

النمط التغذوي الجزائري، خصوصياته وعلاقته مع

التبعية الغذائية

أ. طافر زهير (جامعة بشار)

ملخص:

إجتهدنا في هذا البحث على شرح المنهجية الواجب إتباعها للولوج إلى الفضاء الاجتماعي-الغذائي، أي لدراسة خصوصيات النمط التغذوي القومي أو الوطني، وطبقناها على الجزائر وتمكّننا من تمثيل النمط التغذوي الخاص ببلدنا وتشخيص نقاط القوة ونقاط الضعف التي تميزه وذلك بمقارنته مع أنماط عالمية ومع معايير دولية وضعتها هيئات مختصة في الصحة والغذاء (منظمة الفاو ومنظمة الصحة العالمية)، وكل هذا بالطبع يفتح آفاقاً جديدة كفيلة للحد من التبعية الغذائية الخائقة التي تعاني منها الجزائر.

الكلمات المفتاحية: العصور الغذائية، السلوكات الغذائية، التبعية الغذائية، الأنماط التغذوية، سوء التغذية.

Résumé :

Nous nous sommes évertués par le biais de cet article à exposer la méthodologie adéquate pour s'immiscer dans l'espace Social-alimentaire, c'est-à-dire celle qui permet de déterminer et d'étudier les Modèles Agro-Nutritionnels (MAN), et d'identifier ses point forts ainsi que ses faiblesses, en le comparants à des normes internationales établies par des instances internationales spécialisées dans le domaine (FAO et OMS) et avec d'autres modèles spécifiques à d'autres régions du monde. Bien évidemment, ceci ouvre la voie à de nouvelles perspectives susceptibles de réduire un tant soit peu de la grave dépendance alimentaire de l'Algérie.

Mots clés : *Agés alimentaires, Comportement alimentaires, Dépendance alimentaire, Modèles Agro-Nutritionnels, Malnutrition.*

المقدمة:

توفير الغذاء بالقدر الكافي للمواطنين من أولويات كل بلدٍ، وبلوغ ذلك، توضع سياسات إقتصادية وتُنصب برامج لتطوير القطاع الفلاحي وجعله قادراً على رفع التحدي. والواقع أظهر بأن الكثير من البلدان عاجزة عن توفير الإحتياجات الغذائية الداخلية بالإعتماد على الإنتاج المحلي فقط بل يتوجب عليها اللجوء إلى الخارج، لكن هذا أمرٌ عادي في ظل العولمة وتربط الإقتصاديات ببعضها البعض، والمشكلة لا تكمن في أن تعتمد دولٌ على الواردات في تغطية بعض الإحتياجات الغذائية، بل المشكلة و الخطر يكمنان عندما يكون القدر الأكبر من الإحتياجات مُغطى بسلع مستوردة من الخارج، أي عندما يكون البلد على درجة كبيرة من التبعية الغذائية.

هذه الوضعية خطيرة على أكثر من مستوى، فناهيك عمّا تشكله من أعباء على ميزانية الدولة (8 ملايير دولار صُرفت سنة 2008 لإستيراد الغذاء نحو الجزائر)، قد تنجر عنها تبعية سياسية، تبعية ثقافية ومشاكل داخلية لا يُحمد عقبائها إذا حدث وأن توقف الإستيراد لسبب أو لآخر. بالتالي، لا يقتصر دور الدولة على توفير الغذاء فحسب، بل العمل على جعل أكبر قدرٍ مما هو مُستهلك من غذاء، مُنتج في الداخل، لكن هذا ليس بالأمر الهين، وخير دليل على ذلك ما يحدث في الجزائر، فرغم الملايير التي صُرفت من أجل تطوير الزراعة، مازالت التبعية تتفاقم سنّة بعد سنة، وربما أحد مُسببات هذه الوضعية، تناول الدولة مشكلة التبعية من ناحية "العرض والمنتجين" وصرف النظر عن الطرف الثاني من المعادلة: "الطلب والمستهلكين". ومن هذا الباب، إرتأينا أن نتطرق إلى هذا الجانب وأن نجيب عن الأسئلة التالية:

- كيف هو النمط التغذوي الخاص ببلدنا (شكله) وماهي أبرز خصوصياته؟
- ما هي الأغذية الإستراتيجية من المنظور الإستهلاكي (ليس الإنتاجي)؟
- هل النمط التغذوي الجزائري ملائم أم لا من الناحية "التغذوية" وهل يشكو من نقائص؟
- ما سبل تغييره بما يتماشى مع الوضعية الإقتصادية والخصوصيات الجغرافية و الطبيعية لبلدنا؟

ولبلوغ الهدف المرجو، قسمنا عملنا هذا إلى :

- **قسم أول** تطرقنا فيه إلى تطور العادات الغذائية على مر العصور، إلى الطرق المستعملة في دراسة السلوكيات الغذائية، وكذا إلى الأنماط التغذوية الأكثر إنتشاراً في العالم وإلى العوامل المؤثرة عليها.
- **قسم ثانٍ** قمنا فيه بتعيين النمط التغذوي "الجزائري" إن صح التعبير، وقارناه بالأنماط العالمية الأخرى ومعدلات عالمية وإقليمية لتقدير حجم الفوارق وتحديد خصوصياته.
- وفي الأخير، خلصنا إلى **خاتمة** أردنا فيها أهم النتائج التي توصلنا إليها والإجابة عن الأسئلة المطروحة في إشكالية بحثنا.

أولاً: تطور العادات الغذائية في العالم وطرق دراستها

I. تطور العادات الغذائية عبر العصور:

عرف "تاريخ الغذاء *Histoire de l'alimentation*" في بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط، في العديد من بلدان أوروبا و في بعض بلدان إفريقيا وآسيا، تعاقب ثلاث مراحل عرفت بـ "العصور الغذائية الثلاثة"¹ *Les trois âges alimentaires*:

1.1. العصر ما قبل الزراعي *L'âge pré-agricole*

يرجع ظهور الإنسان على وجه الأرض، حسب علماء الإثنولوجيا و الحفريات، إلى ثلاثة ملايين سنة مضت، وكانت البشرية الأولى تعتمد على الجني *Cueillette* وعلى الصيد البري للحصول على الغذاء، لكن الإعتماد على الأغذية الحيوانية المصدر كان أكبر، والذي مر في ذاته بثلاث مراحل: صيد السلالات الصغيرة، التقوت من الحيوانات الميتة و أخيراً إصطياد السلالات الحيوانية الكبيرة. وهذا لا يعني بأن الأغذية النباتية كانت مهمشة، بل بالعكس، والدليل على ذلك هو أنه منذ بداية تدوين التاريخ و الأحداث وحتى مطلع الثلاثينات من القرن الماضي، لم تضاف إلى قاموس المعارف البشرية للنباتات أي سلالة جديدة ذات منفعة مؤكدة، مما يثبت بأن الإنسان القديم جرب كل ما كان في متناوله من أعشاب ونبات². كانت الوجبات الغذائية إذن، مركبة من نباتات (فواكه، جذور، سيقان...الخ) ومن نواتج الصيد، لكن تغيرات مناخية، بداية هجرة الإنسان من إفريقيا إلى آسيا و هجرة الحيوانات، تسببت في تغير الأنماط الغذائية، والعامل الأكثر تأثيراً على ذلك، كان إكتشاف النار والتحكم فيها، مما سمح بالانتقال من الغذاء النيئ إلى الغذاء المطبوخ. ومع الوقت تنوعت طرق إستعمال النار في تحضير الغذاء، ويبدو كذلك بأن إبتكار الأواني الفخارية كان نتيجة مباشرة لما يسميه "مالاسي *Malassis*" بـ "الثورة الطبخية *La révolution culinaire*" التي سمحت بها النار وتدجينها، وهناك من يذهب لأبعد من ذلك،

¹Malassis Louis (2000), « Nourrir les hommes », DOMINOS FLAMMARION, Paris. p35.

²Maurizio Adam, « Histoire de l'alimentation végétale », cité par Malassis Louis In « Nourrir les hommes », p38.

ويرى في أن "الجري وراء الغذاء" هو الذي مكن البشرية من "إبتكار العالم"، من صناعة الأدوات و من تنظيم المجتمع³.

2.1. العصر الزراعي *L'âge agricole*

بعد أن كان الإنسان كائناً غائباً *Prédateur* طيلة مئات الآلاف من السنين، أصبح بإمكانه و من خلال تجاربه أن يُخَيِّر بين النباتات و أن ينتقي منها ما ينفعه وأن يُدجنها، مما مكنه من خلق "أنظمة بيئية إصطناعية" أو ما سُمي بـ "الزراعة". وهناك ثلاث أنواع رئيسية من الفرضيات حول "مصدر" الزراعة:

1.2.I. الفرضيات الدينية أو اللاهوتية *Théories religieuses*: والتي تنقسم بدورها إلى:

- فرضيات ميثولوجية *Mythologiques*: وهي أقرب للأساطير مما هي للفرضيات العلمية و تعتبر الزراعة على أنها هبة من الآلهة. وفي كل الديانات الوثنية كان للزراعة إله أو إلهة خاصة وكانت تعتبر من أقوى الآلهة: "ديميتار *Déméter*" عند اليونان، "أوزيريس *Osiris*" عند المصريين، "سيراس وساتورن *Cérès et Saturne*" عند الرومان، "تموز *Tammuz*" عند البابليين... الخ؛ وكان الناس يُقدمون القرابين ويشيدون المعابد لهؤلاء، حتى أن حضارة "المايا *Mayas*"، التي نشأت و ازدهرت في أمريكا الوسطى، كان كهنتها يقدمون القرابين البشرية لـ "يومتاكس *Yumtaax*" إله الذرة و لـ "شاك *Chac*" إله الزراعة، وناهيك عن وحشية هذه التصرفات وسذاجة تلك المعتقدات، إلا أنها تعكس الأهمية الكبرى التي كانت توليها الحضارات القديمة للزراعة.

- فرضيات دينية توحيدية: في حين يعتبر الإنجيل الزراعة على أنها عقوبة سلطها الله على آدم بعد نفيه من الجنة: «بما أنك سمعت كلام زوجتك و أكلت من الشجرة [...] سوف تُلعن الأرض بسببك وستشقى حتى تحصل على طعامك [...] ولن تأكل

³.Toussaint-Samat Maguelonne, 1987, « Histoire naturelle & morale de la nourriture », BORDAS, Paris, p13.

الخبز إلا بعرق جبينك حتى تعود إلى الأرض التي خرجت منها...⁴ » ، في حين يرى ديننا الحنيف على أنها نعمة من الله، والآيات الدالة على ذلك كثيرة، ونكتفي بذكر بواحدة منها فقط: « وَأَنْزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً بِقَدَرٍ فَأَسْكَنَّاهُ فِي الْأَرْضِ وَإِنَّا عَلَى ذَهَابٍ بِهِ لَقَادِرُونَ * فَأَنْشَأْنَا لَكُمْ بِهِ جَنَّاتٍ مِنْ نَحِيلٍ وَأَعْنَابٍ لَكُمْ فِيهَا فَوَاكِهُ كَثِيرَةٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ * وَشَجَرَةً تَخْرُجُ مِنْ طُورٍ سَيْنَاءَ تَنْبُتُ بِالذَّهْنِ وَصَبْغٍ لِلْأَكْلِيلِ * وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهَا وَلَكُمْ فِيهَا مَنَافِعُ كَثِيرَةٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ * »⁵.

