



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي



جامعة الجزائر 1 كلية الحقوق

أعمال الملتقى الدولي:

## الغذاء المستدام في ظل تطور الصناعة الغذائية



رئاسة الملتقى الدولي: د / كروش نعيمة، أستاذة محاضرة أ، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1

فرقة بحث الأمن الغذائي المستدام بين الشريعة الإسلامية والقانون

المنعقد بتاريخ 28 فبراير 2022

عن طريق تقنية التحاضر عن بعد Google Meet

الهيئة المشرفة على الملتقى:

الرئيس الشرفي	أ.د. عبدالحكيم بن تليس	مدير الجامعة
المشرف العام للملتقى	أ.د. عيسى لعلاوي	عميد الكلية
رئيس الملتقى	د. نعيمة كروش	جامعة الجزائر 1
رئيس اللجنة العلمية	أ.د. نعيمة عمير	جامعة الجزائر 1
نائب رئيس اللجنة العلمية	أ.د. سرور طالبي المل	مركز جيل البحث العلمي لبنان
رئيس اللجنة التنظيمية	د. حدوم ليلي	جامعة الجزائر 1
رئيس اللجنة التقنية	د. بعجي أحمد	جامعة الجزائر 1

إخراج الكتاب: الطالب بيرش علاء الدين، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1

## اهداف الملتي:

- \*تسليط الضوء على دور الصناعة الغذائية في توفير واستدامة الغذاء
- \*دراسة أثر التحولات الصناعية المدخلة على الغذاء وأثرها على حق الإنسان في الغذاء الصحي وعلاقتها بحقوق المستهلك
- \*تحديد الجوانب الشرعية الخاصة بالمضافات الغذائية
- \*التمييز بين الحماية الوطنية للغذاء المصنع ومعايير الجودة الدولية الخاصة بسلامة المنتج الغذائي

## محاور الملتي

### المحور الأول: الغذاء المستدام

- \* مفاهيم أساسية حول الغذاء المستدام والحق في الغذاء الكافي
- \* الزراعة المستدامة والغذاء المستدام
- المحور الثاني: دور الصناعة الغذائية في استدامة الغذاء**
- \* مفاهيم أساسية حول الصناعة الغذائية
- \* فعالية الصناعة الغذائية في استدامة الغذاء
- \* دور الشركات المتعددة الجنسيات في تدويل الصناعة الغذائية

### المحور الثالث: التحولات المدخلة على الصناعة الغذائية

\*التعديل الوراثي للغذاء

\* التكيف الفقهي للمضافات الصناعية

### المحور الرابع: المعايير الدولية لسلامة وجودة المنتج الغذائي

- \*أثر المضافات الغذائية على حقوق المستهلك
- \*الحماية الوطنية للغذاء المصنع والمقاييس الدولية لسلامة وجودة المنتج.

## إشكالية الملتي:

ساهمت الصناعة الغذائية في العديد من الدول كأحد الحلول البديلة لتأمين الغذاء، بالنظر إلى الصعوبات التي عرفت في تحقيقه، والذي لم يعد حق من الحقوق الاقتصادية للإنسان وحسب، إنما محورا هاما من محاور البرامج الأممية للتنمية المستدامة المتعلقة بالقضاء على الفقر والجوع ضمن الانشغالات الخاصة باستدامة إدارة الموارد الطبيعية واستدامة الغذاء، ومنه أولت للسياسات الاقتصادية للاستثمار في مجال الصناعة الغذائية دورا بارزا، خاصة بعد أن تحولت إلى أحد المرتكزات الأساسية للنظام الغذائي المعاصر القائم على سياسة التصنيع الزراعي وكذا أحد أهم الأنشطة الاقتصادية المهيمنة عالميا، المعتمدة لتحقيق الاستقلال اتجاه الأسواق الخارجية، وكان ذلك بفضل فواعل مختلفة احتلت الشركات المتعددة الجنسيات ضمنها الدور البارز ليس في تطوير الصناعة الغذائية وحسب وإنما في تدويلها.

تعمل الصناعة الغذائية على تحويل الفائض من المنتج الزراعي إلى سلع غذائية إما لحفظ محاصيل زراعية لاستعمالها في غير مواسمها أو تحويلها إلى منتجات غذائية لتأمين الغذاء، بإضافة مواد منها طبيعية وأخرى صناعية تدرج ضمن تسميات معقدة وتستخرج من مصادر نباتية وحيوانية منها ماهي محل جدل حول الحكم الشرعي من حيث جواز استهلاكها بل حتى المسموحة منها قانونا تتصاعد المطالب الشديدة لمنظمة الصحة العالمية وخبراء التغذية في مناسبات عدة لضرورة سحب البعض منها لأضرارها الخطيرة على الحق في الغذاء الصحي وحقوق المستهلك، بسبب التطور التكنولوجي المذهل المدخل على الغذاء للمساهمة في تمديد حياة المنتج الغذائي ومنع تلفه وتحسين جودة المنتج الغذائي، رغم ما تشترطه النصوص القانونية الدولية والوطنية من مواصفات محددة تخص جودة وسلامة المنتج الغذائي المصنع، والتي يجهل عنها المستهلك العديد من الخفايا الصحية ومنه نطرح الإشكالية التالية:

ماهي أهم التطورات والتحولات الحاصلة في مجال التصنيع الغذائي لاستدامة الغذاء؟ وما موقف النصوص الدولية من الصناعة الغذائي من ذلك في ظل التكريس الصريح للحق في الغذاء الكافي والغذاء الصحي؟ ومدى اعتماد هذه النصوص للمواقف الفقهية الفاصلة في حكم الشرع من المضافات الغذائية في ظل الإقرار الصريح لمقاييس الجودة الدولية لسلامة المنتج الغذائي ؟

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جامعة الجزائر 1 كلية الحقوق



فرقة بحث الأمن الغذائي المستدام على ضوء الشريعة الإسلامية  
والقانون تنظم  
**الملتقى الدولي الافتراضي الموسوم:**

**الغذاء المستدام في ظل تطور الصناعة الغذائية**



**يوم 17 مارس 2022**

**الهيئة المشرفة على الملتي:**

الرئيس الشرفي	أ.د عبد الحكيم بن تليس	مدير الجامعة
نائب رئيس الجامعة	د. مدافر فايزة	جامعة الجزائر 1
المشرف العام للملتي	أ.د. عيسى لعلاوي	عميد كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1
نائب العميد	أ.د. بوسنة خير الدين	كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1
رئيس الملتي	د. نعيمة كروش	جامعة الجزائر 1
رئيس اللجنة العلمية	أ.د. نعيمة عمير	جامعة الجزائر 1
نائب رئيس اللجنة العلمية	أ.د سرور طالبي المل	مركز جيل البحث العلمي
رئيس اللجنة التنظيمية	د.حدوم ليلي	جامعة الجزائر 1
رئيس اللجنة التقنية	د. بعجي أحمد	جامعة الجزائر 1

## شروط المشاركة في الملتقى

ترحب وتتشرف الهيئة العلمية للملتقى بمساهمة الأساتذة وطلبة الدكتوراه ، ومختلف المسؤولين والفاعلين المهتمين بموضوع التصنيع الغذائي والغذاء المستدام ومختلف المسؤولين المتخصصين في مجال العلوم : القانونية ، الشرعية ، الاقتصادية ، الصحية و الزراعية ، مع التقيد ب:

\* شروط و منهجية البحث العلمي

\* أن لا يكون البحث قد سبق نشره في فعاليات علمية أخرى

\* أن تتصب المداخلة على أحد محاور الملتقى

\* أن تتضمن المداخلة ملخصا باللغة العربية وآخر باللغة الإنجليزية

\* ألا يتعدى حجم المداخلة 20 صفحة وألا يقل عن 15 صفحة

\* تحرر المداخلات باستخدام WORD ،خط SimplifiedArabic

مقاس 14 للنص و 12 للهوامش ، أما بالنسبة للمداخلات باللغة

الأجنبية تحرر بخط TimesNewRoman حجم 12 ،

واستخدام مسافة 1,5 بين السطور .

\* تقبل المداخلات الفردية والثنائية

ملاحظة : تتشرالمداخلات المقبولة ضمن مؤلف جماعي يضم

أعمال الملتقى

## الآجال التنظيمية

\* أخرجل لإرسال المداخلات كاملة يوم 18 فبراير 2022

\* يتمالردعلبالمداخلاتالمقبولةيوم 23 فبراير 2022

\* تاريخإجراءالملتقىيوم 17 مارس 2022

\* ترسلالمداخلاتعبرالبريدالإلكترونيالتالي

[colloqueinternational22@gmail.com](mailto:colloqueinternational22@gmail.com)

\* يمكن التواصل بخصوص أي استفسار عبر الرقم

التالي: 0557915621

## اللجنة التنظيمية للملتقى

رئيس اللجنة التنظيمية: د. حذوم ليلي جامعة الجزائر 1

المنسقة العامة للملتقى الدولي د. بوثلجي أمينة جامعة الجزائر 1

د. تونسي محمد صالح جامعة الجزائر 1

د. حمود عادل جامعة الجزائر 1

ط. د عنان كريمة جامعة الجزائر 1

ط. د عفون كمال جامعة الجزائر 1

ط. د عمراش رمضان جامعة الجزائر 1

السيدة: ديلمى منة جامعة الجزائر 1

ط. ببيرش علاء الدين جامعة الجزائر 1

النادي العلمي لكلية الحقوق جامعة الجزائر 1

## اللجنة التقنية للملتقى

د. بعجي أحمد جامعة الجزائر 1

ط.د مبرك عز الدين جامعة المدينة الجزائرية

ط.د لشهب نادية جامعة الجزائر 1

## استمارة المشاركة

الاسم: واللقب:

الرتبة العلمية:

التخصص:

الوظيفة:

المؤسسة:

الهاتف:

البريد الإلكتروني:

محور المداخلة:

عنوان المداخلة:

## أعضاء اللجنة العلمية

### أعضاء اللجنة العلمية للملتقى:

أ.د اسكندري أحمد جامعة الجزائر 1 الجزائر

أ.د حمادو الهاشمي جامعة الجزائر 1 الجزائر

أ.د أحمدياتو محمد جامعة الجزائر 1 الجزائر

أ.د تونسي بن عامر جامعة الجزائر 1 الجزائر

أ.د عمير نعيمة جامعة الجزائر 1 الجزائر

أ.د طالبى سرور جامعة طرابلس لبنان

أ.د حسين نواردة جامعة مولود معمري الجزائر

أ.د ماهر خذير رئيس المحكمة العليا الشرعية فلسطين

أ.د مازن خلف ناصر حسني الشمير جامعة المستنصرية العراق.

أ.د. العربي وهيبة جامعة الجزائر 1 الجزائر

أ.د. كاس عبد القادر جامعة الجلفة الجزائر

د. بوروية سامية جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. شلغوم رحيمة جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. بوضياف قدور جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. حذوم ليلي جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. بيبة ليلي جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. دريش وردة جامعة الجزائر 1 الجزائر

د.باحمد كنزة جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. براني فيروز جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. بلقاسمي كهيبة جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. جدائني زكية جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. رحال عبد القادر جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. صحراوي فريد جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. مزياي سهيبة جامعة الجزائر 1 الجزائر

د. رحمانى العربي جامعة بومرداس الجزائر

د. خليفي عبد الكريم جامعة بومرداس الجزائر

د. شيقارة هجيرة جامعة بومرداس الجزائر

د. زيد المال صافية جامعة مولود معمريالجزائر

د.بن مصطفى عيسى جامعة الجلفة الجزائر

د. صغير بيزم عبد المجيد جامعة المسيلة الجزائر

د. بوجمعة محمد جامعة الجزائر 1 الجزائر

د.يخلف نسيم جامعة الشلف الجزائر

د.بن موسى وردة جامعة البلدية 2 الجزائر

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي



جامعة الجزائر 1

كلية الحقوق

UNIVERSITÉ D'ALGER 1

FACULTÉ DE DROIT

برنامج الملتقى الدولي

\*الغذاء المستدام في ظل تطور الصناعة الغذائية\*

الجلسة الافتتاحية

9:30 – 8:30

آيات من القرآن الكريم

النشيد الوطني

كلمة الأستاذ الدكتور : بن تليس عبد الحكيم . رئيس جامعة الجزائر 1

كلمة الأستاذ الدكتور : لعلاوي عيسى . مدير كلية الحقوق .جامعة الجزائر 1

كلمة الأستاذ الدكتور: خوري عمر رئيس المجلس العلمي .جامعة الجزائر 1

كلمة الأستاذ الدكتور: كشرود بشير، مدير عام ، وزارة الصناعة

كلمة الأستاذة الدكتورة شيعاوي وفاء عضو اللجنة القطاعية الدائمة للبحث العلمي و التطوير التكنولوجي

بوزارة التجارة

كلمة الأستاذة الدكتورة : عمير نعيمة. رئيسة اللجنة العلمية.جامعة الجزائر 1

كلمة الأستاذة الدكتورة: طالبي سرور. نائبة رئيسة اللجنة العلمية، مركز جيل البحث العلمي، فرع لبنان

كلمة الدكتورة : كروش نعيمة . رئيسة الملتقى الدولي

الجلسات الصباحية

الجلسة الأولى: الزراعة المستدامة / الغذاء المستدام

برئاسة الأستاذ الدكتور: أحمدياتو محمد

مقرر الجلسة : د/ مزباني سهيلة

10:30-9:30

د. بوعمره أسيا . جامعة الجزائر 1

الغذاء المستدام والكافي كضمان لتحقيق حق الإنسان في الغذاء والتحرر من الجوع

Dr. Zéguarène Samia, Université d'Alger1

L'alimentation durable et le droit à une alimentation suffisante

أ.د/ سرور طالبي . مركز جيل البحث العلمي ، فرع لبنان

إشكالية الغذاء المستدام

أ/ مصباح كمال . جامعة الجزائر\_ أ. سكيينة بن جدو، المركز الجامعي مغنية.الجزائر

الغذاء المستدام

د/ باحمد كنزة . جامعة الجزائر 1

Transition towards sustainable Agriculture as an Urgent Need  
to Achieve Sustainable Food

د/ قريدي سامي . جامعة الجزائر 1

رهان ضمان الحق في الغذاء الكافي والمستدام

د. بيبة ليلي، جامعة الجزائر 1

دور الزراعة المستدامة في تحقيق الغذاء المستدام

د/كودري فاطمة الزهرة- د/ مامي هاجر جامعة الجزائر 1

الغذاء المستدام و الزراعة المستدامة

د. رمضان أحمد العمر، الجامعة اللبنانية

الزراعة السورية في ضوء الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005 ومدى مساهمتها في تحقيق الغذاء

المستدام

د/ بن قطاظ خديجة \_ د/ دحلوم الهواري .جامعة مستغانم. الجزائر

الحفاظ على الموارد الوراثية وتطبيقات التكنولوجيا الحيوية من أجل غذاء مستدام

د/ عبد المجيد بطيب . جامعة الجزائر 1

تطهير المياه النجسة وأثره في استدامة الغذاء \_دراسة فقهية عصرية\_

الورشة الأولى : مفاهيم أساسية حول الغذاء المستدام والحق في الغذاء الكافي

برئاسة الأستاذة الدكتورة: وهيبة العربي بن سعدي

مقرر الجلسة : د/ بيبة ليلي

10:30-09:30

أ/ وهيبة زبيري. جامعة سطيف 2- الجزائر  
الحق في الغذاء الكافي- مقارنة معرفية

أ.د / ماهر خضير. رئيس المحكمة العليا الشرعية . فلسطين  
الغذاء الحلال في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية

ط. د/ ليلي شيباني. جامعة البليدة 2- ط. د/ كلثوم بن حميدة . جامعة ورقلة. الجزائر الأغذية الكافية الصحية  
ودورها في صحة الفرد

د/ علاء مطر. جامعة الإسراء فلسطين  
حماية الحق في الغذاء الكافي من منظور القانون الدولي

د/ قوق سفيان . جامعة الجزائر 1 جهود المنظمات الدولية في حماية الحق في الغذاء الكافي (منظمة الأمم  
المتحدة للأغذية والزراعة أنموذجا)

د/ أسية موساوي- د/ ميمي جديني . جامعة الجزائر 3  
الغذاء المستدام والتحديات الاقتصادية والاجتماعية والبيئية-دراسة حالة الدول العربية -

د/ نسيلي جهيدة. جامعة بومرداس، الجزائر.  
الزراعة المستدامة كمتغير أساسي في تحقيق الأمن الغذائي دراسة تحليلية للفترة 2000-2018

د/ بوجمعة محمد، جامعة الجزائر 1  
العوامل المؤثرة على الزراعة و استدامة الغذاء

الجلسة الثانية : دور الصناعة الغذائية في استدامة الغذاء  
برئاسة الأستاذ الدكتور : علاء محمد مطر .جامعة الإسراء.فلسطين  
مقررة الجلسة: د. عرورة فتيحة

11:30-10:30

د/ تونسي محمد الصالح.جامعة الجزائر 1 علاقة الصناعة الغذائية بمختلف القطاعات
د/ وردة بن موسى . جامعة البليدة 2 الصناعة الغذائية أسلوب لتوفير الغذاء
د/ طويل نصيرة.جامعة الجزائر 1 مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق استدامة الغذاء بالجزائر
د/شايب يمينة-خفاش نبيلة، جامعة الجزائر 3 مداخل تحسين الأداء البيئي للصناعة الغذائية لتحقيق الاستدامة
د/قنيف غنيمة جامعة مولود معمري- تيزي وزو . الجزائر أهمية الأصناف النباتية الجديدة في الصناعة الغذائية-أي فعالية للحماية القانونية المقررة لها-
د/ بسمة مطالبى.جامعة الجزائر 1 - د/ خديجة بلقاضي. نائب بالمجلس الشعبي الوطني معوقات الصناعة الغذائية و منظور الفقه الإسلامي لإشكالاتها
د/ مراد بلعباس . جامعة الجزائر 1 الأغذية المصنعة وأحكامها الفقهية

الورشة الثانية :فعالية الصناعة الغذائية في استدامة الغذاء/  
دور الشركات المتعددة الجنسيات في تدويل الصناعة الغذائية  
برئاسة الأستاذة الدكتورة : نوارة حسين .جامعة تيزي وزو. الجزائر  
مقررة الجلسة: الدكتورة : كباب مباركة

**11:30-10:30**

د/ فرعون محمد -ط.د/رقيق أبوبكر الصديق.جامعة سيدي بلعباس.الجزائر نشأة وتطور الصناعة الغذائية
د/ حاج عبد الحفيظ نسرین جامعة البليدة 2.الجزائر الإطار المفاهيمي للصناعة الغذائية
د/ سليمان هندون . جامعة الجزائر 1 . دور الصناعات الغذائية في استدامة الغذاء
ط.د/مبرك عز الدين، جامعة المدية ، ط.د/لشهب نادية ليلي، جامعة الجزائر 1 دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية و تحقيق غذاء مستدام
د/ مراد مليكة . جامعة الجزائر 1 تأثير الشركات متعددة الجنسيات على الصناعة الغذائية في الجزائر
د.صغير بيرم عبد المجيد، جامعة مسيلة.الجزائر الصناعة الغذائية بين اشتراطات السوق و احتكار الشركات متعددة الجنسيات
ط.د/ مهني كمال، ط.د/بن زاوي الصادق، جامعة الجزائر 1 تدويل الشركات المتعددة الجنسيات للصناعة الغذائية
د/مشيد سليمة. جامعة الجزائر 1 المؤسسات الصغيرة و المتوسطة الناشطة في الصناعة الغذائية كآلية لضمان استدامة الغذاء.
د/خير فضيلة .جامعة بومرداس ، الجزائر سياسات تحفيز الاستثمار وانعكاسها على قطاع الصناعة الغذائية في الجزائر خلال الفترة 2001-2019
د/ نوي نجاة.جامعة بومرداس.الجزائر . التحفيزات الجبائية كآلية لتشجيع الصناعات الغذائية في الجزائر

مناقشة عامة للجلستين : 11:30-12:30

استراحة : 12:30-13:00

الجلسات المسائية

الجلسة الثالثة: التعديل الوراثي للغذاء

برئاسة الأستاذة الدكتورة : سرور طالبي. مركز جبل البحث العلمي ، فرع لبنان

مقررة الجلسة : الدكتورة بن صالح رشيدة

14:00-13:00

ط.د/الحسين سعدة.جامعة الشلف.الجزائر

ط.د/بن صالح مجناح . جامعة خميس مليانة.الجزائر

تداعيات التعديل الوراثي

د/خليفة عبد الكريم.جامعة بومرداس . الجزائر

التعديل الوراثي للغذاء من وجهة نظر منظمة الأغذية والزراعة والمنظمة العالمية للصحة وانعكاساته على مستقبل الغذاء المستدام

د/رحماني العربي . جامعة بومرداس . الجزائر

التعديل الجيني للمحاصيل الزراعية و توفير الغذاء و أثر ذلك على المستهلك

د/بلقاسمي كهينة . جامعة الجزائر - د/عمارة أميرة إيمان . جامعة الجزائر 1

المنتجات المعدلة وراثيا ومشكلة الحق في الغذاء

د/بوغرارة مليكة . جامعة الجزائر 1

تحقيق الغذاء المستدام وإشكالية المواد المعدلة جينيا

د/ براني فيروز . جامعة الجزائر 1

موقف المشرع الجزائري من الأغذية المعدلة وراثيا

د/ عرورة فتيحة . جامعة الجزائر 1

الحماية القانونية للمستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا

د/جدايني زكية. جامعة الجزائر 1

التعديل الجيني للنباتات و الحيوانات

د/دوار جميلة.جامعة سطيف 2

تجريم الاستخدامات غير المشروعة الماسة بالثروة الجينية القرصنة البيولوجية نموذجا

الورشة الثالثة : التكيف الفقهي للمضافات الصناعية

برئاسة الدكتورة باحمد كنزة

مقررة الورشة : الدكتورة بوثلجي أمينة

14:00-13:00

د/ مزياني سهيلة . جامعة الجزائر1- د/صدراتي وفاء . جامعة خنشلة.الجزائر  
المضافات الغذائية وتأثيرها على السلامة الجسدية للإنسان

د/كباب مباركة ، جامعة الجزائر 1 .  
حماية المستهلك من المواد الغذائية في استدامة الغذاء

د/مراومية صبرينة.جامعة الجزائر 1  
صراع المستهلك في ظل تطور الصناعة الغذائية -بين الواقع و تكيف الشرع-

د/بن سماعيل محمد . جامعة الجزائر 1  
المنظور الشرعي للمضافات الغذائية - دراسة للنوازل المستجدة -

ط.د/ عمراش رمضان- ط.د/ عفون كمال . جامعة الجزائر 1  
حماية المستهلك في الفقه الإسلامي من خلال تحريم السلع الضارة -المضافات الغذائية نموذجا-

ط.د/ سوالي الطاهر- ط.د/لعموري عبد الصمد.كلية العلوم الإسلامية،جامعة الجزائر 1  
المواد الإضافية في الغذاء و الدواء دراسة فقهية في ضوء فتاوى و قرارات المجامع الفقهية-دراسة نماذج  
تطبيقية-

المهندس بلهي علي، مختص في التقنيات الغذائية  
المضافات الغذائية -نموذج منتج رامي-

الجلسة الرابعة : المعايير الدولية لسلامة و جودة المنتج الغذائي

برئاسة الأستاذة الدكتورة: عمير نعيمة

مقررة الجلسة : الدكتورة بوروية سامية

15:00-14:00

د/حبيب فطيمة، جامعة الجزائر

دور هيئة الدستور الغذائي في الحفاظ على سلامة الغذاء و جودته

د/كروش نعيمة .جامعة الجزائر 1

متطلبات الحق في الغذاء الصحي ضمن المعايير الدولية لسلامة المنتج الغذائي المصنع

د/رحال عبد القادر، جامعة الجزائر 1.

الحماية القانونية للحق في السلامة الغذائية و ضمان المنتج في التشريع الجزائري

أ.د/ مازن خلف ناصر الجامعة المستنصرية-كلية القانون - بغداد، العراق

مظاهر الحماية القانونية للمنتج الغذائي في التشريع العراقي

د/مجدي محمد مدني (جامعة القاهرة - مصر )

معايير الغذاء المستدام

د./نواره حسين. جامعة تيزي وزر. الجزائر

الالتزام بالمواصفات القياسية في الصناعة الغذائية ضمان للجودة وحماية للمستهلكين

د/شامبي ليندة. جامعة الجزائر 1

الالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها

د/ولد براهيم وهيبة جامعة أمحمد بوقرة.بومرداس. الجزائر

أهمية تطبيق مواصفات نظام إدارة السلامة الغذائية ISO 22000 لضمان سلامة وجودة المنتوجات الغذائية

د/ شيقارة هجيرة . جامعة بومرداس، الجزائر

**LA NORMALISATION DES ALIMENTS ET SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES AU SERVICE DES CONSOMMATEURS**

الورشة الرابعة: الحماية الوطنية للغذاء المصنع و المقاييس الدولية لسلامة و جودة المنتج

برئاسة: د.خليفة عبد الكريم

مقررة الورشة : د.براني فيروز

15:00-14:00

د/شलगوم رحيمة- د/لطاش نجية ، جامعة الجزائر 1 حماية المستهلك من هاجس المضافات الغذائية في التشريع الجزائري.
د/حدوم ليلى، جامعة الجزائر 1 المضافات الغذائية...أي حماية للمستهلك؟
د/ بعجي أحمد. جامعة الجزائر 1 فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان سلامة المنتج الغذائي
ط.د/إصلاح سهيلة-ط.د/عنان كريمة، جامعة الجزائر 1 حق المستهلك في السلامة الغذائية في ظل التشريع الجزائري
د/بشاشة زهية. جامعة جيجل.الجزائر المضافات الغذائية وصحة المستهلك في التشريع الجزائري
د/ركاي غنيمة .جامعة البلدية "2".الجزائر تأثير المضافات الغذائية المصنعة على صحة وسلامة المستهلك
د/صحراوي فريد جامعة الجزائر 1. الجزائر حماية المستهلك من المواد الغذائية المستوردة والمواد المضافة
د/بن زيدان زوينة . جامعة الجزائر 1 الحماية القانونية للمستهلك من المضافات الغذائية بين المحظور والمسموح
د/دريش وردة -د/ بن مسلم فاتح - جامعة الجزائر 1 الحماية الوقائية للمستهلك من خطر المضافات الغذائية
د/خطاب كريمة ، جامعة الجزائر 1. التجريم كآلية لحماية المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية
د/ كالم حبيبة-د/آيت علي زينة . جامعة البلدية 2. الجزائر الرقابة على الغذاء المصنع كآلية لحماية المستهلك في ظل قانون رقم 09-03 المعدل والمتمم
د/بوثلجي أمينة , جامعة الجزائر 1 حماية المستهلك من المنتجات المعدلة وراثيا: الموازنة بين حماية المستهلك في مقابل حماية حقوق الملكية الفكرية.

