواق الخضر والفواكه بالمغرب، ص 28

28 – يُعدّ الاسمرار الإنزيمي تفاعلاً كيميائيًا يحدث عند تعرّض بعض الفواكه والخضروات للهواء بعد تقطيعها أو تلف أنسجتها. وينجم هذا التفاعل عن نشاط إنزيمات تُعرف بـ«بوليفينول أوكسيداز» (Polyphenol Oxidases – PPO)، حيث تقوم بتحويل مركّبات البوليفينول (وهي مركّبات طبيعية موجودة في النباتات) إلى الميلانين، وهو صباغ بنيّ اللون .أما الاسمرار غير الإنزيمي، فهو ظاهرة كيميائية تؤدي إلى تغيّر في لون الأغذية نحو البني دون تدخل أي نشاط إنزيمي.

وتؤدي هذه العوامل مجتمعة إلى تراجع الإنتاج الصناعي وإلى انخفاض القيمة الغذائية للمنتجات النهائية، فضلاً عن احتمال إنتاج مواد غير مطابقة للمعايير الصحية المعمول بها، مما قد يشكّل خطراً على صحة المستهلكين[29].

الإكراهات الاقتصادية والتنظيمية

تُؤثر تقلبات أسعار المواد الفلاحية بشكل مباشر في تدبير المحاصيل، إذ قد تدفع الأسعار المنخفضة بعض الفلاحين إلى ترك جزء من إنتاجهم في الحقول، مما يرفع من مستوى الخسائر عند الإنتاج. كما تشير الدراسات الإقليمية والوطنية إلى أن غياب التدابير التحفيزية ذات الصلة والسياسات العمومية، التي تشجع على إعادة توزيع الفائض الغذائي أو تحويله، يحدّ من الاستخدام الأمثل للموارد الغذائية المتاحة[30]. ويشكل الطابع غير المهيكل لجزء كبير من شبكات التوزيع عائقاً أمام تتبع المنتجات وفعالية مسارات التسويق.[31]

وتُعدّ عدم كفاية البنيات التحتية الخاصة بتحويل المنتجات الغذائية عاملاً إضافيًا يحدّ من قدرة هذا القطاع على تثمين الفائض الفلاحي .كما أن الاعتماد على استيراد نسبة مهمة من المنتجات الغذائية المصنعة يحد من المنافذ الصناعية المتاحة للمنتجات الوطنية، ويؤدي إلى ارتفاع حجم الضياع. وأخيرًا، يحدّ ضعف التنسيق بين مختلف الفاعلين في السلسلة الغذائية من إمكانيات تطوير حلول ناجعة لإعادة التثمين، مثل بنوك التغذية ومسارات التبرع.

الإكراهات البيئية والمناخية

يمكن للظروف البيئية والمناخية أن تفاقم ظاهرة ضياع المواد الغذائية. فتوالي سنوات الجفاف، وندرة الموارد المائية، وارتفاع وتيرة موجات الحرارة، جميعها عوامل تؤثر في الإنتاج الفلاحي وتسرّع تدهور المواد سريعة التلف. كما قد يؤدّي عدم استعمال أنظمة السقي الفعّالة، إلى جانب الاستغلال المفرط للفرشات المائية، إلى الإضرار بجودة المحاصيل وإلى حدوث خسائر كبيرة[32].

ومن جهة أخرى، يمكن لضعف الولوج إلى تجهيزات التبريد الملائمة في بعض المناطق القروية أن يحد من القدرة على حفظ المنتجات، مما يسرّع وتيرة تلفها، خصوصاً خلال فترات الحرّ الشديد.

2. في ما يخص الهدر: ممارسات توزيع واستهلاك غير ناجعة في المراحل النهائية من سلسلة القيمة

يحدث الهدر الغذائي أساسًا في مرحلتي التوزيع والاستهلاك، ويرتبط في الغالب بسلوكيات غير ملائمة، وبممارسات تجارية تفتقر إلى النجاعة، و نقص في جهود التوعية الموجَّهة إلى عموم المستهلكين.

29 – جلسة إنصات إلى منظمة الأغذية و الزراعة(الفاو)، 8 ماي 2024.

30 – Mousa T. Y., Food Insecurity, Food Waste, and Food Redistribution among Arabic– Speaking Countries: A Systematic Review, Jordan Journal of Agricultural Sciences, Volume 18, No. 2 2022, https://doi.org/10.35516/jjas.v18i2.174 & Climate & Clean Air Coalition (CCAC), Maroc – Élaborer et mettre en œuvre une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire, 8 juillet 2025, https://www.ccacoalition.org/fr/calls–for–proposals/2025–calls–proposals–projects–advance–national–policy–and–mitigation–actions/morocco–develop–and–implement–strategy–reduce–food–waste?utm___source

31 – جلسة إنصات إلى الجامعة الوطنية لجمعيات المستهلك (FNAC)، 10 يوليوز 2024.

32 – مجلس المنافسة، رأي حول وضعية المنافسة في أسواق الخضر والفواكه بالمغرب، ص90

العادات الاستهلاكية والعوامل الثقافية

في المغرب، ترتبط بعض الممارسات الغذائية ارتباطًا وثيقًا بمجموعة من القيم الثقافية، مثل الكرم، و حسن الضيافة، و روح التقاسم، لاسيما في المناسبات العائلية، والأعياد الدينية، أو خلال شهر رمضان، حيث من المتعارف عليه إعداد وتقديم كميات وفيرة من الطعام.

وقد تؤدي وفرة الوجبات في هذه المناسبات أحيانا إلى فائض من المواد الغذائية يستدعي تدبيرًا ملائمًا للحدّ من الهدر. ويختلف حجم هذا الفائض باختلاف نوع المناسبة والممارسات والعادات المحلية، غير أنه يظلّ مرتبطا أساسًا بهذه المناسبات، ولا يعكس بالضرورة نمط الاستهلاك اليومي للأسر.

تخزين المواد الغذائية وتدبيرها على مستوى الأُسر وتجار التقسيط

أشار الفاعلون الذين جرى الإنصات إليهم[33] إلى أنّ الأسر والتجار بالتقسيط يعتمدون في كثير من الأحيان أساليب تخزين و تدبير غير ملائمة للمواد الغذائية. فضعف تنظيم المؤن المنزلية، وترك بعض المواد داخل أجهزة التبريد، أو فهم غير سليم لتاريخ الصلاحية، كلها عوامل تؤدي إلى التخلّص المبكر من مواد لا تزال قابلة للاستهلاك. كما يُسهم ضعف المعرفة بطرق الحفظ، وأساليب تثمين الفائض الغذائي في رفع مستويات الهدر.

العوامل الاقتصادية والممارسات التجارية

أشار الفاعلون الذين جرى الإنصات إليهم[34] إلى أنّ بعض الممارسات التجارية والديناميات الاقتصادية تُساهم بدورها في ظاهرة الهدر الغذائي. فاستراتيجيات البيع في المتاجر الكبرى، المرتكزة على وفرة العرض وكثرة العروض الترويجية، قد تدفع المستهلكين إلى اقتناء كميات تفوق حاجاتهم الفعلية، مما ينتج عنه فائض يتم التخلص منه ضمن النفايات المنزلية.

كما تُؤدي المعايير الجمالية للسوق، مثل متطلبات المعايرة (calibrage) وتفضيل المنتجات المتجانسة من حيث الشكل، أحيانًا إلى استبعاد مواد غذائية ما تزال صالحة للاستهلاك، لمجرّد اعتبارات جمالية ثانوية. ويُساهم هذا الانتقاء المفرط في الحدّ من تنوع العرض ويُفاقم الهدر منذ المراحل الأولى لسلسلة التوريد.

وأخيرًا، يؤكد الفاعلون الذين جرى الإنصات إليهم أنّ غياب آليات فعّالة لإعادة توزيع المنتجات غير المُباعة أو تحويلها يحدّ من إمكانية توجيهها نحو الجمعيات الخيرية أو نحو استخدامات بديلة، مما يسهم بدوره في هدر هذه الفوائض.

ظروف حفظ المواد الغذائية في الأسواق التقليدية

تُعرض المواد الغذائية في الأسواق التقليدية، سواء تلك المنتشرة داخل الأحياء أو الأسبوعية، في الغالب في فضاءات مفتوحة دون تجهيزات ملائمة تضمن سلامتها وجودتها، مما يجعلها عرضة للتلف بفعل الحرارة والرطوبة والغبار والتلوّث. ويُفضي هذا الوضع إلى تسجيل ضياع مهم، كما يمكن أن يشكل، في كثير من الأحيان، خطرا على صحة المستهلكين.

33 – جلسة إنصات إلى الجامعة الوطنية لجمعيات المستهلك (FNAC)، 10 يوليوز 2024.

34 – المصدر السابق

المؤطر رقم 2: دراسة مونوغرافية حول «الهدر الغذائي لدى الأسر بإقليم القنيطرة»[35]

المُخرجات الرئيسية:

- يُعدّ الخبز أكثر المواد الغذائية عُرضة للهدر، بمتوسط يبلغ حوالي 362 غرامًا لكل أسرة أسبوعياً، وهو ما يعكس ضعف التدبير المنزلي لهذه المادة، سواء على مستوى الاستهلاك أو التخزين.
- تُمثّل الخضر الطازجة، والسَلَطات، والخضر غير الطازجة نسبة مهمة من الهدر الغذائي، تصل إلى 22٪ و13٪ على التوالي.
- كلّما زاد حجم الأسرة (خمسة أفراد فأكثر)، ارتفع مستوى الهدر الغذائي.
- تميل الأسر ذات الدخل المرتفع والمستوى التعليمي العالي إلى هدر كميات أكبر من المواد الغذائية.
- غالبية المشاركين يقرون بالآثار الاقتصادية والبيئية للهدر الغذائي، لاسيما مساهمته في انبعاث الغازات الدفيئة و الخسائر المالية المصاحبة.

الاستشارة المواطنة على المنصّة الإلكترونية«أشارك» Ouchariko.ma

وفقًا لنتائج الاستبيان، تعود أبرز الأسباب المؤدية إلى رمي المواد الغذائية إلى :

- تغيّر المظهر أو الرائحة (25٪)؛
- تجاوز تاريخ الصلاحية (21٪)؛
- ضعف التخطيط للوجبات (16٪)؛
- شراء كميات كبيرة تفوق الحاجة (12٪)؛
- نقص المعارف المرتبطة بأساليب الحفظ (12٪)؛
- تفضيل استهلاك المواد الطازجة (8٪)؛
- انخفاض تكلفة المنتجات التي يتم رميها (4٪)

3. منظومة حكامة لا تُواكب بعد متطلبات الحد من ضياع وهدر المواد الغذائية

1.3. غياب إطار قانوني ملائم واستراتيجية وطنية منسجمة

على الرغم من تعدد النصوص التي يعبّئها الإطار المعياري الوطني لتقنين إنتاج الأغذية وتخزينها وتحويلها وتسويقها واستهلاكها، إلا أنّه لا يُخصّص أحكاماً صريحة أو مباشرة لمكافحة الضياع والهدر الغذائي. فالقانون الإطار رقم 99.12 بمثابة ميثاق وطني للبيئة والتنمية المستدامة[36] يضع عددا من المبادئ التي يتعين التقيد بها في إعداد السياسات والبرامج العمومية، من قبيل مبادئ الاحتراز والوقاية والمسؤولية، ويحدد التزامات المتدخلين فيما يتعلق بالإنتاج المستدام والتدبير المسؤول والاستهلاك

35 - Belfakira, et al. Household Food Waste in Morocco: An Exploratory Survey in the Province of Kenitra. Sustainability 2024, 16, 4474. https://doi.org/10.3390/su16114474

36 – الجريدة الرسمية، عدد 6240 ، بتاريخ 18 جمادى الأولى 1435 (20 مارس 2014)

العقلاني للموارد الطبيعية، لكنه ينص على مقتضيات تهم حصرا السلسلة الغذائية. وبالتالي، يبقى إدماج مكافحة ضياع وهدر المواد الغذائية رهيناً بمبادرات الفاعلين دون وجود إلزام قانوني واضح.

أما بالنسبة للقانون رقم 03.12 المتعلق بالهيئات بين مهنية للفلاحة والصيد البحري[37]، فإنه ينظم جوانب مرتبطة بالإنتاج والتوضيب والتحويل والتسويق من غير أن يمتد مجال تطبيقه ليغطي، بشكل صريح، العمليات التي من شأنها الحد من الضياع والهدر الغذائيين. هذا، وإذا كان القانون رقم 04.12 المتعلق بالتجميع الفلاحي[38] يهدف إلى تسهيل وتحسين عمليات تسويق المنتوجات الفلاحية، لا سيما من خلال التنظيم اللوجيستيكي وتنمية تقنيات التلفيف والتخزين وحفظ جودة المنتوج وغيرها، فإن ما يضعه من أدوات تقنية من شأنها أن تسهم في الحد من الضياع، لا تشكل إطارا مُلزِما للمجمعين المتدخلين في سلاسل جني وتسويق وتوزيع المواد الفلاحية.