2.2.I. الفرضيات الإستنباتية *Théories culturelles*: التي ترى في الزراعة على أنها كانت إبتكاراً لنظام غذائي جديد من خلال العلاقة بين الإنسان والطبيعة والتي تنامت وتطورت خلال العصر ما قبل الزراعي، والتي مكنت الإنسان من تحصيل معارف واسعة حول السلالات النباتية وفهم ميكانيزمات تكاثرها، لكن الإنسان لم يشرع في تطبيق هذه المعارف إلا في العصر الزراعي.

3.2.I. الفرضيات الإقتصادية: جعلت من الزراعة ضرورة اقتضتها الأمور، وحنة مناصري هذه الفرضيات هي أن الإنسان القديم لم يكن يمارس الزراعة إلا ظرفياً وبقدر محدود لعدم وجود الحاجة لممارستها على نطاق واسع وشامل، مادامت أن موارد الصيد والجمي كانت كافية لسد الحاجيات الغذائية للجماعات البشرية. يمكن القول إذن بأن ظهور حاجة ماسة لها هي التي أدت إلى إنتشارها وحدث ذلك عندما بلغ عدد البشر مستويات مرتفعة نسبياً ولم تعد موارد الصيد والجمي تكفي لسد رمق الجميع⁶. ويجمع الكل على أن أهمية الزراعة لم

⁴. « Il dit à l'homme : Puisque tu as écouté la voix de ta femme, et que tu as mangé de l'arbre au sujet duquel je t'avais donné cet ordre : Tu n'en mangeras point! le sol sera maudit à cause de toi. C'est à force de peine que tu en tireras ta nourriture tous les jours de ta vie, il te produira des épines et des ronces, et tu mangeras de l'herbe des champs. C'est à la sueur de ton visage que tu mangeras du pain, jusqu'à ce que tu retournes dans la terre, d'où tu as été pris, car tu es poussière et tu retourneras dans la poussière ». Genèse 18 :19.

⁵. الآيات 18، 19، 20 و 21 من سورة المؤمنون.

⁶. Richard B. Lee and Irven Devore, 1968, «Problems in the study of hunters and gatherers » In MAN THE HUNTER, ALDINE TRANSACTION, Piscataway (New Jersey), pp 02-03.

تكن تكمن فقط فيما تنتجه من غذاء، بل أنها كانت الرفاعة التي سمحت بظهور الحضارات البشرية وتطور الفكر الإنساني والتي ساعدت من دون أدنى شك في ظهور أولى المعمورات، 9000 سنة قبل الميلاد.

وفي العصر "النيوليثي" ⁷ *Néolithique*، كانت تُمارس الزراعة أساساً في "مراكز" كبرى ثلاثة وهي: الشرق الأوسط (الهلال الخصيب⁸، بلاد ما بين الرافدين ودلتا النيل)، أمريكا الوسطى (سهول اليوكاتان⁹ *Yucatan*) والصين الشمالية (منطقة شانغشي¹⁰ *Shaanxi*). وكانت تُربى في هذه المراكز، خمس سلالات حيوانية (البقر، الغنم، الماعز، الكلاب والخنازير) وسبعة سلالات نباتية (القمح، الشعير، البازلاء، الحمص، العدس، الكتان *Lin* والبيقية *Vesce*)، سلالات شكلت منتوجاتها في غالبية بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط ولأكثر من 5000 سنة، القدر الأكبر من غذاء البشر¹¹. وإمتد العصر الزراعي من "النيوليثي" وإلى غاية نهاية القرن الثامن عشر؛ و يبدو من غير الواقعي القول بأن زراعة الفراعنة في عهد الفرعون "خوفو" *Khéops* والزراعة الأوروبية في أيام "نابليون بونابارت" تنتمي لنفس المرحلة، لكن الجدول ينزل عندما نعلم بأن التماثل في كل هذه المرحلة يكمن في كون أن المنتوجات الزراعية الطبيعية كانت تشكل أساس الغذاء، والزراعة من المصادر الرئيسية للثروة. وكان لإكتشاف القارة الأمريكية في القرن الخامس عشر دور هام في حدوث "الثورة الغذائية الثانية"، حيث تم إدخال سلالات جديدة لبلدان البحر الأبيض المتوسط، كالبطاطا، الطماطم، الذرة والديك الرومي؛ لكن الثورة المذكورة، أي تغير الأنماط الغذائية لم يحدث للتو، بل تطلب ذلك مرور سنين و سنين بعد إدخال هذه السلالات، أي حتى عرف

⁷. من اليونانية "*néos*" (أي "جديد") و "*lithos*" (حجارة)؛ أي "العصر الحجري الحديث"، والذي يشار به إلى الفترة الماقبل تاريخية و الممتدة من سنة 9000 قبل الميلاد إلى غاية 3300 قبل الميلاد، أي مند ظهور الزراعة وصناعة الفخار والتمدن، حتى إبتكار الكتابة وإنتشار صناعة المعادن.

⁸. منطقة تشمل أجزاءً من كل من فلسطين، من لبنان، من سوريا، من الأردن، من العراق ومن إيران.

⁹. جنوب شرق المكسيك ومهد حضارة "المايا" *Mayas*.

¹⁰. التي تعتبر مهد الحضارة الصينية والتي كانت المركز السياسي للصين لأكثر من 1100 سنة.

¹¹. Harlan Jack et Belliard Jacques, 1992, « Les plantes cultivées et l'homme », PUF, Paris. p43.

المستهلكون والمنتجون المزايا النسبية لهذه الأخيرة؛ وبالتالي، فهذا التنوع الغذائي وتوسع المبادلات (خاصة في القرن التاسع عشر بعد التطور المذهل لوسائل النقل)، كانا السبب في تغير الأنماط الغذائية والذي مس مختلف الشرائح الاجتماعية، ولوحظ آنذاك بأن الاختلاف في الأنماط الغذائية بين الأغنياء والفقراء كان كميّاً أكثر مما كان نوعياً، فالأوائل كانوا يميلون إلى إستهلاك "شربة الخضر واللحم *Potage*"، بينما كان يستهلك الآخرون "حساء الخضر أو البقوليات *Soupe*"، ونفس الشيء بالنسبة للخبز، فبينما كان الأرستوقراطيين يفضلون الخبز الأبيض (خبز القمح)، كان العامة وبقوة الأمور يستهلكون خبزاً يُدعى بالأسود (خبز الشعير أو خبز الشيلم)... فحتى لون الخبز كان يدل على الطبقة الإنتمائية. كما كان الأغنياء وكل من يتمتع بقدرة شرائية كبيرة على وجه العموم، يستهلكون القهوة والكاكاو ومنتجات حيوانات التربية (لحم، بيض، حليب) بوتيرة أكبر، وسخرية القدر أن هذه الأخيرة لم تكن تصبح في متناول الفقراء إلاّ عند حلول الكوارث الإنسانية (الحروب، الأوبئة كالطاعون... الخ) مما كان يجعل العرض أكبر من الطلب. وإستمر الوضع كذلك إلى غاية حدوث "الثورة الصناعية" التي نجمت عنها تحولات إقتصادية وإجتماعية عميقة، وانعكست آثارها حتى على غذاء الإنسان إلى درجة أنّها أصبحت عند الخبراء الحد الفاصل بين العصر الزراعي وبين ذاك الذي أعقبه: "العصر الزراعي-الصناعي".

3.I. العصر الزراعي-الصناعي *L'âge agro-industriel*

الابتكارات والإكتشافات التي حدثت خلال الثورة الصناعية أثّرت كثيراً على الزراعة وعلى الأنماط الغذائية، فإكتشافات "لويس باستور *Louis Pasteur*" حول التخمر والتعقيم، تطور الصناعات الغذائية، إنتشار "الإقتصاد الغذائي التجاري *Economie alimentaire marchande*"، الحاجة إلى رفع إنتاج وإنتاجية الحبوب (التي كانت تشكل أساس الغذاء في غالبية بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط وأمريكا الشمالية وآسيا) والرغبة في تنويع المنتجات الزراعية، كلها عوامل دفعت بالمنتجين والمزارعين إلى تعميم زراعة الدّرة و البطاطا والعمل وفق مبدأ: «المزيد من العلف =

المزيد من الماشية = المزيد من السماد العضوي = المزيد من الحبوب». كما كان للثورة الصناعية أثر مباشر على الأنماط الغذائية، حيث تنامت "المركبات الحضرية-الصناعية *Complexes industriels urbains*" وازداد الطلب على العمل في المصانع، مما خفض من اليد العاملة الناشطة في الزراعة وتحول هذه الأخيرة من "إعاشية" أو "قوتية" إلى "صناعية متخصصة". ولم يتوقف تأثير الثورة الصناعية عند هذا الحد، بل تم اعتماد العديد من المفاهيم والنظريات الإقتصادية الصناعية في الزراعة، كتقسيم العمل، الإنتاجية المرتفعة والمردودية السلمية. وساهم كل هذا في إنخفاض أسعار المنتوجات الزراعية منذ مطلع القرن التاسع عشر مما مكن العديد من إدماج "الحريرات النبيلة *Calories nobles*" (اللحوم، الحليب والبيض) في وجباتهم اليومية ومع الوقت، بلغت الدول الأوروبية والأمريكية ما يسمى بـ "إقتصاد الوفرة الغذائية *Economie de l'abondance alimentaire*"، أي تجاوز الإستهلاك الطاقوي الفردي للإحتياجات، مما أفضى بدوره إلى "الإستهلاك الجماهيري"¹² *Consommation de masse*.

ويُفسر ويُخلص "مالاسي" بلوغ "الإستهلاك الجماهيري" للغذاء بالربط بين ثلاثة قوانين رئيسية¹³: «عندما يرتفع الناتج الداخلي الخام للفرد، يزداد عدد الحريرات النهائية المستهلكة، لكن بشكل غير نسبي ويستمر الأمر كذلك حتى الإشباع (قانون الإستهلاك الطاقوي *Loi de la consommation énergétique*)، مما يؤدي إلى حدوث تغير في هيكل الإستهلاك (قانون الإحلال لـ "ميشال سيبيد" *Loi de substitution de Michel Cépède*)، أما الإنفاق الغذائي

¹². يُقصد به حسب "روستو *Rostow*" المرحلة الخامسة من عملية التنمية (والتي بلغتها الدول الأوروبية في ثلاثينيات القرن الماضي)، وأين يصبح إنتاج السلع الدائمة والخدمات، أهم القطاعات الإقتصادية وعندما يزداد الدخل الفردي للأشخاص وحينما تصبح "التaylorisme" و "الفوردية *Fordisme*" منتشرة على نطاق واسع. وهي تختلف عن "مجتمع الإستهلاك *Société de consommation*" الذي يشير إلى مرحلة تنمية إقتصادية تتميز بمستوى معيشي عالي، يُشكل فيها شراء السلع والخدمات المبدأ (*le Principe*) والغاية (*l'Objectif*) للمجتمع، ومن بين مرادفاتهما: "مجتمع التبذير *Société de gaspillage*" و "المجتمع ما بعد الصناعي *Société post-industrielle*".

¹³. **Malassis Louis**, «Nourrir les hommes», Op.cit., p66.

للمستهلك فهو يتزايد من حيث الحجم لكن يتناقص من حيث النسبة (القانون الأول لـ "إنغل" *Première loi d'Engel*)»¹⁴.

وما يهمنا أكثر في مقولة "مالاسي" هذه، قانون الإحلال لـ "ميشال سيبيد"، حيث أن التغير في هيكل الإستهلاك يعني:

- تزايد في نسبة البروتينات المستهلكة من طرف الأفراد.
- إحلال الغلوسيدات (السكريات) بدل الليبيدات (الدُّسم) في الغذاء.
- إستبدال الأغذية المصنعة (مُصبرات، أطباق جاهزة وغيرها) للأغذية الطبيعية (المطبوخة في المنزل).