مناقشة عامة

الغذاء المستدام والكافي كضمان لتحقيق حق الانسان في الغذاء والتحرر من الجوع  
Sufficient and sustainable food as a guarantee for the realization of the  
human right to food and freedom from hunger

1 بوعمره آسيا

الرتبة العلمية أستاذة محاضرة أ

مؤسسة الانتماء – جامعة الجزائر 1 الدولة

البريد الإلكتروني a.bouamra@univ-Alger.dz

ملخص:

يعد الحق في الغذاء الكافي من حقوق الإنسان الأساسية، ذلك أن لكل انسان الحق في العيش بكرامة وفي منأى من الجوع.

وبالتالي فالحق في الغذاء الكافي هو حق لكل فرد في كل دولة، هذا ما تقره غالبية الدول، كما أنه حق مضمون في كل من القانون الدولي لحقوق الإنسان والقانون الدولي الإنساني في زمن السلم كما الحرب.

ورغم ذلك، وما يتميز به العالم من الوفرة في الغذاء الذي حسب دراسات المنظمة العالمية للتغذية يصل الى انتاج ما يمكنه سد جوع ما يقارب 12 مليار نسمة، إلا أن عديد الناس مازالت تعاني من سوء التغذية، في العالم بأسره أي ما يعادل ضعف عدد السكان الحالي.

فإلى أي مدى يمكن للغذاء المستدام تحرير الانسان من الجوع والفاقة؟ وكيف سعت الدول من أجل إقراره كحق من حقوق الانسان؟

الكلمات المفتاحية: الحق في الغذاء المستدام؛ حقوق الإنسان الأساسية؛ المساعي الدولية؛ المنظمة العالمية للتغذية.

### **Abstract**

The right to adequate food is one of the basic human rights, as every person has the right to live in dignity and free from hunger.

Consequently, the right to adequate food is a right for every individual in every country. This is what most countries recognize. It is also a guaranteed right in both international human rights law and international humanitarian law in times of peace as well as war.

Despite this, and the abundance of food that characterizes the world, which according to the studies of the World Food Organization reaches to the production of what can satisfy the hunger of nearly 12 billion people, but many

people still suffer from malnutrition, in the entire world, which is equivalent to twice the current population.

From this standpoint, we pose the following problem:

To what extent can sustainable food free people from hunger and want? How did countries seek to recognize it as a human right?

Keywords: the right to sustainable food; basic human rights; international endeavors; World Nutrition Organization.

مقدمة:

يقول الله تعالى في محكم "تنزيله فليعبدوا رب هذا البيت الذي أطعمهم من جوع وآمنهم من خوف".

يعد الحق في الغذاء حقا من حقوق الانسان الأساسية، وقد نصت على ذلك النصوص القانونية والمواثيق الدولية والصكوك العالمية.

كما يعود أصل مصطلح الأمن الغذائي الى أزمة الغذاء العالمية في السنوات ما بين 1974 و1976، حيث واجهت الدول النامية أزمة غذائية منقطعة النظير<sup>1</sup>.

كما عرفته الجزائر في المادة الثالثة من قانون التوجيه الفلاحي<sup>2</sup> بكونه يضم مجالات عديدة أهمها القدرة على الحصول على الغذاء وتوفيره وكذلك تحقيق الجودة والسلامة في الغذاء.

وبالتالي فالحق في الغذاء الكافي هو حق لكل فرد في كل دولة، هذا ما تقره غالبية الدول، كما أنه حق مضمون في كل من القانون الدولي لحقوق الإنسان والقانون الدولي الإنساني في زمن السلم كما الحرب. ورغم ذلك، وما يتميز به العالم من الوفرة في الغذاء الذي حسب دراسات المنظمة العالمية للتغذية<sup>3</sup> يصل الى انتاج ما يمكنه سد جوع ما يقارب 12 مليار نسمة، الا ان عديد الناس مازالت تعاني من سوء التغذية، في العالم بأسره أي ما يعادل ضعف عدد السكان الحالي. ومن هذا المنطلق نطرح الإشكالية التالية:

الى أي مدى يمكن للغذاء المستدام تحرير الانسان من الجوع والفاقة؟ وفيم تتمثل المساعي الدولية من أجل إقراره كحق من حقوق الانسان؟

وللإجابة على هذه الإشكالية تم اتباع المنهج الوصفي الذي يعنى بدراسة ظاهرة الجوع في العالم وسبل مكافحتها من اجل تحقيق الغذاء المستدام، والمقارن بدراسة مختلف القوانين والمساعي الدولية والوطنية المختلفة بهدف القضاء على الجوع وتأمين الغذاء المستدام، كل ذلك في المبحثين التاليين:

المبحث الأول: مفهوم الحق في الغذاء المستدام والكافي.

المبحث الثاني: المساعي الدولية للاعتراف بالحق في الغذاء الكافي والتحرر من الجوع.

## المبحث الأول: مفهوم الحق في الغذاء المستدام والكافي.

جاء في نص المادة رقم 11 من العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية أنه لكل فرد الحق في الغذاء كما تقر الدول الأطراف في هذا العهد بحق كل شخص في مستوى معيشي كاف له ولأسرته، يوفر ما يفي بحاجتهم من الغذاء والكساء والمأوى، وبحقه في تحسين متواصل لظروفه المعيشية، كما تتعهد الدول الأطراف باتخاذ التدابير اللازمة لإنفاذ هذا الحق، معترفة في هذا الصدد بالأهمية الأساسية للتعاون الدولي القائم على الإرتضاء الحر. واعترافا بما لكل إنسان من حق أساسي في التحرر من الجوع، تقوم الدول الأطراف في هذا العهد، بمجهودها الفردي وعن طريق التعاون الدولي، باتخاذ التدابير المشتملة على برامج محددة ملموسة واللازمة لما يلي:

-تحسين طرق إنتاج وحفظ وتوزيع المواد الغذائية، عن طريق الاستفادة الكلية من المعارف التقنية والعلمية، ونشر المعرفة بمبادئ التغذية، واستحداث أو إصلاح نظم توزيع الأراضي الزراعية بطريقة تكفل أفضل إنماء للموارد الطبيعية وانتفاع بها.

- تأمين توزيع الموارد الغذائية العالمية توزيعا عادلا في ضوء الاحتياجات، يضع في اعتباره المشاكل التي تواجهها البلدان المستوردة للأغذية والمصدرة لها على السواء.

غير أن مفهوم الحق في الغذاء يتشابه مع عديد المفاهيم، وهو ما سنتعرض له في المطلبين المواليين.

### المطلب الأول: الحق في الغذاء المستدام والمفاهيم المشابهة

ان الحق في الغذاء هو الحق في الحصول بشكل منتظم، دائم وحر، إما بصورة مباشرة أو بواسطة مشتريات نقدية، على غذاء وافٍ وكافٍ من الناحيتين الكمية والنوعية، بما يتوافق مع التقاليد الثقافية للشعب الذي ينتمي إليه المستهلك ويكفل له حياة بدنية ونفسية، وفردية وجماعية<sup>4</sup>، مرضية وكريمة وبمنأى عن الخوف، إذ يُعد الحق في الغذاء عاملا جوهرياً لحياة كريمة وحيويا لإعمال العديد من الحقوق الأخرى مثل الحق في الصحة والحياة، ولا يستمد الغذاء أهميته من كونه يساعد في البقاء على قيد الحياة إنما أيضاً بسبب دوره في الإنماء الكامل لقدرات المرء الجسدية والعقلية.

لذا إن الدول مُلزَمة بمجهودها الفردي أو عن طريق التعاون الدولي، بوضع مجموعة من التدابير المتعلقة بإنتاج المواد الغذائية وحفظها وتوزيعها للتأكد من سهولة حصول كل فرد على غذاء كاف يحرره من الجوع وسوء التغذية.

ولا بدّ لدى إعمال الحق في الغذاء إيلاء بعض المفاهيم الاهتمام اللازم ، مثل الأمن الغذائي ، استدامة إمكانية الحصول على الغذاء حاضرًا ولأجيال المستقبل على حد سواء، والسيادة الغذائية، حق الشعوب في تحديد نظمها الغذائية والزراعية الخاصة.

ولا يقتصر الحق في الغذاء على احتواء النظام الغذائي الذي يتبعه المرء على عدد معين من السعرات الحرارية وكمية محددة من العناصر الغذائية الضرورية، وهذا يعني أنه يجب أن يملك كل شخص الامكانيات المادية والاقتصادية للحصول على الغذاء أو على وسائل إنتاجه في كل الاوقات.. كل هذا لا بد أن يتبعه تحديد خصائص هذا الغذاء المستدام.

### المطلب الثاني: خصائص الغذاء المستدام

قدمت لجنة الأمم المتحدة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في تعليقها العام رقم 12 إرشادات مفصلة للدول بشأن التزاماتها باحترام الحق في الغذاء وحمايته والوفاء به . كذلك أشارت اللجنة إلى أن هذا الحق يتضمن السمات المترابطة والأساسية التالية:

- الكفاية: يجب أن يكون الغذاء المتاح للاستهلاك مناسبًا في السياق الاجتماعي والاقتصادي والثقافي والبيئي السائد.
- التوافر: يجب أن يحصل كل شخص على غذاء كاف وجيد، إما عن طريق نظم التسويق أو مباشرة من الأرض أو الموارد الطبيعية الأخرى، ولا بدّ أن تتضمن النظم الغذائية خليطًا من المغذيات الضرورية لتلبية الاحتياجات الفيزيولوجية ومن أجل التمتع بحياة صحية في كل مراحل الحياة ووفقا لنوع الجنس والمهنة، كذلك ينبغي أن يكون الغذاء خاليا من المواد الضارة ومقبولًا في سياق ثقافي معين.
- إمكانية الحصول: تشمل إمكانية الحصول على الغذاء ثلاثة عناصر أساسية هي عدم التمييز والإمكانية الاقتصادية والإمكانية المادية، ولا يجوز أن يخضع الحصول على الغذاء لأي سبب من أسباب التمييز المحظورة.

ولا بدّ أن يكون سعر الغذاء بالمستوى الذي لا يهدد الوفاء بالاحتياجات الأساسية الأخرى. وهذا يستتبع اعتماد برامج خاصة للفئات الهشة تعني إمكانية المادية للحصول على الغذاء الكافي أي ينبغي أن يكون متاحًا لكل فرد، لا سيما الأفراد ضعاف الجسم مثل الأطفال والأشخاص ذوي الإعاقة والمسنين وضحايا الكوارث الطبيعية أو الصراعات.

- الاستدامة : يتعين على الدول اتخاذ التدابير المناسبة ووضع النظم التي تحكم عمل الجهات الفاعلة في القطاع الخاص للحؤول دون تعرض مفهومي توفر الغذاء وإمكانية

الحصول عليه في الأجل الطويل للخطر بسبب الممارسات التي تؤثر في الغذاء أو الأرض أو الموارد الطبيعية<sup>5</sup>.

### المبحث الثاني: المساعي الدولية للاعتراف بالحق في الغذاء الكافي والتحرر من الجوع.

إن حق الإنسان في الغذاء الكافي معترف به في العديد من الصكوك بموجب القانون الدولي والعهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية يعنى بصورة أشمل من أي صك آخر بهذا الحق، فطبقاً للمادة 1-11 من هذا العهد، تقر الدول الأطراف "بحق كل شخص في مستوى معيشي كاف، وهذا يدفعنا الى نظر الحق في الغذاء المستدام كحق من حقوق الانسان مطلب أول وتخصيص المطلب الثاني للبحث في الإقرار الدولي بالحق في الغذاء كحق من حقوق الانسان.

### المطلب الأول: الحق في الغذاء حق من حقوق الانسان

إن حق الإنسان في الغذاء الكافي معترف به في العديد من الصكوك بموجب القانون الدولي والعهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية يعنى بصورة أشمل من أي صك آخر بهذا الحق. فطبقاً للمادة 1-11 من هذا العهد، تقر الدول الأطراف "بحق كل شخص في مستوى معيشي كاف له ولأسرته يوفر ما يفي بحاجتهم من الغذاء، والكساء، والمأوى وبحقه في تحسين متواصل لظروفه المعيشية"، بينما تعترف، طبقاً للمادة 2-11، بأن تدابير أكثر استعجالاً وإلحاحاً قد تلزم لتأمين "الحق الأساسي في التحرر من الجوع وسوء التغذية". وحق الإنسان في الغذاء الكافي يتسم بأهمية حاسمة بالنسبة للتمتع بجميع الحقوق. فهو ينطبق على كل فرد ومن ثم فإن الإشارة في المادة 1-11 إلى "لنفسه ولأسرته" لا تعني أي تقييد لانطباق هذا الحق على الأفراد أو على ربّات الأسر.

### المطلب الثاني: الإقرار الدولي بالحق في الغذاء كحق من حقوق الانسان

لقد قامت لجنة الأمم المتحدة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية بتجميع معلومات ذات أهمية تتصل بالحق في الغذاء الكافي من خلال دراستها لتقارير الدول الأطراف خلال السنوات منذ عام 1979 ولاحظت اللجنة أنه برغم ما يتوفر من مبادئ توجيهية لتقديم التقارير المتصلة بالحق في الغذاء الكافي، لم تقم سوى قلة من الدول بتوفير معلومات وافية وعلى درجة من الدقة تمكّن اللجنة من الوقوف على الحالة السائدة في البلدان المعنية فيما يخص هذا الحق

وتحديد العراقيل التي تعترض إعماله. ويهدف هذا التعليق العام إلى تحديد بعض القضايا الرئيسية التي تراها اللجنة ذات أهمية فيما يتصل بالحق في الغذاء الكافي.

وكان الباعث على إعداد طلب الدول الأعضاء أثناء مؤتمر القمة العالمي للأغذية المعقود عام 1996 الداعي إلى تحديد أفضل للحقوق المتصلة بالغذاء والواردة في المادة 11 من العهد وطلب خاص إلى اللجنة بإيلاء بالغ الاهتمام لخطة العمل الصادرة عن مؤتمر القمة في معرض رصد تنفيذ التدابير المحددة التي تنص عليها المادة 11 من العهد.

واستجابة لهذين الطلبين، استعرضت اللجنة التقارير والوثائق ذات الصلة الصادرة عن لجنة حقوق الإنسان واللجنة الفرعية لمنع التمييز وحماية الأقليات والمتعلقة بالحق في الغذاء الكافي بوصفه حقاً من حقوق الإنسان، وكرست يوماً لإجراء مناقشة عامة لهذه القضية في دورتها السابعة عشرة المعقودة في عام 1997 أخذت بعين الاعتبار مشروع المدونة الدولية لقواعد السلوك بشأن حق الإنسان في الغذاء الكافي الذي أعدته المنظمات غير الحكومية الدولية، وشاركت في اجتماعين تشاوريين للخبراء بشأن الحق في الغذاء الكافي بوصفه حقاً من حقوق الإنسان نظمتها مفوضية الأمم المتحدة. السامية لحقوق الإنسان في جنيف في شهر كانون الأول/ديسمبر 1997، وفي روما في شهر تشرين الثاني/نوفمبر 1998 واشتركت في استضافة هذين الاجتماعين منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة.

وقد أحاطت اللجنة علماً بالتقريرين النهائيين الصادرين عنهما. وفي نيسان/أبريل 1999 اشتركت اللجنة في ندوة بعنوان "جوهر النهج الذي تمليه حقوق الإنسان وأساليبه السياسية في تناول السياسات العامة والبرامج المتعلقة بالأغذية وسوء التغذية"، نظمتها اللجنة الفرعية المعنية بالتغذية المنبثقة عن لجنة التنسيق الإدارية التابعة للأمم المتحدة في دورتها السادسة والعشرين المعقودة في جنيف واستضافتها مفوضية الأمم المتحدة السامية لحقوق الإنسان.

وتؤكد لجنة الأمم المتحدة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية أن الحق في الغذاء الكافي يرتبط ارتباطاً لا انفصام فيه بالكرامة المتأصلة في الإنسان، وهو حق لا غنى عنه للتمتع بحقوق الإنسان الأخرى المكرسة في الشريعة الدولية لحقوق الإنسان. ولا يمكن أيضاً فصل هذا الحق عن العدالة الاجتماعية، وهو يستلزم انتهاج السياسات الاقتصادية والبيئية والاجتماعية الملائمة على الصعيدين الوطني والدولي الموجهة نحو القضاء على الفقر وإعمال كافة حقوق الإنسان للجميع.

وبالرغم من أن المجتمع الدولي قد أعاد التأكيد مراراً على أهمية الاحترام الكامل للحق في الغذاء الكافي لا تزال هناك فجوة مثيرة للانزعاج تفصل بين المستويات المحددة في المادة 11 من العهد والحالة السائدة في العديد من أنحاء العالم.

ان معظم سكان البلدان النامية، يعانون من الجوع المزمن، وهناك ملايين الأشخاص يعانون من المجاعة نتيجة للكوارث الطبيعية ولتزايد الصراعات الأهلية والحروب في بعض المناطق واستخدام الغذاء كسلاح سياسي. وتلاحظ اللجنة أنه برغم ما تتسم به مشاكل المجاعة وسوء التغذية في البلدان النامية من حدة بالغة في الكثير من الأحيان، فإن مشاكل سوء التغذية ونقص التغذية وغير ذلك من المشاكل ذات الصلة بالحق في الغذاء الكافي والحق في التحرر من الجوع تواجهه في بعض أكثر البلدان تقدماً من الناحية الاقتصادية. وجذور مشكلة الجوع وسوء التغذية لا تكمن أساساً في الافتقار إلى الأغذية بل إنها تكمن في حرمان قطاعات كبيرة من السكان في العالم من سبيل الحصول على الغذاء وذلك لأسباب منها الفقر<sup>6</sup>.

ان هناك تمييز تقييدي بين نوعين من حقوق الإنسان. من ناحية، الحقوق السلبية أو المجردة التي تحترم بعدم التدخل من ناحية أخرى، حقوق إيجابية أو ملموسة تتطلب موارد لتحقيقها. ومع ذلك، فإنه في الوقت الحاضر تنازع فيما إذا كان من الممكن التمييز بوضوح بين هذين النوعين من الحقوق.

وبناءً على ذلك، يمكن تقسيم الحق في الغذاء إلى الحق السلبي في الحصول على الغذاء من خلال أفعال الشخص نفسه، والحق الإيجابي في توفير الغذاء إذا كان غير قادر على الوصول إليه. تم الاعتراف بالحق السلبي في الغذاء في وقت مبكر كما هو الحال في ما غنا كارتا في إنجلترا عام 1215 والتي تنص على ما يلي: "لا يجوز" تجريم "أي شخص إلى حد حرمانه من وسائل عيشه".

وفي خطابه حول الحريات الأربع، يضم الرئيس الأمريكي فرانكلين دي روزفلت واحدة من الحريات: "التحرر من العوز أو الاحتياج". في وقت لاحق شكلت هذه الحرية جزءاً من ميثاق الأمم المتحدة لعام 1945.

"كما جاء في نصوص الميثاق انه لكل فرد الحق في مستوى معيشي ملائم لصحة ورفاهة نفسه وأسرته بما في ذلك الطعام والملبس والمسكن والرعاية الطبية والخدمات الاجتماعية اللازمة، والحق في الأمن في حالة البطالة، المرض أو الإعاقة أو الترميل أو الشيخوخة أو غيرها من أسباب العيش في ظروف خارجة عن إرادته" (المادة 25).

في العام 1966 أعاد العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية التأكيد على الإعلان العالمي لحقوق الإنسان فيما يتعلق بالحق في مستوى معيشي لائق، بالإضافة إلى الاعتراف على وجه التحديد بالحق في التحرر من الجوع. ينص العهد على :

"حق كل فرد في مستوى معيشي لائق له ولأسرته، بما في ذلك الغذاء الكافي" (المادة 11-1) و "الحق الأساسي للجميع في التحرر من الجوع" المادة 11.

- 1976 دخول العهد حيز التنفيذ .

- 1987 إنشاء لجنة الحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية التي تشرف على تنفيذ العهد والشروع في تفسير قانوني أكثر للعهد .

- 1999 اعتمدت اللجنة التعليق العام رقم 12 "الحق في الغذاء الكافي"، الذي يصف الالتزامات المختلفة للدول الملتزمة بالعهد فيما يتعلق بالحق في الغذاء .

- 2009 اعتماد البروتوكول الاختياري الملحق بالعهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، وجعل الحق في الغذاء قابلاً للتقاضي على المستوى الدولي .

- 1974 اعتماد الإعلان العالمي للقضاء على الجوع وسوء التغذية في مؤتمر الأغذية العالمي.

- 1988 اعتماد الحق في الغذاء في البروتوكول الإضافي للاتفاقية الأمريكية لحقوق الإنسان في مجال الحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية "بروتوكول سان سلفادور".

- 1996 منظمة الأغذية والزراعة الفاو تنظم مؤتمر الأغذية العالمي لعام 1996 في روما، مما أدى إلى تصريح روما بشأن الأمن الغذائي العالمي.

- 2004 اعتمدت منظمة الفاو المبادئ التوجيهية بشأن الحق في الغذاء، حيث قدمت توجيهات للدول بشأن كيفية تنفيذ التزاماتها المتعلقة بالحق في الغذاء. وبدأت صياغة المبادئ التوجيهية نتيجة لمؤتمر القمة العالمي للأغذية لعام 2002.

- 2000 إنشاء ولاية المقرر الخاص المعني بالحق في الغذاء .

- 2000 اعتماد الأهداف الإنمائية للألفية، بما في ذلك الهدف 1: القضاء على الفقر المدقع والجوع بحلول عام 2015<sup>7</sup> .

- 2012 تم اعتماد اتفاقية المعونة الغذائية كنتيجة لاتفاقية المعونة الغذائية (1985) ، مما يجعلها أول معاهدة دولية ملزمة قانونياً بشأن المعونة الغذائية .

إن الحق في الغذاء الكافي هو التزام قانوني بموجب القانون الدولي. وقد تم الاعتراف به لأول مرة كحق من حقوق الإنسان في الإعلان العالمي لحقوق الإنسان (المادة 25) في عام، وفي عام 1966 اعتمد العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، وينص على ضمانات

قانونية للحق الأساسي في التحرر من الجوع والإعمال التدريجي للحق في الغذاء الكافي المادة 11، وحتى الآن صادقت 171 من الدول الأطراف على هذا الاتفاق الملزم.

كما تقدم المبادئ التوجيهية المتعلقة بالحق في الغذاء، وما يليها من المبادئ التوجيهية ذات الصلة، مثل المبادئ التوجيهية الطوعية للإدارة المسؤولة لحيازة الأراضي ومصائد الأسماك والغابات والمبادئ التوجيهية الطوعية لضمان استدامة مصائد الأسماك صغيرة الحجم، وكذلك الأطر العالمية مثل الإطار الاستراتيجي العالمي للأمن الغذائي والتغذية، وتقديم إرشادات حول الإجراءات والعمليات اللازمة لإعمال الحق في الغذاء الكافي؛ كما تسهل هذه المبادئ تصميم أطر السياسات والبرامج والأطر القانونية والمؤسسية وتنفيذها ومراقبتها على الصعيد الوطني.<sup>8</sup>

وتساعد إحدى النهج القائمة على حقوق الإنسان الدول على الوفاء بالتزاماتها من خلال رعاية بيئة داعمة مواتية تدعم اعتماد الأفراد على أنفسهم دون إهدار لكرامتهم. إذا وضعت السياسات الفئات الأكثر ضعفاً على رأس أولوياتها وأشركت كافة الأطراف المعنية منذ المراحل الأولى، فإنها ستصبح أكثر اتساقاً، وستصبح الجهود الوطنية أكثر فعالية، بما فيها الجهود الرامية إلى تحقيق الأهداف والغايات المتفق عليها في جدول أعمال 2030 للتنمية المستدامة، ولا سيما الهدف الثاني.

إن كوفيد-19 يضع حق الناس في الحصول على الغذاء الكافي على المحك في كل بلدان العالم، حتى بالنسبة لهؤلاء الذين لم يسبق لهم قط أن كانوا عُرضة للخطر من قبل.<sup>9</sup> ويبرهن الوباء على أهمية الوقاية والاستعداد وعلى أهمية توفر الأغذية الصحية وكونها في متناول الجميع. وهناك حاجة إلى اعتماد نهج متكامل يولي اهتماماً أكبر للروابط بين الغذاء والصحة<sup>10</sup> وجميع حقوق الإنسان.

## الخاتمة:

توصلنا من خلال هذه الورقة البحثية الى النتائج التالية:

- لقد تم إنتاج ما يكفي من الغذاء للجميع، ومع هذا، فإن نحو 811 مليون شخص يعانون من المجاعة وثلاثة مليارات يعجزون عن الحصول على تغذية صحية، من حق كل امرأة ورجل وطفل أن يحصلوا على الغذاء اللائم.
- يعد الحق في الحصول على الغذاء الكافي حقاً من حقوق الإنسان. فمن حق كل امرأة ورجل وطفل أن يجد ما يكفيه أو يكفيها بطريقة كريمة. ولا بد من اتباع نهج قائم على حقوق

الإنسان في الأمن الغذائي والتغذية لكونه عاملاً أساسياً لمعالجة الأسباب الجذرية المؤدية إلى الجوع وسوء التغذية.

- يعد التخلص من الجوع من حقوق الإنسان الرئيسية وكذلك من الأهداف الدستورية لمنظمة الأغذية والزراعة وقد اعتمدت الدول الأعضاء في المنظمة في عام 2004 "المبادئ التوجيهية الطوعية لدعم الأعمال التدريجي للحق في الغذاء الكافي في إطار الأمن الغذائي الوطني": المبادئ التوجيهية المتعلقة بالحق في الغذاء.

