



## أهمية الوعي الزراعي للأجيال القادمة



### الوعي الزراعي له أهمية كبيرة للأجيال القادمة لعدة أسباب:

**الصحة والتغذية:** يمكن أن يساعد الوعي الزراعي الأجيال القادمة على فهم أهمية عادات الأكل الصحية ودور الزراعة في تزويدنا بالأغذية المغذية.

**التكنولوجيا والابتكار:** يتطور قطاع الزراعة بسرعة بمساعدة التكنولوجيا والابتكار. يجب أن تكون الأجيال القادمة على معرفة بهذه التطورات لتكون قادرة على اتخاذ قرارات مستنيرة بشأن حياتهم المهنية المستقبلية والمساهمة في نمو القطاع.

**الأمن الغذائي:** الزراعة هي العمود الفقري لإنتاج الغذاء، وزيادة الوعي الزراعي بين الأجيال القادمة يمكن أن يساعد في ضمان اكتفاء في الغذاء لإطعام السكان المتزايدين.

**الزراعة المستدامة:** تحتاج الأجيال القادمة إلى فهم أهمية الممارسات الزراعية المستدامة التي تساعد في الحفاظ على البيئة والموارد الطبيعية للأجيال القادمة.

**النمو الاقتصادي:** الزراعة قطاع حيوي يساهم في النمو الاقتصادي لأي دولة. على الأجيال القادمة أن تفهم أهمية الزراعة والإمكانات التي تحملها لخلق فرص العمل والنمو الاقتصادي.



باختصار، يعد الوعي الزراعي أمراً بالغ الأهمية للأجيال القادمة لضمان الأمن الغذائي، وممارسات الزراعة المستدامة، والنمو الاقتصادي، والصحة والتغذية، والتقدم التكنولوجي في قطاع الزراعة



## هدر الطعام

يحدث هدر الطعام خلال كل مراحل الانتاج، من المزرعة الى مرحلة التوزيع حتى المستهلك. يحدث الهدر لعدة أسباب مثل خسارة الطعام بسبب العفن، الآفات، أو عدم القدرة على التحكم في المناخ؛ خسارة الطعام خلال الطبخ؛ و الهدر المتعمد للطعام.

### يتم تصنيف هذا الهدر بناءً على مكان حدوثه :

"خسارة" الطعام تحدث قبل أن يصل الطعام للمستهلك كنتيجة مشاكل في الانتاج، التخزين، المعالجة ومراحل التوزيع.

"هدر" الطعام يعني الطعام المناسب للاستهلاك ولكن يتم هدره عمداً في مرحلة البيع أو الاستهلاك .

الطعام المهدر له آثار بعيدة المدى. ينتج عن تحلل مخلفات الطعام غاز الميثان، الغاز الذي يساهم في الاحتباس الحراري. في جميع أنحاء العالم، يتم رمي ثلث الطعام المنتج دون أن يؤكل، مما يتسبب في زيادة العبء على البيئة.



## كيفية تقليل هدر أو خسارة الطعام :

**تحسين أساليب التخزين:** يمكن لطرق التخزين البسيطة و المنخفضة التكلفة أن تقلل بشكل كبير من خسارة الطعام، خاصة بالنسبة لصغار المزارعين الذين يفقدون الطعام بشكل متكرر لعوامل مثل الآفات وأضرار النقل

**وضع التواريخ بشكل أفضل:** يمكن أن يؤدي الارتباك حول "استخدم قبل" أو "البيع قبل" و "أفضل قبل" وغيرها من ملصقات التاريخ إلى التخلص من الطعام الذي لا يزال جيداً تمامًا للأكل.

**تقليل أحجام الحصص الغذائية:** يمكن أن تؤدي أحجام الحصص الضخمة في المطاعم والبوفيهات إلى كميات كبيرة من الطعام المهدر، حيث يتعذر على الأشخاص إنهاء الوجبات التي يطلبونها. يمكن للمطاعم تقليل هذا النوع من الهدر - وتكاليف التشغيل- من خلال تقديم حصص أصغر

**تقليل تأثير الطقس:** استخدام الابتكارات الزراعية مثل أصناف البذور المقاومة للجفاف أو الممارسات الرائدة مثل الزراعة المختلطة (زراعة محصولين أو أكثر على نفس قطعة الأرض خلال موسم نمو واحد) التي تسمح للمزارعين على مواجهة التحديات التي تجلبها الطبيعة للحد من هدر الطعام.

**شراء الأطعمة المشوهة والمتضررة:** إن الأطعمة المشوهة أو المتضررة (الصغيرة الحجم أو تلك المتضررة من البرد) تحتوي على نفس القيمة الغذائية ولها نفس الطعم ويمكن أن نشترها للحد من هدر الطعام.