وبالتالي، أصبحت "السوبرماركت *Supermarché*" والمحلات الكبرى عند "سييد"، بمثابة "كاتدرايات مجتمع الإستهلاك *Cathédrales de la société de consommation*"، ومر الإنسان ¹⁵ *Homo sapiens* إلى مرحلة جديدة من تطوره وأصبح "إنسان إستهلاكي *Homo consuméris*". وسبق وأن ذُكر بأن العديد من البلدان قد بلغت هذا المستوى المعيشي، لكن البعض الآخر تجاوزه ليبلغ مستوى آخر هو "الإشباع الغذائي العام *Satiété alimentaire majeure*"، أي أن الإستهلاك المتوسط للفرد في هذه البلدان لم يعد متزايداً وأصبح يميل للثبات، وحتى الإحلال "الحيواني-النباتي" فقد بلغ ذروته، لكن رغم هذا فالإنفاق الغذائي يستمر في الإرتفاع، وكل هذا حسب "سييد" راجع إلى:

- الإحلال "النوعي" من جهة، أي إستهلاك خضر "بيو *Bio*" مكان خضر "عادية" إستعملت خلال إنتاجها أسمدة ومبيدات حشرية، تفضيل دجاج "المزرعة" على دجاج "عنابر التربية"،...الخ.

¹⁴ «Quand le PIB par tête augmente, augmente le nombre de calories finales consommées mais de manière non proportionnelle, jusqu'à saturation (Loi de la consommation énergétique) , ce qui provoque un changement dans la structure de la consommation (Loi de substitution de Michel Cépède) , alors que la dépense alimentaire augmente en volume mais diminue en proportion (Première loi d'Engel)».

¹⁵ أو "الإنسان العاقل" باللاتينية، وهي التسمية التي يطلقها علماء الأثروبولوجيا والحفريات على الإنسان الحديث.

- ومن جهة أخرى، تزايد اللحوء إلى "الإطعام السريع *Fastfood*" والمطاعم العادية، أي تناقص وتيرة الغذاء داخل المنزل.

هاتان النقطتان الأخيرتان أهم ميزات العصر الزراعي-الغذائي، ومن الخطأ تصور أن الوصول لهذه الدرجة الغذائية يعني تحسن النمط التغذوي، بل بالعكس، فإن كانت الأغذية "بيو" صحية، إلا أن المترادين عليها قلة بسبب غلائها بالمقارنة مع الأغذية العادية، كما أنه ليس نادراً أن يكون ما يستهلكه الأشخاص في هذه البلدان، وإن كان يُوفر الإحتياجات اليومية، يُضر بصحتهم في المقابل، ناهيك على أن هذا النمط التغذوي مُكلف كثيراً، ففي أوروبا مثلاً وفي الثمانينات، إذا كان يتطلب إنتاج "x" حريرة نهائية إستعمال (7x) حريرة ابتدائية¹⁶، فإنه يتطلب كذلك إستعمال (70x) حريرة "ميكانيكية" (على شكل عملٍ أو طاقة).

II. طرق دراسة السلوكات الغذائية:

قبل التعرض للطرق المستعملة عادةً لدراسة السلوكات الغذائية للجماعات و الأفراد، سنتطرق إلى العقبات التي تواجه كل من يقوم بهذا العمل والتي يمكن حصرها في مجموعتين رئيسيتين: طبيعة المعلومات وطريقة الدخول في "الفضاء الإجتماعي-الغذائي".

II.1. طبيعة المعلومات وطريقة الحصول عليها:

أي البيانات والإحصائيات التي يحتاج إليها الباحث حتى يتمكن من الوصول إلى النتائج التي يطمح إليها، ويستلزم منه تحديد طبيعتها ومدى مطابقتها للواقع المعاش. ومهما كانت الطريقة المنتهجة للدخول في "الفضاء الإجتماعي-الغذائي"، نجد ستة طرق لتجميع المعلومات¹⁷:

¹⁶ من المعروف في البيوكيمياء و علم الأحياء، بأن كل "المحولات البيولوجية *Les bioconvertisseurs* " تعمل "بالخسارة"، فمن يستهلك مثلاً 1.000 كيلوحريرة (Kcal) على شكل غذاء، يزداد وزنه بما يعادل 600 كيلوحريرة (Kcal)، و الـ 400 المتبقية تُعد خسارة، أي أن المردودية الطاقوية للغذاء المستهلك في هذه الحالة، تساوي 60%. و من هذا الباب، وضع البيولوجيون معامل تقريبي و ثابت: لإنتاج 1 حريرة حيوانية، يجب توفير 7 حريرات نباتية.

¹⁷ Poulain Jean-Pierre, 2002, «Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques », PRIVAT, Paris, 2002. p46.

1.1.1.II. عن طريق مشاهدة "المشاركين" *Par observation des participants*: وذلك بإنضمام الباحث إلى جماعة والعيش وسطها زمناً كافياً حتى يُصبح فرداً كاملاً من المجموعة. وبإمكان الباحث أن يُفصح عن هويته وتكون الجماعة على علم بأهدافه وفي هذه الحالة نقول عن المشاهدة بأنها "شفافة" *Transparente*، كما يستطيع أن يُخفي ذلك خوفاً من تأثر سلوك المجموعة بوجوده، وهنا نقول عن المشاهدة بأنها "مُعتمة" *Opaque*.

2.1.1.II. عن طريق المشاهدة المسلحة *Par l'observation armées*: ولا يعني هذا إستعمال السلاح أو القوة للحصول على المعلومة، بل يُشير ذلك إلى التحضير المسبق والإطلاع المعمق لعادات المجموعة قبل الاندماج في وسطها. هذه الطريقة إذن مماثلة لطريقة مشاهدة المشاركين، لكن التجهز المسبق يُمكن الباحث من تشخيص الأحداث الهامة فور وقوعها وبالتالي السماح له بتحديد مسيبتها ونتائجها في الحين.

3.1.1.II. عن طريق المقابلات غير المباشرة أو نصف المباشرة *Par entretiens indirects ou semi-directs*:

أي الإلتقاء مع الجماعة أو مع الفرد، التحدث معه والتعرف على المنطق الذي يحكم تصرفاته، ويكون ذلك بإختيار موضوع مُحدد وإعطاء الفرصة لمن يتحدث معه الباحث لإبداء رأيه، وتركه يواصل الكلام حتى وإن خرج عن الموضوع. وتُمكن هذه الطريقة كما ذُكر من وضع "فسيفساء" تمثل سلوك الفرد أو الجماعة.

4.1.1.II. عن طريق الدراسة التاريخية "للحياة الغذائية" *Par l'étude de l'histoire de la vie alimentaire*:

طريقة تماثل السابقة لكنها تهدف إلى وضع "التاريخ الغذائي" لشخص ما، عن طريق المقابلة و التحدث معه. ومن خلال هذا يتمكن الباحث من وضع "بيبلوغرافيا" للشخص، تجمع التغيرات التي طرأت على أذواق الشخص، تطور سلوكاته الغذائية... الخ.

5.1.II. عن طريق المعالجة الثانوية للمعلومات *Par le traitement secondaire des données*: أي إستغلال معلومات وإحصائيات تم تجميعها من قبل لغايات أو لدراسات أخرى والربط بينها لتفسير السلوكيات الغذائية. لكن هذه الطريقة تستوجب إحترام بعض الشروط وإتخاذ بعض الإحتياطات، والمتعلقة أساساً بمصدقية ومصدر المعلومات.

6.1.II. عن طريق الإستبيانات *Par le biais d'enquêtes*: أداة هامة في علم الإجتماع، تسمح بتجميع المعلومات ومعالجتها بطرق إحصائية مختلفة. لكن اللجوء لهذه الطريقة يخضع لشروط معينة ويجب أن يتم وفق نظم إجراء الإستبيانات. وكل طريقة من تلك الذكورة تحوي إيجابيات وسلبيات، وأحسن ما يمكن فعله عند دراسة السلوكيات الغذائية، عدم الإكتفاء بواحدة منها، بل إستعمال أكبر عدد منها، وفيما يُخَصَّنَا نحن، فسنلجأ للطريقتين الأخيرتين (المعالجة الثانوية للمعلومات و الإستبيانات) لدراسة السلوكيات الغذائية.

2.II. طريقة الولوج إلى الفضاء الإجتماعي الغذائي:

وهي الخطوة الأهم، كونها هي التي تسمح بتحديد المعلومات الواجب توفرها أو الحصول عليها وهي التي ترهن النتائج المتحصل عليها من ناحية دقتها ومطابقتها للواقع. ويمكن دراسة السلوكيات الغذائية والدخول في الفضاء الإجتماعي-الغذائي بخمسة طرق مختلفة هي¹⁸:

1.2.II. بإستعمال "الإمدادات المتوفرة" *Par l'utilisation des disponibilités*: تحتوي "قاعدة البيانات FAOSTAT"، التي توفرها منظمة الفاو على موقعها الإلكتروني، على كم هائل من المعلومات الخاصة بالمئات من بلدان العالم، ومن بين هذه المعلومات، "الإمدادات المتوفرة" لعددٍ من الأغذية والسلع الزراعية. وبإستغلال هذه البيانات، وضعت منظمة "الفاو" طريقة

¹⁸. Poulain Jean Pierre, « Méthodologies d'étude des pratiques alimentaires : Les voies d'entrée », Op.cit, pp 3-5.

- مكنتها من تعيين "الأنماط الزراعية-الغذائية (MAN) *Modèles Agro-Nutritionnels*"
- لمختلف دول العالم وجمعتها في ستة مجموعات رئيسية سوف نتطرق إليها لاحقاً.
- وتسمح هذه الطريقة، أو المنهجية (وهذا المصطلح أصح)، من تشخيص السلع الزراعية والأغذية الأساسية و القاعدية، أي تلك التي تُعتبر إستراتيجية وتلك التي تُشكل القدر الأكبر من "الوجبة الطاقوية اليومية *Ration énergétique journalière*"، كما تمكّن الباحث من إجراء المقارنات لتشخيص التغيرات، زمنية كانت أم مكانية، كما تُمكنه من تقسيم المجتمع إلى شرائح بأخذ الغذاء كمعيار؛ لكن هذه المنهجية تحمل سلبيات عديدة نذكر من بينها:
- تركز الإحصائيات المستعملة على أرقام وبيانات تقدمها البلدان إلى "الفاو" ومُتعلقة بنشاطها الإنتاجي وبعدها السكان، كما يتم إدماج "المساعدات الإنسانية" في "الإمدادات المتوفرة". وبما أن كمية المساعدات هذه تتناسب طردياً مع عدد السكان وعكساً مع حجم الإنتاج المحلي، فليس نادراً أن تقوم بلدان بتضخيم الأول (السكان) وتقلّص الثاني (الإنتاج) أملاً في الحصول على قدر أكبر من المساعدات.
 - من الصعب كذلك تقدير ما يضيع من غذاء أثناء التخزين و النقل والتحضير... الخ، والذي قد يبلغ في بلدان أوروبا الغربية 25% من الكميات المتوفرة، والأصعب من ذلك تقدير ما يتبقى "في الأطباق". كما أن ما يُقدم للحيوانات المنزلية حتى وإن كان هامشياً في بلدنا على اعتقادنا، لكنه لا يُؤخذ بعين الاعتبار ولا يدمج أصلاً في الإحصائيات.
 - أخذ القيم الخاصة بالبلد (أي معدلات ومتوسطات وطنية) وليس بالأقاليم داخل هذا البلد لا تمكن التشخيص لأول وهلة للتشكيلة الطبقة للمجتمع، وللقيام بذلك يتوجب دراسة كل منطقة على حدة و"تصغير" الوحدات المدروسة قدر الإمكان قبل تجميع النتائج. كما أن القيم المتحصل عليها عبارة عن مُعدلات ومتوسطات ولا تمكن بالتالي من إستخلاص الاختلافات بين الأجناس، بين الأعمار... الخ.