ومنه نقترح:

- ضرورة دعم المنظمة العالمية للتغذية الدول التي تنفذ المبادئ التوجيهية المتعلقة بالحق في الغذاء.
- ضرورة وضع المنهجيات والأدوات التحليلية، والمساعدة في صياغة السياسات والبرامج وتنفيذها، وتنمية قدرات الجهات الفاعلة الأساسية وتعزيزها، ودعم الحوكمة السليمة للأمن الغذائي والتغذية على المستوى العالمي والإقليمي بغية تحقيق الغذاء المستدام.

## الهوامش:

- 
- <sup>1</sup> ناصر مراد، سياسات تحقيق الأمن الغذائي في الدول النامية، حالة الجزائر، مجلة جديد الاقتصاد، 2010، عدد5، ص54.
  - <sup>2</sup> قانون التوجيه الفلاحي رقم 16/08 المتعلق بالتوجيه الفلاحي، العدد، السنة الخامسة والإربعون، 2008/08/10.
  - <sup>3</sup> منظمة الأغذية والزراعة Food and Agriculture Organization كما تعرف باسم فاو نسبة إلى الاختصار FAO هي منظمة متخصصة تابعة للأمم المتحدة تقود الجهود الدولية للقضاء على الجوع في العالم. ويقوم بإدارتها حالياً شو دنيو.
  - <sup>4</sup> نبذة عن الحق في الغذاء وحقوق الانسان، انظر الرابط: <http://www.ohch.org> تم الاطلاع بتاريخ 2022/01/12 الساعة 11:00.
  - <sup>5</sup> أنظر الرابط: <http://www.eschr-net.org> ، تم الولوج بتاريخ 11 جانفي 2022، الساعة 10:00.
  - <sup>6</sup> الحق في الغذاء الكافي، أنظر الرابط <http://hrlibrary.umn.edu> تاريخ الاطلاع 2022/01/11، الساعة 11:00.
  - <sup>7</sup> موسوعة ويكيبيديا الحرة، انظر الرابط: <http://ar.wikipedia.org>
  - <sup>8</sup> زيان برباج، بن سونة عبد القادر، التنمية الزراعية المستدامة كاستراتيجية لتحقيق الأمن الغذائي في الوطن العربي، مجلة الدراسات القانونية، جامعة المدية، 3 جوان 2020، ص 54 الى 64.
  - <sup>9</sup> كمال حوشين إشكالية العقار الفلاحي وتحقيق الأمن الغذائي في الجزائر. أطروحة دكتوراه، كلية العلوم الاقتصادية جامعة الجزائر 2007.
  - <sup>10</sup> ر قام جميلة. الأمن الغذائي في الدول العربية. أطروحة دكتوراه كلية العلوم الاقتصادية. جامعة الجزائر 2006.

Dr Kerrouche Naima.  
Présidente du colloque international

Dr Zégouarène Samia

Grade : Maitre de conférences « A »

Faculté de droit Said Hamdine

Université d'Alger 1

Colloque International sur l'alimentation durable à  
la lumière du développement de l'industrie alimentaire

### **AXE 1** : Le système durable

Communication sur L'alimentation durable et le droit à une alimentation suffisante

#### **Résumé**

Le droit à une alimentation ou une nourriture suffisante est un droit qui protège la personne humaine contre la faim et l'insécurité alimentaire, de telle sorte que les générations futures puissent en bénéficier. Il concerne aussi la protection des écosystèmes et implique de poser la question de la production, ce qui implique qu'une nourriture est suffisante et disponible. Le droit à une alimentation suffisante a un lien étroit avec l'alimentation durable du fait que le droit à l'alimentation suffisante se caractérise par trois éléments essentiels ; la disponibilité de la nourriture, l'accessibilité de la nourriture et la durabilité de la nourriture et c'est ce concept de durabilité qui constitue la notion de l'alimentation durable qu'on peut définir , comme étant l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en suffisance sur le long terme , c'est une alimentation qui respecte l'environnement tout en étant accessible financièrement aux consommateurs et rémunératrice pour les producteurs .

#### **Abstract**

The right to food or adequate food is a right protects the human person against hunger and food insecurity, so that future generations can benefit from it. It also concerns the protection of ecosystems and involves asking the question of production , which implies that food is sufficient and available. The right to adequate food has a strong link with sustainable food because the right to adequate food is characterized by three essential elements , food availability, food accessibility and food sustainability. And it is this concept of sustainability that constitutes the notion of sustainable food which can be defined as all the food practices that aim to feed human being in quality and in sufficient quantity over the long term ,it is a food that respects the environment while being financially accessible to consumers and profitable for producers.

## INTRODUCTION

Faisant partie du développement durable, la notion d'alimentation durable se définit selon quatre piliers ; la préservation de l'environnement (milieux naturels); les performances économiques (chaîne de valeur pour l'ensemble des opérateurs); l'impact social et gouvernance (réduction des inégalités, réponses aux aspirations culturelles, résiliences face aux instabilités économiques , emploi ..); la préservation et l'amélioration de l'état de santé et le bien-être (optimiser la couverture des besoins physiologiques). Dans ce cadre nous allons traiter tout d'abord le droit à une alimentation suffisante pour mieux comprendre la notion d'alimentation durable , car le droit à une alimentation ou une nourriture suffisante est un concept qui a un lien avec l'alimentation durable du fait que le droit à l'alimentation est un droit humain protégeant le droit des personnes à se nourrir dans la dignité. La notion de durabilité qui s'intègre dans le droit à l'alimentation, une durabilité à la fois écologique, et alimentaire .Il s'agit de faire en sorte que les générations futures puissent en bénéficier. Cela concerne aussi la protection des écosystèmes et implique de poser la question de la production ce qui implique qu'une nourriture suffisante est disponible, que les personnes ont les moyens d'y accéder et qu'elle réponde adéquatement aux besoins alimentaires de l'individu. Le droit à l'alimentation protège tous les êtres humains d'être à l'abri de la faim, de l'insécurité alimentaire et de la mal nutrition<sup>1</sup>. Le droit à l'alimentation n'entraîne pas que les gouvernements aient l'obligation de distribuer gratuitement de la nourriture à tous ceux qui le souhaitent , ni le droit d'être nourri par l'Etat , Cependant , si des personnes sont privées d'accès à la nourriture pour des raisons indépendantes de leur volonté, par exemple, parce qu'elles sont en détention, en temps de guerre ou du fait de catastrophes naturelles , le droit oblige le gouvernement à fournir directement de la nourriture<sup>2</sup>.Ce droit est inscrit dans le Pacte International relatif aux droits économiques , sociaux et culturels qui comptait 170 Etats parties en avril 2020<sup>3</sup>. Les Etats qui signent le pacte s'engagent à prendre des mesures «au maximum de leurs ressources disponible», pour prévenir progressivement à la pleine réalisation du droit à l'alimentation adéquate, au niveau national et international<sup>4</sup> . Si les Etats sont tenus de respecter, de protéger et de réaliser le droit à l'alimentation, les difficultés pratiques à réaliser ce droit humain sont évidentes au vu de l'insécurité alimentaire vécue par plus d'un milliard de personne dans le monde et les plaintes légales en cours dans des pays comme l'Inde. Dans la plupart des pays, il y a non seulement une pénurie de nourriture et un manque d'infrastructures, mais aussi une mauvaise distribution et un accès inadéquat à la nourriture. Dans cette étude, nous allons tout d'abord aborder le droit à une

---

<sup>1</sup> Ziegler « what is the right Food »The graduate institute, Genève, 2012.

<sup>2</sup> Spécial Rapporteur on the Right to Food « Right to Food », 2012.

<sup>3</sup> Nations-Unies, Treaty Collection ,2012.

<sup>4</sup> Le pacte international des droits économiques, sociaux et culturels de 1966, Article2/1, et Articles 11/1 et 23.

alimentation suffisante (section1) d'une part, en suite la notion d'alimentation durable (section2) d'une autre part.

## **SECTION 1 : Le droit d'une alimentation suffisante**

Selon l'organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) , plus d'un milliard de personnes sont sous-alimentées<sup>5</sup>. Plus de 2 milliards de personnes souffrent d'une carences en vitamines et minéraux essentiels dans leur alimentions .Prés de 6 millions d'enfants meurent chaque année de malnutrition ou de maladies qui y sont associées, soit près de la moitié de tous les décès évitables. La majorité des personnes qui souffrent de la faim et de malnutrition sont des petits exploitants ou des paysans sans terres, essentiellement des femmes et des filles qui vivent dans des zones rurales sans accès à des ressources productives<sup>6</sup>. Certes, nombreux sont ceux qui pourraient imaginer que la malnutrition tue en général en période de famine ou de conflit, mais la réalité est tout autre ; environ 10% seulement des décès enregistrés sont imputables à des conflits armés, à des catastrophes naturelles ou à des conditions climatiques exceptionnelles, alors que 90% le sont à une impossibilité durable, chronique, d'accéder à une alimentation suffisante. La lutte contre la faim et contre la malnutrition est plus qu'un devoir moral qu'une question de choix. Dans de nombreux pays, il s'agit d'une obligation juridiquement contraignante qui s'inscrit dans la protection des droits de l'homme. Le droit à une alimentation est reconnu dans la déclaration universelle des droits de l'homme de 1948, au titre du droit à un niveau de vie suffisant et il est consacré dans le Pacte International relatif aux droits économiques, sociaux et culturels de 1966. Il est également protégé en vertu de traités régionaux et de constitutions nationales .En outre, le droit à l'alimentation de certains groupes de populations a été reconnu dans plusieurs conventions internationales. Dans cette section nous allons traiter le droit à l'alimentation en deux parties à savoir le cadre juridique du droit à une nourriture suffisante (sous-section1) puis les obligations des Etats. (Sous-section 2)

### **SOUS-SECTION1 :L'encadrement juridique du droit à l'alimentation**

Le droit à une alimentation suffisante est inscrit dans le Pacte International relatif aux droits économiques, sociaux et culturels qui comptait 170 Etats parties en avril 2020. Les Etats qui signent le pacte s'engagent à prendre des mesures « au maximum de leurs ressources disponibles » pour parvenir progressivement à la pleine réalisation du droit à l'alimentation adéquate, au niveau national et international .Il convient tout d'abord de définir le droit à une alimentation suffisante (1) avant d'aborder le cadre juridique du droit à une alimentation suffisante (2).

#### **1. La définition du droit à une alimentation suffisante**

Le droit à l'alimentation est un droit global. Il ne se limite pas à une ration minimale de calories, de protéines ou d'autres nutriments spécifiques. C'est le droit à tous les éléments nutritifs dont toute personne a besoin pour mener une vie saine et active, ainsi qu'aux moyens permettant d'accéder à ces éléments.

---

<sup>5</sup> ONU, le haut-commissariat des droits de l'homme, (FAO), fiche d'information n°34, octobre2010.

<sup>6</sup> Ibid.

Les Nations –Unies, à travers le comité des droits économiques, sociaux et culturels, définissent le droit à une nourriture suffisante ou le droit à l'alimentation comme suit :

« Le droit à une nourriture suffisante est réalisée lorsque chaque homme, chaque femme et chaque enfant, seul ou en communauté avec d'autres, a physiquement et économiquement accès à tout moment à une nourriture suffisante ou aux moyens de se la procurer<sup>7</sup> ».

Quant au rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation, il donne la définition suivante :

« Le droit à l'alimentation est le droit d'avoir accès régulier, permanent et libre , soit au moyen d'achats monétaires , à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique individuelle et collective , libre d'angoisse , satisfaisante et digne<sup>8</sup> ».

L'analyse de ces deux définitions met en avant trois éléments essentiels du droit à l'alimentation :

Tout d'abord, la disponibilité de la nourriture doit être assurée, par les ressources naturelles ou une autre production, la possibilité d'obtenir des aliments doit être certifiée.

Ensuite, l'accessibilité à la nourriture doit être garantie. Il s'agit à la fois d'un accès économique et physique à la nourriture .Un accès économique d'une part, car les produits doivent être vendus à un cout raisonable.Chacun doit pouvoir avoir une alimentation suffisante sans avoir besoin de restreindre son budget sur les autres postes de dépense (scolarité, logement, santé etc...).Le salaire minimum est un exemple d'instrument utile pour garantir cet accès économique, comme l'évoque Gaëtan Valoqueren , conseiller du rapporteur spécial de l'ONU sur le droit à l'alimentation « on sait bien que la faim n'est pas seulement une affaire d'agronomes et de production abondante mais plutôt une question d'accès à la production et de redistribution des revenus, de sorte que chacun puisse subvenir à ses besoins alimentaires<sup>9</sup>.Un accès physique d'autre part , qui doit permettre à tous, qu'ils soient adultes , enfants ou malades, de s'approvisionner en nourriture .Ainsi , il pourra être utile de posséder un réseau de transport public développé.

Enfin, la nourriture proposée doit être adéquate .L'alimentation doit été adaptée au type de population (état de santé, sexe, etc..) , à leurs besoins, et respecter les codes culturels ( interdit religieux par exemple).

A cela s'ajoute la notion de durabilité qui s'intègre dans le droit à l'alimentation, une durabilité à la fois écologique et alimentaire .Il s'agit de faire en sorte que les générations futures puissent en bénéficier. Cela concerne aussi la protection des écosystèmes et implique de poser la question de la production.

Fondamentalement, la différence majeure entre ces termes est que ni sécurité alimentaire ni souveraineté alimentaire ne sont des droits, ils n'engagent pas les Etats et ne donnent pas la possibilité d'un recours devant la justice. Si le droit à

---

<sup>7</sup> Comité des droits économiques, sociaux et culturels, voir la fiche d'information n°6 (Revue.1) HCDH.

<sup>8</sup> Rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation, voir la fiche d'information n°27 du HCDH.

<sup>9</sup> Interview de Gaëtan Vanloqueren : « Un milliard de personnes affamées, c'est plus qu'une urgence ! » 29 janvier 2012.Infosud Belgique.

l'alimentation et la sécurité alimentaire tendent à être proches, le second constituerait plutôt une condition à l'application du premier.

## **2. Le droit à l'alimentation dans le droit international**

Le droit à l'alimentation est un droit fondamental reconnu par le droit international des droits de l'homme. S'agissant du droit à un niveau de vie suffisant, la déclaration universelle des droits de l'homme dispose que « Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être, et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation ( article25). Le pacte international relatif aux droits économique, sociaux et culturel, fait partie de la charte internationale des droits de l'homme, reconnaît le droit à une nourriture suffisante en tant qu'élément essentiel du droit à un niveau de vie suffisant (art 11/1). Il reconnaît aussi explicitement «le droit fondamental qu'à toute personne d'être à l'abri de la faim» (art 11/2). Le droit à l'alimentation est également reconnu dans d'autres conventions internationales protégeant des groupes de population particuliers, comme la Convention sur l'élimination de toutes les formes de discrimination à l'égard des femmes en 1979, la convention relative aux droits de l'enfant en 1989 et la convention relative aux droits des personnes handicapées en 2006<sup>10</sup>. Le droit à l'alimentation est également reconnu dans certains instruments régionaux, tels que le Protocole additionnel à la convention américaine relative aux droits de l'homme traitant des droits économiques, sociaux et culturels, connu sous le nom de «Protocole de San Salvador»en 1988<sup>11</sup>, la Charte africaine des droits et du bien-être de l'enfant en 1990<sup>12</sup> et le Protocole à la Charte africaine des droits de l'homme et des peuples, relative aux droits de la femme en Afrique en 2003<sup>13</sup>.

Le droit à l'alimentation est également reconnu implicitement à travers d'autres droits. Conformément à l'interprétation de la commission africaine des droits de l'homme et des peuples, le droit à l'alimentation est implicitement protégé en vertu de la Charte africaine des droits de l'homme et des peuples (1981) à travers le droit à la vie, le droit à la santé et le droit au développement économique, social et culturel<sup>14</sup>. Selon le comité des droits de l'homme, qui surveille l'application du Pacte international relatif aux droits civils et politiques (1966), la protection du droit à la vie exige des Etats qu'ils adoptent des mesures concrètes, notamment des mesures pour éliminer la malnutrition<sup>15</sup>. Le comité contre la torture, qui surveille l'application de la Convention contre la torture et autres peines ou traitements cruels, inhumains ou dégradants(1984), a souligné que l'absence d'alimentation suffisante dans les établissements pénitentiaires était un élément susceptible d'être constitutif de traitements inhumains et dégradants<sup>16</sup>.

Le droit international humanitaire protège également l'accès des personnes civiles et des prisonniers de guerre à l'alimentation et à l'eau pendant les conflits armés<sup>17</sup> et

---

<sup>10</sup> Article 28.

<sup>11</sup> Article 12.

<sup>12</sup> Article 14.

<sup>13</sup> Article 14.

<sup>14</sup> Communication n°155/96, par.64.

<sup>15</sup> Observations générales n°66 (1982) sur le droit à la vie, par.5.

<sup>16</sup> CAT/C/CR/33/1, al.h du paragraphe 6.

<sup>17</sup> Voir par exemple, la convention de Genève (III) relative au traitement des prisonniers de guerre (1948), articles20 et 26 et la convention de Genève (iv) relative à la protection des personnes civiles en temps de guerre (1949), article23,36,49,55et89.

interdit d'affamer délibérément des civils , comme méthode de guerre<sup>18</sup>.En vertu du droit pénal international, les violation de cette protection constituent des crimes de guerre<sup>19</sup>.Le fait d'utiliser délibérément la famine , que ce soit en temps de guerre ou de paix, peut également constituer un génocide<sup>20</sup>ou un crime contre l'humanité<sup>21</sup>.

Plusieurs instruments internationaux relatifs aux droits de l'homme, qui n'ont pas un caractère juridiquement contraignant, notamment<sup>22</sup> des recommandations, des principes directeurs, des résolutions ou des déclarations, qui portent également sur le droit à l'alimentation .Ces instruments sont dits non contraignants ou non impératifs. Ils sont acceptés par les Etats et ont pour objet d'orienter la mise en œuvre du droit à l'alimentation.

Parmi ces instruments, il convient de citer celui qui est de loin le plus pertinent et le plus détaillé, à savoir les directives volontaires à l'appui de la concrétisation progressive du droit à l'alimentation (ci-après dénommées les directives relatives à la réalisation du droit à l'alimentation). Ces directives adoptées par consensus en novembre 2004 par le conseil de la FAO constituent un outil pratique pour aider à mettre en œuvre le droit à une alimentation adéquate.

## **SOUS-SECTION2 : Les obligations des Etats pour protéger le droit à l'alimentation**

Les Etats ont le devoir primordial de protéger et de promouvoir les droits de l'homme. Les obligations en la matière sont définies et garanties par le droit coutumier international<sup>23</sup> et par les instruments internationaux relatifs aux droits de l'homme qui créent pour les Etats qui les ont ratifiés l'obligation impérative de donner effet à ces droits. Plusieurs constitutions nationales reconnaissent également le droit à l'alimentation et les obligations correspondantes des Etats. Cependant avant de traiter la question des obligations des Etats vis à vis du droit à l'alimentation, il convient d'aborder tout d'abord les catégories de groupes de population qui sont concernées par le droit à l'alimentation.Nous allons traiter cette partie en deux paragraphes à savoir ; Les catégories de groupes de population concernées par le droit à l'alimentation (1) , ensuite les obligations des Etats vis vis du droit à l'alimentation (2).

### **1. Les catégories de groupes de population concernées par le droit à l'alimentation**

Certains groupes de population ou certaines personnes se heurtent à des obstacles bien particuliers dans la réalisation de leur droit à l'alimentation. Ces obstacles peuvent être liés à des facteurs biologiques ou socioéconomiques, à la discrimination ou à la stigmatisation, ou encore, d'une manière générales, à un ensemble de ces

---

<sup>18</sup> Voir, par exemple le Protocole additionnel aux conventions de Genève du 12 aout 1949 relatif à la protection des victimes des conflits armés internationaux (protocole I), article 54 et le protocole additionnel aux conventions de Genève du 12 aout 1949 relatif à la protection des victimes des conflits armés non internationaux (protocole II) , article14.

<sup>19</sup> Statut de Rome de la cour pénale internationale, par2/b de l'article 7.

<sup>20</sup> Comité international de la Croix-Rouge(CICR), Commentaire des Protocoles additionnels du 8 juin 1977 aux conventions de Genève du 12 aout 1949 (Genève et Dordrecht, et Martinus Nijhoff), par .2002.

<sup>21</sup> Statut de Rome de la cour pénale internationale, par1/b et 2/b de l'article 7.

<sup>22</sup> Voir FAO, Extrait des instruments et déclarations internationaux et régionaux et d'autres textes d'autorité concernant le droit, à l'alimentation, études législative de la FAO n°77 (Rome, 2002).

<sup>23</sup> Statut de Rome de la cour pénale internationale, par.(1b et 2b) de l'article 7.Pour de plus amples informations , voir The Right to Adéquate Food in Emergencies , Etudes législative de la FAOn°77(Rome,2002)

facteurs. Le droit à l'alimentation et les principes d'égalité et de non-discrimination impliquent qu'une attention particulière soit accordée aux différentes catégories de personnes et de groupes de population au sein de la société, en particulier à celles qui se trouvent dans une situation vulnérable tels que les personnes vivant dans la pauvreté dans les zones rurales et urbaines, les peuples autochtones, les femmes et les enfants, cette liste n'est pas exhaustive et d'autres personnes ou groupes de population peuvent aussi se heurter à de problèmes particuliers dans la réalisation de leur droit à l'alimentation<sup>24</sup>.

## **1.1 Les pauvres en milieu rural et urbain**

Souvent, les personnes qui vivent dans la pauvreté ne peuvent pleinement exercer leur droit à l'alimentation car elles ne peuvent acquérir une nourriture adéquate ou les moyens nécessaires à sa production. Toutefois, le fait qu'elles n'aient pas les moyens d'obtenir des aliments est également dû à des formes persistantes de discrimination dans l'accès à l'éducation et à l'information, dans la participation à la vie politique et sociale et dans l'accès à la justice.

La grande majorité des personnes qui souffrent de la faim et de la malnutrition sont des pauvres et de marginalisés qui luttent pour assurer leur survie en zone rurale.

Concernant les personnes vivant dans la pauvreté en zone urbaine, ils sont aussi particulièrement vulnérables aux violations du droit à l'alimentation. La plupart obtiennent leur nourriture en l'achetant, il leur est difficile de trouver un emploi décent, les autres ils ont un salaire de misère. Ces personnes ne peuvent alors se procurer de quoi se nourrir ni satisfaire d'autres besoins fondamentaux en matière de santé, éducation et logement, ce qui peut porter atteinte à l'exercice de leur droit à l'alimentation.

## **1.2 Les peuples autochtones**

La plupart des peuples autochtones sont parmi les plus exposés à la faim et à la malnutrition, lesquelles sont dans une large mesure attribuables à une longue histoire d'exclusion sociale, politique et économique, dont des siècles d'expropriation et de spoliation de leurs terres. Il est toutefois plus difficile de comprendre ce que le droit à l'alimentation signifie pour les peuples autochtones que de passer simplement en vue les statistiques sur la faim et la malnutrition. Les peuples autochtones ont leur propre notion de ce que représente une alimentation suffisante et leurs aspirations sont très éloignées des critères généralement appliqués en matière de développement et de l'économie. La réalisation du droit des peuples autochtones à l'alimentation est essentiellement subordonnée à leur accès aux ressources naturelles présentes sur leurs terres ancestrales et la maîtrise de ces ressources, étant entendue que leur alimentation provient souvent de la culture de chasse ou de l'élevage. La confiscation des terres sans le consentement libre, préalable et éclairé de ces peuples et l'absence de reconnaissance juridique des formes autochtones de droits de propriété foncière représentent de sérieux obstacles à la réalisation du droit à

---

<sup>24</sup> Par exemple, les personnes sans domicile (y compris les enfants des rues), les orphelins, les personnes âgées, les nomades et les gens du voyage, les personnes handicapées, les personnes souffrant de maladies, les victimes de catastrophes d'origine naturelle ou anthropique, y compris les conflits et les guerres, les personnes déplacées à l'intérieur de leur pays et les réfugiés.

l'alimentation. Il importe donc d'accorder à ces peuples des titres de propriété sur leurs terres ancestrales<sup>25</sup>.

### **1.3 Les femmes**

Les femmes jouent un rôle déterminant dans la réalisation de la sécurité alimentaire. Et pourtant, elles sont souvent touchées de façon disproportionnée par la faim, l'insécurité alimentaire et la pauvreté, à cause en grande partie de l'inégalité entre les sexes et du fait qu'elles ne peuvent jouir de leurs droits ni exercer leur autorité dans le domaine social, économique, civil et politique dans de nombreux pays où les femmes sont désavantagées en matière de succession et également d'accès à la propriété et à d'autres biens, au crédit, aux ressources naturelles, à la technologie, à l'enseignement et à la formation professionnelle, à l'information. En raison de cette discrimination, elles ont moins de chance de trouver et de conserver un emploi assorti de conditions satisfaisantes<sup>26</sup>. Leur salaire est souvent sensiblement inférieur à celui des hommes.

### **1.4 Les enfants**

Les enfants sont particulièrement vulnérables aux carences alimentaires car ils ont besoin d'aliments nutritifs et salubres pour se développer physiquement et mentalement. La moitié environ des décès d'enfants de moins de 5 ans sont dus à la dénutrition<sup>27</sup> laquelle est provoquée par un ensemble de facteurs, tels que l'absence d'une nourriture et de soins de santé adéquats, l'utilisation d'eau insalubre et le manque d'hygiène. La dénutrition, y compris pendant la grossesse, peut non seulement être à l'origine de cas de mortalité infanto-juvénile mais elle peut avoir aussi des conséquences durables, notamment des déficiences mentales et physiques, des maladies chroniques, un affaiblissement du système immunitaire et la dégradation de la santé procréative. Pour leur alimentation, les jeunes enfants sont dépendants de leur famille ou encore de la personne chargée de subvenir à leur besoin. Aussi, le choix du mode d'alimentation opéré par la famille ou par cette personne de même que leur capacité d'assurer une nourriture adéquate ont d'importantes conséquences sur l'exercice du droit à l'alimentation des enfants.

## **2. Les obligations des Etats vis-à-vis du droit à l'alimentation**

Les Etats ont le devoir primordial de protéger et de promouvoir les droits de l'homme. Les obligations en la matière sont définies et garanties par le droit coutumier international et par les instruments internationaux relatifs aux droits de l'homme qui créent pour les Etats qui les ont ratifiés l'obligation impérative de donner effet à ces droits. Plusieurs constitutions nationales reconnaissent également le droit à l'alimentation et les obligations correspondantes des Etats.

