

موجز عن خدمات البيع بالتجزئة والأغذية



تقدم الأطعمة البحرية * عددًا لا يحصى من الفرص لشركات البيع بالتجزئة وشركات الخدمات الغذائية للاستجابة لاهتمام المستهلك بالأطعمة الصحية التي يتم إنتاجها مع تطبيق التزامات بيئية واجتماعية قوية. يمكن لهذه الشركات تطوير منتجات غذائية بحرية متنوعة والترويج لها، ودعم سبل العيش العادلة لصالح ملايين البشر والمساعدة في إنشاء بيئات غذائية توفر خيارات صحية ومستدامة.

تشمل الأغذية البحرية الحيوانات المائية والنباتات والطحالب التي يتم استزراعها وصيداها من المياه العذبة والبيئات البحرية.

المناسبة يحدث فرقًا كبيرًا. كما أن الأطعمة البحرية تكمل وتعزز امتصاص العناصر الغذائية من النباتات، مما يوفر وجبات متوازنة ومغذية بشكل خاص.

3. تعد الجهات الفاعلة الصغيرة المستقلة بمثابة محرك نظم الأغذية البحرية ولكن غالبًا ما يتم إهمالها من قبل صانعي السياسات والأسواق. يمثل الإنتاج الصغير حوالي ٩٠٪ من الوظائف في مصائد الأسماك وتلثي جميع الأطعمة البحرية المستهلكة، مما يساهم في الاقتصادات المحلية والصحة المحلية. تتباين الجهات الفاعلة الصغيرة على نطاق واسع في أصولها وقدراتها ودرجة تخصصها والتحديات التي يواجهونها.

4. مثل القطاعات الأخرى، يعاني قطاع الغذاء البحري من عدم المساواة. توظف سلاسل القيمة الغذائية البحرية أعدادًا متساوية تقريبًا من الرجال والنساء، لكن تأثير أولئك الرجال والنساء وأرائهم ووصولهم إلى الفوائد غالبًا ما يكون غير متساوٍ إلى حد كبير. تستخدم بعض المصائد العمالة القسرية. غالبًا ما يقلل صناع السياسات والصناعة من أهمية ممارسات ومعارف وحقوق الشعوب الأصلية وصغار الصيادين التقليديين أو يغفلونها.



الحقائق الرئيسية والنتائج

1. تتمتع الأطعمة البحرية عمومًا ببصمة بيئية أقل من الأطعمة البرية من مصادر حيوانية، وهناك فرص لتحسين الأداء. الاستزراع المائي القائم على تسمين أنواع يشيع استزراعها -مثل سمك الشبوط "الكارب"، التراوت، السلمون، سمك السلور، وسمك البلطي - له آثار بيئية على قدم المساواة مع الدجاج الذي يعد المصدر الأرضي الأكثر كفاءة لإنتاج البروتين الحيواني. يمكن للمنتجين تقليل آثارهم البيئية من خلال تحسين الممارسات. الحد من استخدام الأعلاف والتحول إلى المدخلات التي لا تعتمد على إزالة الغابات، على سبيل المثال، يمكن أن يقلل انبعاثات ثاني أكسيد الكربون الناجمة عن الاستزراع المائي إلى النصف. نظرًا لوجود اختلافات كبيرة بين الأنظمة، فإن التحول إلى الأنواع الأقل تأثيرًا يمكن أن يؤدي أيضًا إلى مكاسب كبيرة. تنتج عن الاستزراع المائي غير القائم على التسمين انبعاثات ضئيلة بل ويمكنها أن تحسن جودة المياه - على سبيل المثال، تربية ذوات الصدفتين والأعشاب البحرية. تمثل انبعاثات ثاني أكسيد الكربون الناجمة عن صيد سمك الرنجة ربع الانبعاثات الناجمة عن صيد السمك المفطح.

2. معظم الأطعمة البحرية غنية بالبروتين والعناصر الغذائية الأساسية الأخرى، بما في ذلك فيتامين أ وفيتامين ب ١٢ والكالسيوم واليود والحديد والزنك وأحماض أوميغا ٣ الدهنية. كثير من هذه العناصر الغذائية لديها تركيزات أعلى من التركيزات الموجودة في الدجاج ولحم البقر ولحم الخنزير. لذلك يمكن أن تلعب الأطعمة البحرية دورًا حيويًا في ضمان حصول الناس على العناصر الغذائية التي يحتاجونها وتقليل حدوث الأمراض المرتبطة بالنظام الغذائي. ليست كل الأطعمة البحرية هي نفسها، ولكن: توفر الأسماك الصغيرة التي تعيش بالقرب من السطح، على سبيل المثال، ما يقرب من ثمانين ضعفًا أكثر من الحديد، وخمس ضعفًا أكثر من أحماض أوميغا ٣ الدهنية وأربع ضعفًا أكثر من فيتامين ب-١٢ مقارنةً بأسماك البلطي. لذلك، فإن بيع الأسماك



الإجراءات العملية الموصى بها

تقوم جميع الجهات الفاعلة - الحكومات والقطاع الخاص والمجتمع المدني - بأدوار على مستويات متعددة، تتراوح تلك الأدوار بداية من المبادرات المحلية ووصولاً إلى الاتفاقيات الدولية. قد تأخذ مجالات خدمات بيع التجزئة والأغذية البحرية الإجراءات التالية في الاعتبار لتحقيق الاستفادة من إمكانات الأغذية البحرية:

1. تبني رؤية طموحة للمسؤولية الاجتماعية والبيئية.