- من الصعب تقييم وبالتالي إدماج الإنتاج "اللا-شكلي *Informel*" أي الذي لا يمر عبر الأسواق وذاك الذي ينتج في الحدائق المنزلية وغيرها.

2.2.II. بدراسة المشتريات الغذائية *Entrée par les achats alimentaires*: أي بتتبع "السلوكات الشرائية الفعلية" بطريقة مباشرة عن طريق رصد ودراسة "سلة مُدبرة البيت *Panier de la ménagère*" أو بطريقة غير مباشرة بتحليل المؤشرات الاقتصادية الكلية و/أو الجزئية والخاصة بقطاع مُعين أو بنقطة بيع (محل) مُعينة... الخ، ويتم بعد ذلك "تشبيك" وربط هذه المعطيات بمؤشرات إجتماعية كالسن، القيم والعادات وغيرها. لكن هذه الطريقة وإن كانت تسمح بالحصول على معلومات دقيقة إلا أنها تعاني من سلبيات عدة، منها:

- كون الشراء والإستهلاك فعلين مختلفين حتى وإن كان الأول يُعبر جزئياً عن الثاني، فليس كل ما يُشترى يُستهلك بالكامل.
- ليس بالضرورة أن يستهلك شخص "أ" ما يشتريه، فقد يكون موجهاً لشخص "ب"، فمثلاً، النسب المرتفعة لمشتريات الحلوى من طرف المسنين لا تعني أنهم يهوون السكريات بل قد يعني ذلك ميولهم لتقديمها كهدايا للأطفال.
- وجود إستهلاك ذاتي ناجم عن إنتاج ذاتي، فقد يستهلك الفرد خضاراً أنتجها هو في منزله أو قطفها من حديقة أو أن ينتفع من لحم حيوانٍ إصطاده.

3.2.II. عن طريق "الفضاء العائلي" *Par le biais de l'espace familial*: العمل وفق هذه المقاربة يكون بدراسة العائلات وتجميع المتماثلة منها وفق سلوكاتها الشرائية، إنتاجها الذاتي وطريقة تحضيرها للغذاء وإستهلاكه؛ فيمكن القول عن هذه الطريقة أنها تعتبر العائلة منتجة ومستهلكة في نفس الوقت، وتجمع بين مزايا الطرق السابقة الذكر وتقلل من سلبياتها. ورغم هذا فهي لا تخلو من النقصات:

- الحصول على "سلوكات المائدة" يكون في الكثير من الأحيان بطريقة شفوية، فدقة المعلومات بالتالي ضعيفة نسبياً.

• ليس الفضاء العائلي مكان الإستهلاك الوحيد، بل كثيراً ما يستهلك الفرد خارجة (في المطاعم مثلاً).

• في الكثير من الأحيان يهمل كل ما يتم إستهلاكه من غذاء بين الوجبات اليومية الثلاثة (أو ما يدعى بالفرنسية: *Le grignotage entre les repas*).

4.2.II. بدراسة الإستهلاك الغذائي *Par l'étude de la consommation alimentaire*: طريقة في غاية من الصعوبة لأنها تهتم بالسلوكات الغذائية والتي يصعب الحصول عليها بسبب التداخلات بين الفاعلين في الإقتصاد، بسبب إختلاف القيم الرمزية للغذاء، بسبب تأثير ودور "الماركات" في الإستهلاك... الخ.

5.2.II. بتحديد "مسارات الإستهلاك": منهجية إقترحها عالم الأنثربولوجيا الفرنسي "دومينييك ديجو" ¹⁹ *Dominique Desjeux*، تهدف إلى فهم "إستعمالات السلع" وبالتالي إلى تشخيص العوامل المحددة لسلوك المستهلكون وخياراتهم، من خلال إتباع الفرد منذ القيام بعملية الشراء حتى إستهلاك ما تم شراؤه.

وفيما يخصنا نحن، ووفقاً للمعطيات التي تتوفر عليها وتوافقاً مع التساؤلات التي نحاول الإجابة عنها من خلال هذا البحث ، فلقد قررنا أن ننتهج طريقة "الإمدادات المتوفرة" لتحديد الأنماط الغذائية؛ فحتى وإن كانت هذه المنهجية تحتوي العديد من النقوصات، إلا أن جوانبها الإيجابية أكثر.

ثانياً: ماهية الأنماط الزراعية-الغذائية وأنواعها العالمية

I. نمط أو نموذج؟ زراعي أم إستهلاكي؟

1.I. النمط الإستهلاكي - الغذائي (*Modèle de Consommation Alimentaire (MCA)*)

وهناك من يُسميه "بنموذج"، لكن هذه التسمية تشير في رأينا، ولو كان ذلك بطريقة غير مباشرة، إلى حالة مثالية أو نموذجاً وقوده يجب أن تُتبع، لكن هذا يتناقض مع الحقيقة حيث أن الكثير من

¹⁹ Desjeux Dominique (2006), « La consommation », Collection Que sais-je, PUF, Paris. p76.

الأنماط الغذائية "سيئة" تغذوياً و حتى إقتصادياً (مُكلفة) وليس من صالح المستهلك أن يتبعها، فعبارة "نمط" إذن أصلح وأنسب²⁰.

و"النمط الإستهلاكي-الغذائي (*Modèle de Consommation Alimentaire (MCA)*)" يُشير بالنسبة لجماعة بشرية مُعينة، إلى الطريقة التي تنظم فيها المجموعة طريقة إستهلاكها، عاداتها، سلوكياتها الغذائية، حجم وهيكل ما تستهلكه وما تخصصه للإنفاق على الغذاء²¹. ويتم تمثيل كل ذلك على شكل جداول و تمثيلات بيانية لكن أحسن إستغلال للـ "*MCA*"²²، يكون بتحديد النمط الخاص بكل شريحة إجتماعية على حدا وبالإعتماد في تحديد الشرائح على معيار مُعين وغالباً ما تستعمل الأجور لذلك. لكن هذا يتطلب جُهداً ووقتاً طويلاً قد يمتد إلى سنوات وإلى دراسات ميدانية مُعمقة وشاملة.

2.I. النمط الزراعي - التغذوي (*Modèle Agro-Nutritionnel (MAN)*)

النمط الزراعي التغذوي (وليس الغذائي)²³ تمثيل للكميات المتوفرة من الغذاء لكل نسمة (فرد). ويتم وضع الـ "*MAN*" بالإستعانة بـ "الموازن الغذائية *Les bilans alimentaires*" (المتوفرة على موقع الفاو) وبالتصنيف الزراعي-التغذوي لمختلف الأغذية (الإثني عشرة عائلة زراعية-غذائية تُشكل أساس الطاقة التي يُحصلها الفرد من غذائه اليومي).

وتمثل الـ "*MAN*" في غالب الأحيان في هيئة منحنيات عنكبوتية الشكل، تُدعى بـ "الرادار *Radar*"، تُوضع فيها الكميات المتوسطة المستهلكة من كل عائلة زراعية غذائية (بالغرام)، كما يُمكن أن "تُحول" هذه الكميات إلى ما يوافقها من طاقة (بالكيلوحريرة)؛ وكثيراً ما يقوم واضعوا الـ "*MAN*" بالتعمق في تحليلها من خلال وضع منحنيات مُكملة، تمثل فيها الحريرات (الطاقة)

²⁰ التعريف الذي يُعطيه "قاموس لسان العرب" لعبارة "نمط" هو كالتالي: «... والنمط جماعة من الناس أمّهم واحد [...] والنمط أيضاً: الضرب من الضروب والشُّروب والنوع من الأنواع...»؛ أما لفظ "النموذج" فهو حسب تعريف نفس القاموس: «مُثال الشيء».

²¹ Malassis Louis, «Nourrir les hommes», Op.cit, p117.

²² سنعمد من الآن على إستعمال المختصرين "*MCA*" و "*MAN*" للإشارة للأنماط الإستهلاكية و الزراعية التغذوية.

²³ الترجمة من الفرنسية إلى العربية لكلمة "*Nutritionnel*"، هي "التغذوي" و ليس "الغذائي"، الذي تُقابله بالفرنسية كلمة "*Alimentaire*".

الحيوانية و النباتية المصدر والتي يحصل عليها الفرد من غذائه أو بالكميات التي يوفرها هذا الأخير من بروتينات، من دُسم ومن سكريات أو ما يحويه من أملاح معدنية ومن فيتامينات...الخ. وهنا تتجلى أهمية الـ "MAN" من حيث إظهار إن كان المجتمع المدرّس يعاني من سوء التغذية. ومن خلال هذا التعريف الموجز للنمط الزراعي التغذوي، يُمكننا القول بأن هذا الأخير ما هو في آخر المطاف سوى جزء من مُركبات النمط الإستهلاكي الغذائي (MCA)، لكننا في موضعنا هذا لن نركز سوى على الـ "MAN" وسنبداً بالعوامل المؤثرة عليه.

II. العوامل المؤثرة على الأنماط الزراعية التغذوية:

العوامل المؤثرة على الـ "MAN" عديدة لكن يُمكن حصرها في خمسة أنواع:

1.II. حجم وطبيعة الغذاء المتوفر والمستهلك من طرف الفرد *Volume et nature des*

aliments disponibles et consommés par l'individu

من البديهي أن تكون طبيعة الغذاء المستهلك وكميته من العوامل المحددة للـ "MAN"، كما أن الظروف البيئية والبشرية لإنتاج الغذاء تلعب دوراً، فإستهلاك السلع الإستهوائية مثلاً، كبيرٌ في البلدان الإستهوائية، لكن تزايد المبادلات وتحرير التجارة في العديد من مناطق العالم، ساهم في إدماج أغذية دخيلة (بمعنى أجنبية) في وجبة الفرد. كما أن للمزايا النسبية لبلد ما أو لمنطقة معينة تأثير على الـ "MAN"، ففي المناطق الصحراوية مثلاً، التمور متوفرة بكثرة مقارنةً مع ولايات الشمال ومن المرجح أن يكون إستهلاكها أكبر من طرف سكان الصحراء.

2.II. القدرة على الإستهلاك *Capacité de consommer*:

والمعلقة بالقدرة الشرائية للفرد، أي بالنسبة التي تربط بين الدخل الذي يتقاضاه الفرد وبين المستوى العام للأسعار. وفي حالة السلع الزراعية و الغذائية، فكثيراً ما يستعمل الخبراء "مؤشر فوراستي²⁴ *l'indice de Fourastié*"، والذي يُعبر عن عدد الساعات التي يتوجب على

²⁴ من أشهر الإقتصاديين الفرنسيين في القرن العشرين، وكان إقتصاد التنمية والإقتصاد السياسي من مجالات إهتمامه.

"العامل اليدوي *Ouvrier manœuvre*" أن يقضيها في العمل حتى يستطيع تحصيل مال كافٍ لشراء قنطار واحد من القمح²⁵.