S'agissant du droit à l'alimentation, les obligations des Etats sont exprimées différemment d'un instrument à l'autre. Toutefois, d'une manière générale, on recense trois catégories d'obligations, à savoir l'obligation de respecter, l'obligation de protéger et l'obligation de donner effet.

---

<sup>25</sup> Convention N°169 de l'organisation internationale du travail relative aux peuples indigènes et tribaux dans les pays indépendants.

<sup>26</sup> Convention sur l'élimination de toute les formes de discrimination à l'égard des femmes, les articles 11, 13/b et 14. Convention de l'organisation internationale du travail n°100 et 111.

<sup>27</sup> Unicef, la situation des enfants dans le monde 2008 : La survie de l'enfant (New-York, 2007), p.1.

## **2.1 L'obligation de respecter le droit à l'alimentation**

Les Etats doivent respecter l'accès de leur population à la nourriture et aux moyens de s'en procurer. Cela signifie que toute mesure tendant à faire obstacle à l'accès à l'alimentation, par exemple en refusant une aide alimentaire aux opposants politiques. Les Etats ne peuvent suspendre leur législation ou leurs politiques visant à assurer à la population l'accès à la nourriture, par exemple la loi sur la protection sociale ou programme alimentaire. Ils devraient veiller à ce que les organismes publics, y compris les entreprises de l'Etat ou l'armée ne compromettent pas l'accès de la population à l'alimentation.

## **2.2 L'obligation de protéger le droit à l'alimentation**

Les Etats sont tenus de protéger l'exercice par les particuliers du droit à l'alimentation contre toute violation par les particuliers du droit à l'alimentation et contre toute violation par des tiers, par exemple, d'autres particuliers, des groupements, des entreprises privées et d'autres entités. Ainsi, ils devraient empêcher des tiers de détruire des sources d'alimentation, par exemple en polluant la terre, l'eau et l'atmosphère avec des produits industriels ou agricoles dangereux, ou en rendant inutilisable les terres ancestrales des peuples autochtones dans le but de créer un barrage, une autoroute ou une exploitation agricole industrielle. En outre, les Etats devraient prendre les mesures législatives et autres nécessaires pour protéger la population, en particulier les enfants. Tout Etat doit également prendre compte ses obligations juridiques internationales, relatives au droit à l'alimentation lorsqu'il passe un accord international avec d'autres Etats ou avec des organisations internationales.

## **2.3 L'obligation de donner effet au droit à l'alimentation**

L'obligation de donner effet renvoie à la fois à l'obligation de faciliter et à l'obligation d'assurer<sup>28</sup>. L'obligation de donner effet (faciliter) signifie que les Etats doivent s'employer activement à améliorer l'accès des populations aux ressources et moyens disponibles pour assurer leurs subsistances, y compris leur sécurité alimentaire, et à promouvoir leur utilisation de ces ressources et moyens. Les mesures prises consistent en général à mettre en œuvre des programmes de réforme agraire ou à garantir un revenu minimum. Lorsque des individus ou des groupes de population ne sont pas en mesure de jouir de leur droit à l'alimentation à travers les moyens dont ils disposent, les Etats ont l'obligation de lui donner effet (de s'assurer), par exemple en fournissant une aide à l'alimentation ou en mettant en place des filets sociaux pour les plus démunis et pour les victimes de catastrophes naturelles ou autres.

## **SECTION2 : L'alimentation durable**

Les Trente glorieuses ont fait émerger ce qu'on appelle la consommation de masse, qui consiste à acheter des produits divers en quantités toujours plus importantes. En ce qui concerne l'alimentation, cela s'est traduit par une agriculture productiviste, une chaîne de transformation industrielle et l'avènement de la grande distribution. Industrie alimentaire dans les pays riches ne correspond plus aux critères de durabilité prônés par le développement durable, économie, écologie et éthique. Elle se traduit en effet par un allongement de la distance entre le producteur

---

<sup>28</sup> Dans des observations générales plus récentes, le comité des droits économiques, sociaux et culturels a estimé que l'obligation de donner effet englobait le devoir de faciliter, de promouvoir et d'assurer.

/ transformateur et l'acheteur, un régime alimentaire très consommateur d'énergie, et un gaspillage des ressources considérables. A ces préoccupations s'ajoute celle de la santé. L'industrie alimentaire telle qu'elle est aujourd'hui regorge de produits raffinés, sucres rapides, graisse saturées, sel, viandes. Elle est pauvre en céréales complètes en fibres et micronutriments essentiels (sels minéraux et vitamines)<sup>29</sup>. Ce régime alimentaire développe de nombreux diabètes et maladies cardiovasculaires, et a surtout fait exploser les chiffres de l'obésité<sup>30</sup>.

Dans cette section nous allons traiter l'alimentation durable en deux parties à savoir : Le concept de l'alimentation durable (sous-section1), ensuite ; L'impact de notre alimentation sur l'environnement (section2).

## **SOUS-SECTION1 : Le concept de l'alimentation durable**

La faim sévit toujours dans le monde, selon le rapport mondial sur l'insécurité alimentaire publié par l'agence des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO, jusqu'à 811 millions de personnes dans le monde souffrent de la faim. Ce chiffre est en hausse constante pour la cinquième année consécutive.

Les conflits et les inégalités sont les premières causes de cette augmentation. Les deux tiers des personnes souffrant de la faim vivent dans des pays en conflit ou souffrent encore d'un conflit passé. A travers le monde, des milliers de personnes ont perdu leur source de revenu et ont des difficultés pour se nourrir. Ce constat est autant valable dans les pays du nord que dans les pays du sud. Selon le programme des Nations-Unies pour le développement (PNUD) d'ici 2030, 660 millions de personnes pourraient encore souffrir de la faim si rien n'est fait. Face à cette situation, l'alimentation durable est l'une des solutions pour garantir une sécurité alimentaire et nutritionnelle durable (au plus grand nombre de personnes dans le monde) qu'est-ce que l'alimentation durable ? Et qu'elles sont les notions qui ont un lien avec l'alimentation durable telles que la biodiversité, l'alimentation industrielle et l'alimentation biologique, nous allons aborder tous ces sujets comme suit :

### **1. Définition et critères de l'alimentation durable**

Selon l'Agence de la transition Ecologique (ADEME), l'alimentation durable, est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en suffisance sur le long terme. C'est une alimentation qui respecte l'environnement tout en étant accessible financièrement aux consommateurs et rémunératrice pour les producteurs.

Selon la FAO, les régimes alimentaires conformes à l'alimentation durable « ont de faibles conséquences sur l'environnement » et « contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures ». Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, en privilégiant par exemple des cultures sans pesticides et engrais chimiques, ils favorisent la biodiversité.

**De ces deux définitions on peut définir un produit alimentaire durable** comme étant un produit alimentaire qui n'a pas contribué à la détérioration de

---

<sup>29</sup> Yvelines Nicolas « Qu'est-ce qu'une alimentation durable » Adequation.org, 2013.

<sup>30</sup> Christian Rémésy « développer une politique d'alimentation durable », le monde, 2013.

l'environnement tout en respectant des normes environnementales lors de sa conception jusqu'à sa consommation finale<sup>31</sup>.

**Concernant les critères de l'alimentation durable on peut les résumer comme suit :**

**1.1 Une alimentation durable est une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée répondant aux besoins nutritionnels humains** dans un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, la biodiversité. En outre cette alimentation doit appliquer le principe de subsidiarité, c'est à dire qui s'appuie au niveau local, national et international sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs, et préservant le tissu rural et le développement local.

**1.2 Une alimentation durable est une alimentation pauvre en consommation d'énergie**

L'alimentation durable implique la consommation de produits locaux. En effet, un produit à proximité du lieu d'achat minimise la pollution générée par les transports. C'est aussi une consommation de produits de saison, puisqu'un produit consommé hors saison est soit cultivé dans une serre fortement chauffée, soit importé d'Amérique centrale, génère une dépense énergétique cinquante fois supérieure à celle d'un melon localement dans un pays européen<sup>32</sup>. Par ailleurs, les aliments industrialisés, même finalisés à proximité du lieu d'achat, subissent fréquemment des transformations dans des pays lointains, par exemple les pommes de terre du Danemark épluchées au Maroc et vendues sous formes de frites surgelées en Belgique. Que le trajet se fasse par bateau ou en avion, le gaspillage énergétique est considérable.

**1.3 Une alimentation qui protège le patrimoine végétal et les océans**

L'alimentation durable implique une consommation modérée de viande. Au cours des cinquante dernières années, la consommation de viande est passée de 44 millions à 221 millions de tonnes dans le monde<sup>33</sup>. Les pays riches sont les plus concernés. Cela n'est pas sans conséquences sur l'environnement ; la FAO estime que l'élevage est responsable de 18% des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial<sup>34</sup>. Par exemple il faut 8 kilos de végétaux et 20000 litres d'eau pour produire un kilo de bœuf, d'autres viandes sont moins nocives pour la planète, par exemple un kilo de poulet ne nécessite que deux kilos de végétaux. En Europe, 75% des terres arables sont utilisées pour cultiver du fourrage, de plus, 90% de la production mondiale de soja est destinée à l'élevage, ce qui accélère la déforestation. En plus d'être bénéfique à l'environnement, une consommation limitée de viande rouge réduit le risque de maladies cardiovasculaires et de certains cancers.<sup>35</sup>

---

<sup>31</sup> Khaula Jamil, une alimentation durable pour lutter contre la faim dans le monde, Presse contact, 23 septembre 2021, p.4.

<sup>32</sup> Claude -Marie Vadrot, Pensez durable : Economisez, Hachette livre, Paris, 2008, p4.

<sup>33</sup> Ibid.

<sup>34</sup> « La viande, problème écologique » ([http://www.adequations.org/spip.php?ARTICLE\\_287](http://www.adequations.org/spip.php?ARTICLE_287)), sur [adequation.org](http://www.adequation.org), 2008 (consulté le 13 février 2015).

<sup>35</sup> Ibid.

Le poison n'est pas forcément la solution à privilégier. L'association WWF France affirme en effet que  $\frac{3}{4}$  des produits aquatiques consommés sont « surexploités ou en passe de l'être »<sup>36</sup>. Il y a donc un risque d'appauvrissement voire d'épuisement des stocks. Les protéines animales peuvent être en partie remplacées par les protéines végétales. Celles-ci sont présentes dans les légumineuses (lentilles, petits pois, soja et haricots secs) mais aussi dans les céréales, graines, noix, algues et légumes<sup>37</sup>.

#### **1.4 Une alimentation qui Lutte contre le gaspillage alimentaire**

L'alimentation durable c'est aussi lutter contre le gaspillage alimentaire. En moyenne les Français jettent chaque année 20 kg d'aliments, dont 7 kg de produits encore emballés<sup>38</sup>.

Pour éviter cela, il convient d'acheter des quantités adaptées, vérifier dates de péremptions, cuisiner les restes, respecter la chaîne du froid...

#### **1.5 Une alimentation qui vise l'utilisation des d'emballages recyclables**

Pour avoir une alimentation durable, il ne faut pas non plus négliger le type d'emballage. En effet, sur les 500 kilos de déchets en moyenne générés par année et par personne, 30% proviennent des emballages, pratiquer une alimentation durable, c'est donc privilégier les aliments en vrac ou conditionnés avec des emballages recyclables et /ou réutilisables<sup>39</sup>.

#### **1.6 Une alimentation qui privilège l'agriculture biologique**

L'agriculture biologique est une agriculture durable par définition puisqu'elle garantit un mode de production sans engrais chimiques ni pesticides. Or l'utilisation de ces derniers pollue l'air, les nappes phréatiques, les cours d'eau .....Etc.

#### **1.7 Une alimentation qui a des préoccupations d'ordre éthique**

L'alimentation durable comme le développement durable répond aussi à des critères éthiques. Cette notion est donc notamment liée à celle du commerce équitable, qui a pour objectif de rééquilibrer les échanges entre pays du nord et pays du sud. Le commerce équitable consiste donc à acheter des produits à des producteurs désavantagés des pays en développement dans un cadre réglementé qui leur garantit des conditions de travail et une rémunération décente.

### **2. Biodiversité, alimentation industrielle et alimentation biologique**

Dans cette sous-partie nous allons traiter trois notions essentielles au développement durables qui sont liées à l'alimentation durable d'où imbriquées et interdépendantes. Nous allons tout d'abord définir les concepts de biodiversité, et dérèglement climatiques et ce pour mieux comprendre et appréhender l'alimentation durable, biologique et industrielle. Pour finir, nous verrons différents techniques de conservation qui permettent de conserver les produits alimentaires, afin d'éviter le gaspillage alimentaire et rendre possible la consommation d'aliments hors période de production.

---

<sup>36</sup> Camille Peyrache, « Un guide du WWF pour bien acheter son poisson »(<http://www.lefigaro.fr/conso/2007/12/13/05007-20071213ARTFIGOO398-un-guiude-du-wwf-pour-bien-acheter-son-poisson.php>), lefigaro.fr, 2007 (consulté le 13 février 2015).

<sup>37</sup> « PROTEINES –végétales/besoin-sources-dapport), sur lefigaro .fr (consulté le 13 février 2015).

<sup>38</sup> « Stop au gaspillage alimentaire »(<http://gouv.fr/stop-au-gaspillage-alimentaire>), sur site du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt en France, 2012.(consulté le 13 février 2015)

<sup>39</sup> Renaud De Bruyn, « L'alimentation durable »(<http://www.ecoconso.be/L-alimentation-durable>), ecoconso.be, 2006( consulté le 13 février 2015).

## 2.1 Biodiversité et changements climatiques

Le terme biodiversité<sup>40</sup> ou diversité des espèces vivantes et de leurs caractères génétiques, garanti la survie des écosystèmes et par conséquent, la durabilité de la production alimentaire ainsi que la sécurité alimentaire. La biodiversité apparaît à la fin des années 1980, elle est consacrée en 1992 au sommet de la terre de Rio qui en fait un des enjeux principaux de la protection de l'environnement, mise en danger par la surexploitation des ressources de la mer et de la terre... Cinq paramètres sont à la source de ce danger : l'augmentation de la population mondiale, l'industrialisation massive, l'épuisement des ressources naturelles non renouvelables, la production industrielle des denrées alimentaires et la dégradation de l'environnement liée au modèle de croissance industrielle. Le protocole de Kyoto met en avant la protection de la biodiversité pour satisfaire les besoins des générations présentes sans grever les disponibilités des générations futures. Pour protéger l'environnement et la biodiversité, la mise en place du « développement durable » est essentielle et passe par l'économie et la gestion raisonnée des ressources naturelles au niveau mondial.

Notre planète entre dans une nouvelle ère, elle se réchauffe et cela est dû essentiellement aux activités humaines (industrie, pollution, surexploitation des terres, gaspillage et surutilisation de l'eau potable...) et à leurs émissions de gaz à effet de serre, mais aussi l'augmentation de l'urbanisme qui atteint l'habitat naturel de certaines espèces.

**Quant aux changements climatiques, ils ont de nombreuses conséquences : une** augmentation de l'acidité des océans, une diminution de l'enneigement des sommets et des banquises, de fortes précipitations, des vagues de chaleur plus fréquentes, des cyclones tropicaux plus intenses et le ralentissement des courants océaniques. Ces changements touchent de nombreux systèmes naturels, ce qui aura pour effet la disparition, d'ici 2050, de plus de 25% des espèces animales et végétales<sup>41</sup>.

## 2.2 Alimentation industrielle et biologique

### A. L'alimentation industrielle

Avec la mondialisation économique, de nombreux produits alimentaires résultent d'un assemblage qui implique plusieurs pays, des dizaines de milliers de kilomètres de transports. Finalement les produits transformés issus de l'alimentation industrielle sont plus chers<sup>42</sup> en transport, emballage, marketing, consommation d'ingrédients de base et polluent fortement (gaspillage énergétique et émission de gaz à effet de serre). Par l'industrialisation des produits de base comme la farine, les huiles en enlevant les fibres, les germes de blé, en chauffant les huiles, etc..., les produits s'appauvrissent nutritionnellement : diminution des teneurs en vitamines, en acide gras et de présence de produits toxiques. Parallèlement, on trouve plus de 300 additifs autorisés dans les produits de l'alimentation industrielle : colorants, exhausteurs de goût, conservateurs, antioxydants, édulcorants, etc., mais aussi pesticides et engrais chimiques.

L'industrialisation alimentaire mène également à la diversité des produits de base de l'agriculture, de nombreuses variétés ont disparu, ce qui entraîne l'appauvrissement des producteurs locaux et de fragilisation de la biodiversité.

---

<sup>40</sup> CNRS.fr « Biodiversité : que recouvre ce mot »

<sup>41</sup> T4F, Formation pour un système d'alimentation durable, Manuel, Union Européenne, p.21.

<sup>42</sup> Ibid.

Finalement, le modèle agroalimentaire industriel a favorisé une agriculture intensive assurant l'autosuffisance alimentaire occidentale tout en détruisant des emplois agricoles et en générant de fortes inégalités de revenus entre agriculteurs en mettant en danger les ressources naturelles.

## **B. Alimentation biologique**

Le terme « bio » désigne une denrée ou un produit issu de l'agriculture biologique. Le mode de production agricole est naturel et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, comme les pesticides, les herbicides chimiques, les fertilisants artificiels ou les hormones de croissance.

Selon la FAO, l'agriculture biologiques contribue à la sécurité alimentaire, atténue les effets des problèmes liés aux changements climatiques. Elle permet de protéger la biodiversité et l'alimentation durable, renforce la suffisance nutritionnelle et stimule le développement rural en créant des revenus et des emplois dans les zones peu développées.

L'agriculture biologique est étroitement liée aux politiques agricoles qui déterminent les choix en matière d'exportation et d'importation, donc en matière d'objectifs économiques, environnementaux et sociaux. Néanmoins, d'un point de vue social, l'alimentation biologique n'est pas aussi précise que l'alimentation durable.

En conclusion, va-t-il mieux acheter une salade non certifiée bio chez son producteur local qui participe à l'agriculture durable ou une salade certifiée bio du supermarché ?

**Quant aux les techniques de conservation des aliments elles peuvent être de différents types<sup>43</sup> :**

- La chaleur : pasteurisation, stérilisation, appertisation, semi-conserves, cette technique s'adresse plus souvent à l'industrie agro-alimentaire.
- Le froid : réfrigération, congélation, surgélation.
- La modification de l'atmosphère : conditionnement sous vide.
- La séparation de l'élimination de l'eau : séchage, salage, saumurage, confisage et fumaison.
- La fermentation : alcoolique (vin,bière), lactique (choucroute, cornichons, fromage) et acétique (vinaigre).
- Ces différentes techniques permettent d'éviter le gaspillage alimentaire, de consommer les denrées toute l'année tout en mangeant des produits de qualité nutritionnelle et gustative, d'acheter à bas prix des produits saisonniers et /ou de récupérer les récoltes saisonnières hors saison et surtout d'éviter les produits transformés industriellement ; favorisant ainsi les comportements responsables des consommateurs.
- 

## **SOUS-SECTION2 : L'impact de notre alimentation sur l'environnement**

En 2015 , l'environnementaliste américain Paul Hawken, avec l'aide de 70 chercheurs de 22 nationalités a dressé une liste des 100 actions les plus efficaces pour stopper et renverser le changement climatique <sup>44</sup>. Ainsi, après le remplacement des gaz utilisés dans les systèmes de réfrigération et de climatisation à effet de serre extraordinairement puissant et de

---

<sup>43</sup> Op.cit., p.24.

<sup>44</sup> Aline Gubri, le guide de l'alimentation durable, éditions Thierry Souccar, le 23 janvier 2020, p.17.

développement de l'énergie éolienne, c'est la réduction du gaspillage alimentaire et celle de notre consommation de viande ( particulièrement dans les pays occidentaux)qui arrivent en troisième et quatrième position du classement ! Pourquoi le contenu de notre assiette contribue-t-il davantage au changement climatique que les secteurs des transports, de l'habitation ou encore de la construction ?pourquoi selon l'ADEME<sup>45</sup>, notre alimentation représente –elle entre 20 et 50 % de l'empreinte environnementale d'un Français. A chacune des étapes de leur cycle de vie, nos aliments sont la source de divers impacts environnementaux conséquents.

20 et 50 % de l'empreinte environnementale d'un Français. A chacune des étapes de leur cycle de vie, nos aliments sont la source de divers impacts environnementaux conséquents à savoir :

## **1. La production**

La production est probablement l'étape qui a le plus fort impact. Elle participe d'abord massivement au changement climatique, puisque 20% des émissions de gaz à effet de serre en sont imputables à l'agriculture<sup>46</sup>. En cause ? Le méthane , un gaz à effet de serre 25 fois plus puissant que celui du dioxyde de carbone, relâché par les élevages de ruminants comme les vaches, le protoxyde d'azote à effet de serre 310 fois plus puissant que celui du dioxyde de carbone lui-même émis par les machines et tracteurs.

Les engrais utilisés pour la culture de nos denrées alimentaires participent également à d'autres types d'impacts environnementaux .Beaucoup représentent une réelle source de pollutions locales des sols, des cours d'eau et des nappes phréatiques, parfois sur plusieurs dizaines d'années. D'autres causent une perte de biodiversité, notamment celles des insectes pollinisateurs, dont les abeilles, mais également les papillons, les guêpes et plus inattendu les fourmis, tous indispensables à la production des fleurs et donc des arbres fruitiers, y compris ceux cultivés par l'homme. Lorsque les surfaces agricoles manquent, la déforestation est une pratique courante, notamment au Brésil, où d'immenses parcelles de forêts sont rasées pour accueillir des élevages intensifs ou d'immenses champs de soja et de céréales. Cette pratique participe, elle aussi au rejet de gaz à effet de serre stockés naturellement dans les arbres et à la destruction d'habitats et des ressources alimentaires de la biodiversité locale. Enfin, la production agricole peut provoquer dans certaines régions de fortes augmentations de consommation de l'eau douce, entraînant parfois des sécheresses ou des pénuries dont pâtissent les populations locales. Il est à noter que l'ensemble des impacts environnementaux de la phase de production varient prodigieusement d'un aliment à autre. Le consommateur, dans ses choix alimentaires jouit donc, au niveau de cette étape, d'une incroyable marge de manœuvre.

## **2. La transformation industrielle**

Cette étape du cycle de vie de nos aliments est principalement marquée par la consommation massive d'énergie liée aux procédés industriels de transformation et préparation alimentaires, mais également à la réfrigération, voire la congélation. Cette phase nécessite également la consommation et la transformation de matières

---

<sup>45</sup> L'ADEME, (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) est l'agence nationale publique référente en France sur les thématiques environnementales.

<sup>46</sup> Aline Gubri, le guide de l'alimentation durable, éditions Thierry Souccar, le 23 janvier 2020, p.17.

premières ; pétrole, bois, sable, etc., pour la production d'emballage .Ainsi , 70% du marché de l'emballage en France concerne uniquement l'alimentation<sup>47</sup> .

### **3. Le transport, le stockage et la distribution**

Les impacts environnementaux de cette phase varient largement selon les moyens de transport<sup>48</sup>.Particulièrement utile pour les produits frais exotiques et donc rapidement périssables .L'Avion émet de massives émissions de gaz à effet de serre. On le retrouve en haut de la liste des moyens de transport les plus polluants. A l'inverse, le train ou le ferroutage, c'est-à-dire le transport combiné rail-route, sont parmi les plus respectueux de l'environnement.

L'intensité des impacts de cette phase dépend également de la distance que l'aliment parcourt de son lieu de production, de transformation à l'assiette. Les impacts liés au transport, au stockage et à la distribution sont donc bien moindre dans le cas d'une alimentation majoritairement locale.

### **4. La consommation**

Cette phase concerne les impacts directs des gestes du consommateur<sup>49</sup>. Il s'agit principalement de la consommation d'énergie destinée à réfrigérer / congeler, préparer et cuire les aliments. Bien que direct, ces impacts sur l'environnement sont moins importants. La majeure partie de l'empreinte environnementale de notre alimentation ne résulte pas de nos gestes directs en cuisine (temps de cuisson, durée d'ouverture du réfrigérateur, quantité d'eau utilisée pour le lavage des légumes, etc.). Elle réside surtout dans les pratiques (de production, de transformation, d'emballage, de transport, etc.) que nos choix de consommation encouragent ; aliments non locaux, emballage nombreux, produits issus de pratiques agricoles conventionnelles, etc.

Complexes à appréhender car difficilement visibles, ces impacts indirects mais massifs reflètent le pouvoir gigantesque d'un consommateur et donc sa marge d'action.

### **5. La fin de vie des emballages et objets à usage unique**

Traités en décharge ou en incinérateur, selon les infrastructures dont dispose votre commune, ces produits, bien qu'en fin de vie, continuent d'avoir une empreinte environnementale .Enfouis en décharge, les déchets et leur fermentation génèrent du méthane et des jus appelés lixiviats grandement toxiques<sup>50</sup> en cas de fuite des bâches de protection. Brulés en incinérateur, nos déchets ne connaissent pas une fin plus écologique. Ils dégagent des fumées extrêmement nocives, qui seront filtrées avant d'être rejetées. Ces filtres chargés de substances toxiques, ainsi que le mâchefer (le résidu non brulé des déchets) constituent à leur tour des déchets hautement dangereux.

### **6. Les aliments non consommés**

---

<sup>47</sup> Op.cit., p.18.

<sup>48</sup> Ibid.

<sup>49</sup> Op.cit, p.19.

<sup>50</sup> Ibid.

Le gaspillage alimentaire chez le consommateur désigne l'ensemble des déchets alimentaires qui auraient pu être évités, par exemple par une meilleure conservation ou préparation. Au sein des ménages, il représente en moyenne 30 kg d'aliments par personne chaque année, soit l'équivalent d'un repas jeté chaque semaine<sup>51</sup>. Bien au-delà des impacts du traitement des déchets évoqué ci-dessus, le gaspillage alimentaire implique que l'empreinte environnementale de l'aliment, de sa production à sa fin de vie, n'aura servi absolument à rien, Réduire son gaspillage alimentaire revient donc à réduire les impacts de l'ensemble du cycle de vie de ses aliments.