وتتدخل نصوص قانونية أخرى لا تستهدف ظاهرة الضياع والهدر الغذائيين في جوهرها وانعكاساتها، منها القانون رقم 28.00 المتعلق بتدبير النفايات والتخلص منها كما تم تعديله لاحقا[39]، الذي يندرج ضمن مقاربة بيئية تركز أساساً على تصنيف النفايات الغذائية وعمليات التثمين بعد التخلص منها، بينما ينحصر دور القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتوجات الغذائية[40] في تنظيم مساطر التتبع والتصديق الصحي دون أن يتضمن آليات إجرائية لرصد الضياع أو الهدر أو قياسهما عبر مراحل السلسلة الغذائية. أما القانون رقم 18-18 الذي يقضي بتنظيم عمليات التبرعات من العموم وتوزيع المساعدات لأغراض خيرية[41]، فينص على أن تتوفر في التبرعات العينية شروط الصحة والسلامة المعمول بها في التخزين والتلفيف والنقل والتوزيع بما يضمن قابليتها للاستهلاك، غير أنه لا يربط ذلك بإلزامية تحويل فوائض المواد الغذائية إلى تبرعات أو إعادة توزيعها من خلال الجمعيات الخيرية.

ومن جهة أخرى، تُركّز السياسات العمومية ذات الصلة، ومن بينها إستراتيجية «الجيل الأخضر2020-2030»، على تحديث القطاع الفلاحي، والرفع من الإنتاجية، وتعزيز دينامية الصادرات. ورغم ما يوفّره هذا التوجّه من دعم للنمو الاقتصادي ومن إسهام في خلق فرص الشغل، فإنّ مسألة الحد من ضياع المواد الغذائية لا تحظى بتدابير خاصة، ولاسيما على مستوى السوق الداخلية. هذا، وإذا كانت المنتجات الموجهة للتصدير تستفيد من بنيات تحتية حديثة، وسلاسل لوجستيكية فعّالة، ومعايير جودة صارمة تحدّ من الخسائر إلى مستويات جد متدنية[42]؛ فإن المنتجات الموجهة للسوق المحلية تواجه قصورا في قدرات التخزين والنقل وفي مراقبة الجودة، الأمر الذي يرفع الخسائر إلى مستويات مرتفعة٪[43]. يُمكن أن ينتج عن هذا الوضع اختلال في تخصيص الموارد والاستثمارات، بما يجعل السوق الداخلية أكثر عرضة لأوجه القصور ولحجم أكبر من الخسائر، ويحدّ من توفر المنتجات الطازجة للمستهلك المحلي.

وإدراكًا منه لحجم هذه التحديات، يعتزم القطاع الحكومي المكلف بالفلاحة وضع جملة من التدابير الرامية إلى تعزيز تدبير ضياع المواد الغذائية على امتداد سلسلة القيمة الغذائية. كما أكد القطاع الحكومي المكلف بالتنمية المستدامة بأنه تم إدراج البعد المتعلق بمكافحة ضياع وهدر المواد الغذائية ضمن محاور النسخة المحيَّنة من الإستراتيجية الوطنية للتنمية المستدامة في أفق 2035.

37 - الجريدة الرسمية، عدد 6067 ، بتاريخ 3 رمضان 1433 (23 يوليو 2012)

38 - الجريدة الرسمية، عدد 6067 ، بتاريخ 3 رمضان 1433 (23 يوليو 2012)

39 - الجريدة الرسمية، عدد 6078 ، بتاريخ 11 شوال 1433) 30 أغسطس 2012(

40 - الجريدة الرسمية، عدد 5822، بتاريخ فاتح ربيع الآخر 1431 (18 مارس 2010(

41 - الجريدة الرسمية، عدد 7159، بتاريخ 16 جمادى الآخرة 1444 (9 يناير 2023)

42 - مجلس المنافسة، مرجع سابق.

43 - المرجع نفسه

أمّا على المستوى الاستراتيجي، فإن خطة التنمية المستدامة 2030، التي انضمّ إليها المغرب سنة 2015، تُدرج في هدفها 12.3 ضرورة خفض الهدر الغذائي والنفايات الغذائية بشكل ملموس عبر مختلف مراحل السلسلة الغذائية. ويتمثل هذا الهدف في تقليص الهدر على مستوى البيع بالتقسيط والاستهلاك بنسبة 50٪، فضلاً عن تقليص ضياع المواد الغذائية في مراحل الإنتاج والتوزيع، بحلول سنة 2030[44]. ويرتبط هذا الهدف بمؤشرين أساسيين: مؤشر فقد الأغذية (Food Loss Index) الذي يقيس الكميات المفقودة قبل مرحلة البيع بالتقسيط، ومؤشر هدر الأغذية (Food Waste Index) الذي يُقدِّر كمية الأغذية التي تم هدرها على مستوى الاستهلاك والتوزيع[45].

وفي هذا السياق، اعتمد المغرب منذ سنة 2016 إطاراً وطنياً حول «طرق الإنتاج والاستهلاك المستدامة»، انبثق عنه مخطط قطاعي حول «الفلاحة والتغذية المستدامة بدعم من الاتحاد الأوروبي ضمن برنامج «سويتش-ميد»(SWITCH-Med)[46]. وتعد الصناعات الغذائية من بين القطاعات التي شملها هذا البرنامج من خلال تمويل مشاريع نموذجية في مجال الاقتصاد الدائري، وذلك لتحفيز المقاولات الوطنية للانخراط والالتزام في مسار الإنتاج المستدام[47].

وتجدر الملاحظة أن التقرير الوطني المتعلق بتتبّع تنفيذ أهداف التنمية المستدامة[48] لا يقدم معطيات مرقمة حول تطوّر مؤشرات الإنجاز المتعلقة بضياع وهدر المواد الغذائية وفق الهدف 12.3، وشدد على أنه من بين التحديات الرئيسية ضرورة تطوير وإغناء البيانات الإحصائية المتعلقة بالنفايات والخسائر الغذائية[49]، وهو ما يعكس أنّ السياسات العمومية ذات الصلة لم تُدرِج بعدُ هذه المؤشرات ضمن أدوات القياس والتتبع المعتمدة لتقييم مستوى التقدم في بلوغ الأهداف التي تحددها خطة التنمية المستدامة.

وعليه، ففي غياب إطار استراتيجي وقانوني شامل وملزم وملائم، تظل مكافحة ضياع وهدر المواد الغذائية محصورة في تدخلات قطاعية محدودة أو مبادرات تنقصها الالتقائية، مما يحد من نجاعتها وأثرها على استدامة المنظومة الغذائية.

2.3. ضعف التنسيق بين القطاعات وقدرات مؤسساتية محدودة

ما يزال تدبير ضياع وهدر المواد الغذائية في المغرب يواجه تحديات بنيوية ذات صلة بالحكامة وبمستوى التنسيق بين مختلف القطاعات. فالمبادرات التي تضطلع بها مختلف القطاعات الحكومية والمؤسسات المعنية، تتسم، عموما، بالتشتت وغياب الالتقائية، مما يحدّ من فعاليتها ويحول دون بلورة حلول مندمجة. ويؤدي ضعف الانسجام والتكامل بين هذه التدخلات إلى عدم انسجام الأهداف، ويقلّص من الأثر العام للجهود المبذولة في هذا المجال[50].

كما يظل التنسيق بين الفاعلين العموميين والقطاع الخاص والمجتمع المدني غير كاف. فالمبادرات التي يطلقها القطاع الخاص، بما في ذلك مبادرات الهيئات بين المهنية الفلاحية، والتعاونيات، والموزعين،

---

44 – الأمم المتحدة، الجمعية العامة، خطة التنمية المستدامة لعام 2030، ص.30. انظر: https://docs.un.org/fr/a/res/70/1

45 – منظمة الأغذية والزراعة(الفاو)، بوابة البيانات الخاصة بمؤشرات أهداف التنمية المستدامة. انظر:
https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/fr

46 – انظر : – المندوبية السامية للتخطيط، الاستعراض الوطني الطوعي لإنجاز أهداف التنمية المستدامة، التقرير الوطني 2020، ص.74.
– المندوبية السامية للتخطيط، أهداف التنمية المستدامة بالمغرب في سياق جائحة كوفيد19-، التقرير الوطني 2021، ص.103.

47 – المصدر نفسه

48 – يلاحظ أن التقرير الوطني في نسختيه، 2020 و2021، لا يقدم أي معطيات في هذا الشأن.

49 – المندوبية السامية للتخطيط، أهداف التنمية المستدامة بالمغرب في سياق جائحة كوفيد19-، التقرير الوطني 2021، ص.105.

50 – جلسة إنصات إلى الجامعة الوطنية لجمعيات المستهلك (FNAC)، 10 يوليوز 2024.

نادرًا ما تُدرج ضمن البرامج الوطنية الموجهة إلى الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية. ويلاحظ، على سبيل المثال، أنّ العقود-البرامج المبرمة مع فروع الإنتاج الفلاحي لا تتضمن بنودًا خاصة بتدبير ضياع المواد الغذائية. وغالبا ما تتم مقاربة هذه الأبعاد عبر مبادرات ذات الصلة، مثل تثمين المنتجات أو تحديث الإنتاج الفلاحي[51].

ومن جهة أخرى، تبقى مساهمة الجماعات الترابية، على أهميتها في تدبير الأسواق المحلية وبنيات القرب والنفايات الغذائية، محدودة، في غياب إطار مؤسسي يضمن إشراك مختلف الفاعلين ويتيح توسيع نطاق المبادرات و بالتالي تطوير حلول شاملة وملائمة.

علاوة على ذلك، تظل القدرات المؤسساتية للجماعات الترابية غير كافية لتدبير المشاريع المخصصة للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية بكيفية فعّالة. وتسجل هذه الجماعات نقصا واضحا في الموارد البشرية والتقنية والمالية الضرورية لتنزيل مبادرات في هذا المجال، تندرج ضمن نطاق تدخلها.

الاستشارة المواطنة على المنصّة الإلكترونية«أشارك» Ouchariko.ma

يُشير المشاركات والمشاركين في الاستبيان إلى المتدخلين الرئيسيين في جهود الحد من الهدر الغذائي

- المستهلكون (22٪)؛
- السلطات العمومية (15٪)؛
- أصحاب المطاعم (15٪)؛
- المنتجون (13٪)؛
- المجتمع المدني (13٪)؛
- وسائل الإعلام (12٪)؛
- الموزّعون (8٪).

3.3. قصور في المعطيات و آليات تتبّع وتقييم ضياع وهدر المواد الغذائية

في المغرب، لا يزال البحث العلمي المتعلق بضياع وهدر المواد الغذائية محدودا وغير مُهيكلا. فالمعطيات المتوفرة تتسم بالتشتت، ويصدر مُعظمها عن منظمات دولية، مثل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) أو برنامج الأمم المتحدة للبيئة، الأمر الذي يحول دون وضع تشخيص وطني شامل. ويؤكد المعهد الوطني للبحث الزراعي في هذا الصدد على أهمية إجراء دراسات معمقة لقياس وتحليل حجم هذه الظاهرة اعتمادًا على معطيات موثوقة[52]. كما تُشكل محدودية الشراكات بين المؤسسات الأكاديمية والفاعلين العموميين والقطاع الخاص عائقًا أمام بلورة وتنزيل حلول مبتكرة.

وفي ظل غياب نظام وطني موحد لتجميع المعطيات وتحليلها، يظل تقييم حجم الضياع على مستوى كل حلقة من حلقات سلسلة القيمة الغذائية مهمة صعبة، بما يحدّ من القدرة على رصد النقاط الحرجة و

51 – جلسة إنصات إلى وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات، و إلى المعهد الوطني للبحث الزراعي، 11 دجنبر 2024

52 – ورشة علمية مع المعهد الوطني للبحث الزراعي ومعهد الحسن الثاني للزراعة والبيطرة، 25 شتنبر 2024.

بلورة تدابير قائمة على الاستهداف .وبشكل عام، يُفضي غياب آلية موحدة لتجميع المعطيات الصادرة عن مختلف المؤسسات إلى وجود مقاربات ومؤشرات غير منسجمة.

ويُضاف إلى ذلك أن آليات تتبّع وتقييم السياسات المتعلقة بضياع وهدر المواد الغذائية تعاني بدورها من غياب المعايير الموحدة، إذ إن افتقارها إلى مؤشرات مشتركة، وبروتوكولات تجميع متجانسة، ومرجعيات وطنية معتمدة، يجعل من الصعب تقييم الأثر الحقيقي للمبادرات. كما أنّ التقارير الدورية التي ترصد حجم الضياع، وأسبابه، أومسارات تطوره تظل نادرة، الأمر الذي يحدّ من قدرة صانعي القرار على تتبّع التقدم المُحرز، ومقارنة النتائج على امتداد الزمن، وتقويم السياسات العمومية[53].

ويبرز تشتّت المعطيات المرتبطة بضياع المواد الغذائية في المغرب بوضوح من خلال ما خلصت إليه لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الإسكوا)، إذ تؤكد محدودية المعلومات المتاحة في هذا المجال، واقتصارها على بعض حلقات السلسلة الغذائية، لا سيما الهدر المنزلي، في غياب إطار إحصائي منسجم[54]. ويؤدي غياب مؤشرات موحّدة ومشتركة بين القطاعات الوزارية المعنية، والوكالات العمومية، والمؤسسات الإحصائية، إلى تقليص إمكانية إجراء مقارنات وطنية قائمة على معطيات موثوقة، كما يحدّ من قدرة صانعي القرار على بلورة سياسات عمومية فعّالة تستند إلى أسس معرفية دقيقة[55].