3.II. الظروف الموضوعية للإستهلاك *Conditions objectives de la consommation*:

ويُقصد بما التوقع الجغرافي للإستهلاك (في المدينة أو في الريف)؛ وتيرة العمل (تأثير العمل المتواصل من دون إنقطاع على الإستهلاك)؛ دور المرأة (توزيع الوقت بين العمل المنزلي، العمل المأجور و الترفيه)؛ نمط الحياة...الخ.

4.II. الظروف الإجتماعية-الإقتصادية للإستهلاك *Conditions Socio-culturelles de la consommation*:

أي الرموز، الممنوعات و الطابوهات، العادات، الإيديولوجيات، العقائد الدينية وغيرها من العوامل التي تلعب دوراً كبيراً فيما هو قابل للإستهلاك وما هو منبوذ. وفيما يخصنا نحن كمسلمين، فقد يكون العامل الديني أهمها. كما يمكن إدراج عوامل إجتماعية وإقتصادية أخرى في هذه الفئة على غرار السياحة، الهجرة الداخلية والخارجية، الحروب والنزاعات المسلحة...الخ.

5.II. النظم الطبخية *Systèmes culinaires*:

أي طرق المرور من الغذاء غير الجاهز إلى الأكل، والتي تعتبر مرآة تعكس بدقة عالية عادات وتقاليد المجتمع، ثقافته وحتى تاريخه. ومن خلال هذه العوامل يمكن القول بأن الفرد وفي غالب الأحيان، لا يستهلك كما يرغب بل هو مُقيد بما هو متوفر من غذاء ومال. وسوف نعود مرةً أخرى إلى هذه العوامل عندما سنتطرق إلى دراسة سلوك المستهلك.

III. الأنماط التغذوية في العالم:

يُمكن تصنيف الأنماط الزراعية-التغذوية وفق الطاقة الإجمالية التي تتحصل عليها في المتوسط كل نسمة سكانية؛ حسب الكميات المستهلكة من طرف الفرد لكل عائلة زراعية-غذائية أو بدمج

²⁵.Fourastié Jean, 1969, « *L'évolution des prix à long terme* », PUF, Paris, p86.

الطريقتين ووضع تصنيف وفق الطاقة التي توفرها للمستهلك كل كمية من هذه الأغذية وكل التصنيفات التي سنذكرها، تستند على منهجية "الإمدادات المتوفرة" للدخول إلى الفضاء الاجتماعي الغذائي.

1.III. الأنماط الغذائية العالمية حسب المستويات الطاقوية :

تُصنف البلدان وفق هذا المعيار إلى ثلاث مجموعات، اثنتين منها "قصوة" وواحدة "وسطية"، يبلغ فيها مستوى الطاقة الغذائية المستهلكة يومياً من طرف الفرد، 2.800 كيلوحريرة والجدول الموالي يُعطي خصائص كل مجموعة (MAN) من حيث الإستهلاك الطاقوي الغذائي النهائي (CF)، كمية الطاقة "الحيوانية المصدر" (CA)، الحريرات الابتدائية (CI)، "موافق للحبوب"²⁶ اليومي (EC_J) و السنوي (EC_{AN}):

الجدول 1: «الأنماط الزراعية-التغذية العالمية حسب مستويات الطاقة الغذائية المستهلكة يومياً من طرف الفرد»

النمط الزراعي- التغذوي (MAN)	CF (Kcal)	CA (Kcal)	CI (Kcal)	EC_J (بالكيلوغرام)	(بالكيلوغرام) EC_{AN}
الغربي أو الغني	3.500	1.200	10.700	3	1.095
الوسطي	2.800	600	6.400	1,8	667
الفقر	2.000	100	2.600	0,7	256

المصدر: Malassis Louis, « Nourrir les

.hommes », Op.cit. p77

- النمط الغربي *Occidental* (أو الغني *Riche*)، يجمع بحمل الدول الغربية والدول الآسيوية كاليابان، أستراليا ونيوزيلندا.
- النمط الوسطي *Intermédiaire*، يضم بلدان أوروبا الشرقية، أمريكا الجنوبية وبعض بلدان إفريقيا وآسيا.

²⁶. أي أنه في المعدل، كل 1 كيلوغرام من الحبوب، يُعطي طاقة قدرها 3.500 كيلوحريرة (Kcal)، إذن، عملية ثلاثية بسيطة تسمح بتعيين ما يساويه قدر معين من الطاقة، من "موافق للحبوب".

● النمط الفقير *Pauvre* يُخصّ البلدان الآسيوية والإفريقية التي تتميز بمستويات عالية من الفقر.

وأول ما يلاحظ من قراءة هذا الجدول المستوى المرتفع في "CF" البلدان الغربية والتي تزيد بنسبة 75% عمّا تساويه في البلدان الفقيرة، بالإضافة إلى القدر العالي من الحريات الحيوانية المصدر (CA)، ففي بلدان هذه المجموعة يستهلك الفرد في اليوم من الحريات الحيوانية (الصادرة من اللحوم، من البيض، من الحليب ومن السمك... الخ) ما يُعادل 12 مرة ما يستهلكه الفرد من البلدان الفقيرة وضعف ما يُستهلك في البلدان الوسطية، وهذا ما يُسميه "Delgado et al." بثورة اللحم في البلدان النامية والتي يستهلك مواطنوها 50% من الإنتاج العالمي²⁷.

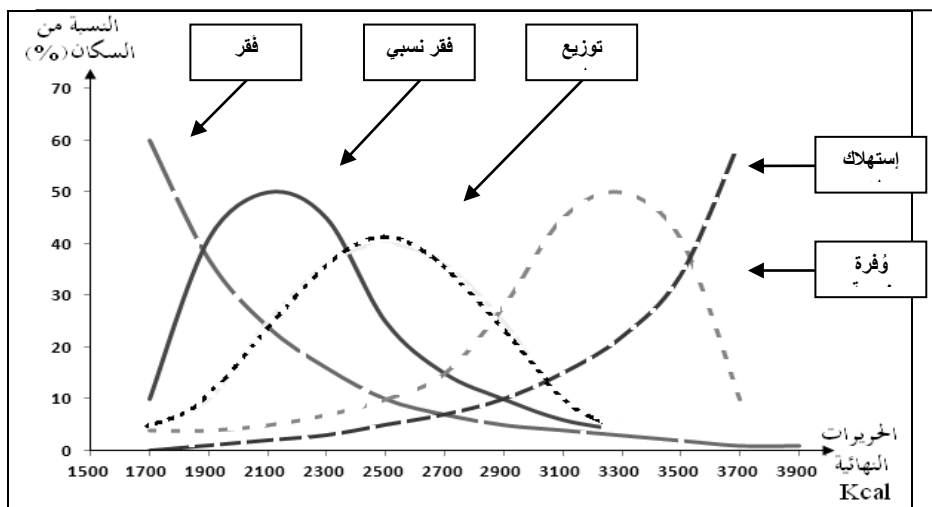
أما المقارنة بين "EC" المجموعات الثلاثة، فهي تُظهر وجهاً آخر للفوارق الغذائية الكمية والنوعية بين الدول الغنية و الفقيرة: ففي الأولى، الطاقة اللازمة لتوفير ما يستهلكه فرد واحد من الغذاء في السنة الواحدة (CI مُعبر عنه بـ EC) تعادل الطاقة اللازمة لتوفير ما يستهلكه 4 أفراد من البلدان الفقيرة في نفس المدة.

لكن قيم هذا الجدول "متوسطات" وحتى وإن كانت تسمح بإستنتاج "الإنتاجات العامة" لكنها قد لا تعكس تماماً الفوارق بين مختلف الشرائح الاجتماعية داخل نفس البلد، ولهذا الغرض وُضعت منحنيات نظرية تربط بين "التوزيع الاجتماعي *Distribution sociale*"، أي نسبة معينة من المجتمع وبين مستوى ما تستهلكه من طاقة نهائية (مُعبر عنها بـ "الحريات النهائية") وهذا في أربعة أنواع من الإقتصاديات، الفرق بينها يكمن في مستوى الفقر (أو مستوى الثراء):

²⁷ Roudart Laurence (2005), « Situation mondiale de l'alimentation et de la malnutrition » In LA FRACTURE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE MONDIALE – NOURRIR L'HUMANITE AUJOURD'HUI ET DEMAIN, UNIVERSALIS, Paris. p131.

الشكل البياني 1: «العلاقة بين نوع المجتمع وكمية الحريات النهائية التي يحصلها

أفراده»



المصدر: من إعداد الباحث على أساس بيانات كتاب «Nourrir les hommes»

لصاحبه Malassis Louis ، ص21.

في المجتمعات التي تعرف الفقر على نطاق واسع (المنحنى الأزرق من الشكل 1)، حوالي 60% من السكان لا تتجاوز كمية الطاقة التي يحصلون عليها من غذائهم اليومي الـ 1.700 كيلوحريرة، بينما الذين يستهلكون أكثر من 3.700 كيلوحريرة، قلة لا تكاد تتجاوز نسبتهم 3%.

أما في المجتمعات "الغنية" (المنحنى الأحمر)، فالوضعية معكوسة تماماً، حيث أن الغالبية العظمى من السكان (95%)، يساوي أو يتجاوز إستهلاكهم الطاقوي اليومي الـ 2.500 كيلوحريرة²⁸.

و فيما يخص المجتمعات التي تعرف توزيعاً متكافئاً للشراء إن صح التعبير، فحوالي 40% من سكانها يحصلون على 2.500 كيلوحريرة، أما الذين يُعانون من الجوع الحريري (أقل من 2.500 كيلوحريرة) ومن التخمّة (أكثر من 3.000 كيلوحريرة يومية)، أي من سوء التغذية، فنسبهم متقاربة.

²⁸ كونها تعتمد على متوسطات "قومية" أو "وطنية".

خلاصة الأمر أنه كلما كان الفقر مُتفشياً، كانت نسبة الجوع (سوء ونقص التغذية في آن واحد) كبيرة، والعكس صحيح، فكلما زادت نسبة الأثرياء في المجتمع، إرتفع مستوى الإستهلاك الطاقوي.

2.III. الأنماط الغذائية العالمية حسب الطاقة التي يوفرها إستهلاك "الغذاء الرئيسي":

وضعت منظمة "الفاو" تقسيماً لبلدان العالم بالإعتماد على الأنماط الغذائية الزراعية السائدة فيها، لكنها ميزت كل "MAN" عن الآخر بالغذاء الذي يُعطي أكبر نسبة من الطاقة التي يحصل عليه الفرد من وجبته اليومية. وتُمكن مثل هذه التقسيمات من تشخيص التغيرات الزمنية والمكانية حتى وإن كانت المنهجية التي تعتمد عليها محل جدل:

الجدول 2: «الأنماط الزراعية-التغذية العالمية حسب تصنيف منظمة التغذية والزراعة "الفاو" لسنة 1996»

الغذاء الرئيسي	منتجات حيوانية	حبوب وخاصة القمح	حبوب وخاصة الدُّرة	حبوب وخاصة الدُّخن والشيلم	حبوب وخاصة الأرز	درنات وجذور نشوية
البلدان (عددها)	30	52	20	6	43	14
مجموع عدد سكان هذه البلدان (مليون نسمة)	664	942	319	165	3.067	120
الإحتياجات الطاقوية النظرية (كيلوحريرة في اليوم)	2.620	2.520	2.340	2.350	2.290	2.290
الطاقة المستهلكة (كيلوحريرة في اليوم)	3.505	3.026	2.426	2.088	2.531	2.072
البروتينات المستهلكة (غرام في اليوم)	105	85,9	63,2	50,1	62,0	43,3
البروتينات المستهلكة الحيوانية المصدر (غرام في اليوم)	65,7	33,6	19,1	9,0	15,1	9,3
اللُّحوم المستهلكة (غرام في اليوم)	149,7	87,3	57,7	49,2	48,3	35,2
اللُّحوم المستهلكة الحيوانية المصدر (غرام في اليوم)	93	43,6	21,2	8,3	19,6	6,3

المصدر: Poulain Jean Pierre, « Méthodologies d'étude des pratiques alimentaires : Les voies d'entrée »,

Op.cit, p01.