## **7. La crise climatique**

L'alimentation utilisée pour nourrir le bétail européen dans les élevages industriels est souvent importée de pays qui déforêtent massivement pour faire pousser du soja destiné aux animaux européens par exemple. Les forêts en plus d'être des puits de carbone abritent de la biodiversité. Selon des études<sup>52</sup> 20% des émissions de gaz à effet de serre dues aux activités humaines proviennent de la dégradation des forêts. Généralement les forêts emmagasinent plus de CO<sub>2</sub> que tout autre écosystème et sont donc très importantes. Les forêts protègent les sols des érosions, elles protègent également la biodiversité de la faune et la flore. Quand les forêts se dégradent, le carbone emmagasiné se disperse sous forme de gaz à effet de serre, surtout quand la dégradation est entraînée par le feu. Ainsi, des quantités énormes de CO<sub>2</sub> sont libérées dans l'atmosphère. Quand nous perdons des forêts, nous perdons des espèces animales et végétales, mais nous accentuons surtout le réchauffement climatique.

## **8. La consommation excessive de viande rouge**

La production de viande implique aussi d'importantes émissions de gaz à effet de serre<sup>53</sup>. Au niveau mondial, la production de viande est en forte évolution et dépasse déjà 300 millions de tonnes. A titre d'exemple, la production d'un seul kilogramme de bœuf génère 32,5 kg de CO<sub>2</sub>. Concrètement l'élevage industriel pousse l'agriculture à émettre plus de gaz à effet de serre, car les animaux doivent consommer beaucoup d'aliments très impactant pour le climat. De plus, l'élevage se fait sur des terres agricoles qu'on pouvait utiliser pour plus de production alimentaire. Les animaux génèrent aussi en quantité de méthane, un gaz à effet de serre. Le fait de diminuer notre consommation de viande surtout dans les pays industrialisés, peut donc baisser la pression sur le climat.

## **Conclusion**

De ce qui précède on constate que le droit à une alimentation ou une nourriture suffisante est un concept qui a un lien étroit avec l'alimentation durable du fait que le droit à l'alimentation est un droit humain protégeant le droit des personnes à se nourrir dans la dignité, la notion de durabilité qui s'intègre dans le droit à l'alimentation, une durabilité à la fois écologique, et alimentaire. Il s'agit de faire en sorte que les générations futures puissent en bénéficier. Cela concerne aussi la

---

<sup>51</sup> Op.cit, p.20.

<sup>52</sup> Khaula Jamil, Une alimentation durable pour lutter contre la faim dans le monde, presse contact, le 23 septembre 2021, pp. 6 et7.

<sup>53</sup> Op.cit, p.14.

protection des écosystèmes et implique de poser la question de la production, ce qui implique qu'une nourriture suffisante est disponible, que les personnes ont les moyens d'y accéder et qu'elle répond adéquatement aux besoins alimentaires de l'individu. Le droit à l'alimentation protège tous les êtres humains d'être à l'abri de la faim, de l'insécurité alimentaire et de la mal nutrition. Les Etats ont l'obligation de protéger leurs populations contre la famine et doivent leur préserver une alimentation suffisante et durable. Donc le droit à une alimentation suffisante a un lien étroit avec l'alimentation durable du fait que le droit à l'alimentation suffisante se caractérise par trois éléments essentiels ; la disponibilité de la nourriture, l'accessibilité de la nourriture et la durabilité de la nourriture et c'est ce concept de durabilité qui constitue la notion de l'alimentation durable.

Quant à l'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante sur le long terme. C'est une alimentation qui respecte l'environnement tout en étant accessible financièrement aux consommateurs et rémunératrice pour les producteurs. Pour garantir une alimentation durable et saine voici quelques solutions :

1- Privilégier une alimentation, respectueuse, rémunératrice et accessible à toute la population, dans le respect de la terre, des animaux et des personnes qui travaillent dans le secteur.

2- Une alimentation saine et nutritive composée d'une variété d'aliments de base peu transformés comme les fruits et légumes, protéines d'origine végétales ex : les lentilles, les haricots pois, etc.).

3- Une alimentation locale et de saison, c'est-à-dire éviter les aliments importés, afin d'éviter les impacts négatifs du transport des aliments et diminuer le besoin d'agent de conservation et d'emballage pour réduire la production de déchets.

4- Une alimentation biologique pour notre santé et celle de notre écosystème, manger bio, c'est choisir des aliments qui ont été produits sans pesticides de synthèse ou engrais chimique.

5- Une alimentation idéalement issue de l'agriculture régénératrice pour la santé de nos terres et donc pour nos rendements agricoles et de la planète.

6- Une alimentation équitable pour la justice sociale, choisir des aliments issus du commerce équitable (fruits importés, riz, café, noix de coco...etc.) permet de privilégier des aliments qui favorisent ainsi l'autonomie et le développement des communautés du sud (pays en voie de développement), le respect des producteurs et une agriculture durable.

7- Une alimentation qui évite le gaspillage alimentaire, pour permettre de limiter non seulement la perte d'aliments, mais également la perte des ressources (sols, eau, main-d'œuvre, etc.) et d'énergie (transport, réfrigération, etc.) nécessaire à leur production.

## **BIBLIOGRAPHIE**

### **1/ pactes internationales**

Le pacte international des droits économiques, sociaux et culturels de 1966, Article 2/1, et Articles 11/1 et 23.

### **2/ conventions internationales**

1-le Protocole additionnel aux conventions de Genève du 12 août 1949 relatif à la protection des victimes des conflits armés internationaux (protocole I), article 54 et le protocole additionnel aux conventions de Genève du 12 août 1949 relatif à la protection des victimes des conflits armés non internationaux (protocole II), article 14.

2- la convention de Genève (III) relative au traitement des prisonniers de guerre (1948), articles 20 et 26 et la convention de Genève (IV) relative à la protection des personnes civiles en temps de guerre (1949), articles 23, 36, 49, 55 et 89.

3- Convention N°169 de l'organisation internationale du travail relative aux peuples indigènes et tribaux dans les pays indépendants.

4- Convention sur l'élimination de toutes les formes de discrimination à l'égard des femmes, les articles 11, 13/b et 14. Convention de l'organisation internationale du travail n°100 et 111.

### **3/ Ouvrages**

1- Aline Gubri, le guide de l'alimentation durable, éditions Thierry Souccar, 23 janvier 2020.

2- Claude –Marie Vadrot, Pensez durable : Economisez, Hachette livre, Paris, 2008.

3- Christian Rémésy « développer une politique d'alimentation durable », Journal le monde, 2013.

4- Jean Ziegler « what is the right Food », The graduate institutes, Genève, 2012.

5- Khaula Jamil, une alimentation durable pour lutter contre la faim dans le monde, Presse contact, 23 septembre 2021.

6- Yveline Nicolas « Qu'est-ce qu'une alimentation durable » Adéquation, 2013.

7- Manuel, Formation pour un système d'alimentation durable, Erasmus, Union Européenne.

8- Interview de Gaëtan Vanloqueren : « Un milliard de personnes affamées, c'est plus qu'une urgence ! » 29 janvier 2012. Infosud Belgique.

### **4/Rapports des comités des Nations-Unies**

1-FAO, Extrait des instruments et déclarations internationaux et régionaux et d'autres textes d'autorité concernant le droit, à l'alimentation, études législative de 2

- 2 Comité des droits économiques, sociaux et culturels, voir la fiche d'information n°6 (Revue.1) HCDH.
- 3- The Right to Adequate Food in Emergencies, Etudes législative de la FAO n°77 (Rome, 2002)
- 4 Spécial Rapporteur on the Right to Food « Right to Food », 2012.
- 5 Nations-Unies, Treaty Collection ,2012.
- 6 ONU, le haut-commissariat des droits de l'homme, (FAO), fiche d'information n°34, octobre2010.
- 7 Rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation, voir la fiche d'information n°27 du HCDH

## **5/ Sites internet**

- 1 « La viande, problème écologique » (<http://www.adequations.org/spip.php?ARTICLE287>),sur adéquation.org,2008 ( consulté le 13 février 2015).
- 2-Camille Peyrache, « Un guide du WWF pour bien acheter son poisson »(<http://www.lefigaro.fr/conso/2007/12/13/05007-20071213ARTFIGOO398-un-guide-du-wwf-pour-bien-acheter-son-poisson.php>),lefigaro.fr,2007 (consulté le 13 fevrier2015).
- 3 « PROTEINES –vegetales/besoin-sources-dapport), sur lefigaro .fr(consulté( le 13 fevrier2015).
- 4 « Stop au gaspillage alimentaire »(<http://gouv.fr/stop-au-gaspillage-alimentaire>),sur site du ministère de l'agriculture , de l'agroalimentaire et de la foret en France,2012.(consulté le 13 fevrier2015)
- 5-Renaud De Bruyn, « L'alimentation durable »([http://www.ecoconso.be/L-alimentation –durable](http://www.ecoconso.be/L-alimentation-durable)), ecoconso.be,2006( consulté le 13 fevrier2015).



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي  
جامعة الجزائر 1 كلية الحقوق



فرقة بحث الأمن الغذائي المستدام على ضوء الشريعة الإسلامية والقانون  
الملتقى الدولي الافتراضي الموسوم:

## الغذاء المستدام في ظل تطور الصناعة الغذائية

المحور الأول: الغذاء المستدام

عنوان المداخلة: إشكاليات الحق في الغذاء المستدام

أ.د. سرور طالبي (رئيسة مركز جيل البحث العلمي / لبنان)

### Issues of the right to sustainable food

Sourour TALBI (JiL Scientific Research Center)

#### المستخلص:

تتناول هذه المداخلة الموجزة ثلاث نقاط محورية، تركز الأولى على التأصيل القانوني للحق في الغذاء، أما الثانية فتتناول مفهوم الحق في الغذاء المستدام، فحين تطرح النقطة الثالثة أهم الإشكاليات التي تواجه انفاذ هذا الحق.

الكلمات المفتاحية: الحق في الغذاء - الغذاء المستدام - الفئات الضعيفة - التنمية المستدامة.

#### Abstract:

This brief intervention deals with three pivotal points, the first defines the legal basis of the right to food, and the second deals with the concept of the right to sustainable food, the third point raises the most important problems to which the implementation of this right is faced.

**Keywords:** Right to food - sustainable food - vulnerable groups - sustainable development.

## تقديم:

يُعد الحق في الغذاء من بين أهم حقوق الإنسان الأساسية الذي أولته منظمة الأمم المتحدة منذ تأسيسها اهتماماً خاصاً، بحيث أنشأت في عام 1945 "منظمة الأغذية والزراعة" (FAO) وأوكلتها مهمة القضاء على الجوع وسوء التغذية.<sup>1</sup>

وفي عام 1961 أسست هذه المنظمة "برنامج الأغذية العالمي" (WFP) باعتباره أكبر منظمة إنسانية في العالم تعالج آثار الجوع وتعمل على تعزيز الأمن الغذائي في حالات الطوارئ سيما النزاعات والكوارث الطبيعية.

كما أكدت لجنة حقوق الإنسان منذ عام 1997 على أنّ الجوع يشكل مساساً وانتهاكاً لكرامة الإنسان وأوكلت المفوض السامي لحقوق الإنسان العمل على تنفيذ الأهداف 4-7 من خطة عمل مؤتمر القمة العالمي للأغذية، وفي عام 2000 حددت مهام مقرر خاص للحق في الغذاء.<sup>2</sup>

ومن جهة أخرى نصت منظمة الأمم المتحدة على ضرورة حماية هذا الحق في العديد من وثائقها واتفاقياتها الدولية العامة والخاصة وتصدت للعقبات التي تعترض احترامه في مختلف قممها ومؤتمراتها العالمية كانت آخرها في نوفمبر 2021 تحت عنوان: "مؤتمر قمة للنظم الغذائية في إطار مبادرة (عقد من العمل) من أجل تحقيق أهداف التنمية المستدامة بحلول عام 2030".

فما هو مفهوم الحق في الغذاء وكيف يمكن ضمان استدامته وماهي أبرز الإشكاليات المرتبطة به؟

للإجابة على هذه الأسئلة المحورية يستوجب تقسيم هذه المداخلة إلى ثلاث نقاط، تتضمن الأولى التأسيس القانوني للحق في الغذاء، أما الثانية فستتناول مفهوم الحق في الغذاء المستدام، بينما تسطر النقطة الثالثة أهم الإشكاليات التي تواجه انفاذ هذا الحق، لعلنا نجد لها حلولاً عملية وفعالة في ختام هذا الملتقى.

## أولاً: التأسيس القانوني للحق في الغذاء

<sup>1</sup> أما على الصعيد الإقليمي فلقد أنشئت جامعة الدول العربية بدورها في عام 1970 المنظمة العربية للتنمية الزراعية (AOAD) بهدف التنسيق بين سياسات الدول العربية في مجال الزراعة والموارد الطبيعية والبشرية وكذلك التنمية الاقتصادية.

<sup>2</sup> حددت لجنة حقوق الإنسان في عام 2000 بموجب القرار رقم 10/2000، مهام المقرر الخاص للحق في الغذاء الذي يرفع تقاريره إليها وإلى الجمعية العامة بشأن سبل تنفيذ الحق في أغذية كافية والمسائل الناشئة ذات الصلة بهذا الحق، ينظر منظمة الأغذية والزراعة على الرابط: <https://www.fao.org/3/Y7576A/Y7576A.htm>، تاريخ الزيارة 12 مارس 2022 على تمام الساعة 14:39 بتوقيت لبنان.

نصت على الحق في الغذاء مجموعة من الوثائق الدولية الصادرة عن منظمة الأمم المتحدة<sup>3</sup>، على رأسها الإعلان العالمي لحقوق الإنسان والعهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، اتفاقية القضاء على جميع أشكال التمييز ضد المرأة (السيداو)، اتفاقية حقوق الطفل واتفاقية حقوق الأشخاص ذوي الإعاقة، نوردها كالاتي:

❖ **الإعلان العالمي لحقوق الإنسان**<sup>4</sup>: ربط هذا الإعلان الحق بالغذاء بالحق في الصحة والمستوى المعيشي بحيث نصت المادة 25(فقرة 1) منه على ما يلي: "لكلِّ شخص حقُّ في مستوى معيشة يكفي لضمان الصحة والرفاهة له ولأسرته، وخاصةً على صعيد المأكل...".

❖ **العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية**<sup>5</sup>: بدوره ربط هذا العهد هذه الحقوق ببعضها البعض فنصت المادة 11 (فقرة 1) منه على ضرورة إقرار الدول الأطراف فيه " بحق كل شخص في مستوى معيشي كاف له ولأسرته، يوفر ما يفي بحاجتهم من الغذاء... " لتؤكد وتعترف (الفقرة 2) من هذه المادة " بما لكل إنسان من حق أساسي في التحرر من الجوع... "، دون أي تمييز بسبب " العرق، أو اللون، أو الجنس، أو اللغة، أو الدين، أو الرأي سياسي أو غير سياسي، أو الأصل القومي أو الاجتماعي، أو الثروة، أو النسب، أو غير ذلك من الأسباب " وفقا لما نصت عليه المادة الثانية من هذا العهد.

❖ **اتفاقية السيداو**<sup>6</sup>: انفردت هذه الاتفاقية باقتصار حق المرأة في الغذاء على فترة الحمل والرضاعة فحسب، بحيث نصت المادة 12 (فقرة 1) منها "... تكفل الدول الأطراف للمرأة... تغذية كافية أثناء الحمل والرضاعة"، وهذا لا يعني أنه لا يحق للمرأة التمتع بالحق في الغذاء خارج هاتين الحالتين، وإنما يفهم من هذا التخصيص بأن هذه الاتفاقية تحيل باقي الحالات إلى أحكام العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، سيما المادة الثانية منه أعلاه.

---

<sup>3</sup>لن تتناول هذه المداخلة الحق في الغذاء في الوثائق الإقليمية الأخرى: سيما الأوروبية، الأمريكية، العربية والإفريقية لحقوق الإنسان.  
<sup>4</sup>الإعلان العالمي لحقوق الإنسان: اعتمد ونشر على الملأ بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة 217 ألف (د-3) المؤرخ في 10 ديسمبر 1948، ينظر: الأمم المتحدة، حقوق الإنسان، مجموعة صكوك دولية، المجلد الأول، الأمم المتحدة، نيويورك، 1993، رقم المبيع A.94.XIV-Vol.1, Part 1، ص 1.

<sup>5</sup>العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية: اعتمد وعرض للتوقيع والتصديق والانضمام بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة 2200 ألف (د-21) المؤرخ في 16 ديسمبر 1966 ينظر موقع منظمة الأمم المتحدة على الرابط:  
<https://www.ohchr.org/ar/professionalinterest/pages/cescr.aspx> تاريخ الزيارة 21|02|2022، على الساعة 15:53 بتوقيت لبنان.

<sup>6</sup> أي اتفاقية القضاء على جميع أشكال التمييز ضد المرأة لعام 1979 (CEDAW): اعتمدت وعرضت للتوقيع والتصديق والانضمام بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة 180/34 المؤرخ في 18 ديسمبر 1979، تاريخ بدء النفاذ: 3 أيلول/سبتمبر 1981، وفقا لأحكام المادة 27، ينظر: حقوق الإنسان، مجموعة صكوك دولية، المرجع السابق، ص 208.

❖ **اتفاقية حقوق الطفل**<sup>7</sup>: تربط هذه الاتفاقية هي الأخرى حق الطفل في الغذاء بحقه في التمتع بأعلى مستوى صحي بحيث تلزم المادة 24 (فقرة 1-ج) الدول باتخاذ تدابير مناسبة من أجل " ... مكافحة الأمراض وسوء التغذية حتى في إطار الرعاية الصحية الأولية، عن طريق أمور منها تطبيق التكنولوجيا المتاحة بسهولة وعن طريق توفير الأغذية المغذية الكافية ومياه الشرب النقية، آخذة في اعتبارها أخطار تلوث البيئة ومخاطره" كما تضيف الفقرة (هـ) " تزويد جميع قطاعات المجتمع، ولا سيما الوالدين والطفل، بالمعلومات الأساسية المتعلقة بصحة الطفل وتغذيته، ومزايا الرضاعة الطبيعية".

❖ **اتفاقية حقوق الأشخاص ذوي الإعاقة**<sup>8</sup>: تدرج هذه الاتفاقية الحق في الغذاء ضمن الحق في مستوى المعيشة اللائق والحماية الاجتماعية، بحيث تنص المادة 28 (فقرة 1) " تعترف الدول الأطراف بحق الأشخاص ذوي الإعاقة في التمتع بمستوى معيشي لائق لهم ولأسرهم، بما في ذلك ما يكفيهم من الغذاء ... وتتخذ الخطوات المناسبة لصون هذا الحق وتعزيز أعماله دون تمييز على أساس الإعاقة". كما تلزم الفقرة الثانية الدول الأطراف فيها باتخاذ " ... الخطوات المناسبة لصون هذا الحق وتعزيز أعماله، بما في ذلك تدابير ترمي إلى: (أ) ضمان مساواة الأشخاص ذوي الإعاقة مع الآخرين في فرص الحصول على المياه النقية، وضمان حصولهم على الخدمات والأجهزة المناسبة ذات الأسعار المعقولة، وغير ذلك من المساعدات لتلبية الاحتياجات المرتبطة بالإعاقة...".

هذا بإيجاز ما نصت عليه مختلف اتفاقيات الأمم المتحدة بخصوص الحق في الغذاء، فما المقصود بهذا الحق وماهي سبل ضمان استدامته؟

### ثانياً: مفهوم الحق في الغذاء المستدام

يقصد بالحق في الغذاء - انطلاقاً من الوثائق المذكورة أعلاه - توفير غذاء كافي ومتنوع، أي يلبي كافة الاحتياجات الأساسية للجسم كما يجب أن يكون صحي وآمناً للاستهلاك، بل أبعد من ذلك لا بد أن يكون مضموناً لجميع أفراد المجتمع بدون تمييز أو قيود وبشكل يضمن لهم حقهم الأساسي في البقاء على قيد الحياة والعيش بكرامة، مع مراعاة النظم البيئية والاقتصادية والاجتماعية التي تحيط بالأغذية.

<sup>7</sup> اتفاقية حقوق الطفل: اعتمدت وعرضت للتوقيع والتصديق والانضمام بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة 25/44 المؤرخ في 20 نوفمبر 1989، تاريخ بدء النفاذ: 2 سبتمبر 1990، وفقاً للمادة 49، حقوق الإنسان، مجموعة صكوك دولية، المرجع السابق، ص 237.

<sup>8</sup> اتفاقية حقوق الأشخاص ذوي الإعاقة: اعتمدت وعرضت للتوقيع والتصديق والانضمام بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة A/RES/61/106 المؤرخ في 13 ديسمبر 2006؛ تاريخ بدء النفاذ: 3 أيار/مايو 2008، ينظر الموقع الرسمي لمفوضية الأمم المتحدة السامية لحقوق الإنسان على الرابط:

<https://www.ohchr.org/ar/HRBodies/CRPD/Pages/ConventionRightsPersonsWithDisabilities.asp>

x تاريخ الزيارة 12 مارس 2022، على تمام الساعة 16:56 بتوقيت لبنان.

وفي هذا الصدد يعرفه مقرر الأمم المتحدة الخاص المعني بالحق في الغذاء أنه: " هو الحق في الحصول بشكل منتظم، دائم وحر، إما بصورة مباشرة أو بواسطة مشتريات نقدية، على غذاء وافٍ وكافٍ من الناحيتين الكمية والنوعية، بما يتوافق مع التقاليد الثقافية للشعب الذي ينتمي إليه المستهلك ويكفل له حياة بدنية ونفسية، وفردية وجماعية، مُرضية وكريمة وبمناخٍ عن الخوف".<sup>9</sup>

ويتوافق هذا التعريف مع العناصر الأساسية للحق في الغذاء بحسب ما جاء في التعريف الوارد في التعليق العام رقم 12 للجنة الأمم المتحدة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية حيث أعلنت أنه "يتم إعمال الحق في الغذاء الكافي عندما يتاح مادياً واقتصادياً لكل رجل وامرأة وطفل بمفرده أو مع غيره من الأشخاص، في كافة الأوقات، سبيل الحصول على الغذاء الكافي أو وسائل شرائه".<sup>10</sup>

وعليه فإن الحق في الغذاء مرتبط ارتباطاً وثيقاً بمجموعة الحقوق التالية:

- الحق في الحياة وفي الكرامة الإنسانية.
- الحق في الصحة والرفاهية.
- الحق في مستوى معيشي كافٍ.
- الحق في التحرر من الجوع.
- الحق في تأمين توزيع الموارد الغذائية العالمية توزيعاً عادلاً يضمن الاحتياجات العالمية.
- الحق في المساواة بين الدول المستوردة والمصدرة للأغذية.

أما النظام الغذائي المستدام (SFS) فتعرفه منظمة الأغذية والزراعة<sup>11</sup> بأنه: "نظام غذائي يوفر الأمن الغذائي والتغذية للجميع بطريقة تجعل عدم المساس بالأسس الاقتصادية والاجتماعية والبيئية لتوليد الأمن الغذائي والتغذية للأجيال القادمة، هذا يعني كذاك:

---

<sup>9</sup> نبذة عن الحق في الغذاء وحقوق الإنسان، الأمم المتحدة: <https://www.ohchr.org/AR/Issues/Food/Pages/AboutHRFood.aspx> تاريخ الزيارة: 15 مارس 2022 على تمام الساعة 10:26 بتوقيت لبنان.

<sup>10</sup> وهي الهيئة المختصة برصد إعمال العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في الدول الأطراف فيه، ينظر التعليق العام رقم 12 ، الدورة العشرون، جنيف 26 أبريل - 14 مايو 1999 (E/C.12/1999/5)، <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/G99/420/10/PDF/G9942010.pdf?OpenElement> تاريخ الزيارة: 15 مارس 2022 على تمام الساعة 10:35 بتوقيت لبنان.

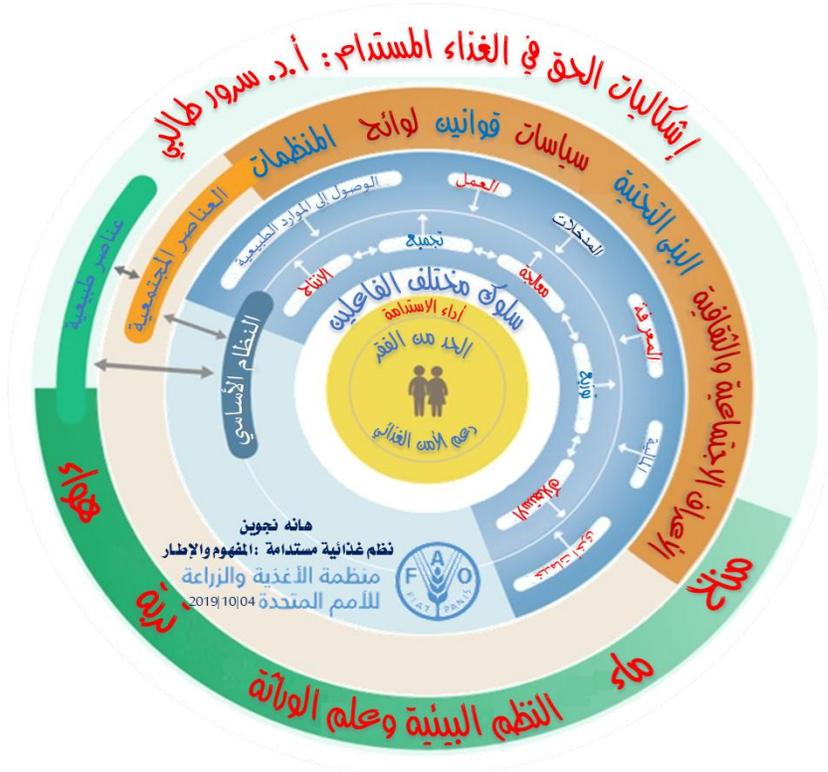
<sup>11</sup> Food and Agriculture Organization of the United Nations: Sustainable food systems Concept and framework, Published on October 4, 2019, available in <https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/from-crm/ca2079en.pdf> visited on 19|02|2022, 3:33 (PM).

-أنها مربحة طوال (الاستدامة الاقتصادية)؛

-لها فوائد واسعة النطاق للمجتمع (الاستدامة الاجتماعية)؛

-لها تأثير إيجابي أو محايد على البيئة الطبيعية (الاستدامة البيئية)." .

وعليه يستوجب الغذاء المستدام تلبية المتطلبات والاحتياجات الغذائية للأجيال الحاضرة والمقبلة على مدى طويل وذلك من خلال المحافظة على الموارد الطبيعية واحترام التوازنات والدورات البيولوجية الأساسية، ووضع السياسات وسن القوانين واللوائح كما يختصره المخطط البياني التالي:



المصدر:

منظمة الأغذية والزراعة<sup>12</sup>  
الترجمة والتصميم بتصرف.

