روز جهانی غذا و ضایعات مواد غذایی

شعار رسمی روز جهانی غذا در سال ۲۰۲۶، **Innovate today. Nourish tomorrow نوآوری امروز، تغذیه فردا** نامگذاری شده است. مفهوم اصلی شعارتصمیم‌ها و نوآوری‌هایی که امروز در حوزه غذا و تغذیه ایجاد می‌کنیم، تعیین‌کننده سلامت، امنیت غذایی و کیفیت تغذیه نسل‌های آینده خواهد بود.

نوآوری در امروز یعنی برای حل چالش‌های کنونی نظام‌های غذایی، نباید صرفاً به روش‌های گذشته اکتفا کرد؛ بلکه باید از علم، فناوری، پژوهش، ایده‌های نو، سیاست‌گذاری‌های جدید، آموزش، کسب‌وکارهای نوآورانه و حتی دانش و تجارب سنتی استفاده کرد. فائو تأکید می‌کند که نوآوری الزاماً به معنای فناوری پیشرفته نیست و می‌تواند از پیشرفت علمی و فناوری تا اصلاح سیاست‌ها، آموزش، کارآفرینی و استفاده از دانش بومی و سنتی را دربرگیرد .

اما هدف نوآوری صرفاً تولید بیشتر غذا یا استفاده بیشتر از فناوری نیست؛ بلکه باید به ایجاد آینده‌ای منجر شود که در آن مردم به غذای کافی، متنوع، ایمن و مغذی دسترسی داشته باشند و در عین حال منابع طبیعی و محیط‌زیست برای نسل‌های آینده حفظ شود. فائو دقیقاً بر همین پیوند میان نوآوری، دسترسی به غذای مغذی و حفاظت از سیاره تأکید کرده است.

جهان هم‌اکنون غذای کافی برای تغذیه همگان تولید می‌کند، با این حال ۶۴۵ میلیون نفر همچنان با گرسنگی دست‌وپنج نرم می‌کنند و ۲.۶۹ میلیارد نفر نیز توان مالی تأمین یک رژیم غذایی سالم را ندارند. از آنجا که مناقشات، بی‌ثباتی اقتصادی و شوک‌های اقلیمی بر نظام‌های کشاورزی-غذایی فشار وارد می‌کنند، چالش اصلی این است که چگونه می‌توان دسترسی مردم در سراسر جهان را به غذای مطمئن، مقرون‌به‌صرفه و مغذی تضمین کرد.

بر اساس جدیدترین برآوردها(FAO, ۲۰۱۹) ، حدود ۱۳ درصد از مواد غذایی تولیدشده در سطح جهان، پس از برداشت و پیش از رسیدن به قفسه‌های فروشگاه‌ها از بین می‌روند.

برآوردهای به‌روزرسانی‌شده اخیر نشان می‌دهد که ۱۹ درصد از مواد غذایی در دسترس مصرف‌کنندگان – معادل ۱.۰۵ میلیارد تن – هدر می‌رود؛ این هدررفت یا در مرحله خرده‌فروشی و مراکز خدمات غذایی رخ می‌دهد و یا توسط خانوارها دور ریخته می‌شود. این مقدار تقریباً معادل یک‌پنجمِ کل مواد غذایی است که به انتهای زنجیره تأمین می‌رسد.(UNEP, ۲۰۲٤)

رقم حیرت‌انگیز ۶۰ درصد از هدررفت مواد غذایی در سطح خانوار، ۲۸ درصد در بخش خدمات غذایی و ۱۲ درصد در بخش خرده‌فروشی رخ می‌دهد.(UNEP, ۲۰۲٤)

در حالی که این حجم از مواد غذایی از بین می‌رود و هدر می‌رود، تخمین زده می‌شود که در سال ۲۰۲۵، از هر ۱۳ نفر در جهان یک نفر – یعنی بین ۶۰۸ تا ۶۹۶ میلیون نفر – گرسنگی را تجربه کرده‌اند.(FAO, ۲۰۲٦)

مواد غذایی که از بین می‌روند یا هدر می‌روند، می‌توانند سالانه غذای ۱.۲۶ میلیارد نفر را تأمین کنند.(FAO, ۲۰۱۹)

هدررفت مواد غذایی منجر به دور ریختن غذاهایی به ارزش بیش از ۱ تریلیون دلار آمریکا در هر سال می‌شود.(UNEP, ۲۰۲٤)

آینده نظام غذایی را امروز می‌سازیم؛ با نوآوری‌های امروز، غذای سالم‌تر، نظام غذایی پایدارتر و آینده‌ای امن‌تر برای نسل‌های فردا ایجاد کنیم.

در کل یعنی نوآوری باید در نهایت به بهبود رفتارهای غذایی مردم و ارتقای سلامت نسل‌های آینده منجر شود. برای مثال، اصلاح شیوه‌های آموزش تغذیه، استفاده از ابزارهای دیجیتال و هوش مصنوعی در آموزش، توسعه روش‌های جدید برای ترویج غذای سالم، اصلاح محیط غذایی، بازنگری سیاست‌های غذایی و اقتصادی و ایجاد راهکارهای جدید برای افزایش دسترسی مردم به غذاهای سالم، همگی می‌توانند مصداق «Innovate today» باشند.