4.3. ضعف التمويل المُهيكل المُوجَّه لتدبير ضياع وهدر المواد الغذائية

يشهد المغرب تنفيذ عدد من البرامج والتدابير الرامية إلى تأهيل سلاسل الإنتاج الفلاحي، والتي توفّر مواكبة تقنية وتمويلاً لمشاريع تُسهم، بشكل غير مباشر، في الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية، ولا سيما تلك المرتبطة بالتجميع الفلاحي، وتطوير قدرات التخزين ذي الجودة، والتحويل، وتثمين المنتجات، وتحسين نجاعة مسالك التسويق. غير أن هذه المبادرات تندرج ضمن أهداف أوسع نطاقًا، تشمل تطوير الإنتاج، وتحسين المداخيل، وتعزيز نجاعة وصمود السلاسل الفلاحية في مواجهة التغيرات المناخية. وفي هذا السياق، يظل من الصعب تحديد الموارد المالية والتقنية التي جرى تعبئتها فعليًا لمكافحة ضياع وهدر المواد الغذائية، كما يصعب تقييم أثرها الفعلي.

ومن جهة أخرى، يُلاحظ أن المبادرات الموجّهة للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية تعتمد، إلى حدّ كبير، على دعم المنظمات الدولية. ويُجسّد البرنامج الإقليمي سويتش ميد(*SwitchMed*)، الممول من طرف الاتحاد الأوروبي، هذا الواقع من خلال دعمه لعملية الانتقال نحو أنماط إنتاج واستهلاك مسؤولة بيئيًا.

53 – جلسة إنصات إلى وزارة الانتقال الطاقي والتنمية المستدامة، 18 دجنبر 2024.

54 - UNESCWA, Working paper- food loss in Morocco, 2022, p.7,

55 – المصدر السابق

المؤطر رقم 3: برنامج «سويتش مِد» مبادرات الحدّ من ضياع المواد الغذائية وتثمين المخلفات

يعتمد برنامج سويتش مِد (SwitcchMed) على ثلاثة مكوّنات رئيسية، تُركز إحداها أساسا على جانب العرض والتجريب، بهدف تعزيز القدرات الصناعية من خلال اعتماد منهجية «نقل التكنولوجيا السليمة بيئيًا.(TEST) «وقد طوّرت منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية هذه المنهجية، بما يتيح تقييم النماذج القابلة للتعميم وتقاسمها، مع تشجيع إدماجها على مستوى مختلف حلقات سلاسل القيمة القطاعية .وعلى سبيل المثال، يهدف برنامج «سويتش مِد-الاقتصاد الأزرق» (2022–2024)[56]، الذي تُشرف على تنسيقه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية بشراكة مع فاعلين محليين، إلى تسليط الضوء على المنافع المتأتية من قطاع الصيد البحري، وذلك من خلال تمويل مشاريع نموذجية تعنى بتثمين المخلفات، لاسيما عبر تحويلها إلى منتجات ذات قيمة مضافة مرتفعة، مثل المحللات البروتينية، والكولاجين، والببتيدات.

كما يوفّر برنامج «سويتش مِد» حاضنات موجهة للمشاريع الطموحة ذات الأثر البيئي، بما يسهم في إدماجها داخل السوق المحلية، كما هو الحال بالنسبة لبرنامج ريادة الأعمال الخضراء[57]. وقد جرى إطلاق هذا البرنامج بشراكة مع «مِد وايفز» (MedWaves) ومركز المقاولات الصغرى التضامنية (CTPES)، حيث يقدّم للمشاريع المُحتضنة دعمًا تقنيًا، ويساهم في تعزيز إشعاعها، فضلا عن تمكينها من إنشاء شبكات تتيح لها التواصل والانفتاح على المستثمرين والشركاء الاستراتيجيين.

وتُغطي المشاريع المدعومة في إطار هذا البرنامج مجموعة من المبادرات التي تسهم، بشكل مباشر أو غير مباشر، في الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية. إذ تنصبّ بعض التدخلات على تجميع المنتجات غير المُباعة وإعادة توجيهها، بما يسمح بتفادي إتلافها وتعزيز قنوات إعادة التوزيع. كما تستهدف تدخلات أخرى تثمين المخلفات والمنتجات الفلاحية الثانوية، ولا سيما عبر تحويلها إلى سماد عضوي، أو أعلاف، أو مواد حيوية المصدر، أو مكوّنات طبيعية موجّهة للصناعة الغذائية. ويدعم البرنامج كذلك تطوير حلول تكنولوجية لتحسين شروط الحفظ، مثل أنظمة التجفيف بالطاقة الشمسية التي تساهم في إطالة مدة صلاحية المنتجات الفلاحية. كما يشمل دعم مبادرات تستهدف الاستخدام الأمثل للموارد والحد من خسائر ما بعد الجني/الحصاد، من خلال إدراج أدوات رقمية واعتماد ممارسات فلاحية مستدامة[58].

وعلاوة على ذلك، وفي إطار سعيها إلى تحقيق أهداف أكثر شمولا، تُقدّم عدة وكالات للتعاون الثنائي والمتعدد الأطراف دعمها المالي لفائدة الالتزامات الوطنية المرتبطة بالبيئة والتدبير المستدام للموارد الطبيعية. وفي هذا السياق، تواصل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة تنزيل المرحلة الثانية (2023-2026) من برنامجها لدعم الحد من الهدر الغذائي في بعض مناطق الواحات، ولا سيما بجهة الرشيدية، وكلميم، وورزازات-تنغير، وزاكورة. ويهدف هذا المشروع، الذي رُصد له تمويل يناهز نصف مليون يورو، إلى تحسين دخل حوالي 3.300 فلاح محلي، نصفهم تقريبًا من النساء، وما يقارب 70 في المائة من فئة الشباب، وذلك من خلال تنويع الإنتاج عبر إحداث ثماني وحدات لتثمين المنتجات الفلاحية المرتبطة بسلاسل التمور والتفاح والتين.[59]

56 - SwitchMed. Business Case : Valorisation des déchets de poisson au Maroc. Barcelone : SwitchMed, février 2024. https://switchmed.eu/wp-content/uploads/202402//Buisness-case_Valorization-Fish-Waste-Morocco_FR.pdf

57 - SWITCHMED. Entrepreneuriat vert au Maroc – SwitchMed. 28 septembre 2022. https://switchmed.eu/fr/start-ups-entrepreneurs/entrepreneuriat-vert-maroc/

58 - الملحق رقم 4: قائمة المبادرات الموجهة للحد من ضياع وهدر المواد الغذائية وتثمين النفايات العضوية

59 - FAO. Appui à la réduction des pertes et gaspillages alimentaires de certaines filières agricoles dans les systèmes oasiens du Maroc – Phase II. Programme de coopération internationale, rubrique « Sécurité alimentaire », 2023-2026. Monaco : Gouvernement Princier – Coopération Internationale. https://cooperation.gouv.mc/projets/afrique-du-nord-mediterranee/maroc/appui-a-la-reduction-des-pertes-et-gaspillages-alimentaires-de-certaines-filieres-agricoles-dans-les-systemes-oasiens-du-maroc-phase-ii

غير أن هذا الاعتماد على الآليات الدولية يحدّ من استدامة المشاريع ومن قدرتها على التكيّف مع الحاجيات الخاصة للمجالات الترابية وللفاعلين المحليين، وهو ما قد يعرقل فرص تطوير حلول مندمجة بشكل كامل مع الخصوصيات الوطنية.

III. نحو مقاربة وطنية مندمجة وشاملة ومنصفة لجعل الحد من ضياع وهدر المواد الغذائية رافعة استراتيجية للاستدامة والسيادة الغذائية والقدرة على الصمود

بناء على هذا التشخيص، يعتبر المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي أن الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية يشكّل رهانًا أساسيًا ينبغي إدماجه في صُلب استراتيجية وطنية للأغذية المستدامة. وتستهدف هذه الاستراتيجية، إضافة إلى الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية، تعزيز السيادة والأمن الغذائيين، والحفاظ على الموارد الطبيعية، وترشيد واردات المواد والمدخلات الغذائية، فضلاً عن النهوض بنموذج غذائي أكثر استدامة وعدالة اجتماعية وقدرة على الصمود في وجه الأزمات، بما يراعي أنماط الاستهلاك لدى المواطنات والمواطنين.

وفي أفق تنزيل هذه الاستراتيجية، يقترح المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي وضع خطة عمل للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية، تُصاغ على نحو يسمح بإدماجها لاحقًا ضمن الاستراتيجية الوطنية المستقبلية للأغذية المستدامة. وترتكز هذه الخطة على مجموعة من التوصيات تتوزع إلى ستة محاور و تستند إلى قراءة متعددة الأبعاد للظاهرة المطروحة.

المبادئ التي ترتكز عليها مقاربة الحد من ضياع وهدر المواد الغذائية

تم تناول ظاهرة ضياع وهدر المواد الغذائية انطلاقا من منظور متكامل، يستثمر أدوات تحليلية متقاطعة، تُتيح الإحاطة الشاملة بهذه الظاهرة وبمختلف تعقيداتها، وتحديد التدخلات الأكثر ملاءمة.

تُعيد المقاربة القائمة على حقوق الإنسان وضع هذه الإشكالية ضمن إطار الحق في الغذاء والماء باعتبارهما حقين أساسيين. ويُتيح تحليل ظاهرة ضياع وهدر المواد الغذائية عبر سلسلة القيمة الغذائية الوقوف عند مصادر الضياع والهدر على امتداد مختلف مراحلها (من الإنتاج إلى الاستهلاك)، وتحديد الرافعات الخاصة بكل مرحلة.

وتكتسي المقاربة المرتكزة على الاقتصاد الدائري أهمية خاصة، لما توفره من إمكانات لتثمين الفائض الغذائي من المواد الغذائية والحد من الآثار البيئية، وخلق فرص سوسيو-اقتصادية، خصوصا لفائدة الفئات الهشة.

ومن جهة أخرى، يسهم التحليل السلوكي-السوسيولوجي في تسليط الضوء على العادات الاستهلاكية، والتمثلات الاجتماعية المرتبطة بالغذاء (لا سيما ما يتعلق بتواريخ انتهاء الصلاحية) والسلوكيات المُسببة للهدر، مما يتيح بلورة تدابير توعوية واستراتيجيات لتغيير السلوكيات بما يراعي الواقع الثقافي والاجتماعي ببلادنا.

وأخيرًا، يعد إدماج إشكالية ضياع وهدر المواد الغذائية ضمن أنظمة الحكامة رافعة حاسمة لضمان تدبير مستدام للموارد الطبيعية، من خلال إدراجها في السياسات البيئية والمناخية والاقتصادية. ويُسهم الحدّ من هذه الظاهرة في تعزيز القدرة على الصمود أمام التغيرات المناخية، والاستخدام الأمثل للموارد الطبيعية، ودعم الانتقال نحو اقتصاد دائري محفّز للابتكار و لفرص الشغل المستدامة.

وفي ضوء ما سبق، يرتكز المجلس في تحليله لهذه الظاهرة على مبدأين متكاملين وهما **الوقاية والتثمين**.

فالوقاية تمثل خطّ التدخل الأول، إذ تهدف إلى الحد من الضياع في المراحل الأولى من سلسلة القيمة، سواء عبر تقليص الفائض من المصدر، أو توجيهه لأغراض اجتماعية، أو تحويله إلى مواد صالحة للاستهلاك البشري.

أمّا التثمين، فيشكّل خيارًا ثانيًا عندما يتعذّر تفادي الضياع، ويقوم على استثمار الفائض من المواد الغذائية بطرق متعددة7، تشمل تحويله إلى علف للحيوانات، أو سماد عضوي، أو مادة أولية لإنتاج الطاقة، أو غيرها من أشكال التدوير ذات القيمة المضافة .

ويمكِّن العمل بهذين المبدَأين من ضمان تدبير أمثل للموارد الغذائية، والحدّ من البصمة البيئية الناجمة عن الهدر الغذائي.