والإختلافات الرئيسية بين هذا التقسيم وبين ذاك الذي قدمه "مالاسي"، هي أن تقسيم "الفاو" يُعطي مدى إنتشار كل نمط من حيث عدد البلدان وعدد السكان في العالم الذين ينتهجوه، كما أنه يُظهر أحد الجوانب المهمة للإستهلاك الغذائي، ألا وهو "سوء التغذية" من خلال البروتينات والليبيدات (الدسم) المستهلكة.

كما نلاحظ من قيم هذا الجدول أنه وفي السنة المعتبرة (1996)، كان أكثر من 3,6 مليار شخص يعانون من درجات متفاوتة من "الجوع الحريري"، أي يستهلكون يومياً ما هو أقل أو ما يقارب الـ 2.500 كيلوجريماً، وغالبية هؤلاء يعتمدون على الحبوب في غذائهم.

وفيما يخصنا نحن، فإننا لسنا موافقين تماماً على هذا التصنيف، فالمنتوجات الحيوانية المذكورة في الجدول إعتبرت على أنها عائلة زراعية-غذائية واحدة، لكن رأينا من قبل بأن هناك عائلة اللحوم، عائلة الأسماك وعائلة الحليب، أي أن كل واحدة مستقلة عن الأخريات، وهذا يعني بأن عدد الأنماط الزراعية يفوق بالتأكيد الست أنماط. كما أن هناك بلدان أخرى يعتمد سكانها بشكل كبير في غذائهم على البقوليات ولا نجد أثراً لهذه البلدان في هذا التصنيف، أضف إلى ذلك أن إحصائيات قدمتها "الفاو" سنة 2000 ، تنص على أن 50% من البشرية تعتمد أساساً على الحبوب في غذائها²⁹، وهذا يخالف كثيراً معطيات الجدول السابق وأين نرى بأن هذه النسبة تساوي 73% تقريباً، ومن المستحيل أن يحصل فارق مثل ذاك الذي بين النسبتين في أربع سنوات (من سنة 1996 إلى سنة 2000).

²⁹ Roudart Laurence « Situation mondiale de l'alimentation et de la malnutrition », Op.cit . p135.

3.III. الأنماط الغذائية العالمية حسب الطاقة التي يوفرها إستهلاك كل نوع من العائلات الزراعية-

الغذائية:

تصنيف "الفاو" ناقص إذن ويُفضل عنه تقسيماً آخر، وضعه "معهد أغروبوليس أنترناسيونال"³⁰ *Agropolis International*، وإعتمد فيه على المصادر الغذائية (العائلات الزراعية-الغذائية) للطاقة التي يستهلكها الفرد في وجباته اليومية. وبدل الإثني عشرة عائلة المذكورة من قبل، جُمعت الأغذية في عشر عائلات: الحبوب، الدرنات والجذور، السكر والمحليات، البقوليات، الخضار والفواكه³¹، الزيوت النباتية، الدهون الحيوانية، اللحوم والبيض، السمك. وتمكن خبراء "Agropolis" بإنتهاج هذه الطريقة من تشخيص ثماني مجموعات رئيسية، هي تلك الممثلة على الشكل التالي:

³⁰ معهد فرنسي للبحوث الزراعية والغذائية، أسسه الفرنسي "لويس مالاسي" و مقره بمدينة "مونتبلييه Montpellier" الفرنسية.

عنوانه موقعه على الأنترنت: www.agropolis.fr

³¹ في قاعدة البيانات *Faostat*، تُشكل كل واحدة منها عائلة على حدا ونفس الشيء بالنسبة للحوم والبيض.

الشكل 2: «الأنماط الزراعية التغذوية حسب تصنيف "Agropolis"»



نمط شعوب حوض البحر الأبيض المتوسط: إستهلاك كبير للمنتجات



نمط الشعوب الغنية 2: المتميزة بإستهلاك منتجات حيوانات التريبة



نمط الشعوب الغنية 1: المتميزة بكثرة إستهلاك السمك



نمط الشعوب الفقيرة 1: إستهلاك كبير نسبياً للحليب والجوب



نمط حضري: إستهلاك منتجات حيوانات التريبة بكثرة



نمط الشعوب الوسطية: نمط نباتي متنوع مع كثرة إستهلاك السكر والمحليات



نمط الشعوب الفقيرة 3: نمط نباتي أساسه الجوب، الجذور



نمط الشعوب الفقيرة 2: نمط نباتي أساسه الجوب والبقوليات مع إستهلاك السمك كمصدر للحريرات الحيوانية

الزيوت النباتية	الحبوب
اللحوم والبيض	الدونات والحذور
الحليب ومشتقاته	السكر والحلويات
الدجاج والخنازير	البقوليات
السمك	الخضار والفواكه

المصدر: من إعداد الباحث على أساس بيانات تحصل عليها مباشرةً من متحف

"Agropolis" المتواجد بمدينة "مونبيلييه Montpellier".

والدوائر النسبية هذه وضعت على أساس نسب معينة لما توفره كل عائلة غذائية من طاقة (بالكيلوحريرة)³²، لكن في الحقيقة ليست "النسب" الممثلة التي تهم، بل "الحالة العامة" أو السلوك الإستهلاكي الغذائي مأخوذاً ككل، أي "تفوق"، إن صح التعبير، عائلة غذائية عن أخرى فيما يخص الإمدادات الطاقوية للأفراد. ونلاحظ من نفس الشكل، بأن هناك عامة ثلاث مستويات للـ "MAN" هذه: مستوى عالي (البلدان الغنية)، مستوى وسطي (حضري، متوسطي...) ومستوى منخفض (الشعوب الفقيرة)؛ ويتوافق هذا نوعاً ما مع تصنيف "مالاسي".

III.4. الأنماط الغذائية في بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط:

حسب "ألايا Allaya"، يتميز النمط الزراعي التغذوي الكلاسيكي (الشائع) في بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط بكثرة إستهلاك الخضار والفواكه³³، لكن هذه البلدان رغم أنها تنتمي إلى نفس المنطقة ورغم أن توقعها الجغرافي المتقارب يلعب دوراً كبيراً في تماثل الأنماط التغذوية، إلا أنها ليست من نفس المستوى الإقتصادي والإجتماعي، فبلدان الضفة الشمالية أكثر تطوراً وثراءً من بلدان الضفة الجنوبية، ولهذا السبب سنقدم تصنيفاً أكثر تدقيقاً للأنماط التغذوية في المنطقة، تصنيف إقترحه فريق من الباحثين الأسبان من جامعة قرطبة³⁴. الدراسة هذه والتي أجريت سنة 1995، إشملت على جُلّ البلدان المطلة على البحر الأبيض المتوسط³⁵ وإعتمد فيها الباحثون على مُعطيات قاعدة البيانات FAOSTAT لكن نُشير إلى أنهم إستعملوا البيانات الخاصة بأربع

³² يمكن تمثيل نفس النسب على هيئة منحى "رادار" وذلك ما سنقوم به عند تحديد النمط التغذوي الجزائري.

³³ Allaya Mahmoud (1993), « La situation alimentaire des pays du Sud et de l'Est méditerranéen » In CAHIERS OPTIONS MEDITERRANEENNES, vol. 1, n° 5, Montpellier. p09

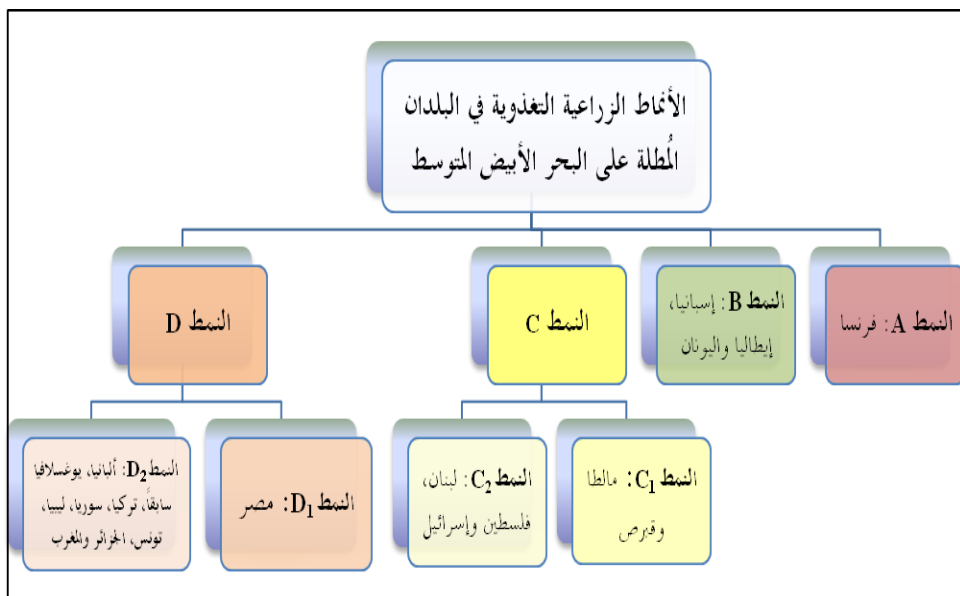
³⁴ Muñoz Ana Cristina Gomez et alli (1995), « Modification dans la structure alimentaire des pays méditerranéens » In CAHIERS OPTIONS MEDITERRANEENNES, Sér. A /n°26, Sécurité alimentaire en Méditerranée, Montpellier

³⁵ إسبانيا، فرنسا، إيطاليا، يوغسلافيا (فيل إنقسامها)، ألبانيا، اليونان، مالطا، قبرص، تركيا، لبنان، فلسطين وإسرائيل، سوريا، مصر، ليبيا، تونس، الجزائر والمغرب.

عشرة عائلة زراعية غذائية³⁶ بدل إثني عشرة. ومثلنا النتائج التي تحصل عليها الباحثون على الشكل الموالي:

الشكل 3: «الأنماط الزراعية التغذوية في البلدان المُطلّة على البحر الأبيض المتوسط

حسب تصنيف "Muñoz et al."»



المصدر: من إعداد الباحث على

أساس دراسة "Muñoz et al."

← النمط A: الذي لا يخص إلا فرنسا ويتميز بكثرة إستهلاك الحبوب، اللحوم، البيض والحليب وإنخفاض إستهلاك الأرز.

← النمط B: يخص بلدان كانت في الماضي مهداً لبعض من أرقى الحضارات البشرية (الرومانية، اليونانية والقرطاجية³⁷) وهنا يظهر تأثير البعد التاريخي على الأنماط التغذوية.

³⁶. إعتبار الأرز على حدا ومن دجه مع عائلة الحبوب، فصل الحمضيات عن الفواكه، وإعتبار زيت الزيتون على حدا كذلك وعدم دجه مع عائلة الزيوت النباتية؛ كما أهملت عائلة "الدهون والشحوم الحيوانية".

³⁷. نشير هنا إلى إسبانيا، كون "حنبل Hannibal" القائد القرطاجي، أسس مستعمرة فيها وكانت عاصمتها "قرطاجنة Carthagène" وإنطلق منها بقبيلته لغزو روما.