ضایعات مواد غذایی

شعار امسال روز جهانی ضایعات مواد **غذایی کاهش و کنترل ضایعات و هدر رفت مواد غذایی برای مردم، برای محیط زیست** نامگذاری شده است.

برنامه محیط زیست سازمان ملل متحد (UNEP) تخمین زده است که از کل مواد غذایی هدر رفته در سال ۲۰۲۲، خانوارها مسئول ۶۳۱ میلیون تن معادل ۶۰ درصد بوده‌اند (، ۲۰۲۴ UNEP).

ضایعات مواد غذایی مصرفی یک چالش جهانی است که محدود به کشورهای توسعه‌یافته نیست و تقریباً در هر جایی که اندازه‌گیری شده، قابل توجه است. آگاهی از مشکل ضایعات مواد غذایی - و تأثیرات آن بر تغییرات اقلیمی - در حال افزایش است. در این مورد صحبت کنید و کمک کنید تا هدر رفتن مواد غذایی از نظر اجتماعی غیرقابل قبول شود.

گزارش «وضعیت امنیت غذایی و تغذیه در جهان (SOFI) «یک گزارش سالانه و شاخص است که برآوردهای سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (FAO) را در مورد گرسنگی جهانی ارائه می‌دهد. بر اساس جدیدترین گزارش (مربوط به سال ۲۰۲۶)، جهان با روندی نابرابر در مسیر بهبود پس از شوک‌های جهانی اخیر مواجه است.برآورد می‌شود که در سال ۲۰۲۵، حدود ۶۴۵ میلیون نفر (تقریباً ۷.۸ درصد از جمعیت جهان) با گرسنگی روبرو بوده‌اند.

در سال ۲۰۲۵، گرسنگی ۳۰۹ میلیون نفر در آفریقا، ۲۹۲ میلیون نفر در آسیا و ۳۲ میلیون نفر در آمریکای لاتین و حوزه کارائیب را تحت تأثیر قرار داد؛ که این ارقام به ترتیب معادل ۲۰.۰، ۶.۰ و ۴.۸ درصد از جمعیت این مناطق است.

چه تعداد از افراد دچار ناامنی غذایی مزمن هستند؟

برآورد می‌شود که در سال ۲۰۲۵، حدود ۲.۱ میلیارد نفر در جهان — یعنی ۲۵.۸ درصد از جمعیت کل جهان — دچار ناامنی غذایی متوسط یا شدید بوده‌اند.

در سال ۲۰۲۵، بیش از نیمی از جمعیت آفریقا (۵۶.۶ درصد) با ناامنی غذایی متوسط یا شدید مواجه بودند؛ این در حالی است که این رقم برای آسیا ۲۰.۳ درصد، برای آمریکای لاتین و حوزه کارائیب ۲۲.۹ درصد و برای آمریکای شمالی و اروپا ۸.۷ درصد بوده است.

تمرکز: تورم قیمت مواد غذایی

از سال ۲۰۲۰، نرخ تورم قیمت مواد غذایی همواره از نرخ کلی تورم پیشی گرفته است. در ژانویه ۲۰۲۳، تورم جهانی قیمت مواد غذایی به اوج خود یعنی ۱۳٫۶ درصد رسید که ۵٫۱ واحد درصد بالاتر از نرخ تورم عمومی (۸٫۵ درصد) بود.

تورم قیمت مواد غذایی در کشورهای کم‌درآمد بیشترین میزان را داشت و در ماه مه ۲۰۲۳ به اوج ۳۰ درصدی رسید.

قیمت‌های بالا ممکن است خانواده‌ها را به سمت مصرف مواد غذایی ارزان‌تر و فوق‌فرآوری‌شده با ارزش غذایی پایین سوق دهد، در حالی که میوه‌ها، سبزیجات و منابع پروتئینی باکیفیت همچنان گران باقی مانده‌اند.

تحلیل‌های جدید نشان‌دهنده ارتباطی مستقیم میان قیمت‌ها و سوءتغذیه حاد است: هر ۱۰ درصد افزایش در قیمت مواد غذایی با افزایش ۲٫۷ تا ۴٫۳ درصدی در شاخص لاغری مفرط (wasting) و افزایش ۴٫۸ تا ۶٫۱ درصدی در لاغری مفرط شدید در میان کودکان زیر پنج سال همراه است.

این گزارش تأکید می‌کند که هزینه‌ها همچنان مانعی عمده در مسیر دستیابی به هدف دوم توسعه پایدار - (SDG ۲) گرسنگی صفرمحسوب می‌شوند، هرچند کاهش این هزینه‌ها به تنهایی برای بهبود کیفیت رژیم غذایی و نتایج تغذیه‌ای کافی نخواهد بود.