المحور الأول: إرساء إطار حكامة ملائم للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية بكيفية ناجعة و منسقة

- **إشراك جميع القطاعات الحكومية المعنية في إعداد وتنفيذ خطة العمل المقترحة**، من خلال تحديد مؤشرات أداء دقيقة ووضع آلية فعّالة للتتبع. وفي هذا الإطار، يُوصى بتنظيم مناظرات وطنية من أجل تنسيق الجهود وتعزيز التزام مختلف الفاعلين.
- **إعداد قانون خاص بمكافحة ضياع وهدر المواد الغذائية**، يتضمن ما يلي:
  - حظر إتلاف أو التخلص من المواد الغذائية غير المُباعة، وتيسير إعادة توزيعها من خلال التبرع بها للجمعيات، ودور الأيتام، وبنوك التغذية.
  - تشجيع جني وجمع وتسويق المنتجات الفلاحية ذات الجودة المتوسطة.
  - توضيح وتوحيد ضوابط تاريخ صلاحية المنتجات الغذائية، من خلال التمييز بين عبارة «صالح للاستهلاك إلى غاية» المرتبطة بالسلامة الصحية، و«يُفضَّل استهلاكه قبل» المرتبطة بالجودة، مع إتاحة إمكانية تمديد مدة صلاحية المنتجات أو حذف بعض تواريخ الصلاحية غير الضرورية متى توافرت الشروط.
- **الإسراع باعتماد قانون-إطار حول الاقتصاد الدائري**، انسجاماً مع التوصيات الصادرة عن المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي في رأيه بشأن هذا الموضوع.
- **إدماج أهداف الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية في مختلف السياسات العمومية القطاعية**، خصوصا في مجالات: الفلاحة، والصناعات الغذائية، والصناعة والتجارة، والنقل واللوجستيك، والسياحة، والماء، والتنمية المستدامة والتغير المناخي، والتربية والتكوين والبحث العلمي، وحقوق الإنسان، إضافة إلى إدراجها في إطار ميثاق مثالية الإدارة، لاسيما على مستوى المرافق العمومية التي تقدم خدمات الإطعام كالمستشفيات والمدارس والمراكز الاجتماعية والمؤسسات السجنية.
- **إرساء آلية للحكامة**، ذات تركيبة متعددة تجمع بين القطاعات الحكومية المعنية، والقطاع الخاص، والمجتمع المدني، بهدف تنسيق التدخلات وضمان التقائية الجهود الموجهة للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية على جميع المستويات.

- **إحداث مرصد وطني لضياع وهدر المواد الغذائية**، تحت وصاية القطاع الحكومي المختص (الفلاحة أو التنمية المستدامة)، مع اعتماد حكامة تشاركية تشمل ممثلين عن القطاعات الحكومية المعنية، والقطاع الخاص، والأوساط الأكاديمية، والمجتمع المدني. وتُناط بهذا المرصد المهام التالية:
  - جمع وتوحيد وتحليل المعطيات المتعلقة بضياع وهدر المواد الغذائية عبر مختلف سلسلة القيمة الغذائية.
  - إعداد مؤشرات وطنية موحّدة، وملاءمتها مع المرجعيات الدولية، بما يتيح إمكانية المقارنة ويضمن اتساق المعطيات.
  - إصدار تقارير دورية، ولوحات قيادة وتحكم مُحيَّنة وتفاعلية، ومذكرات تحليلية ذات طابع استراتيجي تُسهم في تنوير القرار العمومي و توجيه الاستثمارات.
  - رصد النقاط الحرجة التي تُسجَّل فيها مستويات مرتفعة من الضياع أو الهدر، واقتراح التدابير التصحيحية الكفيلة بمعالجة الاختلالات، مراعيةً الخصوصيات المحلية.
- **وضع ميثاق وطني للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية**، يقوم على انخراط طوعي لقطاعات الفلاحة والصناعة والتجارة والسياحة، مع تحديد أهداف واضحة، واعتماد آلية فعّالة للتتبع، بما يضمن تنسيق الجهود والشفافية ونجاعة التدخلات على المستوى الوطني.

المحور الثاني: تطوير البنيات التحتية الخاصة بالتخزين والنقل والتحويل

- **تطوير بنيات تحتية لمكافحة ضياع وهدر المواد الغذائية** في المناطق الفلاحية ذات الإنتاجية المرتفعة، من خلال تعزيز قدرات التخزين والنقل الملائمة، ولا سيما عبر توفير منشآت تخزين عازلة للعوامل الخارجية، ومستودعات تبريد تعمل بالطاقة الشمسية، بما يضمن إطالة مدة حفظ المنتجات القابلة للتلف، والحدّ من خسائر بعد الجني/الحصاد. كما يُوصى بتعبئة شراكات بين القطاعين العام والخاص لتمويل هذا النوع من التجهيزات.
- **إحداث وحدات قرب لتحويل المنتجات الفلاحية**، بما في ذلك وحدات صغرى متنقلة على مستوى الجماعات، تُعنى بالمعالجة الفورية للمحاصيل وبتقليص حجم الخسائر. وتضطلع هذه الوحدات بما يلي:
  - تيسير تثمين المنتجات سريعة التلف محليا،
  - خلق فرص اقتصادية لفائدة النساء والشباب،
  - تعبئة آليات الدعم المتوفرة، بما في ذلك المبادرة الوطنية للتنمية البشرية وصناديق التمويل المناخي (الصناديق الخضراء)، لضمان استمرارية هذه الوحدات و سهولة الولوج إليها.
- **تشجيع المسالك القصيرة داخل سلاسل التسويق، وتعزيز تنظيم الأسواق** قصد الحدّ من تعدد الوسطاء، وتقليص الخسائر المرتبطة بالنقل واللوجستيك، بما ينعكس إيجابًا على دخل المنتجين.

المحور الثالث: مواكبة الفلاحين والتجار والمقاولات لاعتماد الممارسات الجيدة

- **وضع برامج تكوين مُلائمة لمختلف فئات الفلاحين**، تُراعي خصوصيات كل سلسلة إنتاج، وتتمحور حول الممارسات الفضلى المتعلقة بالجني والتخزين والنقل. ويتعيّن أن تزاوج هذه البرامج بين الابتكارات الحديثة والمعارف المحلية، وأن يُعهد بتنفيذها إلى مؤسسات متخصصة، مثل مراكز الإرشاد الفلاحي،

والفيدراليات والجمعيات المهنية، والمنظمات غير الحكومية، مع إشراك الجامعات ومراكز البحث، لضمان تعزيز القدرات التقنية للمنتجين، وتقليص حجم خسائر بعد الجني/الحصاد، وتحسين جودة المنتجات الموجَّهة إلى الأسواق.

- **تطوير برامج للدعم التقني والمالي**، مقرونة بتحفيزات ضريبية، لفائدة المقاولات الصغرى والمتوسطة، والوحدات الصناعية الصغرى والمتوسطة، والتعاونيات التي تعتمد ممارسات وحلول تكنولوجية تُسهم في الحد من ضياع وهدر المواد الغذائية، وتنخرط في عمليات توزيع التبرعات الغذائية.
- **إحداث منظومة وطنية لتعبئة ومَهْنَنة اليد العاملة الفلاحية**، تجمع بين المنصات المحلية للتشغيل الموسمي، وتكوينات متخصصة، و التدابير التحفيزية لدعم التشغيل، وخدمات المكننة الفلاحية الملائمة، لضمان توفّر اليد العاملة خلال فترات الجني، والحد من حجم خسائر بعد الجني/الحصاد.

المحور الرابع: توظيف التكنولوجيات والحلول المبتكرة للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية

- **إحداث منصات رقمية للتنسيق بين المنتجين والموزعين والجمعيات الخيرية**، ضمن استراتيجية «المغرب الرقمي 2030»، وبالشراكة مع القطاع الخاص والمجتمع المدني. وتتولى هذه المنصات تتبّع مسار المنتجات وسلامتها الصحية، تحت إشراف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، بموجب إطار تنظيمي ملائم.
- **تعبئة التكنولوجيات المتقدمة** كالذكاء الاصطناعي، والبيانات الضخمة، وتقنية سلسلة الكتل(البلوك تشين)، وأجهزة الاستشعار الذكية، لتطوير سلاسل القيمة الغذائية بهدف:
  - تحسين طرق الإنتاج وجمع المحاصيل والتوزيع للحد من ضياع المواد الغذائية؛
  - ضمان تتبّع مسار المنتجات الغذائية وجودتها وسلامتها الصحية؛
  - الرفع من فعالية تدبير المخزون وحركة التدفقات اللوجستيكية بشكل فوري؛
  - قياس وتتبّع فعالية إجراءات الحدّ من ضياع و هدر المواد الغذائية.
- **تطوير تطبيقات رقمية مخصّصة لتدبير المخزون**، وتتبّع مسار المنتجات، وإعادة توزيع السلع غير المُباعة، خاصة لفائدة شبكات التضامن والعمل الخيري.
- **تخصيص دعم مالي للحلول المواطنة الموجهة للحد من الهدر الغذائي**، من قبيل إطلاق مبادرة تضامنية محلية تقوم على تثبيت ثلَاجات مفتوحة للعموم، مُخصصة لاستقبال الفائض من المواد الغذائية لفائدة الفئات الهشة، إلى جانب تطوير تطبيقات رقمية موجهة لتنظيم عمليات التبرع الغذائي، بما يُسهم في دعم المبادرات المحلية ذات الأثر الاجتماعي الإيجابي.
- **تشجيع البحث التطبيقي والابتكار في مجالات التلفيف الذكي**، وتقنيات تتبع شروط حفظ و تثمين المنتجات ذات الجودة المتوسطة، عبر تعبئة المقاولات الناشئة، ومراكز البحث، والشراكات بين القطاعين العام والخاص، بغية تطوير حلول عملية ملائمة للخصوصيات القطاعية والمحلية وقابلة للتعميم على نطاق واسع.

المحور الخامس: تعزيز تثمين المنتجات الغذائية وتفعيل مبادئ الاقتصاد الدائري

- **توجيه مخلفات الفرز نحو سلاسل تحويل ذات قيمة مضافة عالية**، من أجل الحد من الهدر الغذائي، وخلق فرص اقتصادية جديدة، وتعزيز استدامة وربحية سلاسل القيمة الفلاحية.
- **تشجيع تثمين المنتجات غير المُباعة**، وذلك من خلال:
  - **تطوير حلول تُلائم خصوصيات كل سلسلة إنتاج محلية**، سواء عبر إعادة التدوير ذات القيمة المضافة (كالتجفيف وإنتاج مشتقات غذائية، وغيرها)، أو إنتاج الطاقة، أو تحويل هذه المنتجات إلى أعلاف حيوانية أو سماد عضوي.
  - **دعم ومواكبة المشاريع النموذجية في مجال الاقتصاد الدائري**، خاصة بالنسبة للتعاونيات القروية، قصد تجريب حلول محلية مبتكرة وتكييفها وتعميمها تدريجياً لتثمين المنتجات الغذائية متوسطة الجودة والمنتجات غير المُباعة.
  - **إحداث وحدات لتثمين المنتجات داخل المناطق الفلاحية الكبرى** للحدّ من حجم خسائر بعد الجني/الحصاد.
- **تشجيع المقاولات الفاعلة في مختلف حلقات السلسلة الغذائية على التبرع العيني** بالفوائض والمنتجات الغذائية المعرضة للضياع أو الهدر، طبقا لمقتضيات المدونة العامة للضرائب (المادة 10- باء- 2°) التي تتيح للمقاولات خصم تكاليف الهبات، بما فيها العينية، المقدَّمة لفائدة الجمعيات المعترف لها بصفة المنفعة العامة، وذلك بتوسيع التعريف بهذه الآلية الجبائية لدى المقاولات، وتبسيط المساطر المرتبطة بالاستفادة منها، وهو ما سيكون له أثر اقتصادي إيجابي على المقاولات المنخرطة في جهود الحد من الضياع والهدر الغذائيين، فضلا عن أثره الاجتماعي والبيئي.
- **تعزيز الانخراط المجتمعي** عبر إطلاق مبادرات محلية مثل مشاريع التسميد الجماعي، وجمع بقايا المحاصيل في الحقول (glanage)[60]، والمبادرات التضامنية لتبادل المواد الغذائية داخل الأحياء، بما يعزّز جهود الحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية على المستوى المحلي.

المحور السادس: التحسيس ونشر الممارسات الفضلى وإدماج مكافحة الهدر الغذائي في المنظومة التربوية

- **إطلاق حملات تحسيسية متعددة القنوات** (الإعلام، وشبكات التواصل الاجتماعي، والملصقات الإشهارية، والمساجد) موجّهة إلى مختلف حلقات القيمة الغذائية – من منتجين وموزعين ومهنيي المطاعِم ومستهلكين – بهدف ترسيخ ثقافة الحد من الهدر الغذائي.
- **إدراج مبادئ الاستهلاك المسؤول و ممارسات التسميد العضوي في المناهج الدراسية**، ابتداءً من التعليم الابتدائي.
- **تنظيم ورشات تطبيقية لفائدة الأسر والمهنيين** حول كيفية تدبير المواد الغذائية وإعادة استخدامها.
- **تكوين الموارد البشرية الجماعية**، لاسيما العاملون في أسواق الجملة، بشراكة مع الغرف الفلاحية و الجمعيات المحلية، قصد تعزيز قدراتهم وتوحيد جهود الحد من الهدر الغذائي على المستوى الترابي.

60 – التقاط المنتجات النباتية المتبقية في الحقول، بعد الحصاد/الجني، وتشمل المحاصيل المتساقطة أو التي لم تُقطف (glanage)

- **تعزيز قدرات الفدراليات المهنية والجمعيات**، لاسيما تلك النشيطة في مجالي حماية المستهلك والبيئة، لتصبح قنوات فعّالة لنشر الممارسات الكفيلة بالحد من ضياع وهدر المواد الغذائية داخل سلاسل القيمة ذات الصلة بمجالات تدخلها.
- **إحداث برامج للتكوين المستمر**، مصحوبة بدلائل عملية وأدوات تقنية خاصة بكل قطاع، لتمكين مختلف المتدخلين في سلسلة القيمة الغذائية من اعتماد ممارسات مستدامة والحدّ من الهدر الغذائي.
- **تعزيز التعاون الدولي** لتبادل الممارسات الفضلى وتعبئة الدعم التقني والمالي.
- **تشجيع انخراط الجماعات الترابية ومنظمات المجتمع المدني** في جهود التحسيس وتأطير مشاريع مجتمعية مستدامة للحدّ من الهدر الغذائي.