وانطلاقاً مما سبق، فإن النظام الغذائي المستدام يهتم بالنطاق الكامل للجهات الفاعلة وأنشطتها المترابطة ذات القيمة المضافة والمشاركة في إنتاج وتجميع ومعالجة وتوزيع واستهلاك والتخلص من المنتجات الغذائية التي تنشأ من الزراعة، الغابات أو مصايد الأسماك، وأجزاء من البيئات الاقتصادية والاجتماعية والطبيعية الأوسع نطاقاً التي تكون جزءاً لا يتجزأ منها.

<sup>12</sup>المصدر نفسه.

لذا يكمن النظام الغذائي المستدام في صميم أهداف التنمية المستدامة للأمم المتحدة (SDGs) المعتمد في عام 2015 والذي يدعو إلى إحداث تحولات كبرى في الزراعة وأنظمة الغذاء من أجل القضاء على الجوع وتحقيق الأمن الغذائي وتحسين التغذية بحلول عام 2030<sup>13</sup>.

ولتحقيق هذه الأهداف كان العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية قد ألزم في مادته 11 (فقرة 1 و2) الدول الأطراف فيه منفردة أو مجتمعة بالالتزامات التالية:

- اتخاذ كل التدابير اللازمة لإنفاذ الحق في الغذاء.
- دعم التعاون الدولي القائم على المساواة والارتضاء الحر.
- تحسين طرق إنتاج وحفظ وتوزيع المواد الغذائية.
- نشر الوعي المعرفي بمبادئ التغذية وبالتقنيات العلمية التي تضمن سلامتها.
- استحداث أو إصلاح نظم توزيع الأراضي الزراعية لكفالة إنباء الموارد الطبيعية والانتفاع بها.
- تأمين توزيع الموارد الغذائية العالمية توزيعاً عادلاً ومتساوياً يضمن الاحتياجات العالمية الأساسية، يضع في اعتباره المشاكل التي تواجهها البلدان المستوردة للأغذية والمصدرة لها على السواء.

ولكن ورغم كل هذه التدابير والالتزامات المفروضة على الدول، فإن التغذية المستدامة تواجه عدة إشكالات، توجزها النقطة الأخيرة التالية:

### ثالثاً: إشكالات إنفاذ الحق في الغذاء المستدام

يتحقق إنفاذ الحق في الغذاء المستدام بأربعة عناصر أساسية:

- توافر الغذاء الصحي والكافي للجميع مع إرضاء احتياجات الفئات الضعيفة أو المحتاجة؛
- إمكانية الوصول إلى هذا الغذاء، بحيث يكون في متناول المستهلكين من الناحية المالية وفي نفس الوقت مربح للمنتجين؛
- ضمان استدامة وكفاية هذا الغذاء و تلبية الاحتياجات البشرية للأجيال الحالية والمستقبلية؛
- الحفاظ على الموارد الطبيعية ووقف التدهور البيئي.

---

<sup>13</sup> لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية والاجتماعية لغرب آسيا (ESCWA)، خطة التنمية المستدامة لعام 2030، برنامج عمل لأجل الناس والأرض ولأجل الازدهار <https://www.unescwa.org/ar/focus/2030-agenda> تاريخ الزيارة 14 مارس 2022، على تمام الساعة 16:52 بتوقيت لبنان.

وفي هذا الاتجاه يقول مقرر الأمم المتحدة الخاص المعني بالحق في الغذاء<sup>14</sup> "الحق في الغذاء لا يستلزم مجموعة من التوصيات المتعلقة بالسياسة العامة للقضاء على الجوع. بدلا من ذلك، فإنه يوفر الحماية القانونية ضد التطورات التي تهدد قدرة المواطنين على إنتاج أو شراء الغذاء. وبنفس القدر من الأهمية، فإنه يوفر إطارا للعمل بشكل استباقي عبر مجالات السياسة العامة، بمشاركة المجتمع المدني، لوضع لبنات متعددة للأمن الغذائي، بدءا من حقوق آمنة للملكية الأرض، إلى خدمات الإرشاد الزراعي، وبرامج الحماية الاجتماعية".

لكن يواجه تحقيق التغذية المستدامة، سيما في الدول العربية، إشكالات وعراقيل عديدة تجعل من إنفاذ هذا الحق أمرا بغاية الصعوبة يمكن تلخيصها كالآتي:

- عجز الصناعة الغذائية للدول العربية التي تستعمل الوسائل التقليدية على الالتزام بالمعايير المتفق عليها دوليًا ومن ثم دخول السوق العالمية.
- عجز أغلبية الدول العربية على الاكتفاء الغذائي الذاتي رغم توافر الموارد الطبيعية والبشرية مما يدفعها للاستيراد لسد احتياجاتها الغذائية الأساسية<sup>15</sup>.
- رفع هذه الدول تدريجيا الدعم على المواد الغذائية الأساسية ووسائل الإنتاج الزراعية<sup>16</sup>.
- اخفاق السياسات العربية في تحقيق التوزيع العادل وعدم كفاية وصول الفئات الضعيفة إلى الغذاء، سيما الذين يعيشون في فقر أو في المناطق الريفية، ولقد سجلت الاحصائيات معاناة أكثر من 16 مليون طفل في الشرق الأوسط وشمال إفريقيا من تغذية سيئة، فحين يعاني حوالي 2.3 مليون طفل يمضي من سوء التغذية، بل أبعد من ذلك ترتبط نصف وفيات الأطفال دون سن الخمس سنوات بشكل مباشر بسوء التغذية في اليمن<sup>17</sup>.
- انتشار الأغذية الصناعية والوجبات السريعة غير الصحية ذات القيمة الغذائية المنخفضة والتي تؤثر على صحة المستهلك من جهة وعلى سلامة البيئة من جهة أخرى.

<sup>14</sup> أوليفيه دي شوتر، مقرر الأمم المتحدة الخاص المعني بالحق في الغذاء: خبير للأمم المتحدة يشيد بالالتزام أفريقيًا بحماية "الحق في الغذاء الكافي"، أخبار الأمم المتحدة، 30 أكتوبر 2013، <https://news.un.org/ar/story/2013/10/189692> تاريخ الزيارة: 15 مارس 2022، على تمام الساعة 9:29 بتوقيت لبنان.

<sup>15</sup> ويرجع سبب ذلك إلى قلة المساحات المزروعة، شح الموارد المائية وتدني كفاءة الري وقلة مساحة الأراضي المروية، ينظر صندوق النقد العربي: الأمن الغذائي في الدول العربية تاريخ الزيارة 15 مارس 2022 على تمام الساعة 15:06 بتوقيت لبنان.

<sup>16</sup> ينظر باسمة عطوي: رفع الدعم عن المواد الأساسية بات جدياً ومحاولات المعالجة لا تزال ضبابية، اتحاد المصارف العربية، نوفمبر 2020، تاريخ الزيارة 15 مارس 2022 على تمام الساعة 15:31 بتوقيت لبنان.

<sup>17</sup> منظمة اليونيسف: يعاني أكثر من 16 مليون طفل في الشرق الأوسط وشمال إفريقيا من تغذية سيئة، أكتوبر 2019، تاريخ الزيارة 15 مارس 2022 على تمام الساعة 16:17 بتوقيت لبنان.

• تغيير استخدام الأراضي الصالحة للزراعة أو إزالة الغابات والغطاء الحرجي أو مزارع الأشجار للأغراض السكنية أو التجارية أو الصناعية، ولقد "تراجعت بشكل مطرد المساحة العالمية للأراضي الزراعية للفرد الواحد خلال الفترة الممتدة بين عامي 1961 و2016 من 0.45 هكتاراً للفرد الواحد في عام 1961 إلى 0.21 هكتاراً للفرد الواحد في عام 2016.<sup>18</sup>

• هدر الطعام، وإساءة استخدام الموارد الطبيعية، وخسارة المهارات البشرية تؤثر سلباً على الزراعة والتنمية الريفية وعلى التوازنات والدورات الأيكولوجية الأساسية.<sup>19</sup>

• انتشار الجفاف وتزايد الحرائق والكوارث الطبيعية التي كانت تحدث موسمياً فقط من حيث تواترها وحجمها.<sup>20</sup>

• انتشار الأزمات السياسية والحروب بشكل يؤثر على استقرار الدول وقدرتها على حفظ الأمن الغذائي لمواطنيها.

وقد تطول قائمة الإشكالات التي تتسبب في عجز الدول على توفير مصادر الغذاء الأساسية وانتشار المجاعة، هذا ما يجعل العالم أمام تحديات كبيرة تفرض على الدول اتخاذ مزيجاً من الإجراءات المترابطة على المستويات المحلي والوطني الإقليمي والعالمي.

#### الخلاصة:

نخلص في الختام إلى التأكيد على أن الحق في الغذاء هو من أهم حقوق الإنسان المرتبط ارتباطاً وثيقاً بباقي الحقوق الأساسية الأخرى سيما الحق في الحياة وفي الصحة وفي مستوى معيشي كاف يحفظ الكرامة الإنسانية للأفراد والمجتمعات.

غير أنه أصبح من الصعب انفاذ هذا الحق وضمن استدامة تلبية المتطلبات والاحتياجات الغذائية للأجيال الحاضرة والمقبلة على مدى طويل نظراً لعدة عراقيل وعوامل مرتبطة إما بالإمكانيات المحدودة للدول، سيما الدول العربية، أو بظروف واشكاليات عدة حاولت هذه المداخله حصر أهمها.

#### وعليه يمكن اقتراح التوصيات التالية:

توصي الدراسة بضرورة:

<sup>18</sup> ينظر منظمة التغذية والزراعة للأمم المتحدة: استخدام الأراضي في الزراعة بالأرقام | الغذاء المستدام والزراعة، 7 مايو 2020، تاريخ الزيارة 15 مارس 2022 على تمام الساعة 16:42 بتوقيت لبنان.

<sup>19</sup> ينظر منظمة التغذية والزراعة للأمم المتحدة: إساءة استخدام الموارد الطبيعية، وخسارة المهارات البشرية تؤثر سلباً على الزراعة والتنمية الريفية في منطقة البحر الأبيض المتوسط، 5 ديسمبر 2016، تاريخ الزيارة 15 مارس 2022 على تمام الساعة 16:56 بتوقيت لبنان.

<sup>20</sup> ينظر منظمة الأمم المتحدة: الكوارث والمرونة وإدارة الأراضي تاريخ الزيارة 15 مارس 2022 على تمام الساعة 17:12 بتوقيت لبنان.

- وضع السياسات وسن القوانين واللوائح التي تفرض احترام التوازنات والدورات الايكولوجية الأساسية.
- وضع استراتيجيات وطنية وعالمية طويلة المدى لتحقيق الأمن الغذائي المستدام؛
- إنشاء أنظمة غذائية مستدامة والحد من هدر الطعام في جميع أنحاء العالم؛
- تحقيق التوزيع العادل والكافي للغذاء الصحي والمغذي مع إرضاء احتياجات الشرائح الأكثر فقرًا؛
- إنشاء شبكات أمان اجتماعي للفقراء وضحايا الكوارث الطبيعية أو غيرها من الكوارث.
- العمل على استمرار تلبية الاحتياجات البشرية للأجيال الحالية والمستقبلية؛
- اعتماد زراعة سليمة بيئيًا مجدية اقتصاديًا، عادلة اجتماعيًا وإنسانيًا؛
- الحد من الأثر المحتمل على البيئة بفعل الخسارة المفرطة في استخدام الموارد الطبيعية كالترربة والمياه.
- وضع خطط واستراتيجيات فعالة لاستخدام الأراضي وإدارتها لزيادة إنتاجية المحاصيل وتجنب التدهور البيئي من خلال:

- حماية الأراضي من التدهور وإعادة تأهيلها وضمان الاستخدام المستدام لها؛
- حماية الأراضي الزراعية من التلف أو الإزالة بسبب التوسع الحضري؛
- دعم الزراعة العضوية ومقتصدة الاستخدام العقلاني للموارد الطبيعية؛
- تنويع الإنتاج الزراعي والاستخدام الأكفأ للموارد غير المتجددة؛
- منع استعمال الأسمدة الكيميائية والمبيدات والهرمونات وكذلك التغيرات الجينية أو الهندسة الوراثية.
- حماية الثروة الحيوانية وتشجيع تربيتها وفقا للمعايير البيئية السليمة؛
- حماية المياه الجوفية من التلوث وإيجاد حلول جذرية للقضاء على الجفاف.

## قائمة المصادر والمراجع:

### أولاً: الوثائق الدولية

- الإعلان العالمي لحقوق الإنسان (1948).
- العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية (1966).
- اتفاقية القضاء على جميع أشكال التمييز ضد المرأة لعام (1979).
- اتفاقية حقوق الطفل (1989).
- التعليق العام رقم 12 للجنة الأمم المتحدة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية ، 26 أبريل – 14 مايو 1999.
- اتفاقية حقوق الأشخاص ذوي الإعاقة (2006).

### ثانياً: وثائق الأمم المتحدة.

- منظمة الأغذية والزراعة على الرابط <https://www.fao.org/3/Y7576A/Y7576A.htm> تاريخ الزيارة 12 مارس 2022 على تمام الساعة 14:39 بتوقيت لبنان .
- لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية والاجتماعية لغرب آسيا(ESCWA) ، خطة التنمية المستدامة لعام 2030، برنامج عمل لأجل الناس والأرض ولأجل الازدهار <https://www.unescwa.org/ar/focus/2030-agenda> تاريخ الزيارة 14 مارس 2022، على تمام الساعة 16:52.
- أوليفيه دي شوتر، مقرر الأمم المتحدة الخاص المعني بالحق في الغذاء: خبير للأمم المتحدة يشيد بالتزام أفريقيا بحماية "الحق في الغذاء الكافي"، أخبار الأمم المتحدة، 30 أكتوبر 2013، <https://news.un.org/ar/story/2013/10/189692>
- منظمة التغذية والزراعة للأمم المتحدة: إساءة استخدام الموارد الطبيعية، وخسارة المهارات البشرية تؤثر سلباً على الزراعة والتنمية الريفية في منطقة البحر الأبيض المتوسط ، 5 ديسمبر 2016
- منظمة اليونيسف: يعاني أكثر من 16 مليون طفل في الشرق الأوسط وشمال إفريقيا من تغذية سيئة، أكتوبر 2019.
- منظمة التغذية والزراعة للأمم المتحدة: استخدام الأراضي في الزراعة بالأرقام | الغذاء المستدام والزراعة ، 7 مايو 2020.
- ينظر باسمه عطوي: رفع الدعم عن المواد الأساسية بات جدياً ومحاولات المعالجة لا تزال ضبابية، اتحاد المصارف العربية، نوفمبر 2020.
- الأمن الغذائي في الدول العربية تاريخ الزيارة 15 مارس 2022 على تمام الساعة 15:06 بتوقيت لبنان.
- منظمة الأمم المتحدة: الكوارث والمرونة وإدارة الأراضي تاريخ الزيارة 15 مارس 2022 على تمام الساعة 17:12 بتوقيت لبنان.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations: Sustainable food systems Concept and framework, Published on October 4, 2019, available in <https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/from-crm/ca2079en.pdf> visited on 19 | 02 | 2022, 3:33 (PM).



الغذاء المستدام  
sustainable food

سكينة بن جدو 2، طالبة دكتوراه، المركز  
الجامعي مغنية- الجزائر  
bendjeddousakina@gmail.com

كمال مصباح 1 ، طالب دكتوراه، جامعة  
الجزائر (1)- الجزائر،  
k.mesbah@univ-alger.dz

ملخص :

تهدف هذه الدراسة إلى تسليط الضوء على مشكلة الغذاء المستدام التي تعد من أهم المواضيع التي تشغل اهتمام أغلب الاقتصاديين، كما تعد من أهم المشاكل التي تواجه معظم دول العالم في الوقت الحاضر، وخاصةً الدول النامية ومنها الجزائر التي تعاني من عجز غذائي وانخفاض دخول أفرادها، وقد أصبحت هذه الدول مستوردة لمعظم المواد الغذائية، هذا ما انعكس على زيادة الواردات بمعدلات سريعة، وقد انعكس ذلك على عملية التنمية الاقتصادية بشكل سلبي خاصةً في ظل استعمال الغذاء كورقة ضغط سياسية تستعملها الدول المتقدمة على الدول النامية.

الكلمات المفتاحية : الغذاء المستدام؛ الغذاء؛ الزراعة؛ الزراعة المستدامة.

**Abstract:**

**This Study aims to shed light on the problem of sustainable food, which is one of the most important topics of concern to most economists, and is one of the most important problems facing most countries of the world at the present time, especially developing countries, including Algeria, which suffers from a food deficit and low incomes of its members. These countries have become importers of most foodstuffs. This is reflected in the rapid increase in imports. This has negatively affected the economic development process, especially in light of the use of food as a political pressure card that developed countries use against developing countries.**

**Keywords: sustainable food, food, agriculture, sustainable agriculture.**

## مقدمة:

تعاني الدول النامية بما فيها الجزائر في الوقت الراهن من مشكلة غذائية تتمثل أساسًا في تزايد الاعتماد على العالم الخارجي في سد الجزء الأكبر من الاحتياجات الغذائية الأساسية، على الرغم من أن الجزائر تتوفر على مقومات نجاح الزراعة، واعتمادها منذ استرجاع الاستقلال الوطني سياسات زراعية تهدف إلى تطوير القطاع الزراعي وتحقيق الغذاء المستدام غير أن تلك السياسات لم تأت بثمارها المنتظرة بل أسفرت على نتائج سلبية أثرت على التنمية الزراعية، وأوقعت البلد في مشكلة غذائية حادة، وتركز هذه المشكلة أساسًا في أن معظم السلع الغذائية الاستراتيجية كالحبوب والبقول والحليب والزيوت والسكر تعاني من فجوة كبيرة بين الإنتاج الوطني والاحتياجات الكلية بفعل عدم مواكبة نمو الإنتاج الزراعي معدلات الطلب على الغذاء، وسوء التغذية بسبب الإصلاحات الاقتصادية وخاصةً برنامجي التكيف والتعديل الهيكلي المقترحين من قبل صندوق النقد الدولي والبنك الدولي للإنشاء والتعمير الذي ترتب عليهم تحرير الأسعار ورفع الدعم عن المواد الغذائية الأساسية ووسائل الإنتاج الزراعي، وكذلك مما زاد من حدة المشكلة الغذائية تدهور الأوضاع السياسية والأمنية في أغلب جهات الوطن.

ومن هنا تكمن أهمية الدراسة في تسليط الضوء على أهم المفاهيم المتعلقة بالغذاء المستدام لمحاولة فهم وتحليل تلك المشكلة وعدم الخلط بين المفاهيم الخاصة بها، وكذلك توضيح دور الزراعة المستدامة في توفير الغذاء المستدام وحل المشكلة الغذائية.

## - الإشكالية:

إن مشكلة الغذاء المستدام باتت تستوجب إيجاد حلول جذرية ومستدامة لأن الحلول الظرفية لتحقيقه لم تعد كافية بل استلزم ضمانه حتى بالنسبة للأجيال المستقبلية من أجل ضمان الغذاء المستدام بوضع خطة عمل وأهداف وتبني سياسات زراعية تأخذ بعين الاعتبار الاستدامة والتسيير الفعال للموارد الطبيعية كأولوية، ومن هنا تسعى هذه الدراسة إلى الإجابة على التساؤلات التالية:

- ما أهم المفاهيم النظرية المتعلقة بالغذاء المستدام التي تمكنا من فهمه؟

- ما هي الزراعة المستدامة، وما أهم أهدافها ومعاييرها؟

### 1- مفاهيم أساسية حول الغذاء المستدام والحق في الغذاء الكافي:

تعد دراسة المفاهيم الأساسية حول الغذاء المستدام أمر ضروري لفهم هذا الموضوع،

ولذلك سوف نتطرق إلى تلك المفاهيم كما يلي:

#### 1.1. تعريف الأمن الغذائي:

هناك عدة تعاريف للأمن الغذائي، منها:

● المفهوم التقليدي للأمن الغذائي بأنه "مقدرة البلد أو البلدان على تأمين المواد الغذائية اللازمة لتغذية السكان يلبي الاحتياجات الضرورية الأساسية لنمو الانسان وبقائه في صحة جيدة وأنه لا بد من توافر مخزون من المواد الغذائية يمكن اللجوء إليه في حالة حدوث كوارث طبيعية تقلل من انتاج المواد الغذائية أو في حالة تعذر حصول البلد على المواد الغذائية عن طريق الاستيراد من الخارج".<sup>1</sup>

● المفهوم الإسلامي للأمن الغذائي بأنه "ضمان استمرارية تدفق المستوى المعتاد من الغذاء الحلال اللازم لاستهلاك المجتمع في أي فترة من الزمن، والمستوى المعتاد يحدد على أساس المستوى الاجتماعي فقد يرتفع المستوى المعتاد من الغذاء ليصل إلى حد الكماليات".<sup>2</sup>

● تعريف منظمة الأغذية والزراعة بأنه "يتوفر عندما تتاح لجميع الناس في جميع الأوقات الفرص المادية والاجتماعية والاقتصادية للحصول على غذاء كاف ومأمون ومغذ يلبي احتياجاتهم التغذوية وأذواقهم الغذائية ويكفل لهم أن يعيشوا حياة موفورة الصحة والنشاط".<sup>3</sup>

● تعريف المنظمة العربية للتنمية الزراعية بأنه "توفير الغذاء بالكميات والنوعيات اللازمة للنشاط والصحة بصورة مستمرة، ولكل فرد من المجموعات السكانية اعتماداً على الإنتاج المحلي أولاً وعلى أساس الميزة النسبية لإنتاج السلع الغذائية لكل قطر وإتاحته لكافة أفراد السكان بالأسعار التي تتناسب مع دخولهم وإمكانياتهم المالية".<sup>4</sup>

● تعريف البنك الدولي بأنه "إمكانية حصول كل الناس في كافة الأوقات على الغذاء الكافي واللازم لنشاطهم وصحتهم، ويتحقق الأمن الغذائي لقطر ما عندما يصبح هذا القطر بنظمه التسويقية والتجارية قادرًا على إمداد كل المواطنين بالغذاء الكافي في كل الأوقات وحتى في أوقات الأزمات وحتى في أوقات تردي الإنتاج المحلي وظروف السوق الدولية".<sup>5</sup>

● تعريف وزارة الفلاحة والتنمية الريفية بأنه "تمكين السكان من اقتناء المواد الغذائية حسب المعايير المتفق عليها دوليًا وتحسين مستوى تغطية الاستهلاك بالإنتاج الوطني، وتنمية قدرات الإنتاج للمدخلات الفلاحية من بذور وشتائل وكذا الاستعمال العقلاني للموارد الطبيعية بهدف تنمية مستدامة وترقية المنتجات ذات المزايا النسبية المؤكدة".<sup>6</sup>

● وفي ضوء التعريفات السابقة يمكن تعريف الأمن الغذائي المستدام بأنه "استجابة التنوع الحيوي بجميع عناصره ليقابل متطلبات السكان كاستخدام الموارد لتحقيق التنمية الكاملة أو الشاملة وإنجاز المستويات العالمية من المعيشة، في الوقت نفسه يشمل اصطلاح الاستدامة صيانة الموارد الحية، ونتاجيتها لكل من الأجيال الحالية والمستقبلية".<sup>7</sup>

### 2.1. تعريف الاكتفاء الذاتي:

يعرف بأنه "قدرة المجتمع على تحقيق الاعتماد الكامل على النفس وعلى الموارد والإمكانات الذاتية في إنتاج كل احتياجاته الغذائية محليًا"<sup>8</sup>، إلا أن هذا المفهوم أثرت حوله مجموعة من التحفظات أهمها: نسبية مفهوم الاكتفاء الذاتي الغذائي، الطابع الأيديولوجي لهذا المفهوم، مدى العقلانية الاقتصادية لهذا المفهوم، إمكانية تحقيق هذا الهدف عمليًا.

### 3.1. تعريف أمان الغذاء:

تعرف منظمة الصحة العالمية الأمان الغذائي بأنه "كل الظروف والمعايير الضرورية اللازمة خلال عمليات إنتاج وتصنيع وتخزين وتوزيع وإعداد الغذاء لضمان أن يكون الغذاء آمنًا وموثوقًا به وصحيًا وملائمًا للاستهلاك الآدمي، فأمان الغذاء متعلق بكل مرحلة من مراحل الإنتاج الزراعي وحتى لحظة الاستهلاك من طرف المستهلك الأخير".<sup>9</sup>

وتشير المنظمة العالمية للصحة أيضًا بأنه لم يعد كافيًا أن يتاح الغذاء بكمية كافية وأن تشمل على محتوى غذائي واف باحتياجات الجسم لكن يجب أيضًا أن يكون آمنًا للاستهلاك وألا يعرض صحة المستهلك للخطر الضرر من خلال العدوى أو التسمم.<sup>10</sup>

#### 4.1. سوء التغذية:

تعرف سوء التغذية بأنها "عدم كفاية استهلاك الفرد من البروتين والفيتامينات والأملاح إلى درجة كبيرة".<sup>11</sup>

كما تعرف بأنها "النقص في عنصر أو عدة عناصر غذائية ضرورية للجسم، فالغذاء من الناحية الكمية قد يكون كافيًا يلبي احتياجات الجسم من الحريات ولكن يفتقر مثلاً للبروتين أو بعض الفيتامينات المهمة التي تسمح بنمو طبيعي وصحة جيدة وحياة نشيطة".<sup>12</sup>

ويمكن تلخيص أهم أسباب الإصابة بأمراض سوء التغذية إلى ما يلي:

- نقص عنصر أو أكثر من العناصر الغذائية الرئيسية في الأطعمة المتاحة في البيئة.
- وجود نقص في إنتاج الغذاء وعدم كفاية كميات الطعام المتناول نتيجة التعرض لكوارث طبيعية كالفيضانات، الزلازل، القحط والكوارث التي يصنعها الإنسان كالحروب واختلال البنى الاقتصادية لكثير من الدول.
- الفقر وانخفاض مستوى الدخل مما لا يتيح عدالة في توزيع الغذاء رغم توفره ولا يصل إلى من يستطيع دفعه.
- الأمية وانخفاض الوعي الغذائي يعتبران عائقًا في أن يستفيد الإنسان من الغذاء.
- انخفاض مستوى الوعي الصحي مما ينجم عنه عدة أمراض ويتضح هنا أهمية أن يقترن الوعي الغذائي بالوعي الصحي، وضرورة تلازم الخدمات الغذائية.