وتتميز هذه البلدان بإستهلاك كبير للخضر، للحمضيات، لزيت الزيتون وللحوم؛ وإستهلاك متدني للحبوب والبقوليات.

← **النمط C₁**: نمط غذائي خاص بجزر المتوسط المنفصلة عن القارات، والتي تتميز بإستهلاك شعوبها لقدر كبير من السكر واللحوم والبيض وقلة إستهلاك البقوليات، الحمضيات، الأرز وزيت الزيتون.

← **النمط C₂**: بلدان الضفة الشرقية للمتوسط، التي تتميز بإرتفاع إستهلاك الحمضيات، الفواكه، السكر والبيض.

← **النمط D₁**: لا تضم سوى مصر، التي يُعتبر ساكنيها من أكبر مستهلكي الأرز في الوطن العربي وقلة إستهلاك اللحوم، البيض، البطاطا، زيت الزيتون والحليب.

← **النمط D₂**: يضم كل البلدان المتبقية، من ضمنها الجزائر، والتي غالبيتها عربية و/أو مُسلمة. وتتميز هذه المجموعة عن الأخريات بإرتفاع إستهلاك الحبوب، البقوليات، الخضر والسكر وقلة إستهلاك الحمضيات، اللحوم والأرز³⁸.

ثالثاً: النمط التغذوي الجزائري وخصائصه بالمقارنة مع الأنماط العالمية

I. تعيين النمط التغذوي الجزائري:

نجد في الجدول أدناه، كميات الطاقة التي يحصل عليها الفرد يومياً في الجزائر من خلال إستهلاكه لكل عائلة غذائية:

³⁸ مستويات الإستهلاك من مرتفعة ومنخفضة، نسبة في الواقع، والنتائج التي أدرجناها هنا هي تقييمات بالنسبة لبقية دول العالم، أما تقدير مستويات كل نمط بالنسبة للأنماط "المتوسطة" الأخرى، فلقد تم تعيينها هي كذلك في دراسة الإسبانيون، لكننا فضلنا التغاضي عن ذكرها.

الجدول 3: «مصادر الطاقة الغذائية اليومية للفرد في الجزائر (معدلات خماسية)»

الوحدة: كيلوجول/الفرد/في اليوم

الفترة العائلة	66-62	71-67	76-72	81-77	86-82	91-87	96-92	01-97	03-02
الحبوب	1,074,	1,142,	1,276,	1,445,	1,475,	1,607,	1,703,	1,715,	1,734,
البطاطا	35,13	27,97	45,25	52,67	63,48	68,88	66,93	65,01	90,84
السكر	170,57	174,89	196,59	275,61	287,06	295,61	265,07	252,47	298,76
البقوليا	28,05	24,46	39,65	49,16	53,23	56,74	55,74	64,41	58,89
الزيوت	124,94	156,14	171,34	301,97	313,05	355,04	401,04	388,00	336,15
الخضر	21,67	21,40	26,98	29,71	40,15	52,03	56,73	57,43	59,76
الفواكه	80,42	96,46	100,09	84,13	82,36	76,99	79,62	87,44	118,41
اللحوم	38,70	38,79	42,80	49,36	70,81	81,27	88,46	90,43	86,76
الشحوم	25,05	24,31	33,48	47,94	65,44	50,02	28,61	13,23	14,34
الحليب	75,81	91,26	111,42	143,04	177,98	183,48	190,04	188,15	201,30
البيض	2,67	2,63	3,32	9,85	14,59	13,57	11,23	9,57	15,36
المسك	3,69	3,20	4,36	5,23	7,57	8,76	8,47	7,64	7,47

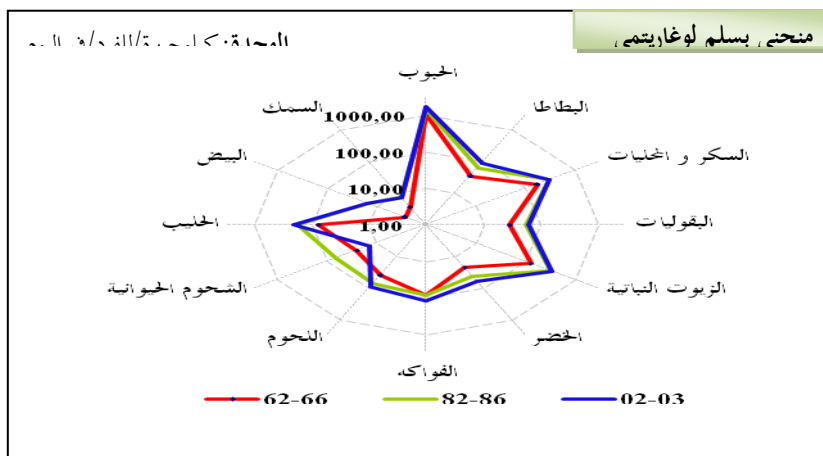
المصدر: من إعداد الباحث على أساس قاعدة البيانات FAOSTAT

والتمثيل البياني لأعمدة للجدول السابق على شكل "رادار"، يُعطي الأنماط الزراعية-

التغذية الخاصة بالجزائر، مُعبّرٌ عنها بالطاقة المستهلكة، أي ال *MAN* بمعناه الفعلي:

الشكل البياني 4: «تطور النمط الزراعي-التغذوي *MAN* الخاص بالجزائر، ممثلاً بالطاقة المحصلة من

الغذاء المستهلك (كل عشرون سنة)»



المصدر: من إعداد الباحث على أساس قاعدة البيانات FAOSTAT

II النمط التغذوي الجزائري وسط الأنماط العالمية:

- حسب تقسيم "مالاسي"، يمكن إدراج النمط الجزائري الخاص بآخر فترة في النمط "الوسطي *Intermédiaire*"، حتى وإن كانت الحريرات الحيوانية المحصلة في الجزائر أقل من تلك المذكورة في النموذج.
- وحسب تقسيم "الفاو"، فبلدنا ينتمي إلى مجموعة البلدان التي تعتمد "الحبوب وخاصةً القمح" كغذاء رئيسي، حيث تتقارب القيم الخاصة بهذا النمط مع القيم التي تحصلنا عليها نحن، ما عدا الدسم و البروتينات ومصادرها، حيث يبدو بأن الفرد في بلدنا يستهلك 20 غ أقل مما يستهلكه الفرد في البلدان التي تتواجد ضمن هذه المجموعة. كما يتبين هنا ما سبق وأن ذكر ، حيث يبدو حسب هذه المعطيات بأن الفرد في بلدنا يشكو من نقص في إستهلاك البروتينات الحيوانية و في الشحوم، كون إستهلاكه منها أقل من المعدلات الخاصة بمجموعته.
- أما التصنيف وفق تقسيم معهد "*Agropolis*"، فهو صعب نوعاً ما، حيث إضطرنّا إلى البحث عن طريقة تمكننا من معرفة أي الأنماط يقترب منها أكثر ذاك الخاص ببلدنا ورأينا في "معاملات الإرتباط" وسيلة سريعة وفعالة لبلوغ الهدف، فقمنا بوضع جدول جمعنا فيه كل أنماط "*Agropolis*" بالإضافة إلى نمط الجزائر و بالنسبة لكل واحد منها، وضعنا ما تساهم به كل عائلة في الإجمالي من الطاقة المحصلة يومياً من طرف الفرد³⁹، وبعدها قمنا بتعيين معاملات الإرتباط بين النمط الجزائري وكل واحد من الأنماط الأخرى ووضعتنا النتائج المتحصل عليها في الجداول التالية:

³⁹ وحتى وإن كانت النسب الخاصة بأنماط تصنيف "*Agropolis*" تقريبية، إلا أنها تقبل إنحراف قد يبلغ العشرة نقاط من دون أن يؤثر ذلك في الإنجاء العام لمعاملات الإرتباط.

**الجدول 4: « مساهمة كل عائلة غذائية في الطاقة الإجمالية التي يحصلها يومياً
الفرد في كل نمط من أنماط تصنيف "Agropolis" »**

الجزائر	PR1	PR2	PMED	PINT	PURB	PPAUV1	PPAUV2	PPAUV3
الحبوب	%14	0	%14	%19	%25	%42	%58	0
البطاطا	%3,01	0	%26	%22	%25	0	0	%25
السكر و البقوليات	%9,88	0	0	0	%13	0	0	0
	%1,95	0	%24	%39	0	%29	%25	%64
الزيوت النباتية	%11,12	%8	0	0	0	0	0	0
الخضر والفواكه	%5,9	0	0	%19	0	0	0	%11
اللحوم والبيض	%3,38	0	%25	0	%25	0	0	0
الشحوم الحيوانية	%0,47	0	%25	0	0	0	0	0
الحليب	%6,66	0	%25	0	%13	%29	0	0
السلك	%0,25	%69	%25	%36	0	0	%17	0

المصدر: من إعداد الباحث على أساس معلومات من مصادر مختلفة

الجدول 5: « درجة إرتباط النمط التغذوي الجزائري مع كل نمط من أنماط

تصنيف "Agropolis" »

النمط	PR1	PR2	PMED	PINT	PURB	PPAUV1	PPAUV2	PPAUV3
معامل الإرتباط مع النمط الجزائري (أو درجة التماثل)	-0,02	-0,37	-0,03	0,17	0,45	0,65	0,82	-0,23

المصدر: من إعداد الباحث على أساس مُعطيات التصنيف

الموضوع من طرف معهد "Agropolis"

PR1: نمط الشعوب الغنية 1.

PR2: نمط الشعوب الغنية 2.

PMED: نمط شعوب حوض البحر الأبيض المتوسط.

PINT: نمط الشعوب الوسطية.

PURB: نمط حضري.

PPAUV1: نمط الشعوب الفقيرة 1.

PPAUV2: نمط الشعوب الفقيرة 2.

PPAUV3: نمط الشعوب الفقيرة 3.

ويمكننا من تحليل معاملات الإرتباط هذه الخروج بالنتائج التالية:

← النمط الجزائري أقرب لأنماط الشعوب الفقيرة "1" و "2" أي نباتي، أساسه الحبوب، البقوليات والجزور النشوية، لكنه يختلف مع النمط "2" حول مصدر الحيريات الحيوانية.

← نمطنا يتقارب كذلك مع النمط الحضري، مما يؤكد تأثير تزايد نسبة الحضر على النمط التغذوي.

← ونمط بلادنا معاكس لنمط البلدان الغنية "2"، حيث أن هذا الأخير يتميز بكثرة إستهلاك المنتجات الحيوانية، وهذا الأمر يؤكد الطابع "النباتي" للنمط التغذوي الجزائري.

● ويمكننا كذلك مقارنة النمط الجزائري مع أنماط بعض البلدان العربية والأوروبية من خلال الجدول التالي:

الجدول 6: « مساهمة كل عائلة غذائية في الطاقة الإجمالية التي يحصلها الفرد يومياً في الجزائر وبعض الدول العربية والأوروبية خلال الفترة 2001-2003 »

	الجزائر	تونس	المغرب	مصر	سوريا	فرنسا	إيطاليا	إسبانيا	اليونان
الحبوب	57,39%	51%	62%	64%	45%	24%	32%	/	29%
البطاطا	3,01%	/	2%	/	/	3%	/	4%	3%
السكر و البقوليات	9,88%	10%	11%	9%	13%	11%	8%	10%	9%
الزيوت النباتية	11,12%	15%	8%	4%	5%	12%	18%	20%	17%
الخضر	5,9%	6%	6%	8%	4%	3%**	7%	7%	9%
اللحوم	3,38%*	4%	3%	3%	4%	15%	11%	14%	9%
الشحوم	0,47%	/	/	/	2%	8%	8%	/	/
الحليب	6,66%	5%	/	2%	5%	11%	8%	8%	10%
السمك	0,25%	/	/	/	/	/	/	2%	/
المجموع من إجمالي الطاقة المستهلكة يوميّاً من طرف	100%	96,63%	91,00%	92,00%	93,00%	81,00%	84,00%	92,00%	65,00%
	3.022	3.250	3.060	3.350	3.060	3.640	3.670	3.410	3.680

المصدر: من إعداد الباحث على أساس

*اللحوم+البيض.