الملاحق

الملحق رقم 1 - لائحة أعضاء اللجنة الدائمة المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة

أحمد بابا عبان	عبد الرحيم كسيري
لالة نزهة العلوي	عبد الرحيم لعبايد (مقرر اللجنة)
محمد بنقدور (رئيس اللجنة)	عبد الله موقصيط
عبد الكريم بنشرقي	عبد الله متقي
خليل بنسامي	محمد رياض
بوشتى بوخالفة	مينة الرشاطي (مقررة الموضوع)
محمد بوجيدة	طارق السجلماسي
علي بوزعشان	منصف الزياني
نور الدين شهبوني	ابراهيم زيدوح (نائب رئيس اللجنة)
ألبير ساسون	كمال الدين فاهر
سيدي محمد كاوزي	ادريس اليزمي
ادريس الإيلالي	محمد بنعليلو
أمينة العمراني	أمينة بوعياش

الخبراء الذين واكبوا اللجنة

الخبراء الدائمون بالمجلس	محمد بهناسي – نورة بودينة – ياسمينة الدكالي
الخبيرة الدائمة المكلفة بالترجمة	نبيلة ضريف

الملحق رقم 2: لائحة الفاعلين الذين جرى الإنصات إليهم[61]

قطاعات وزارية	- وزارة التجارة و الصناعة - وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات - وزارة الانتقال الطاقي والتنمية المستدامة
مؤسسات عمومية	- المعهد الوطني للبحث الزراعي - معهد الحسن الثاني للزراعة والبيطرة
منظمات مهنية	- الفدراليات الوطنية (الفندقة، أرباب المطاعم، ممونو الحفلات) - الفدرالية الوطنية للصناعات الغذائية - فدرالية التجارة والخدمات - الفدرالية المغربية للتجارة الشبكية - الفدرالية الوطنية للمخابز والحلويات بالمغرب
جمعيات	- الجامعة الوطنية لجمعيات المستهلك (FNAC) - بنك التغذية
مقاولات و تعاونيات	- مجموعة لابل ڤي - التعاونية الفلاحية لتارودانت (كوباك) - «ريكول Rikoul» - «فوديلز Foodeals» - «فود آكت» FoodAct (فرنسا) - مقاولة ناشئة سويدية «Frigo solidaire»
منظمات دولية	- مكتب منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة في المغرب

61 - الترتيب حسب تاريخ جلسات الإنصات

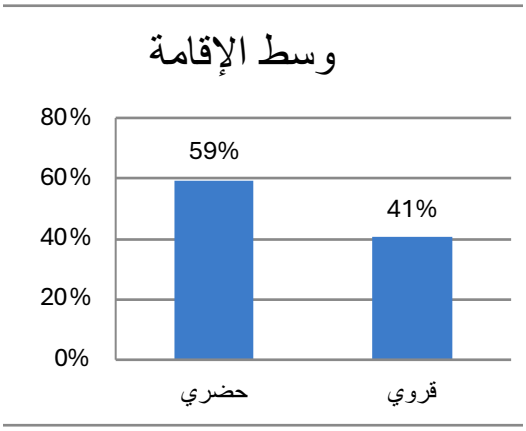
الملحق رقم 3: نتائج الاستشارة المواطنة التي تم إطلاقها عبر المنصة الرقمية «أشارك» حول الهدر الغذائي

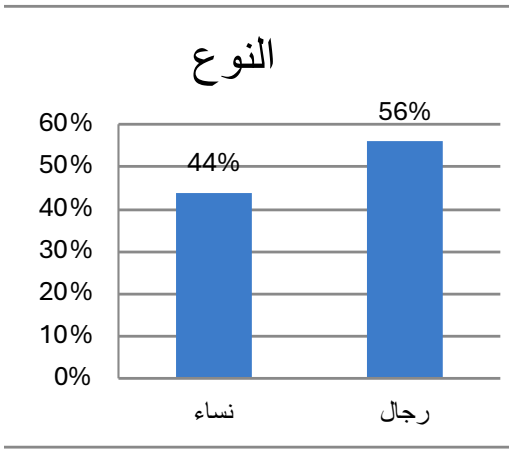
في إطار إعداد الإحالة الذاتية حول موضوع «ضياع وهدر المواد الغذائية بالمغرب: حجم الظاهرة ورهاناتها من أجل تدخل ناجع»، أطلق المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي استشارة مواطنة عبر منصته الرقمية «أُشَارِكُ»، وذلك خلال الفترة الممتدة من 7 إلى 28مارس 2025، لاستقاء تمثلات المواطنات والمواطنين حول الهدر الغذائي. وقد بلغ عدد المشاركات والمشاركين في هذه الاستشارة 1591 شخصا.

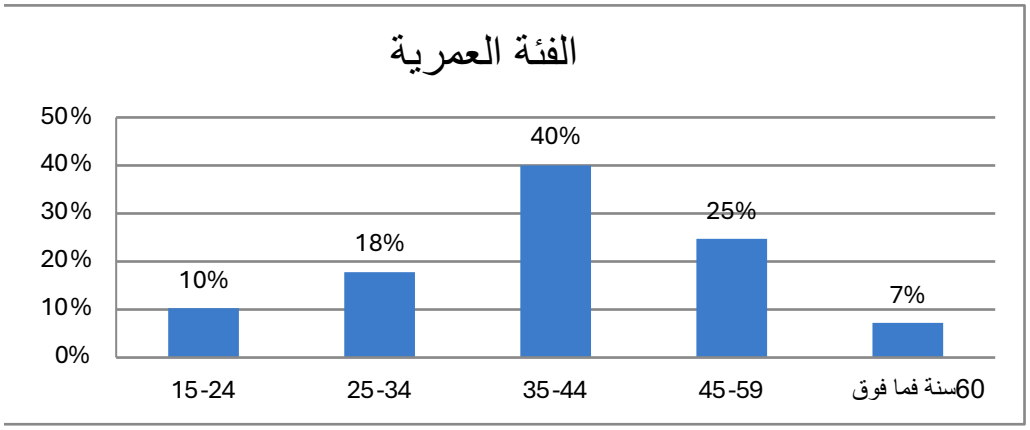
1. بروفايلات المشاركات والمشاركين

أظهرت المعطيات المرتبطة بالتوزيع الجغرافي أن غالبية المشاركين والمشاركات ينتمون إلى الوسط الحضري بنسبة 59٪ مقابل 41٪ من الوسط القروي. أما من حيث التوزيع حسب الجنس، تشكل نسبة الرجال الذين أجابوا على الاستبيان 56٪ في حين تشكل نسبة النساء 44٪.

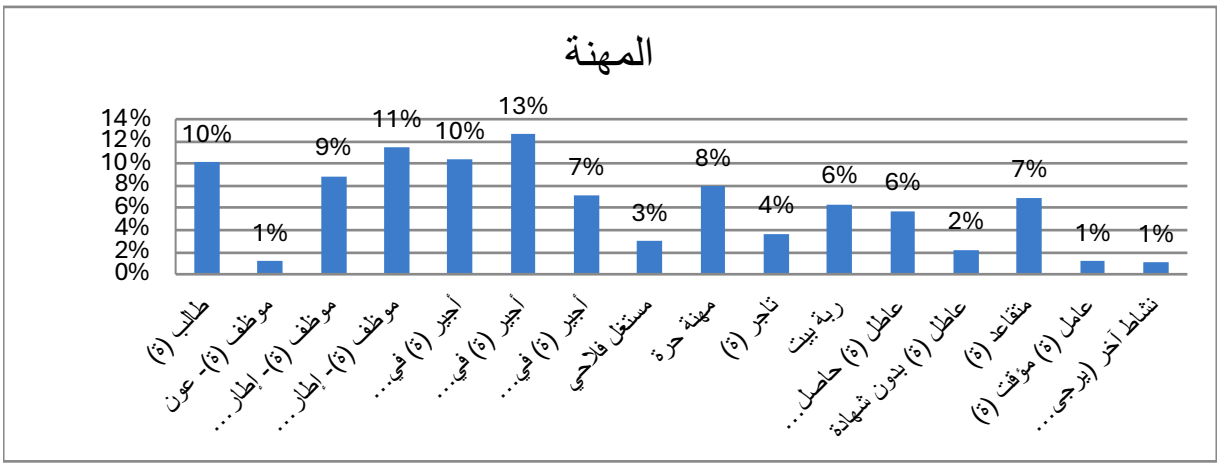
أما من حيث التركيبة العمرية، فتجدر الإشارة إلى ثلاث فئات عمرية أساسية: 35-44 سنة (40٪) و45-59 (25٪)، ثم 25-34 سنة (18٪) أما باقي المشاركين، فينتمون إلى الفئتين العمريتين 15-24 سنة (10٪) و60 سنة فما فوق (7٪).

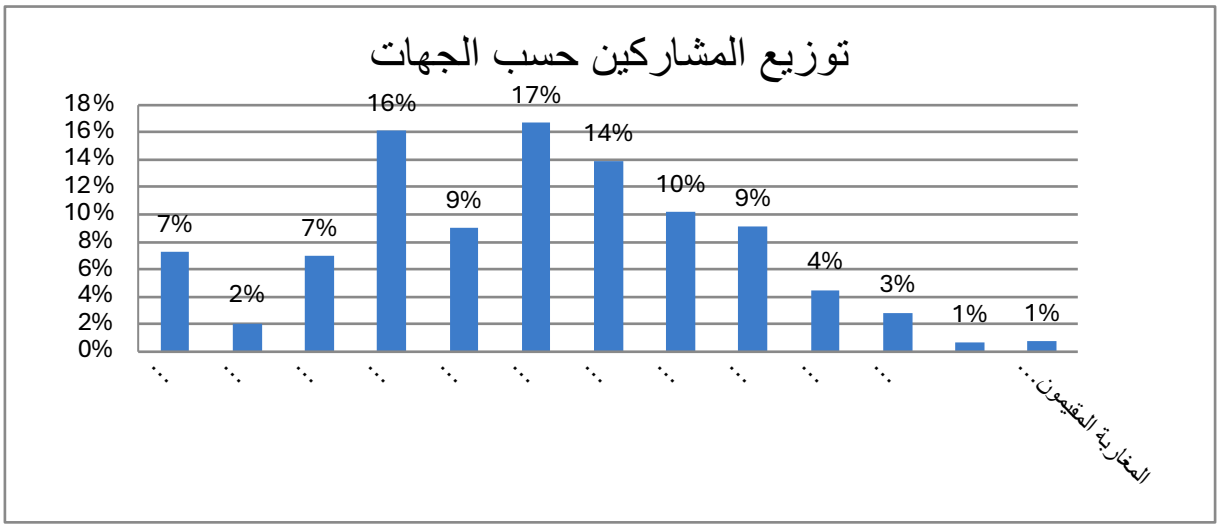






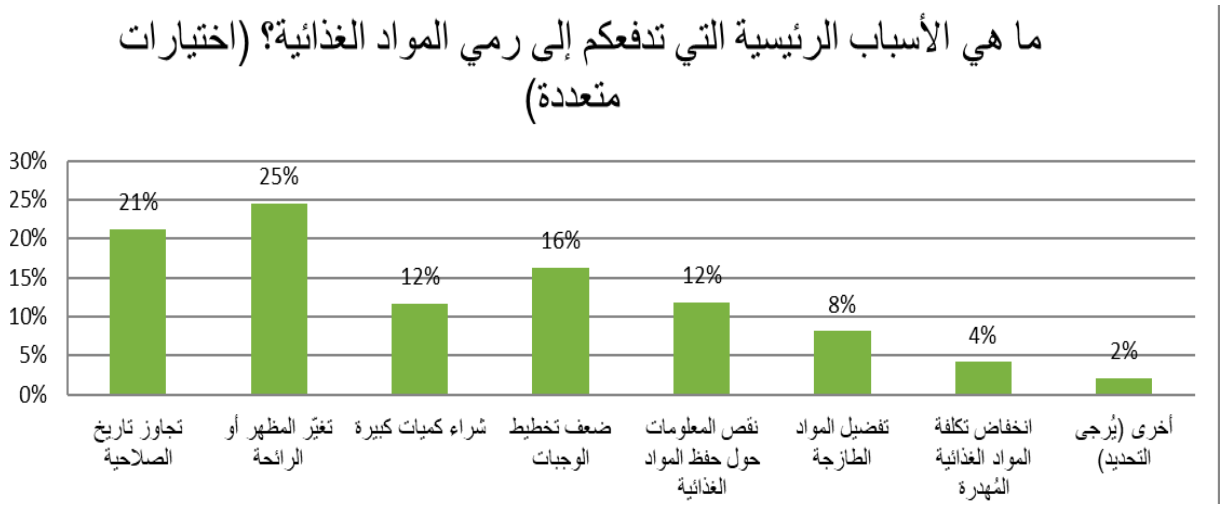
تنتمي غالبية المشاركات والمشاركين إلى فئة الأجراء (30٪)، تليهم فئة الموظفين في القطاع العام (22٪)، و الطلبة (10٪)، ثم فئة المهن الحرة (8٪).أما في ما يتعلق بتوزيع المشاركات والمشاركين حسب الجهات، يتضح أن ما يفوق النصف ينتمون إلى جهات الدار البيضاء-سطات (17٪)، والرباط-سلا-القنيطرة (16٪)، ومراكش-آسفي (14٪)، وهو ما يُبرز تمثيلية قوية للوسط الحضري في إطار هذه الاستشارة.