#### 5.1. تعريف الفجوة الغذائية:

إن الفجوة الغذائية هي عبارة عن التعبير الكمي لمشكلة الغذاء الناتجة عن عجز الطاقات المحلية في توفير هذه الكمية لتغطية النقص في الاحتياجات الغذائية، وعادة يتم

سدادها عن طريق الاستيراد، وبذلك نجد أن الفجوة الغذائية تختلف عن الفجوة التغذوية، إذ أن هذه الأخيرة تعبر عن القصور في مكونات التغذية المتمثلة في مختلف البروتينات الغذائية الضرورية للمحافظة على الوظائف البيولوجية للفرد، وبذلك نجدها تهتم بالجانب النوعي للمشكلة، وليس بالجانب الكمي.<sup>13</sup>

وهناك مفهومان لفجوة الأمن الغذائي هما:<sup>14</sup>

- فجوة الأمن الغذائي الفعلية يتم قياسه وتحديده بمؤشر رصيد الميزان التجاري الغذائي، ومؤشر آخر هو نسبة تغطية الموارد الذاتية للواردات الغذائية.
  - أما فجوة الأمن الغذائي المعيارية: يتم تحديد بمؤشر متوسط الأسعار الحرارية المتاحة للفرد في اليوم بالنسبة لمتوسط الأسعار الحرارية الموصي بها.
- فالفجوة الغذائية تقاس في اقتصاد ما بالفرق بين الإنتاج المحلي والاستهلاك المحلي من السلع الغذائية، ومن ثم فهي تعكس مقدار العجز المحلي للسلع الغذائية عن تلبية احتياجات السكان منها.<sup>15</sup>

#### 6.1. تعريف المعونة الغذائية:

تعد المعونة الغذائية من أقدم أشكال المعونة الخارجية، وأحد الموضوعات المثيرة للجدل بكثرة، ويرجع للمعونة الغذائية الفضل في انقاذ أرواح الملايين وتحسين أوضاعهم المعيشية، ويشير مفهوم المعونة الغذائية إلى "تقديم السلع الغذائية من بلد إلى بلد آخر دون مقابل أو بشروط ميسرة"، وهذه لمساعدة البلد المتلقي على تلبية احتياجاته الغذائية".<sup>16</sup>

وتختلف المعونة الغذائية باختلاف أنماط تحويلها إلى البلدان الأقل نموًا أو المنخفضة الدخل، وقد تكون تحويلات مالية تتحملها ميزانيات الدولية المانحة في صورة دعم مالي للصادرات الغذائية كما قد تكون سلعًا غذائية مثل الحبوب فضلاً على أن المعونة تأخذ شكل تسهيلات إنمائية للصادرات الغذائية".<sup>17</sup>

ويمكن ارجاع أسباب العجز الغذائي إلى مجموعة من الأسباب والتي يمكن حصرها فيما يلي:<sup>18</sup>

- تخلف الزراعة.
- ضعف مستوى استثمار الموارد الطبيعية الزراعية.
- الاعتماد على مستلزمات ووسائل إنتاج تقليدية.
- عدم تدريب وتأهيل القوى المنتجة العاملة في الزراعة.
- ضعف الاستثمارات الموظفة في الزراعة قياسًا إلى الاستثمارات الأخرى.
- عدم استثمار الموارد المائية والمناخية بالشكل الأمثل.
- عدم استقرار الإنتاج الزراعي وتذبذبه من سنة لأخرى.

### 3. الزراعة المستدامة والغذاء المستدام:

#### 1.3. تعريف الزراعة المستدامة:

توجد العديد من التعريفات للزراعة المستدامة، فهناك من يراها فلسفة، وآخر يراها بأنها إدارة، وهناك من يراها نظام، في حين يعتبرها البعض عملية تقنية لكن لا يوجد تعريفًا متفقًا عليه حولها، ومن بين هذه التعاريف:

- يُعرف Gips الزراعة المستدامة بأنها "زراعة سليمة بيئيًا مجدية اقتصاديًا، عادلة اجتماعيًا وإنسانيًا.<sup>19</sup>
- يُعرف Bifad الزراعة المستدامة بأنها "هي الإدارة الناجحة للموارد من أجل الزراعة لتلبية احتياجات البشر المتغيرة مع المحافظة على قاعدة الموارد الطبيعية وتجنب التدهور البيئي، ويجب حفظ وحماية الموارد الطبيعية، وتحقيق النمو الاقتصادي على المدى الطويل عن طريق إدارة جميع الموارد المستغلة لتحقيق عوائد مستدامة.<sup>20</sup>
- تُعرفها منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة بأنها "إدارة وحفظ قاعدة الموارد الطبيعية، وتوجيه التغير التكنولوجي بطريقة تضمن استمرار تلبية الاحتياجات البشرية للأجيال

الحالية والمستقبلية، الزراعة المستدامة تحافظ على الأراضي والمياه والموارد الحيوانية، وبيئيًا غير مضره مناسبة من الناحية الفنية مجددة اقتصاديًا ومقبولة اجتماعيًا.<sup>21</sup>

- تعريف Altieri للزراعة المستدامة بأنها "هي نظام يهدف إلى الحفاظ على الإنتاج في المدى الطويل دون تدهور قاعدة الموارد باستخدام تقنيات منخفضة المدخلات والتي تعمل على تحسين خصوبة التربة، إعادة التدوير، تعزيز المكافحة البيولوجية للآفات وتنوع الإنتاج."<sup>22</sup>

- تعريف الجمعية الأمريكية للزراعة المستدامة بأنها "الزراعة التي يجب على المدى الطويل أن تلبى الاحتياجات الإنسانية تعزز جودة البيئة وقاعدة الموارد الطبيعية، تحقق الاستخدام الأكفأ للموارد غير المتجددة، والاندماج الطبيعي للعمليات البيولوجية، والجدوى الاقتصادية، وتعزز نوعية الحياة."<sup>23</sup>

- تعريف IKERD للزراعة المستدامة بأنها "تشير إلى نظم الزراعة التي هي قادرة على الحفاظ على الإنتاجية وفائدتها إلى أجل غير مسمى."<sup>24</sup>

- تعريف Francis et Youngberg الزراعة المستدامة بأنها "فلسفة تقوم على أهداف الإنسان وعلى فهم الآثار طويلة المدى لأنشطته على البيئة وعلى الأنواع الأخرى، استخدام هذه الفلسفة دليل تطبيق لإنشاء زراعة مقصدة في الموارد ونظم زراعية منصفة."<sup>25</sup>

- تعريف منظمة التعاون الاقتصادي والتنمية الاستدامة في الزراعة بأنها "العملية التي من خلالها ممارسات زراعية فعالة اقتصاديًا محترمة للبيئة ومقبولة اجتماعيًا تسمح بالاستجابة للطلب على المنتجات (الغذاء والألياف وغيرها من المنتجات)."<sup>26</sup>

- تعريف Godard et Hubert الزراعة المستدامة من خلال عنصرين أساسيين هما: الجدوى من نظام الاستغلال أو النظام الزراعي وهذا يعني قدرته على الاستمرار في الإنتاج في المستقبل من خلال الحفاظ على الموارد الطبيعية ورأس المال البشري، ومساهمة نظام الاستغلال في استدامة الإقليم الذي ينتمي إليه من خلال مساهمته في الاقتصاد المحلي وتوفير الخدمات المجاورة وصيانة وخلق فرص العمل في المناطق الريفية وإنتاج الخدمات البيئية."<sup>27</sup>

- تعريف الأمم المتحدة للاستدامة الزراعية بأنها "زيادة الإنتاجية الزراعية العالمية لتلبية احتياجات تسعة مليارات نسمة مع الاعتراف والعمل ضمن حدود الأنظمة الطبيعية".<sup>28</sup>

- مما سبق يمكن تعريف الزراعة المستدامة بأنها: كل نظام زراعي يسمح بإدارة المناطق الزراعية بحيث يقوم على الاستخدام العقلاني للموارد الطبيعية، ويضمن توفير غذاء آمن وصحي ومتنوع لجميع أفراد المجتمع وعلى مدى طويل، إضافة إلى المساهمة في خدمة وترقية الإقليم الذي تنتهي إليه.

### 2.3. أهداف ومعايير الزراعة المستدامة:

#### - أهداف الزراعة المستدامة:

تتمثل أهداف الزراعة المستدامة في النقاط التالية:<sup>29</sup>

- تلبية المتطلبات والاحتياجات الغذائية للأجيال الحاضرة والمقبلة كمًا ونوعًا مع توفير عدد من المنتجات الزراعية الأخرى.
- توفير فرص عمل دائمة ودخول كافية وظروف معيشية وعمل لائقة لكل المشاركين في الإنتاج الزراعي.
- الحفاظ على القدرة الإنتاجية العامة لقاعدة الموارد الطبيعية ككل، وعلى الطاقة التجديدية للموارد المتجددة وزيادتها كلما كان ذلك ممكنًا دون ارباك لسير الدورات الايكولوجية الأساسية أو التوازنات الطبيعية ودون تدمير للخصائص الاجتماعية الثقافية للمجتمعات الريفية أو تلويث البيئة.
- التقليل من مدى تعرض القطاع الزراعي للعوامل الطبيعية والاجتماعية وغيرها من المخاطر، وتعزيز قدرته على الاعتماد على الذات.
- تطوير التدابير الرامية إلى تحقيق التنمية الزراعية والريفية القابلة للاستمرار بما يلائم الظروف المحلية وتطلعات ومهارات المزارعين وغيرهم من سكان الريف.
- تحقيق الأمن الغذائي وبتكلفة مناسبة.

● توفير العملات الصعبة.

● خلق تراكم رأسمالي في قطاع الزراعة.

ولكي تتحقق تلك الأهداف لابد من توافر مجموعة من الشروط في مقدمتها أراضي زراعية مناسبة، ومياه، وتكنولوجيا متطورة، وأصناف نباتية وحيوانية عالية الجودة، وإدارة متقدمة، والجميع يعمل في إطار اجتماعي وسياسي مناسب، وجميعها تندرج في خطة تنمية زراعية شمولية لها بعدها الزممي والقياسي، ولها أدوات تنفيذ مناسبة تدفع القطاع الزراعي إلى التنفيذ الكفاء للخطة.<sup>30</sup>

#### - معايير الزراعة المستدامة:

هناك مجموعة من المعايير التي يتم الحكم بواسطتها على الزراعة بأنها مستدامة أم لا، وتكون الزراعة مستدامة إذا تحققت فيها المعايير التالية:<sup>31</sup>

- أن تكون سليمة بيئيًا: أي لها القدرة على:

- المحافظة على الموارد الطبيعية.
- زيادة حيوية النظام الزراعي البيئي بأكمله بدلًا من البشر والمحاصيل والحيوانات، وحتى مكونات التربة والأحياء العضوية الدقيقة، وأفضل ما يضمن ذلك هو حسن إدارة التربة.
- الحد من فقدان العناصر الغذائية والكتلة الحيوية والطاقة.
- المحافظة على صحة المحاصيل والحيوانات والبشر من خلال العمليات البيولوجية، ويدخل ضمن هذا المفهوم التركيز على استخدام الموارد الزراعية المتجددة.

- أن تكون مجدية اقتصاديًا: وذلك يقصد به:

- أن تمكن المزارعين من إنتاج ما يكفي لتحقيق الاكتفاء الذاتي أو إدرار الربح أو الأمرين معًا.
- الحصول على عوائد كافية تغطي نفقات العمالة ومتطلبات الإنتاج.
- التقليل من المخاطر والمحافظة على الموارد، ولا تقاس الجدوى الاقتصادية بالإنتاج المباشر فقط بل بتحقيق المحافظة على الموارد والحد من المخاطر.

- أن تكون عادلة اجتماعيًا: ويقصد به:
- توزيع الموارد والقدرات الإنتاجية بشكل يلي الحاجات الأساسية لكافة أفراد المجتمع، ويضمن حقوقهم في استخدام الأرض ورأس المال الكافي، والمساعدة التقنية، وفرص التسويق.
- افساح المجال للجميع للمشاركة في صنع القرار.

- أن تكون إنسانية: ويقصد به:
- احترام كل أشكال الحياة والاقرار أساسًا بكرامة كل البشر.
- مراعاة العلاقات والهيئات والثوابت الاجتماعية واحترام القيم الإنسانية الأساسية كالثقة والشرف والكرامة والتعاون والرفقة.

- أن تكون قادرة على التكيف: أي أن تكون المجتمعات الريفية قادرة على التكيف مع التغيرات المستمرة في ظروف الزراعة مثل: النمو السكاني، السياسات، الطلب في السوق... الخ، ويشمل ذلك تطوير التقنيات الجديدة المناسبة والقدرة على الابتكار في المجالات الاجتماعية والثقافية.

كما أن منظمة الزراعة والأغذية الفاو قد حددت مجموعة من المعايير للزراعة المستدامة، وهي:<sup>32</sup>

- العدالة: يشار إلى أن انخفاض وتدهور قاعدة الموارد البيئية قد ينجم عن عدم إرضاء احتياجات الشرائح الأكثر فقرًا في المجتمعات الفقيرة.

- المرونة: إن هذه القاعدة ذو أهمية خاصة للزراعة؛ حيث يستخدم لتعريف استدامة النظام الزراعي على أنه القدرة على المحافظة على إنتاجيته في مواجهة الأزمات والصدمات، وبالتالي فتشكل محافظة النظم الزراعية على مرونتها مطلبًا ضروريًا للاستدامة الزراعية والتنمية.

- الكفاءة في استخدام الموارد: ونعني بالكفاءة تحقيق أكبر قدر ممكن من القيمة من استخدام أي من المستلزمات من أجل تحقيق هذا الهدف سوف يتوجب على صانعي

السياسات استخدام مجموعة من آليات التوزيع المعقدة بما فيها الأسعار والضرائب وآليات المراقبة المالية الأخرى.

إن محاولة ترجمة هذه القواعد العملية إلى قائمة معايير تؤدي إلى النتائج التالية:<sup>33</sup>

● تحقيق متطلبات التغذية الأساسية للأجيال الحالية والمستقبلية من الناحية الكمية والنوعية وتوفير عدد من المنتجات الزراعية الأخرى.

● توفير فرص العمل الدائمة والدخل الكافي ومستوى المعيشة والعمل الملائم لجميع من يعملون بالإنتاج الزراعي.

● المحافظة على تعزيز القدرة الإنتاجية قدر الإمكان لقاعدة الموارد الطبيعية بشكل عام وطاقات التجدد لدى الموارد المتجددة دون الاخلال بتشغيل الدوائر البيئية الأساسية والتوازنات الطبيعية والاضرار بالسمات الاجتماعية الثقافية للمجتمعات الريفية أو التسبب في تلوث البيئة.

● تخفيض حساسية القطاع الزراعي للعوامل الطبيعية والاجتماعية والاقتصادية والمخاطر الأخرى وتعزيز الاعتماد على الذات.

### 3.3. أساليب الزراعة المستدامة:

#### 3.3.1- الزراعة العضوية:

وهي "نظام زراعي لإنتاج الغذاء والألياف مع الأخذ في الاعتبار المحافظة على البيئة بجانب الاهتمام بالظروف الاقتصادية ومتطلبات المجتمع"، وفي هذا النظام يعتبر خصوبة التربة مفتاح النجاح مع الأخذ في الاعتبار القدرة الطبيعية للتربة والنبات والحيوان كأساس لإنتاج غذاء ذو صفات جيدة وقيمة صحية عالية والزراعة العضوية تحد من الإضافات الخارجية بمعنى عدم استعمال الأسمدة الكيميائية والمبيدات والهرمونات وكذلك التغيرات الجينية باستخدام الهندسة الوراثية، ومن جهة أخرى تشجيع الاعتماد على القدرة الطبيعية المكتسبة في مقاومة الأمراض والآفات، والزراعة العضوية تتماشى مع الطبيعة السائدة في مكان ما والتي تحكمها عوامل المناخ والنواحي الاقتصادية والاجتماعية.<sup>34</sup>

وهناك مجموعة من العناصر التي تعتمد عليها الزراعة العضوية منها<sup>35</sup>: تفعيل الدورة الزراعية، الاستفادة من بقايا المحاصيل والحيوانات في إنتاج ما يعرف بالكموست وهو المصدر الرئيسي للعناصر الغذائية بمعنى استخدام المواد العضوية والمواد الطبيعية، استخدام وسائل المقاومة البيولوجية والطبيعية للآفات والحشائش، وحسن إدارة الموارد الطبيعية والموارد البشرية، واستخدام أقل قدر من خارج المزرعة، ومراعاة الجوانب الاجتماعية والبيئية.

وتهدف الزراعة العضوية إلى تحقيق وتطوير نظام زراعي مستدام، وتقوم الزراعة العضوية على تحقيق مجموعة من الأهداف وهي:<sup>36</sup>

- المحافظة على صحة الانسان.
- انتاج غذاء بجودة عالية وبكمية كافية.
- الحفاظ على خصوبة التربة وزيادتها على المدى الطويل.
- تقليل والحد من جميع أشكال التلوث.
- تطوير نظام إيكولوجي مائي مستدام.
- تشجيع الاستخدام الصحي للمياه والموارد المائية المتاحة، وجميع الأحياء الموجودة فيها والاهتمام الكافي بها.
- تشجيع وتعزيز الدورات البيولوجية داخل النظام الزراعي، وهذا يشمل الكائنات الحية الدقيقة والحياة النباتية والحيوانية داخل التربة بالإضافة إلى النباتات والحيوانات.
- استخدام الموارد المتجددة إلى أقصى درجة ممكنة في نظم الإنتاج والتصنيع العضوي المطبقة محلياً.
- إيجاد توازن متناسق بين انتاج المحاصيل وتربية الحيوانات.
- توفير الظروف المعيشية الملائمة وظروف العمل الملائمة لجميع العاملين في نظم الإنتاج والتصنيع العضوي.

● الارتقاء إلى سلسلة كاملة من نظم الإنتاج والتصنيع العضوي تكون عادلة اجتماعيًا ومسؤولة إيكولوجيًا.

- التعامل مع النظم والدورات الطبيعية بطرق بناءة تعزز نوعية الحياة.
- مراعاة التأثيرات الاجتماعية والبيئية لنظم الإنتاج والتصنيع العضوي.

### 2.3.3. الزراعة الصونية:

تركز الزراعة الصونية على ثلاث مبادئ رئيسية هي: تفادي تحريك التربة قدر المستطاع واستخدام أسلوب الغرس المباشر، والحفاظ على غطاء دائم للتربة، والاختيار الحكيم لتناوب المحاصيل، وبيدأ الأمر بالزراعة ذات الحرث الضئيل أو التي يستغنى فيها عن الحرث تمامًا، ويساعد ذلك على الحفاظ على المواد العضوية في التربة ويقلل من التعرية الريحية والمائية.<sup>37</sup> وتتمثل إيجابيات الزراعة الصونية في عدة نقاط تتمثل في:<sup>38</sup>

- الحد من تآكل التربة وفقدان المياه.
- تغطية التربة يمنع نمو الأعشاب الضارة، ويحمي الكائنات الجوفية في التربة.
- يشجع على إنتاج المواد العضوية.
- وقت قليل لإعداد التربة.
- الحد من استهلاك الطاقة وتلوث الهواء.
- تقليل الحاجة إلى المدخلات الكيماوية.
- زيادة الغلة والدخل الزراعي.

### 4. الخاتمة:

يعد الغذاء من أهم القضايا الأساسية التي أصبحت تشغل العالم، ومشكلة الغذاء مشكلة عالمية غير أنها تظهر بحدة على مستوى الدول النامية التي تبقى تتصدر قائمة الدول المستوردة للسلع الغذائية، ومن هنا تحدث الفجوة الغذائية نتيجة العجز عن سد احتياجاتها الغذائية عن طريق الإنتاج المحلي، والسبب في ذلك قصور قطاعاتها الاقتصادية عن توفير

الغذاء المستدام على حساب تحقيق الاكتفاء الذاتي، مما يزيد من تبعيتها الغذائية نحو الدول العالمية المنتجة للغذاء، مما ينعكس سلباً على استقرارها الداخلي.

إن الزراعة المستدامة ما جاءت إلا للمحافظة على البيئة الزراعية من خلال اتباع أساليب لترشيد استخدام الأراضي والموارد المائية وحمايتها من التلوث بجميع أنواعه، محافظة على صحة الانسان بصفة خاصة والكائنات الحية بصفة عامة، وذلك باتباع عدة أساليب أهمها الزراعة العضوية التي لا يستعمل فيها إلا الأسمدة العضوية الطبيعية وذلك للوصول لإنتاج صحي وسليم وآمن، وكذلك الزراعة الصونية للحد من تآكل التربة والحفاظ عليها.

## 5. توصيات البحث:

1. ينبغي على الدول النامية والتي منها الجزائر بذل المزيد من المجهودات في مجال الإنتاج والتصدير والتحكم في معدلات نمو السكان حتى تستطيع أن تقلص من الفجوة الغذائية وتخفض درجة تبعيتها الغذائية.
2. تحسين أداء القطاع الزراعي عن طريق وضع سياسات زراعية تتلاءم مع المتغيرات المحلية والعالمية.

## 6. الهوامش:

<sup>1</sup> عبد الصاحب العلوان، أزمة التنمية الزراعية ومآزق الأمن الغذائي، مجلة المستقبل العربي، مركز دراسات الوحدة العربية- بيروت، لبنان، 1998م، ص 15.

<sup>2</sup> السيد محمد السريتي، الأمن الغذائي والتنمية الاقتصادية، الدار الجامعية للنشر-الإسكندرية، 2000م، ص 36.

<sup>3</sup> منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، حالة انعدام الأمن الغذائي في العالم، روما، 2010م، ص 08.

<sup>4</sup> إدارة الأمن الغذائي والمشروعات بجامعة الدول العربية، الزراعة والتنمية في الوطن العربي، مجلة جامعة الدول العربية، العددان الأول والثاني، القاهرة، 2009م، ص 16.

<sup>5</sup> عزت ملوك قناوي، الأمن الغذائي العربي، المؤتمر العاشر للاقتصاديين الزراعيين، الجمعية المصرية للاقتصاد الزراعي، القاهرة، 25-26 سبتمبر 2002، ص 03.

<sup>6</sup> وزارة الفلاحة، المخطط الوطني لتنمية الفلاحة، الجزائر، 2000م، ص 71-72.

<sup>7</sup> محمود الأشرم، التنمية الزراعية المستدامة العوامل الفاعلة، مركز دراسات الوحدة العربية-لبنان، 2007م، ص 49.

- <sup>8</sup> نزعى عز الدين، هاشمي الطيب، السياسات الزراعية في الجزائر وسيلة لتحقيق الأمن الغذائي، مجلة صادرة عن كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير- جامعة مولاي الطاهر، المجلد 9، العدد 33، 2013م، ص 05.
- <sup>9</sup> محمد السيد عبد السلام، الأمن الغذائي في الوطن العربي، المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت، 1998م، ص 11.
- <sup>10</sup> لرقام جميلة، الأمن الغذائي في الدول العربية، أطروحة دكتوراة غير منشورة، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، جامعة الجزائر- الجزائر، 2006م، ص 19.
- <sup>11</sup> محمد أحمد الرويحي، جوانب من مشكلة الغذاء في العالم والوطن العربي، مطبعة الجبلاوي- القاهرة، 1968م، ص 23.
- <sup>12</sup> زيدان زهية، واقع وتحديات الأمن الغذائي في العالم العربي- دراسة حالة الجزائر، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية العلوم الاقتصادية- جامعة الجزائر، 2001م، ص 8.
- <sup>13</sup> حوشين كمال، إشكالية العقار الفلاحي وتحقيق الأمن الغذائي في الجزائر، أطروحة دكتوراة غير منشورة، كلية العلوم الاقتصادية- جامعة الجزائر، 2007م، ص 241.
- <sup>14</sup> لرقام جميلة، الأمن الغذائي في الدول العربية، مرجع سابق ص 24.
- <sup>15</sup> خيرية عبد الفتاح عبد العزيز محمود، علاقة نظام سعر الصرف بنسب الاكتفاء الذاتي، دكتوراة في الاقتصاد- كلية التجارة، قسم الاقتصاد بجامعة الزقازيق، 1995م، ص 12.
- <sup>16</sup> تقرير حالة الأغذية والزراعة، حول تحقيق المعونة الغذائية للأمن الغذائي، منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، روما، 2006م، ص 10.
- <sup>17</sup> سالم توفيق النجفي، الأمن الغذائي العربي، مركز دراسات الوحدة العربية- بيروت، 2009م، ص 95-96.
- <sup>18</sup> زياد الحافظ، أزمة الغذاء في الوطن العربي، معهد الانماء العربي، الدراسات الاقتصادية الاستراتيجية- لبنان، 1976م، ص 63.
- <sup>19</sup> Frédéric Zahm, A. Alonso Ugaglia, H. Boureau, B. d'Homme, J.M. Barbier, P. Gasselin, M. Gafsi, L. Guichard, C. Loyce, V. Manneville, et al, Agriculture et exploitation agricole durables : état de l'art et proposition de définitions revisitées à l'aune des valeurs, des propriétés et des frontières de la durabilité en agriculture, Innovations Agronomiques 46 (2015), 105-125, INRA, 2015, HAL Id: hal-01243583, p: 110.
- <sup>20</sup> M.V.K. Sivakumar and Rene Gomme, W Baier, Agrometeorology and Sustainable agriculture, Agricultural and Forest Meteorology 103 (2000) 11–26, p: 12.
- <sup>21</sup> FAO, Building a common vision for sustainable food and agriculture PRINCIPLES AND APPROACHES, Rome, 2014, p: 12.
- <sup>22</sup> Hassan R. El-Ramady, Samia M. El-Marsafawy, Lowell N. Lewis , Sustainable Agriculture and Climate Changes in Egypt (Sustainable Agriculture Reviews) Volume 12, DOI 10.1007/978-94-007-5961-9\_2, © Springer Science+Business Media Dordrecht 2013, p : 44.
- <sup>23</sup> Tiziano Gomiero , David Pimentel & Maurizio G. Paoletti, Is there need for a more Sustainable Agriculture?, Critical Reviews in Plant Sciences, p: 13.
- <sup>24</sup> Harvey S and James Jr, Sustainable Agriculture and free market economics: Finding common ground in Adam Smith, Agriculture and Human Values (2006), p: 428.
- <sup>25</sup> F Zahm et al, op.cit, p : 110.
- <sup>26</sup> Ibid, P: 111.
- <sup>27</sup> Mohamed Gafsi, Exploitation agricole et agriculture durable, Cahiers Agricultures vol. 15, n° 6, novembre-décembre 2006, p :492.
- <sup>28</sup> C.F. Jordan, op.cit, p: 7.
- <sup>29</sup> أحمد أبو اليزيد الرسول، التنمية المتواصلة: الأبعاد والمنهج، مكتبة بستان المعرفة- الإسكندرية، 2007م، ص 112.
- <sup>30</sup> بهجت محمد أبو النصر، دور الاستثمار في تحقيق التنمية الزراعية المستدامة في المنطقة العربية، المؤتمر الدولي للتنمية الزراعية في الوطن العربي، الأردن، 14-16 أكتوبر 2003م، ص 7.
- <sup>31</sup> المرجع نفسه ص 116.
- <sup>32</sup> دوناتو رومانو، الاقتصاد البيئي والتنمية المستدامة، المركز الوطني للسياسات الزراعية، دمشق، 2003م، ص 65-66، متاح على الموقع الإلكتروني . <https://www.ao-academy.org/docs/eqtisad27072010.pdf>
- <sup>33</sup> المرجع نفسه ص 66.