در سال ۲۰۲۵، میانگین جهانی هزینه یک رژیم غذایی سالم به ۴.۲۸ دلار (بر اساس برابری قدرت خرید یا PPP) برای هر نفر در روز افزایش یافت؛ این رقم در سال ۲۰۲۱ برابر با ۳.۴۴ دلار و در سال ۲۰۱۷ برابر با ۲.۹۴ دلار بود. بالاترین میزان این هزینه در آمریکای لاتین و کارائیب (۴.۹۱ دلار) ثبت شده است. هم‌زمان، تعداد افرادی که توانایی مالی تأمین یک رژیم غذایی سالم را ندارند کاهش یافته است: از ۲.۹۷ میلیارد نفر (۳۷.۴ درصد از جمعیت جهان) در سال ۲۰۲۱ به ۲.۶۹ میلیارد نفر (۳۲.۷ درصد) در سال ۲۰۲۵.

با این حال، این روند کلی، نابرابری‌های منطقه‌ای قابل‌توجهی را پنهان می‌کند. در آفریقا، وضعیت توانایی مالی به‌شدت وخیم‌تر شده است، به‌طوری که ۶۶.۶ درصد از جمعیت در سال ۲۰۲۵ قادر به تأمین هزینه یک رژیم غذایی سالم نبوده‌اند؛ رقمی که بیش از دو برابرِ میزان مشاهده‌شده در آسیا و همچنین آمریکای لاتین و کارائیب است.

هزینه رژیم غذایی سالم به دلیل تفاوت‌های ساختاری در سیستم‌های کشاورزی-غذایی، در مناطق مختلف بسیار متفاوت است. مواد غذایی با منشأ حیوانی، میوه‌ها و سبزیجات بیشترین سهم را در هزینه‌ها دارند، در حالی که مواد غذایی نشاسته‌ایِ پایه (مانند غلات و ریشه‌های نشاسته‌ای) سهم نسبتاً کمی در هزینه‌ها ایفا می‌کنند. مواد غذایی با منشأ حیوانی بیشترین سهم را در هزینه رژیم غذایی سالم در آفریقا دارند، در حالی که سبزیجات بیشترین سهم را در آمریکای لاتین و کارائیب به خود اختصاص می‌دهند.

زنجیره‌های ارزش مواد غذایی عامل تعیین‌کننده‌ای در قیمت‌ها هستند. فعالیت‌های پس از مرحله مزرعه (مانند فرآوری و توزیع) ۷۰ تا ۷۵ درصد از مبلغ پرداختی مصرف‌کنندگان را تشکیل می‌دهند و تا ۴۰ درصد از کل هزینه‌ها مربوط به مراحل فرآوری، لجستیک و عمده‌فروشی است. بنابراین، بهبود کارایی در این بخش‌ها، به‌ویژه برای کاهش هزینه مواد غذایی فسادپذیر و غنی از مواد مغذی، حیاتی است. کاهش هزینه‌های یک رژیم غذایی سالم نیازمند واکنش‌های سیاستی متناسب با شرایط است که عرضه غذاهای مغذی را افزایش داده و در عین حال هزینه‌های ساختاری را در زنجیره‌های ارزش کشاورزی-غذایی کاهش دهد. این شامل سرمایه‌گذاری در زیرساخت‌ها، تحقیق و توسعه، آبیاری و زنجیره‌های سرد، در کنار اصلاحات در یارانه‌ها، تسهیل تجارت و چارچوب‌های نظارتی است.

مداخلات هدفمندی که بهره‌وری را افزایش می‌دهند، تلفات را کاهش می‌دهند و شیوه‌های پایدار را ترویج می‌دهند، می‌توانند همزمان نتایج تغذیه را بهبود بخشند، تاب‌آوری را تقویت کرده و از اهداف اقلیمی حمایت کنند.

تغییر چند عادت می‌تواند تفاوت بزرگی ایجاد کند:

خرید مواد غذایی و آماده‌سازی غذا را برنامه‌ریزی کنید، با دقت خرید کنید و مواد غذایی را به درستی ذخیره کنید تا کیفیت و ماندگاری آن حفظ شود.

به تاریخ انقضا روی برچسب‌های مواد غذایی توجه کنید، به خصوص هنگام خرید مواد غذایی بسیار فاسدشدنی.

اندازه وعده‌های غذایی را برای آماده‌سازی غذا اندازه‌گیری کنید و مواد غذایی مازاد را نگهداری، به اشتراک بگذارید یا اهدا کنید.

در تلاش‌های جامعه برای بازیابی مواد غذایی مازاد و حمایت از توزیع مجدد مواد غذایی شرکت کنید.

ضایعات مواد غذایی را کمپوست کنید یا گزینه‌هایی را برای جمع‌آوری زباله‌های مواد غذایی محلی بررسی کنید.

منابع

https://www.fao.org/hunger/en

https://data.unicef.org/resources/sofi-۲۰۲۵

https://www.who.int/news/item/۲۱-۰۷-۲۰۲٦-un-report--global-hunger-levels-ease-for-third-/consecutive-year-as-regional-disparities-persist