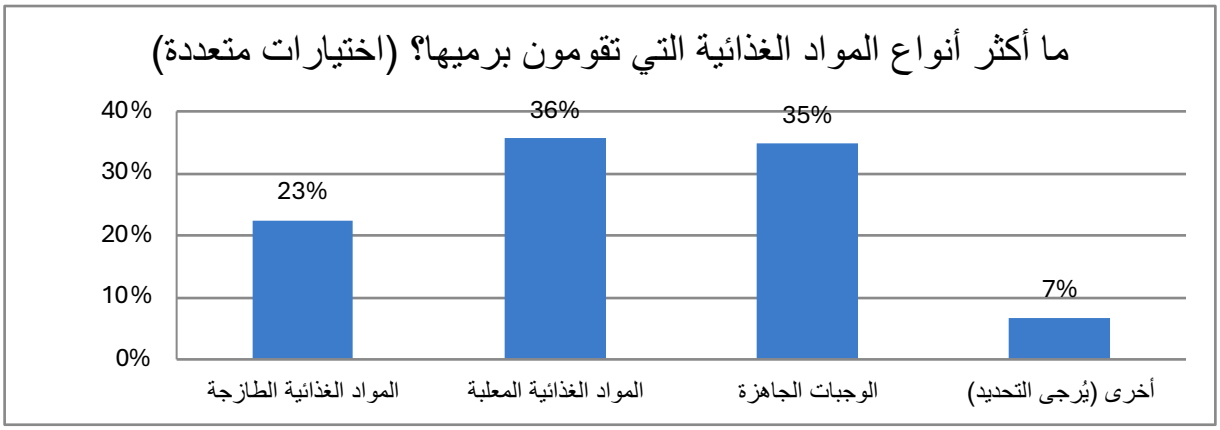


2. أبرز خلاصات الاستشارة المواطِنة

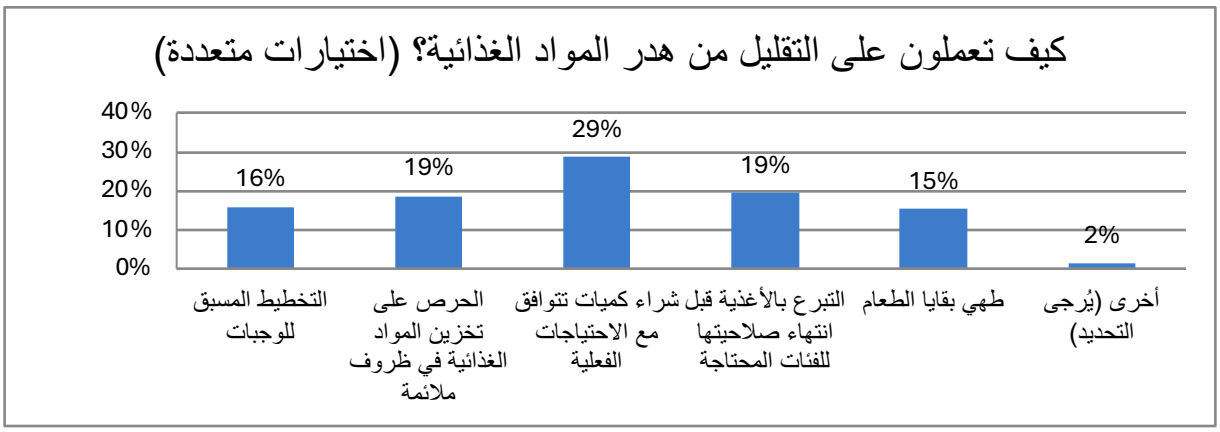
تُظهر نتائج الاستبيان أن أبرز الأسباب المؤدية إلى رمي المواد الغذائية تتوزع أساسًا بين اعتبارات مرتبطة بتغيّر مظهرها أو رائحتها (25٪)، وتجاوز تاريخ صلاحيتها (21٪). وتشمل الأسباب الأخرى نقص التخطيط المسبق للوجبات (16٪)، وشراء كميات تفوق الحاجة الفعلية (12٪)، ونقص المعرفة بطرق حفظ المواد الغذائية (12٪)، إلى جانب تفضيل المواد الغذائية الطازجة(8٪)، وانخفاض تكلفة المواد الغذائية ما يشجع على رميها.(4٪)



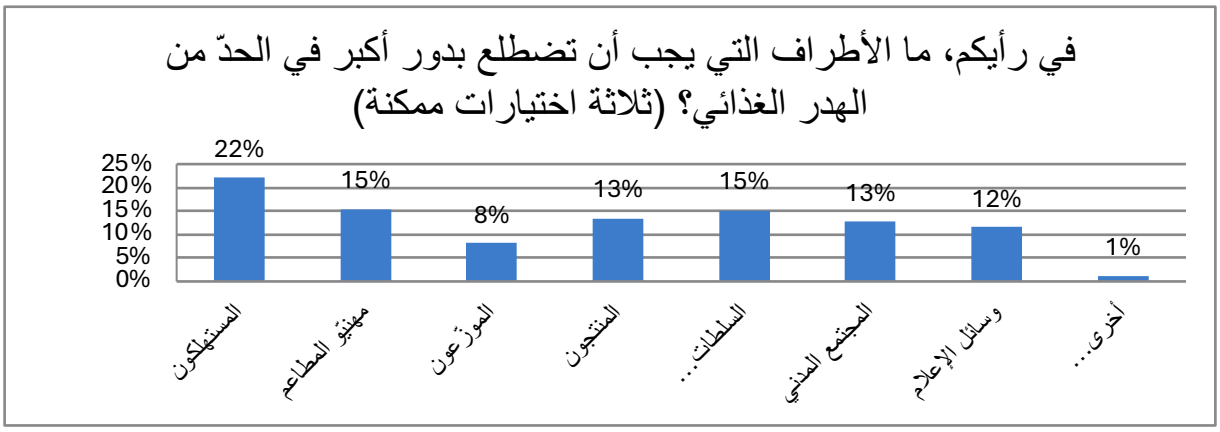
تُظهر إجابات المشاركات والمشاركين أن الهدر الغذائي يطال، بالدرجة الأولى، المنتجات المعلبة (36٪)، تليها الوجبات السريعة التحضير (35٪) .كما تُمثّل المواد الغذائية الطازجة، بدورها، نسبة مهمة من مجموع المنتجات التي يتم رميها (23٪).



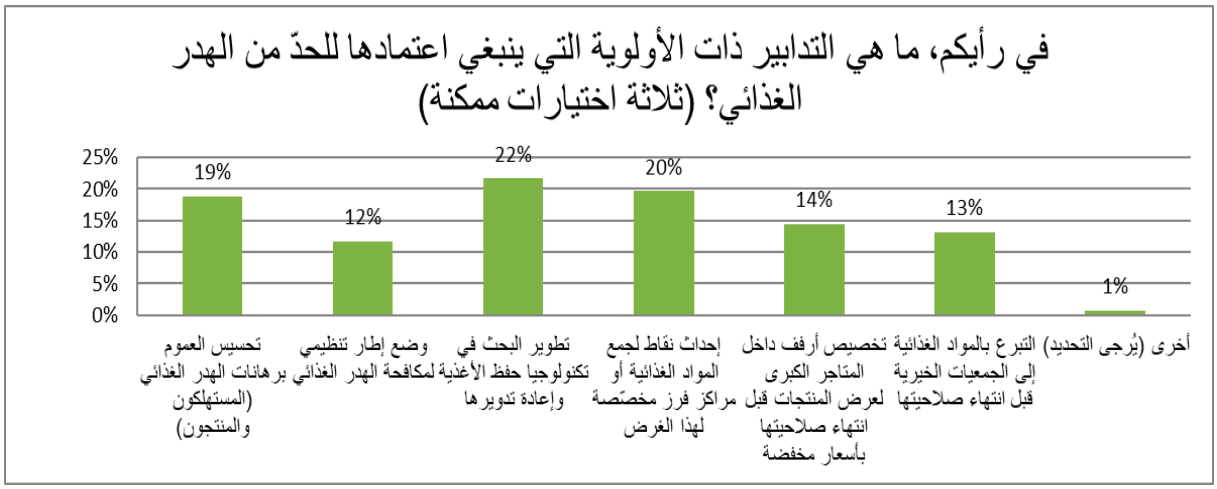
وفي ما يتعلق بالتدابير الكفيلة بالحد من الهدر الغذائي، يعتبر 29٪ من المشاركات والمشاركين أن شراء كميات تتناسب مع الاحتياجات الفعلية يُعدّ أساسيا في جهود الحد من الهدر الغذائي. كما يُشير 19٪ منهم إلى أهمية التبرع بالمواد الغذائية قبل انتهاء صلاحيتها لفائدة الأشخاص في وضعية هشاشة، إلى جانب الحرص على تخزين المواد الغذائية في ظروف ملائمة. كما يدعو 16٪ إلى التخطيط المسبق للوجبات، في حين يقترح 15٪ تثمين بقايا الطعام عبر إعادة طهيها.



في ما يتعلق بانخراط الفاعلين المعنيين بمكافحة الهدر الغذائي، يعتبر 22٪ من المشاركات والمشاركين أن تعزيز تعبئة المستهلكين يكتسي أهمية كبيرة، يليهم كل من القطاع العام وأرباب المطاعم بنسبة 15٪، ثم المنتجون والمجتمع المدني بنسبة 13٪ لكل فئة. كما تُبرز النتائج أهمية دور وسائل الإعلام (12٪) والموزعين (8٪) ضمن هذه المقاربة.



أما في ما يخص التدابير ذات الأولوية التي ينبغي اعتمادها للحد من الهدر الغذائي، يعتبر 22٪ من المشاركات والمشاركين أنه من الضروري تعزيز البحث في مجال تكنولوجيات حفظ المواد الغذائية وإعادة تدويرها. ويؤكد 20٪ أهمية إحداث نقاط للتجميع أو مراكز للفرز مخصصة لهذا الغرض، بينما يدعو 19٪ إلى تكثيف جهود توعية العموم، من مستهلكين ومنتجين، برهانات الهدر الغذائي. وفي السياق ذاته، يشجّع 14٪ على تخصيص أرفف داخل المتاجر الكبرى لمكافحة الهدر، تُعرض فيها المنتجات، التي شارف تاريخ صلاحيتها على الانتهاء، بأسعار مخفّضة. كما تمت الإشارة إلى تدابير أخرى، من بينها التبرع بالمواد الغذائية، التي شارف تاريخ صلاحيتها على الانتهاء، لفائدة الجمعيات الخيرية (13٪)، إلى جانب إعداد إطار تنظيمي خاص بمكافحة الهدر الغذائي (12٪).