توفر الأطعمة البحرية إمكانات هائلة لتلبية طلب المستهلكين والمواطنين على الأطعمة التي تحسن الصحة وتعزز الاستدامة البيئية والاجتماعية. يمكن للالتزامات بالاستدامة البيئية أن تدفع عجلة التقدم من خلال المطالبة بأفضل الممارسات في الإنتاج وتحويل الاستهلاك إلى الأنواع الأقل تأثيراً. يجب أن تشمل الالتزامات بالاستدامة الاجتماعية حقوق الإنسان وأن تدعم صغار المنتجين المتنوعين الذين يشكلون جوهر هذا النظام.

2. تبني تنوع الأطعمة البحرية.

يوفر الحصول على مجموعة متنوعة من الأطعمة البحرية تغذية أفضل للعلاء، ويدعم الجهات الفاعلة صغيرة الحجم ويحسن مرونة النظم الغذائية. يمكن للشركات تقديم مجموعة واسعة من الأطعمة البحرية التي تشمل على مجموعات مختلفة من العناصر الغذائية، ويتم الحصول عليها من منتجين متنوعين.

3. تهيئة بيئات غذائية تشجع المستهلكين على اتخاذ المزيد من الخيارات

المستدامة والغنية بالعناصر الغذائية.

يوفر إشراك المستهلكين في نقاط البيع فرصة فريدة لتوسيع وعيهم بخيارات الأغذية البحرية وفرص الاستفادة خيارات تكون أفضل من حيث الصحة والاستدامة. توفر معايير الاعتماد الوضوح وضمان الاستدامة في سلاسل التوريد. يمكن للشركات أن تعرض أنواعاً ذات تأثير بيئي أقل وثراء أكبر بالعناصر الغذائية، مثل بلح البحر والرنجة، ويكون مصدر الحصول عليها من المنتجين الذين يستخدمون معدات وأنظمة إنتاج ذات تأثير أقل. يمكن للمتاجر والمطاعم أيضاً دفع المستهلكين نحو استخدام خيارات أفضل من خلال عرض خيارات أفضل على أرففهم أو قوائمهم، وإضافة ملصقات للتغذية والاستدامة واتخاذ قرار بعدم بيع المنتجات الأشد ضرراً.

4. تطوير منتجات جديدة.

لا تشمل العديد من أنظمة التغذية على الأطعمة البحرية الأفضل من حيث الصحة والاستدامة. تنفيذ الابتكارات في المعالجة والتحضير للمساعدة في جعل هذه الخيارات أكثر جاذبية وملاءمة يمكن أن تزيد من استهلاكها. في بعض الأماكن، يمكن لإحياء التقاليد المحلية المفقودة إعادة تقديم الأطعمة الصحية ذات الأهمية الثقافية القوية.

5. زيادة التوريد من صغار المنتجين

عند الاستعانة بمصادر التوريد من مصائد الأسماك الصغيرة والجهات الفاعلة في مجال الاستزراع المائي، فإن الجهات الفاعلة في مجال الخدمات الغذائية وتجارة التجزئة لديها فرصة لمواءمة مصادر التوريد مع اهتمامات المستهلكين في المنتجات العادلة والمستدامة والقابلة للتخزين. يمكن لبائعي التجزئة الحصول على مصادر التوريد من القوارب الصغيرة التي تصطاد الأسماك في المياه المحلية وإخبار عملائهم بذلك. ويمكنهم العمل مع، أو المساعدة في تطوير، المجموعات التي تجمع بين الصيادين الفرديين ومزارعي الأسماك في روابط تعاونية. يمكنهم استخدام سياسات التوريد ومواصفات الشراء لدعم تطوير المهارات والمعرفة والحقوق والموارد اللازمة لتمكين الموردين المتنوعين من تلبية طلب السوق على الأطعمة البحرية المستدامة والغنية بالعناصر الغذائية.

6. العمل مع الشركاء للمساعدة على إحداث التحوّل القطاع والسياسات

التي تحكّمه.

العمل مع المجتمع المدني والحكومة وشركاء سلسلة القيمة وشركات البيع بالتجزئة والخدمات الغذائية التي تستطيع أن تظهر ريادتها من خلال مشاركة البيانات مع الحكومات والمجتمع المدني لتسهيل الشفافية وتحسين الإدارة؛ وتطبيق معايير أكثر صرامة لقياس التقدم المحرز، مثل محاسبة التكاليف الحقيقية؛ والمشاركة في شراكات بين القطاعين العام والخاص مثل برامج الغذاء المدرسية لزيادة فرص الحصول على تغذية ميسورة التكلفة.

تتألف مبادرة Blue Food Assessment من مئة عالم من أكثر من 25 مؤسسة في مختلف أنحاء العالم. وأبرز المؤسسات العلمية المشاركة فيها مركز Stockholm Resilience Centre (مركز ستوكهولم لدراسات تعزيز القدرة على التكيف) التابع لجامعة ستوكهولم (Stockholm University) ومركز Center for Ocean Solutions (مركز دراسات حلول المحيطات) ومركز Center on Food Security and the Environment (مركز دراسات الأمن الغذائي والبيئية) التابعان لجامعة ستانفورد (Stanford University) أما الشريك المؤثر البرز فهو مشروع EAT.