قاعدة البيانات FAOSTAT

ويتمثل النمط الجزائري إلى حد كبير مع الأنماط العربية وخاصةً مع النمط التونسي، المغربي والسوري⁴⁰، لكنه بالمقابل، يختلف كثيراً عن أنماط بلدان الضفة الشمالية للبحر المتوسط؛ وكل هذا يتوافق تماماً مع النتائج التي وصل إليها " Muñoz et al. " من خلال تصنيفهم للأنماط التغذوية للبلدان المطلة على حوض البحر الأبيض المتوسط.

الجدول 7: « مساهمة كل مركب تغذوي في الطاقة الإجمالية التي يُحصلها يومياً الفرد في الجزائر وفي بعض دول العالم في الفترة 2001-2003 »

العالم	البلدان المتطورة	البلدان النامية	إفريقيا	الوطن العربي	المغرب العربي	الجزائر	
%11	%12	%10	%10	%10	%12	%13,16	مساهمة البروتينات
%25	%36	%22	%18	%20	%19	%15,24	مساهمة الدسم
%64	%52	%68	%72	%70	%69	%71,60	مساهمة السكريات
%100	%100	%100	%100	%100	%100	%100	المجموع

المصدر: من إعداد الباحث على أساس

قاعدة البيانات FAOSTAT

فإن كانت "مساهمة البروتينات" في الجزائر تزيد قليلاً عن معدل الدول المتطورة، فالفارق أوسع فيما يخص السكريات و الدسم، فبالنسبة للأولى تقترب أكثر من المعدل الإفريقي الذي يضم أفقر دول العالم وتزيد عن كل المعدلات الأخرى سواءً المغاربية، العربية أو العالمية والعكس فيما يخص الدسم، فمساهمة هذه الأخيرة في بلدنا أقل من كل المعدلات المذكورة والخاصة بالدسم، وكل هذا يؤكد سوء التغذية التي يعاني منها الفرد في الجزائر.

ومشكلة سوء التغذية هذه تتعدى الإطار الإقتصادي، فهي قضية صحية بالدرجة الأولى، وهذه قائمة موجزة عن بعض ما ينجر من تعقيدات عن الإختلالات التغذوية المذكورة:

⁴⁰ أما النمط المصري، فيعود المستوى العالي للطاقة المحصلة في رأينا، إلى الإستهلاك الكبير للأرز والذي يحتوي على نسبة عالية من السكريات: 80 غ في كل 100 غ من الأرز (70 غ بالنسبة للقمح و72 غ بالنسبة للشعير).

← الإفراط في تناول السكريات: يتسبب في مرض السكري وفي بعض أنواع السرطان (الكبد، البنكرياس، الأمعاء الغليظة... الخ) وفي السمنة، التي قد تؤدي بدورها إلى كل الأمراض المذكورة⁴¹.

← قلة إستهلاك الدسم: خطير بقدر ما هو خطير الإفراط في تناولها (السمنة، أمراض القلب و الشرايين وغيرها)، والسبب هو أن الدسم ضرورية للعديد من الوظائف الحيوية وأن نقص في تناولها يعني تراجع في هذه الوظائف: قلة إمتصاص الفيتامينات A، D، E و K؛ عجز الجسم عن تصنيع بعض الهرمونات المسؤولة عن إنقباض العضلات، عن تعجيل لزوجة الدم، عن تصنيع الحليب من طرف المرضعات... الخ؛ حدوث إختلالات في عمل الأعصاب وتراجع في النظر وغيرها. وما هو خطير أيضاً أن غالبية الناس لا يرون في الدسم إلا المضرّة ويجهلون منافعها.

← أما البروتينات، فمعروف دورها في النمو وفي الوظائف الحيوية، فلا داعي للتعمق فيما ينجم عن نقص في إستهلاكها.

خاتمة:

عرفت المستويات الطاقوية (الطاقة الغذائية المستهلكة يومياً من طرف الفرد في الجزائر) إرتفاعاً كبيراً في السنوات الأخيرة، فإن كانت هذه الأخيرة في الستينات والسبعينات أدنى من عتبة الـ 2.500 كيلوحريرة وكان شبح الجوع يخيم فوق رؤوس الشعب الجزائري، فقد أصبحت هذه المستويات في السنين الأخيرة تتعدى الـ 3.000 كيلوحريرة، أي أنه وفي المتوسط، يستهلك الفرد في الجزائر يومياً من الطاقة على شكل غذاء ما يفوق بـ 17% ما هو منصوص به من طرف المنظمات الدولية المختصة في شؤون الغذاء. وقد لا يبدو الأمر سيئاً لكن يجب أن لا ننسى بأن ثمن ذلك عالياً: كل ثلاث كيلوحريرات مستهلكة من أصل أربعة مستوردة من الخارج.

ومن ناحية أخرى، يتسبب النمط التغذوي الجزائري في سوء تغذية شاذة نوعاً ما، تتميز بكثرة إستهلاك السكريات ونقص في تناول البروتينات والدسم خاصة، أي وبعبارة أخرى، أن

⁴¹ حسب دراسة أجرتها منظمة الصحة العالمية سنة 2007 وشملت 63 بلداً، فإن 53% من النساء الجزائريات و 36% من الرجال يعانون من السمنة المفرطة [والتي يعتبر الإفراط في تناول السكريات من مسبباتها الرئيسية].

(Cf. Hammadi Souhila, « L'obésité gagne du terrain en Algérie », In LIBERTE, quotidien national d'information, Edition du 22/07/2009).

السياسات الاقتصادية عموماً والزراعية خصوصاً والمتبعة حتى الآن، وإن سمحت بمألاً بطون الجزائريين، إلا أنها عرضتهم لأخطار جمة ولأمراض مستعصية جراء سوء التغذية، وبدل أن يباشر المسؤولين في تدارك الأمر وتعديل الوضعية زادوها تأزماً: كيف لا وقد تم إضفاء طابع إستراتيجي على منتوجات غذائية وإهمال أخرى بحجة أن الأولى الطلب عليها كبير وأن الثانية ثانوية؟ كيف لا و "المطاعم السريعة Fastfood" يتزايد عددها يوماً بعد يوم؟ كيف لا وغالبية مواطنينا غير قادرين على مجابهة أسعارٍ يتحكم فيها الباعة المتجولون وتجار الجملة كما يشاءون؟... جرينا وراء الإكتفاء وإستيرادنا لما يصلح ولما لا يصلح جعلنا "مُكتفين" في بطوننا لكن بأي ثمن؟ بظهور تناقضات فضيعة في النمط التغذوي الجزائري والذي يجمع بين صفات أنماط مختلفة وخصائص تنتمي لعدة عصور زراعية في آن واحد: فحتى وإن كان قانون "سييد" لا ينطبق على نمطنا إلا أننا قد شرعنا في إحلال الحريات الحيوانية للحريات النباتية، وحتى وإن كنا ننتهج بعض سلوكات المجتمعات التي بلغت العصر "الزراعي-الصناعي" إلا أننا مازلنا بعيدين عن مرحلة "الإستهلاك الجماهيري"، وحتى وإن كنا نستهلك الحريات بقدر أكبر بكثير مما نحتاجه، إلا أن بلدنا على نفس مستويات سوء التغذية الحاصلة في بلدان الساحل الإفريقية. وفي المستقبل وإن بقيت الأوضاع تسير على هذه الوتيرة فبحسبنا عن الأمن الغذائي سيقودنا لا محالة إلى اللا-أمن التغذوي. فما يجب الإسراع في مباشرته ليس "تغيير النمط التغذوي" بل "العمل على إحداث التغيير"، والفرق بين الأمرين كبير؛ فنحن واعون بأن "إحداث ثورة" تغذوية ليس بالأمر الهين ويتوجب علينا قبل كل شيء التساؤل عن كيفية تحفيز الطلب وعن طريقة كبحه تجاه هذه العائلة أو تلك برضا المستهلك وبمشاركته. والإجابة تكون بدراسة جادة ومعقدة لمحددات سلوك المستهلك وسبل التأثير عليها مع التطرق إلى تجربة من قاموا بذلك سابقاً، أي الدول التي تمكنت من خلال إتخاذ تدابير معينة، من تغيير أنماط مواطنيها في ظرف وجيز نسبياً. وخلاصة الخلاصة، قول الرسول الكريم صلى الله عليه وسلم : "طَعَامُ اثْنَيْنِ كَافٍ لثَلَاثَةٍ وَطَعَامُ ثَلَاثَةٍ كَافٍ لَأَرْبَعَةٍ".

قائمة المراجع:

1. فوزية غربي (2008)، «الزراعة الجزائرية بين الإكتفاء و التبعية»، رسالة دكتوراه غير منشورة، جامعة منتوري، قسنطينة.
2. ALLAYA MAHMOUD (1993), « *La situation alimentaire des pays du Sud et de l'Est méditerranéen* » In CAHIERS OPTIONS MEDITERRANEENNES, vol. 1, n° 5, *Etat de l'agriculture en Méditerranée : recherche agronomique et sécurité alimentaire*, Montpellier.
3. DESJEUX DOMINIQUE (2006), « *La consommation* », Collection Que sais-je, PUF, Paris.
4. FOURASTIE JEAN (1969), « *L'évolution des prix à long terme* », PUF, Paris.
5. FAO- DIVISION STATISTIQUES (2009), « Base de données FAOSTAT de l'Organisation de l'Alimentation et de l'Agriculture », disponible à l'adresse : <http://faostat.fao.org/site/395/default.aspx>
6. HARLAN JACK et BELLIARD JACQUES (1992), « *Les plantes cultivées et l'homme* », PUF, Paris.
7. HAMMADI SOUHILA , « *L'obésité gagne du terrain en Algérie* », In LIBERTE, quotidien national d'information, Edition du 22/07/2009.
8. MALASSIS LOUIS (2000), « *Nourrir les hommes* », DOMINOS FLAMMARION, Paris.
9. MUÑOZ ANA CRISTINA GOMEZ et alli (1995), « *Modification dans la structure alimentaire des pays méditerranéens* » In CAHIERS OPTIONS MEDITERRANEENNES, Sér. A /n°26, *Sécurité alimentaire en Méditerranée*.
10. POULAIN JEAN-PIERRE (2002), « *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques* », PRIVAT, Paris.
11. RICHARD B.LEE and DEVORE IRVEN (1968), « *Problems in the study of hunters and gatherers* », In *Man the hunter*, ALDINE TRANSACTION, Piscataway (New Jersey).
12. ROUDART LAURENCE (2005), « *Situation mondiale de l'alimentation et de la malnutrition* » In LA FRACTURE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE MONDIALE – NOURRIR L'HUMANITE AUJOURD'HUI ET DEMAIN, UNIVERSALIS, Paris.
13. TOUSSAINT-SAMAT MAGUELONNE (1987), « *Histoire naturelle & morale de la nourriture* », BORDAS, Paris.