في رأيكم، ما هي التدابير ذات الأولوية التي ينبغي اعتمادها للحدّ من الهدر الغذائي؟ (ثلاثة اختيارات ممكنة)
25%
20%
15%
10%
5%
0%
19%
12%
22%
20%
14%
13%
1%
تحسيس العموم بمخاطر الهدر الغذائي (المستهلكون والمنتجون)
وضع إطار تنظيمي لمكافحة الهدر الغذائي
تطوير البحث في تكنولوجيا حفظ الأغذية وإعادة تدويرها
إحداث نقاط لجمع المواد الغذائية أو مراكز فرز مخصّصة لهذا الغرض
تخصيص أرفف داخل المتاجر الكبرى لعرض المنتجات قبل انتهاء صلاحيتها بأسعار مخفضة
التبرع بالمواد الغذائية إلى الجمعيات الخيرية قبل انتهاء صلاحيتها
أخرى (يُرجى التحديد)

الملحق رقم 4: قائمة المبادرات الموجهة للحد من ضياع وهدر المواد الغذائية و تثمين النفايات العضوية

البرنامج		الأهداف/الأنشطة	التاريخ والمكان	التمويل	الشركاء الرئيسيون	الملاحظات
شراكة «سويتش ميد المغرب»						
سويتش ميد I – الخطة الوطنية الاطار للاستهلاك والإنتاج المستدامين(PAN-CPD)		تطوير خطة مندمجة (الصناعات الغذائية- وقطاع البناء) مقسمة إلى خطط قطاعية لدعم الانتقال إلى اقتصاد أخضر و دائري	وطنيا (2013-2018)	بتمويل من الاتحاد الأوروبي في إطار سويتش ميد – الاقتصاد الأزرق	برنامج الأمم المتحدة للبيئة منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية وزارة البيئة والتنمية المستدامة مركز النشاط الإقليمي للاستهلاك والإنتاج المستدامين	تندرج هذه الخطة ضمن نطاق الإجراءات التي تم إطلاقها من أجل تحقيق الهدف 12 من أهداف التنمية المستدامة، الخاص بالاستهلاك المسؤول، لاسيما الاستهلاك والإنتاج المستدامين (الغاية 12.1)
سويتش ميد – الاقتصاد الأزرق إطلاق مشروعين نموذجيين مرتبطين بصناعة تحويل الأسماك	إمكانات الابتكار في عمليات التجميد والحفظ	إنجاز عمليات افتحاص لكشف الأثر المحتمل لتحسين أساليب التجميد والتعليب وإنتاج دقيق السمك/زيت السمك	أكادير موقع التجربة النموذجية: CIBEL (مجمع بلحسن الصناعي) (2022-2024)		منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية عملية تدقيق لدى CIBEL، شركات متخصصة في التبريد، مقاولات مجمع بلحسن الصناعي	أظهرت نتائج المشروعين النموذجيين، اللذين تم تقديمهما خلال معرض «أليوتيس» بأكادير في فبراير 2023، الجدوى التقنية والقدرة على الاستدامة الاقتصادية. وقد بيّنت نتائجهما إمكانية تقليص البصمة المائية-الطاقية بما يقارب الثلث، إلى جانب تثمين حوالي 94٪ من نفايات الأسماك عبر تحويلها إلى منتجات ذات قيمة مضافة عالية، (المُحلّلات المائية، الكولاجين، الببتيدات).
	تثمين المنتجات الثانوية للأسماك	تثمين المنتجات الثانوية لصناعة تحويل الأسماك من خلال تحديد التدفقات ذات الأولوية (المواد الخام، المياه والطاقة) رصد مصادر الاختلال ونقص النجاعة قصد اقتراح مجموعة من البدائل الكفيلة بتحسين الأداء	أكادير (2022-2024)		منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية المعهد الوطني للبحث في الصيد البحري (INRH) PROCIDYS (خبير في العمليات التقنية الحيوية) خبراء دوليون	

سويتش ميد II دعم الفاعلين المنخرطين في التحول نحو الاقتصاد الدائري و ريادة الأعمال الخضراء (Switchers)	ENRD2–Engrais Bio	مساعدة الفلاحين على تحويل النفايات العضوية(مخلفات المنتجات الفلاحية والماشية) إلى طاقة متجددة تُستعمل في إنتاج الكهرباء والحرارة، إضافة إلى الأسمدة العضوية. ويُتيح هذا المشروع، على المدى المتوسط والطويل، إعادة استعمال نحو 155 طنًا من السماد العضوي سنويًا بجهة فاس–مكناس.	جهة فاس – مكناس (2018)	انطلق المشروع بفضل دعم برنامجي SwitchMed و-BigBoos ter، وأصبح اليوم يحقق مردودية اقتصادية.	أكثر من 10 شركاء	بالإضافة إلى الأثر البيئي، سيمكن هذا المشروع من إحداث 24 منصب شغل دائم على مدى عشر سنوات. ووفقا للمعطيات الواردة في بوابتها الرسمية، تساهم مؤسسةENRD2 حاليًا في إنجاز أزيد من 50 مشروعًا، كما تتواجد في20 مدينة، بشراكة مع أكثر من عشرة فاعلين.

سويتش ميد II دعم الفاعلين المنخرطين في التحول نحو الاقتصاد الدائري و ريادة الأعمال الخضراء (Switchers)	POMM'it	معالجة التفاح المتضرر جزئيًا من خلال إزالة الأجزاء التالفة، ثم تحويل الأجزاء الصالحة للاستعمال إلى خلّ وفق وصفة مغربية تقليدية (تعود لسنة1964).	ميدلت (2016)	المصدر الرئيسي للتمويل هو المبيعات	Enactus-(ENSAM) DARE-MCISE-L'Oréal (Event-The Future of-(Waste 2018 Danone-Adam Start-Entrepreneurship-(Challenge (UK	يتم تحويل التفاح في البداية إلى خلّ تفاح غذائي طبيعي وصافي بنسبة 100٪. وتتم هذه العملية وفق المعايير الوطنية المعتمدة لإنتاج خلّ التفاح. ثم يعبأ المنتج في قارورة زجاجية للحفاظ على خصائصه ومزاياه الصحية. في سنة 2017، اختير مشروع Pomm'it للمشاركة في المدرسة الصيفية العالمية لريادة الأعمال بشنغهاي.
	Green Gold Energy	تعويض الحطب بوقود حيوي صلب يُصنَّع انطلاقًا من النفايات العضوية، (مخلفات الزيتون، وتفل القهوة، ونشارة الخشب). وقد مكّن هذا المشروع من بيع 2 طن من كتل الوقود الحيوي المصنَّعة انطلاقًا من إعادة تدوير 2,5 طن من النفايات العضوية.	وزان، طنجة – الحسيمة (2015-2016)	حظي المشروع في بدايته بدعم شركائه الرئيسيين (Switch-Med، والمكتب الشريف للفوسفاط، و Enactus)، وأصبح اليوم مربحًا، مستندا إلى سعر تنافسي (1,5 درهم للكيلوغرام) ونمط بيع مباشر للمستهلك (B2C)	مؤسسة OCP- Enactus Morocco. Dare Inc Mercy Corps Green Lab Tanger كلية العلوم والتقنيات بطنجة	حاز المشروع على جائزة ICAF لسنة 2017 –في فئة «روّاد الأعمال الخضراء – الشبان» يمكن لهذه المبادرة الإسهام في تقليص انبعاثات الغازات الدفيئة بنسبة 50٪ في المغرب – (Switchers)
	Biodôme	إحداث وحدة بيوغاز جاهزة للتشغيل، تستعمل النفايات العضوية والفلاحية لتقليص التبعية الطاقية للاستغلاليات الفلاحية (تعويض غاز البوطان والغازوال)، وتوليد دخل إضافي عبر تسويق السماد العضوي. .	خريبكة، سطات (2013-2016)	انطلق المشروع بدعم من SwitchMed وGBI، ويعتمد اليوم على التمويل الذاتي، مع اقتراح سعر تجزئة لـ«بيودوم» يتجاوز 5 800 دولار	حاضنة الأعمال الخضراء (Green Business Incubator) جامعة الحسن الأول بسطات الحاضنة التكنولوجية MaroBtikar مازن (Cluster So-laire Masen)	تم ترشيح هذا المشروع لجوائز ICAF لسنة 2016، ضمن فئة رواد الأعمال الخضراء – النساء. وقد أصبحت Biodome تقدّم حاليًا خدمات في مجال الاستشارة.
	الفلاحة الإيكولوجية لتعزيز قدرة الفلاحة على الصمود	يتمثل الهدف الرئيسي لهذا البرنامج في النهوض بالفلاحة الإيكولوجية باعتبارها نموذجًا فلاحيًا مستدامًا، يراعي الحفاظ على الموارد الطبيعية .و يركز هذا البرنامج، ضمن أهدافه الخاصة، على الحفاظ على البذور الفلاحية المحلية وتثمينها، لاسيما القمح الإيمري الصغير، الذي تتولى اليوم زراعته عدة نساء متخصصات في إنتاج البذور.	جماعة كيسان، إقليم تاونات (2007-2018)		Terre et Humanisme (خبرة في الإيكولوجيا الزراعية) – هيئة الأمم المتحدة للمرأة – تعاونية أرياف كيسّان – تعاونية بني ورياغل	تشجّع هذه الممارسات الإيكولوجية على استخدام حلول طبيعية للتخزين (مستودعات محكمة الإغلاق، التجفيف، التحويل الحرفي) لضمان ظروف مثلى للحفاظ على المحاصيل بعد الجني. وقد نال هذا المشروع اعترافًا دوليًا بتتويجه ضمن جوائز ICAF 2016 في فئة روّاد الأعمال الخضراء – النساء.

	Biochar briquettes	تحويل النفايات الزراعية إلى قوالب الفحم الأخضر	أكادير (2015-2016)		شركة ناشئة BioChar Maroc محطة طاقة شمسية في المغرب	تم جمع 10 أطنان من المخلفات الفلاحية لإنتاج قوالب الفحم والأسمدة، مع إبرام شراكة تستهدف 50 طنًا. وعلى الرغم من الإمكانيات، فإن شركة Biochar الناشئة توقّفت عن مزاولة نشاطها.
سويتش ميد – ريادة الأعمال الخضراء دعم حاملي المشاريع المستدامة (Switchers)	Tadwir	إنتاج طلاءات إيكولوجية، وألواح عزل، ومواد فرش قابلة للتحلل، إلى جانب حطب للتدفئة وحبيبات وقود (Pellets) للمواقد، اعتمادًا على إعادة تدوير الورق المقوّى وتفل القهوة.	مختلف جهات المغرب، حسب الحاجة.	حاضنة Switch-Med) وإمكانية التمويل الذاتي من طرف حامل المشروع	– منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية – برنامج الأمم المتحدة للبيئة (MedWaves) –مركز المقاولات الصغرى التضامنية –منظمات الدعم المحلية الأخرى (على سبيل المثال: الجماعات الترابية و/أو المنظمات غير الحكومية المحلية) –الشركاء الصناعيون المحليون(على سبيل المثال :المكتب الشريف للفوسفاط	في سنة2022، جرى اختيار خمسة عشر مشروعًا مغربيًا للاستفادة من خدمة حاضنات الأعمال. ومن بين هذه المشاريع، تركز تسع مبادرات على مكافحة ضياع وهدر المواد الغذائية من خلال إعادة التدوير. وعلاوة على التمويل، يشمل هذا الدعم برامج تكوينية، و خدمات الإرشاد والمواكبة التقنية طيلة مرحلة احتضان المشروع (وتقدر مدتها في حدود ثمانية أشهر).
	CENTAGA	توفير خدمة وساطة فورية بين العرض والطلب، حتى لا تنتهي المواد غير المباعة لدى الموزعين إلى النفايات	مختلف جهات المغرب، حسب الحاجة.			
	FodderPalm	تحويل المنتجات الثانوية لنخيل التمر إلى أعلاف حيوانية، بما يساهم في تثمين البقايا العضوية والحدّ من ضياعها.				
	Mushroom	الحدّ من استغلال الغابات بالمغرب، التي يُستعمل خشبها للتدفئة التقليدية من خلال زراعة الفطر بطريقة بسيطة وفعالة تعتمد على مخلفات الصناعات الغذائية، وذلك في إطار مقاربة إيكولوجية.	مختلف جهات المغرب.			
	Eco-briquettes	إنتاج فحم الاحتراق من مخلفات الزيتون.	وزان			
	FES Compost	إنتاج أسمدة عضوية انطلاقًا من روث الحيوانات وبقايا تقليم النباتات والأشجار، بهدف تحسين خصوبة التربة وتغذيتها.	جهة فاس			
	Oldpharma	إعادة تدوير المخلفات النباتية لتصنيع مضافات وملونات غذائية، وزيت نباتي غني بفيتامين (E)، إضافة إلى الفحم النباتي المنشّط.	مختلف جهات المغرب، حسب الحاجة.			

	VGOLIVES	تثمين النفايات الصلبة الناجمة عن معاصر الزيتون (جفت الزيتون) لتصنيع منتجين، هما: الفحم المنشّط الذي يُستعمل في معالجة المياه، وفي مواد التجميل، والغرافيت الموجه لصناعة بطاريات الليثيوم.	مناطق إنتاج زيت الزيتون (مراكش، مكناس، إلخ)		
	Dryer and Solar Drying Project	تصنيع وتطوير مجففات ذكية تعمل بالطاقة الشمسية، بما يتيح تثمين منتجات غذائية جديدة عبر تقنيات التجفيف، (تجفيف الخضروات/التجفيف بالطاقة الشمسية)	مناطق مختلفة من المغرب، وغالبا قروية		
شراكات أخرى (منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة/تحالف المناخ والهواء النظيف التابع للأمم المتحدة)					
برنامج منظمة الأغذية والزراعة – المرحلة الأولى برنامج دعم للحد من ضياع المواد الغذائية (التمر، التين، التفاح) في منظومة الواحات بالمغرب (GCP/MOR/053/MNC) www.pertesalimentaires.org	تعزيز الأمن الغذائي وسبل العيش لدى صغار المنتجين ضمن منظومة الواحات بالمغرب، من خلال التنمية المستدامة لسلاسل القيمة المرتبطة بالتمور والتفاح والتين. الحدّ من الضياع والهدر ضمن هذه السلاسل في منظومة الواحات تسويق المنتجات ذات القيمة المضافة العالية.	أقاليم الراشيدية، كلميم، ورزازات–تنغير و زاكورة (2019–2022)		–منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة –الحكومة المغربية (قطاع الفلاحة) –الوكالة الوطنية لتنمية مناطق الواحات وشجر الأركان (ANDZOA)	يأتي هذا البرنامج امتدادًا لمشروع وطني أنجز خلال الفترة 2015–2017، استهدف دعم إعداد استراتيجية وطنية وخطة عمل للحد من ضياع المواد الغذائية في المغرب، سهرت على تنفيذه السلطات المختصة، بشراكة مع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) والمعهد الوطني للبحث الزراعي.
برنامج منظمة الأغذية والزراعة – المرحلة الثانية برنامج دعم للحد من ضياع و هدر المواد الغذائية في بعض السلاسل الفلاحية في منظومة الواحات بالمغرب	المساهمة في تحسين الأمن الغذائي لدى الفلاحة العائلية الصغيرة، وتعزيز الإدارة المستدامة للموارد الطبيعية في المغرب، من خلال: تنويع المنتجات والمنتجات الثانوية التي تغطي سلاسل التمر والتفاح والتين توسيع الأنشطة لتشمل مواقع وسلاسل أخرى بالشراكة مع مجموعات من النساء والشباب في مناطق واحات الراشيدية، وكلميم، ورزازات – وتنغير وزاكورة	وطنيا (واحات محددة) (2023–2026) الأهداف: 3,300 فلاح، 50٪ منهم نساء و70٪ من فئة الشباب؛ 8 وحدات لتثمين المنتجات الفلاحية	تمويل 500,000 يورو	– منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة – التعاون الإنمائي لإمارة موناكو	في إطار استمرارية المرحلة الأولى وتوسيعًا لنطاقها، ينسجم هذا المشروع مع الاستراتيجيات الوطنية الفلاحية (مخطط المغرب الأخضر – الدعامة الثانية واستراتيجية الجيل الأخضر 2020–2030)، إذ يستهدف الفلاحة الصغيرة لتحسين مداخيل الأسر، مع إرساء مقاربة تدمج الحفاظ على الموارد الطبيعية وتنويع الإنتاج.

مبادرات أخرى	الأهداف/الأنشطة	المكان والتاريخ	الشركاء الرئيسيون	الملاحظات
التدبير التشاركي للكتلة الحيوية http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Gestion-participative-de-la-biomasse?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%3D0%26dates%3D0%26query%3Dalimentaire%26offset%3D80	الحدّ من هدر المواد الغذائية والطاقية، مع تثمين مخلفات الأنشطة الفلاحية و الغابوية. تقليل إزالة الغابات والحدّ من تدهور التربة من خلال تثمين الكتلة الحيوية المتأتية من البساتين والممارسات الفلاحية الإيكولوجية.	طنجة، تطوان، الحسيمة (سلسلة جبال الريف، مواقع ابريكشة وبوهاشم). (2013–2015)	AFHTA (Association Fondation pour l'Humain, (Terroirs et Alternatives برنامج المنح الصغيرة لصندوق البيئة العالمية التابع لبرنامج الأمم المتحدة الإنمائي الوزارة المنتدبة المكلفة بالبيئة جماعة ابريكشة	يُجسّد هذا المشروع مقاربة قائمة على الاقتصاد الدائري، من خلال تثمين البقايا الفلاحية لإنتاج الحطب المتجدّد والسماد العضوي، من خلال الحدّ من ضياع المواد الغذائية بعد الحصاد باعتماد ممارسات فلاحية إيكولوجية، إلى جانب تحسين النجاعة الطاقية التي تحد من هدر الكتلة الحيوية والاعتماد على الخشب.
الوقود الحيوي المشتق من الزيوت المستعملة http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Biocarburant-a-base-d-huiles-usagees?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%3D0%26dates%3D0%26query%3Dalimentaire%26offset%3D70	إنتاج وقود الديزل الحيوي ومادة الغليسيرين من خلال تحويل الزيوت الغذائية المستعملة.	العيون، بوجدور، الداخلة (2015–2017)	مؤسسة البنك الشعبي المركز الجهوي للاستثمار في العيون الساقية الحمراء الجماعة القروية فم الواد	تثمين الزيوت الغذائية المستعملة، التي تُعَدّ من المخرجات الثانوية المرتبطة بالاستهلاك الغذائي.
تثمين الزيوت الغذائية المستعملة http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Valorisation-des-huiles-alimentaires-usagees?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%3D0%26dates%3D0%26query%-%3Dalimentaire%26offset	جمع الزيوت الغذائية المستعملة وتثمينها عبر تحويلها إلى وقود حيوي.	وطنيا (2014–2016)	Fondation OCP pour l'entrepreneuriat	يتم حاليا جمع الزيوت الغذائية من 50,000 أسرة، عبر شبكة تضم ألف وسيط(حرّاس المباني أو حرّاس الأحياء)
Food for change http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Food-For-Change?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%255B0%255D%3DOrganisations%2Bde%2Bla%2Bsoci%25C3%25A9t%25C3%25A9%2Bcivile%26dates%3D0%26query%3D%26offset%3D50	الحفاظ على البذور والحبوب وتوزيعها في إطار مخطط المغرب الأخضر.	جماعة أملن، تافراوت، إقليم تزنيت (2018–2019)	AIDECO Tafraou Convivum Slowfood Louz Tafraout	يُسهم هذا المشروع، من خلال حفظ البذور والحبوب وتوزيعها، في الحد من ضياع المنتجات الفلاحية و تعزيز الأمن الغذائي.

الحفاظ على غابات الأركان **http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Preservation-de-l-Argane-raie?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%255B0%255D%3DEntrepreneurs%2BVerts%2B-%2BJeunes%26tags%255B1%255D%3DEntrepreneurs%2BVerts%2B-%2BFemmes%26dates%3D0%26query%3D%26offset%3D40**	تثمين المادة الأولية(ثمار الأركان) من خلال اعتماد ممارسات مستدامة في عمليات الجني والتحويل. استخدام مخلفات تكسير النوى وتسويقها كمصدر طاقة بديل لفائدة الأفران التقليدية والحمّامات (كلفة تقل بخمس مرات مقارنة بالفحم والخشب)	إدمين،أكادير إداوتنان (2010–2016)	–مشروع الاقتصاد الدائري بجهة سوس–ماسة – الوكالة الوطنية لتنمية مناطق الواحات وشجر الأركان (ANDZOA) – المكتب الجهوي للاستثمار الفلاحي لسوس–ماسة (OR-MVASM) – المديرية الجهوية للفلاحة (DRA) –الفيدرالية البين مهنية المغربية للأركان (FIMARGANE) – مصالح المياه والغابات – جمعية المودة للشباب والتنمية المستدامة – جمعية بلد الاستقبال السياحي لإداوتنان –مؤسسة الجنوب	تشجع التعاونية المنخرطات على غرس شجرة الأركان، (مَقابلَ 250 درهماً عن كل عملية غرس)

الملحق رقم 5: نموذج عن ممارسات دولية فضلى و تجارب ناجحة

اعتمدت عدة دول استراتيجيات مبتكرة وبدرجات متفاوتة من الفعالية للحدّ من ضياع وهدر المواد الغذائية.

أوروبا: مبادرة «الثلاجات التضامنية»

- ظهرت شبكة «الثلاجات التضامنية» أولاً في فرنسا سنة 2017، قبل أن تنتشر في عدد من البلدان الأوروبية، خاصة في البلدان الاسكندنافية.
- تقوم المبادرة على مرافقة التجار في تثبيت ثلاجات في الفضاءات العمومية مخصّصة للسكان القاطنين في الأحياء المجاورة، من ضمنهم الأشخاص بدون مأوى، والطلبة، والمتقاعدون، والأسر متعددة الأفراد. وتوضع في هذه الثلاجات المنتجات غير المباعة خلال اليوم، أو بقايا الطعام التي لا تزال صالحة للاستهلاك وشارف تاريخ صلاحيتها على الانتهاء.
- يسهم هذا النوع من المبادرات في الحد من الهدر الغذائي وتقوية الروابط الاجتماعية بشكل خاص داخل الأحياء من خلال ترسيخ قيم التضامن والتقاسم.

فرنسا: إطار تشريعي متقدّم

- **إصدار قانون مُلزم للحد من الهدر الغذائي** (2016): يُلزم هذا القانون المتاجر الكبرى، التي تتجاوز مساحتها 400 متر مربع، بتسليم المواد الغذائية غير المباعة والصالحة للاستهلاك للجمعيات الخيرية، تحت طائلة غرامة قد تصل إلى 3750 يورو. ويهدف هذا الإجراء إلى تقليص حجم الهدر الغذائي من خلال تشجيع التبرعات الغذائية.
- **إصدار قانون يتعلق بتوازن العلاقات التجارية في القطاع الفلاحي وبالأنماط الغذائية السليمة والمستدامة** (2018): يعزّز هذا القانون جهود مكافحة الهدر الغذائي من خلال توسيع نطاق الالتزامات ليشمل المطاعم الجماعية وقطاع الصناعات الغذائية، مع حثّ هؤلاء الفاعلين على تبنّي تدابير للحد من ضياع المواد الغذائية، وتشجيع التبرع بالمواد الغذائية غير المُباعة التي لا تزال صالحة للاستهلاك.
- **إصدار قانون لمكافحة الهدر من أجل اقتصاد دائري** (2020): يهدف هذا القانون إلى تقليص الهدر الغذائي بنسبة 50٪ في قطاعي خدمات الإطعام الجماعي والتوزيع بحلول سنة 2025، ثم في مراحل الاستهلاك والإنتاج والتحويل والمطاعم التجارية بحلول 2030.
- **إطلاق حملات واسعة للتوعية والتحسيس في أوساط المستهلكين**

الدانمارك: نموذج قائم على الابتكار الاجتماعي

- إحداث متاجر متخصصة في بيع المواد الغذائية التي شارف تاريخ صلاحيتها على الانتهاء بأسعار مخفَّضة.
- تطوير منصات رقمية تربط بين المطاعم والمتاجر الكبرى والمستهلكين لإعادة توزيع الفائض من المواد الغذائية.
- تعبئة وسائل الإعلام والمجتمع المدني في جهود مكافحة الهدر الغذائي.
- **الأثر:** مكّنت هذه التدابير من تقليص الهدر الغذائي بنسبة 25٪ خلال عشر سنوات.

إسبانيا: تطوير الاقتصاد الدائري

- تحويل الفائض من المواد الغذائية إلى منتجات جديدة (عصائر، مربّى، أطعمة جاهزة).
- وضع تحفيزات ضريبية لفائدة المقاولات التي تعمل على تثمين المواد الغذائية غير المُباعة.
- تعزيز التعاون بين الفلاحين والبنوك الغذائية من أجل إعادة توزيع الفائض من المواد الغذائية.
- **الأثر:** مكّنت هذه التدابير من تحسين تدبير الفائض الفلاحي وتقليص الضياع ما بعد الجني/الحصاد.

كندا: مقاربة وطنية مُهيكَلة

- وضع خطةٌ وطنية للحد من الهدر الغذائي مع تخصيص تمويل لتنفيذها.
- تطوير منصات رقمية لتيسير الربط بين المنتجين والموزعين بهدف تصريف الفائض من المواد الغذائية.
- وضع آليات تحفيزية لتشجيع تحويل الفائض من المواد الغذائية وإعادة توزيعه.
- **الأثر:** مكّنت هذه التدابير من تحقيق نتائج ملموسة، تجلّت في التراجع التدريجي لمستوى الهدر الغذائي، إلى جانب دعم الصناعات في مجال التثمين.

سويسرا: البساتين الحضرية

- شهدت مدينة جنيف، منذ حوالي عشرين سنة، انطلاقة تدريجية لمشاريع البساتين الحضرية خصوصا في الأراضي غير المُستغلة، وتتخذ أشكالاً مُتعددة.
- تدعم جمعية «**جينيف كولتيف**» (Genève Cultive) مبادرات البستنة الحضرية التشاركية المفتوحة أمام العموم. وتمكّن هذه المبادرة سكان المدن من زراعة الخضر والفواكه بأنفسهم، مما يخفّض اعتمادهم على المنتجات التي قد تتعرض للهدر أثناء النقل والتوزيع.
- كما تُتيح هذه المبادرة إمكانية تدوير النفايات وتحويلها إلى سماد عضوي يغذي التربة.

مبادرات بعض المطاعم

رغم غياب إطار تشريعي أو سياسة وطنية تُلزم المستهلكين بدفعَ غرامة عند عدم تناول أطباقهم بالكامل، اعتمدت بعض المطاعم، خصوصاً التي تقدّم خدمة «البوفيه المفتوح»، إجراءات داخلية تحمّل الزبائن رسوماً إضافية تتراوح بين 1 و5 يورو في فرنسا وألمانيا. وتهدف هذه التدابير إلى توعية الزبائن بحجم الهدر وتشجيعهم على اختيار كميات تتناسب مع حاجاتهم.[62]

ويمكن للمغرب، مع مراعاة خصوصيّاته الاقتصادية والاجتماعية والثقافية والمحلية وإكراهاته البنيوية، أن يستلهم من هذه التجربة لصياغة حلول فعالة للحد من الهدر الغذائي.

62 - « Des restaurateurs chargent plus cher si vous ne finissez pas votre assiette ». https://www.24heures.ca/202305/10//des-restaurateurs-chargent-plus-cher-si-vous-ne-finissez-pas-votre-assiette

المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي

المجلس الاقتصادي والاجتماعي والبيئي

تقاطع زنقة المشمش وزنقة الدلبوت، قطاع 10، مجموعة 5
حي الريـــاض، 100 10 - الربـــاط،
الهاتف : 00 03 01 583 (0) 212+ الفاكس : 73 51 71 537 (0) 212+
البريد الإلكتروني : contact@cese.ma