---

<sup>34</sup> عبد المنعم محمد الجلا، الزراعة العضوية وقواعد الإنتاج والمميزات، دن، مصر، 2002م، ص 2.

<sup>35</sup> مصطفى فليفل، الزراعة العضوية، مقرر 307، الموقع الإلكتروني: [https://www.4shared.com/get/Arfrj0nf/\\_\\_\\_\\_.html](https://www.4shared.com/get/Arfrj0nf/____.html)،

ص 4.

<sup>36</sup> أحمد أبو اليزيد الرسول، التنمية المتواصلة الأبعاد والمنهج، مرجع سابق ص 146-147.

<sup>37</sup> باتر محمد علي وردم، العولمة ومستقبل الأرض، الأهلية للنشر والتوزيع-الأردن، 2003م، ص 163-165.

<sup>38</sup> سفيان حنان، دور السياسات الزراعية في تأمين الاكتفاء الغذائي المستدام وتحقيق التنمية الزراعية المستدامة في الاقتصاد الجزائري، أطروحة دكتوراة منشورة، جامعة فرحات عباس سطيف- كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية وعلوم التسيير،

2010/2011، ص 58-59.

# Transition towards Sustainable Agriculture as an Urgent Need to Achieve Sustainable Food

BAHMED Kenza

Faculty of Law, University of Algiers, Algeria

Email: knz.bmed@hotmail.com

## Abstract:

The large increase in the world's population has led to a tremendous demand for food, which has affected negatively the environment due to unsustainable agricultural practices, resulted in soil depletion, erosion, pollution with pesticides and fertilizers, in addition to the excessive exploitation of water resources and effects of climate change as well, which have become a challenge that undermines the efforts to achieve food security and eradicate hunger around the world. Thus, shifting towards sustainable agriculture has become an urgent need in order to achieve sustainable food for current and future generations. This research paper aims to define sustainable food and sustainable agriculture, as well as shed light on the best sustainable agricultural practices in order to achieve food sustainability, in addition to the challenges that prevent implementing these practices in developing countries and Algeria in particular.

**Keywords: Sustainable Food - Sustainable Agriculture- Practices- Challenges- Algeria.**

## ملخص

أدى الارتفاع الكبير في عدد سكان العالم إلى زيادة الطلب على الغذاء بشكل هائل ، و الذي كان له آثار سلبية على البيئة جراء الممارسات الزراعية غير المستدامة، التي تؤدي إلى استنزاف التربة و تعريتها و تلويثها بالمبيدات و الأسمدة، فضلا عن الاستغلال المفرط للموارد المائية و كذا آثار تغير المناخ ، و التي تشكل تحديا يقوض جهود تحقيق الأمن الغذائي و القضاء على الجوع حول العالم. و عليه، أصبح التحول نحو الزراعة المستدامة أمرا ملحا من أجل تحقيق الغذاء المستدام للأجيال الحاضرة و المستقبلية. تهدف هذه الورقة البحثية إلى التعريف بالغذاء المستدام و الزراعة المستدامة ، كما تسلط الضوء على أهم ممارسات الزراعة المستدامة من أجل تحقيق الغذاء المستدام، و كذا التحديات التي تحول دون تطبيق هاته الممارسات في الدول النامية و الجزائر خاصة.

الكلمات المفتاحية: الغذاء المستدام ، الزراعة المستدامة ، ممارسات، تحديات، الجزائر.

## **Introduction:**

During the last decades, the world has witnessed a large increase in the population that has led to a tremendous demand for food, which has affected negatively the environment due to unsustainable agricultural practices, resulted in soil depletion, erosion, pollution with pesticides and fertilizers, in addition to the excessive exploitation of water resources and effects of climate change as well, which have become a challenge that undermines the efforts to achieve food security and eradicate hunger around the world.

Accordingly, achieving food sustainability has become the goal of world countries, and based on the definition of sustainable development stated in the Brundtland report in 1987 “it is the development that meets the needs of the current generation without compromising the ability of future generations to meet their own need”, sustainable food is the ability to provide the current generation with adequate food without depriving the future generations of their right to adequate food.

Sustainable food is directly related to sustainable agriculture, as most food is directly yielded and produced at farms, therefore, achieving food sustainability requires moving from the traditional agricultural practices to more sustainable agricultural practices.

Thus, what are the best sustainable agricultural practices that contribute to achieving food sustainability?

## **Section One: Sustainable Food**

This section addresses the concepts related to sustainable food, food sustainability, sustainable food system, pillars and dimensions of food sustainability, Food sustainability Index (FSI), with a special reference to Algeria’s rank in FSI.

### **1- What is Sustainable Food or Food Sustainability?**

For decades, Countries struggled with both overeating and, vice versa, starvation. We need food to survive, so sustainable food is becoming increasingly important as a response to pressing concerns such as population expansion, environmental degradation, and climate change. The food supply chain, which begins from the farm and ends on the table, is a complicated system. As a result of technological advancements that the world is witnessing, this system has become global, making food sustainability more vital but also harder. Organic farming, fair trade,

supporting local producers, and reducing food loss and waste, all contribute to achieving food sustainability.<sup>1</sup>

At present, there is no international legal definition of sustainable food; however, there are many terms used in literature interchangeably with this term, mainly: food sustainability, sustainable diets, sustainable foods, and sustainable food systems.

According to (FAO, 2010) Sustainable food also known as “sustainable diets ” protects biodiversity and ecosystems, is culturally acceptable, accessible, economically fair and realistic, safe, nutritionally adequate and good for health, optimizes the use of natural and human resources .”<sup>2</sup>

The notion of food sustainability encompasses: the ability to meet basic needs as well as the provision of conditions that will lead the global food system to adhere to the three pillars of sustainable development.<sup>3</sup>

Sustainable foods are types of foods that are produced in ways that reduce their negative impacts on the environment and the communities as well. Sustainable foods must meet a number of criteria, the most important of which is the presence of environmentally friendly production that decreases greenhouse gas emissions, carbon emissions from the process, and uses resources as sustainably as possible.<sup>4</sup>

The UK government sustainable development commission defines sustainable food as:<sup>5</sup>

- Food that is safe, healthy, and nutritious for consumers, and can cater to the needs of the less wealthy people.
- Food that provides a viable livelihood for farmers, processors, and retailers, whose employees work in a safe and sanitary environment.
- Food adheres to biophysical and environmental boundaries in its manufacture and processing while minimizing energy consumption and enhancing the overall environment. It also adheres to the greatest standards of animal health and welfare, while producing affordable food for all segments of society.
- It supports rural economies and the diversity of natural culture, particularly by focusing on local products that keep food to a minimum.

A sustainable system might be seen as encompassing a range of issues such as security of the supply of food, health, safety, affordability, quality, a strong food industry in terms of jobs and growth, and, at the same time,

environmental sustainability, in terms of issues such as climate change, biodiversity, water, and soil quality.<sup>6</sup>

The United Kingdom sustainable development commission (2011) describes the sustainability of food system which includes the need to:<sup>7</sup>

- Solve environmental issues such as greenhouse gas emissions and climate change, biodiversity, water consumption, land use, and other infrastructure that supports food production.
- Contribute to human health by reducing non-communicable diseases caused by under- and over-consumption, as well as foodborne diseases connected with inadequate food safety.
- Deliver high-quality food that satisfies consumer and cultural needs.
- Demonstrate proper social principles like fairness and animal welfare.
- Provide properly paid jobs across the supply chain, as well as skills and training.
- Good governance will help to improve the aforementioned.

## **2- Dimensions of Food sustainability:**

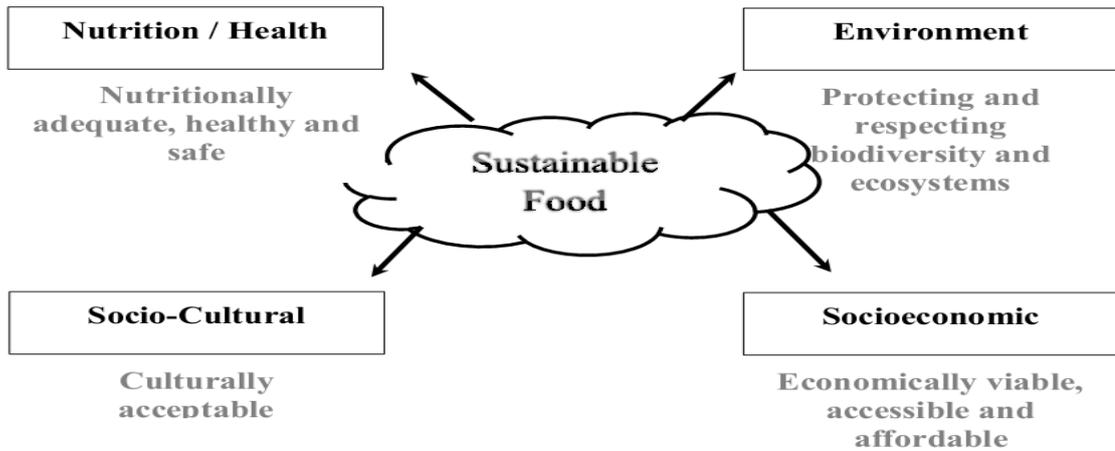
Food Sustainability generally consists of ecological, economic, and social dimensions, as well as safety:<sup>8</sup>

- a) **Social dimension:** is concerned with the impact of people's products and processes.
- b) **Ecological dimension:** Environmental impacts can be considered as a dimension of product quality, just as technical characteristics of a product (such as food safety), pricing, or the social conditions under which products are manufactured and raw materials are provided.
- c) **Safety dimension:** is concerned with personal health or well-being.
- d) **Economic dimension:** Cost savings and/or higher revenues are two ways to reap the economic benefits of sustainable business management. Companies must respond to public pressure by processing information and increasing transparency for consumers in order to positively influence their image.

## **3- Pillars of Food sustainability:**

Based on the definition by FAO (2010), sustainable food has four pillars; they are shown in the following diagram:

**Figure 1: Sustainable Food Pillars**



**Source:** Kamel Chiki et al, 2020, p22

#### **4- Food Sustainability Index:**

The Food Sustainability Index (FSI), was created by Economist Impact and supported by the Barilla Center for Food & Nutrition Foundation (BCFN). FSI assesses the sustainability of food systems in 78 countries, focusing on three key pillars identified in the 2015 BCFN Milan Protocol and aligned with the Sustainable Development Goals (SDGs): food loss and waste, sustainable agriculture, and nutritional challenges. Through a variety of key performance indicators (KPIs) that incorporate environmental, social, and economic sustainability, the Index examines policies and outcomes related to sustainable food systems and diets.

FSI defines sustainability as the ability of a food system to maintain itself without depleting or exhausting its natural assets, harming the health of its population, or jeopardizing future generations' access to food is defined as sustainability. The Index aims to overcome three major issues:<sup>9</sup>

- a) **Food loss and waste:** In 2020, 720–811 million people in the world were hungry, while a third of food is lost or wasted. The amount of food wasted globally is four times the amount required to feed individuals who are malnourished.
- b) **Sustainable agriculture:** Climate change's effects on agricultural systems are becoming more evident, but more difficult to assess. Agriculture has the potential to capture greenhouse gas (GHG) emissions and help alleviate climate change impacts, but its environmental repercussions are becoming more visible and

harmful, in which the transition away from fossil fuels and toward renewable energy sources like biofuels limits the amount of land accessible for food production.

- c) **Nutritional Challenges:** Hunger coexists with overweight, and rising obesity rates strain health care systems to the point of economic unsustainability. For every undernourished person, two people are overweight or obese.

The FSI aims mainly is to increase awareness of the importance of addressing food sustainability challenges among governments, institutions, and the general public, as well as to track progress in doing so. The index contributes to global efforts to achieve the SDGs. It is related to a number of SDGs not only to SDG2 (Zero Hunger), but also SDG13 (Climate Action), SDG14 (Life Below Water), and SDG15 (Zero Hunger) (Life on Land). It also examines SDG1 (No Poverty), SDG9 (Industry, Innovation, and Infrastructure), SDG11 (Sustainable Cities and Communities), and SDG12 (Responsible Consumption and Production).

According to the food sustainability index during the year 2021, the top performers are Sweden, Japan, and Canada, as a result of their good performance on key indicators such as food waste targets, agricultural innovation, and the affordability of healthy and sustainable diets. However, Algeria ranks 73 from 78, with an overall score of 51.

For the food loss and waste pillar, Canada and Italy are amongst the best performing countries, and rank 1<sup>st</sup> for food loss and 1<sup>st</sup> for end-user level food waste respectively, and Algeria ranks the last place.

For the Sustainable agriculture pillar, the top-performing countries are Tanzania, Nigeria, Uganda, and Cote d'Ivoire, and they score full marks for climate change mitigation and adaptation. Algeria ranks among the last performers, with a full mark for water management, and impact on the land of animals and biofuels.

For nutritional challenges pillar, Japan is a top performer and is also top for life expectancy rates and low mortality rates from non-communicable diseases, Algeria ranks 36 from 78 countries with a good mark for the prevalence of malnourishment.<sup>10</sup>

The table below presents Algeria's scores and ranks in the three food sustainability issues:

**Table 1: Algeria's Food Sustainability Index**

<b>FSI Pillars</b>	<b>Food loss and waste</b> Score: 31 Rank 78 /78	<b>Sustainable agriculture</b> Score: 55   Rank 76 /78	<b>Nutritional challenges</b> Score: 66   Rank 36 /78
<p><b>Algeria's Overall Score 51</b></p> <p><b>Rank: 73/78</b></p>	<p><b>Food loss</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food loss <b>57</b></li> <li>- Causes of distribution-level loss <b>25</b></li> <li>- Policy response to food loss <b>0</b></li> </ul> <p><b>End-user Waste</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food waste <b>65</b></li> <li>- Policy response to food waste <b>0</b></li> </ul>	<p><b>Water</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water management <b>100</b></li> <li>- Environmental impact of agriculture on water <b>98</b></li> <li>- Sustainability of water withdrawal <b>97</b></li> <li>- Water scarcity <b>26</b></li> <li>- Trade impact <b>19</b></li> <li>- Sustainability of fisheries <b>14</b></li> </ul> <p><b>Land</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact on land of animal feed and biofuels <b>100</b></li> <li>- Environmental biodiversity <b>72</b></li> <li>- Environmental impact of agriculture on land <b>71</b></li> <li>- Diversification and resilience of agricultural system <b>54</b></li> <li>- Financial access and protections for land-user <b>52</b></li> <li>- Animal welfare policies <b>51</b></li> <li>- Land ownership <b>50</b></li> <li>- Land-users <b>19</b></li> <li>- Land use <b>7</b></li> <li>- Agro-economic indicators <b>5</b></li> <li>- Productivity <b>2</b></li> <li>- Agricultural subsidies <b>0</b></li> </ul> <p><b>Air</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Environmental impact of agriculture on the atmosphere <b>92</b></li> <li>- Vulnerability to climate change <b>49</b></li> <li>- Climate change adaptation and mitigation <b>22</b></li> <li>- Opportunities for investing in sustainable agriculture <b>18</b></li> </ul>	<p><b>Life Quality</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevalence of malnourishment <b>92</b></li> <li>- Micronutrient deficiency <b>76</b></li> <li>- Enabling factors <b>57</b></li> </ul> <p><b>Life Expectancy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact on health <b>72</b></li> <li>- Health life expectancy <b>70</b></li> <li>- Physical activity <b>41</b></li> <li>- Prevalence of over-nourishment <b>25</b></li> </ul> <p><b>Dietary Patterns</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Affordability of a healthy and sustainable diet <b>94</b></li> <li>- Environmental impact of dietary patterns <b>66</b></li> <li>- Diet composition <b>62</b></li> <li>- Policy response to dietary pattern <b>25</b></li> </ul>

**Source:** Economist Impact: Food Sustainability Index: Interactive World Map, available at: <https://impact.economist.com/projects/foodsustainability/interactive-world-map/>, consulted on: 7/3/2022.

## **Section Two: Sustainable Agriculture to Achieve Food Sustainability**

This section deals with sustainable agriculture, definition, objectives, principles, and factors, as well as it sheds light on the best agricultural practices to achieve food sustainability, besides the main constraints that prevent implementing sustainable agricultural practices in developing countries and Algeria as well.

### **1- What is Sustainable Agriculture?**

Food sustainability is directly related to sustainable agriculture, as food is directly harvested and mostly produced at farms. In 1990, sustainable agriculture was addressed by the United States Congress in the farm bill, stating that “sustainable agriculture means an integrated system of plant and animal production practices having a site-specific application that will, over the long term:<sup>11</sup>

- a) Provide human food and fiber needs;
- b) Enhance environmental quality and the natural resource base upon which the agricultural economy depends;
- c) Make the most efficient use of nonrenewable resources and on-farm resources and integrate, where appropriate, natural biological cycles and controls;
- d) Sustain the economic viability of farm operations; and
- e) Enhance the quality of life for farmers and society as a whole.”

Although there is no universally agreed-upon definition of sustainable agriculture, it should be consistent with the definition of sustainable development outlined in the UN’s 1987 Brundtland report (WCED, 1987) , a, “sustainable agriculture should be able to meet the current needs of society without compromising the ability of future generations to meet their own needs”. It is the agriculture that takes into account environmental, social, and economic sustainability, which constitute the three central pillars of sustainable development.

Based on this definition and the three pillars, the FAO (1988) defines sustainable agriculture as the “management and conservation of the natural resource base, and the orientation of technological and institutional change in such a manner as to ensure the attainment and continued

satisfaction of human needs for present and future generations. Such development... conserves land, water, plant and animal genetic resources, is environmentally non-degrading, technically appropriate, economically viable and socially acceptable”.<sup>12</sup>

## **2- Principle and Objectives of Sustainable Agriculture**

The FAO proposed five principles (FAO, 2014) for sustainable agriculture that captures all three pillars, namely: <sup>13</sup>

- a) Improving efficiency in the use of resources,
- b) Conserving, protecting and enhancing natural ecosystems,
- c) Protecting and improving rural livelihoods and social well being,
- d) Enhancing the resilience of people, communities, and ecosystems, and
- e) Promoting good governance of both natural and human systems.

Similarly, the European Commission proposed the nine specific objectives for the future EU Common Agricultural Policy for the period 2021-2027; they are equally distributed throughout the three pillars:<sup>14</sup>

1. Economic objectives (ensuring a fair income to farmers, increasing competitiveness, rebalancing the power in the food chain),
2. Environmental objectives (climate change action, environmental care, preserving landscapes and biodiversity), and
3. Social objectives (supporting generational renewal, vibrant rural areas, protecting food and health quality).

## **3- Factors of Sustainable Agriculture:**

The following factors, which apply to both developed and developing countries, contribute to sustainable agriculture: <sup>15</sup>

- a) The economic viability of the enterprise; profitability is the engine that powers the system, regardless of its size.
- b) The manageability of the system; it varies from individual farmers and their farms to the country’s policymakers.
- c) The political desirability of the system; attitudes range from indifference to centralized control.
- d) The physical resource base; the nature and properties of the land are manipulated through management.

- e) The applied technology; the response is determined by the types and levels of inputs. Changes in sustainability are not progressively positive; rather, they tend to advance in fits and starts.
- f) Social acceptability; it is determined by the compromise between individual, cultural, and institutional values.
- g) A dynamic process in which the current findings serve as the foundation for the next phase of development. The rate of advancement is determined by the level of sustainability at any given period or location.
- h) The environmental integrity of the system; acceptable levels of both on- and off-site damage resulting from practices must be included in the system.
- i) Equality between generations, guaranteed by the system.
- j) The Flexibility of the system in response to occasional events such as soil erosion, extreme weather conditions and fluctuations in global markets.

#### **4- Sustainable Agriculture Best Practices:**

There are various sustainable agricultural practices aiming to increase agricultural production without depleting or over-exploiting the natural resource base on which it depends, among of which:

- a) **Crop rotation:** It entails planting different crops on the same land in successive seasons to promote soil fertility and prevent infections and pests from accumulating as they do when one species is continuously cultivated. eg: corn and soybean.
- b) **Cover crops:** as part of a crop rotation, which entails planting crop kinds that help protect fields from soil erosion, suppress weeds, and boost soil organic matter and nutrient levels.
- c) **Reduced-tillage and no-till practices:** Where a crop is planted directly into a seedbed not tilled since the harvest of the previous crop. Instead of tilling the soil and burying crop residues, no-till farmers minimize soil disturbance and leave residues on the surface of their fields after harvest.
- d) **Integrated Pest Management (IPM):** It involves the strategic use of complementary practices—including cultural, mechanical, biological, environmental and chemical control methods—to keep pest levels below critical economic levels.
- e) **Precision farming practices:** It uses extensive special information about soil conditions and crop performance indicators to target

fertilization and other crop management practices where they're needed the most.

- f) **Diversification of farm enterprises:** This helps enhance biodiversity, manage pests and diseases, and reduce risks associated with climate and market fluctuations.
- g) **Biodynamic** farming uses a series of eight soil, crop, and compost amendments, called preparations, made from cow manure, silica, and various plant substances.<sup>16</sup>
- h) **Low Input Agriculture:** It aims to improve the management and use of internal production inputs (i.e. on-farm resources) while reducing the use of external production inputs (i.e. Purchased fertilizer and pesticides) in order to reduce production costs, avoid pollution of surface and ground water, reduce pesticide residues in food, reduce a farmer's overall risk, and increase both short- and long-term farm profitability.
- i) **Low External Input Sustainable Agriculture (LEISA)** is agricultural that maximizes the use of locally available natural and human resources (such as soil, water, vegetation, local plants and animals, as well as human labor, knowledge, and skills) while being economically viable, environmentally sound, culturally appropriate, and socially just.<sup>17</sup>
- j) **Agroforestry:** Including FMNR/ANR, also known in French as Régénération naturelle assistée, it combines the use of woody perennials with agricultural crops and/or animals to increase soil and water resource utilization, as well as the production of fuel, fodder, and food products, while also providing habitat for associated species.
- k) **Conservation Agriculture:** It aims to improve agricultural performance, as well as to protect and enhance the resource base and the environment of agricultural ecosystems.
- l) **Integrated Soil Fertility Management:** Including macro- dosing, it is a range of soil fertility management practices, according to sound agricultural practices (timing, soil suitability... etc.).
- m) **Organic agriculture or organic farming:** A food production system that protects soils, ecosystems, and people's health. Rather than using inputs with negative consequences, it relies on biological processes, biodiversity, and cycles that are tailored to local conditions. It can be used in crop and animal production as well as in wild harvesting systems.
- n) **Stand-alone soil management techniques:** (cross-slope barriers, bunds, etc.) they are measures to reduce runoff velocity and soil erosion and reinforcement measures for soil reconstruction.<sup>18</sup>

- o) **Agroecology:** It's a holistic approach to agriculture and food system development that relies on traditional knowledge, alternative agriculture, and local food system experiences. The approach relates ecology, culture, economics, and society to preserve agricultural production, healthy environments, and sustainable food and farming communities.
- p) **Sustainable Intensification:** It aims to increase food production from existing farm land while minimizing pressure on the environment. The approach is a response to the challenges of increasing demand for food from a growing global population, recognizing the over-exploitation of land, water, energy and other inputs.
- q) **Climate-smart agriculture:** Is an approach to establishing the technological, policy and investment conditions to promote sustainable agricultural development for food security under climate change. It aims to boost agricultural output and incomes in a sustainable manner, adapt to and build resilience to climate change, and reduce and/or eliminate greenhouse gas emissions whenever practicable.
- r) **Landscape approaches:** They aim to give methods and concepts for identifying and managing land to achieve social, economic, and environmental goals in areas where agriculture, mining, and other productive land uses compete with environmental and biodiversity goals.
- s) **Inclusive green growth:** a term used to define an economic growth path that is based on the sustainable utilization of natural resources. It includes a component of poverty alleviation. Its goal is to operationalize sustainable development by acknowledging the urgent need for rapid growth and poverty reduction in developing countries, as well as the necessity to avoid permanent and costly environmental harm.<sup>19</sup>
- t) **Permaculture:** It is a natural agricultural concept that acknowledges the importance of social factors in any truly sustainable system. While the word was originally used to refer to "permanent agriculture," it has since been expanded to include "permanent culture." Permaculture is so more than a set of methods; it is a design concept based on whole-systems thinking and inspired by a set of principles that aid farmers in mimicking the patterns and relationships seen in nature.
- u) **Regenerative agriculture:** It is based on conservation agriculture, it aims to improve and maintain soil health by restoring organic matter and increasing fertility and productivity. Regenerative agriculture strives to boost agricultural output and resilience in the face of climate change by enhancing soil health.

- v) **Carbon farming:** It includes implementing practices that have been proven to increase the rate at which CO<sub>2</sub> is absorbed from the environment and transformed to plant material and/or soil organic materials. Its main purpose is to store carbon in soils and vegetation in a positive way, originating from a sense of opportunity and responsibility regarding agriculture's involvement in climate change.<sup>20</sup>

## **5- Constraints to Implementing Sustainable Agricultural Practices:**

There are several constraints that often hinder developing countries from adopting practices of sustainable agriculture, among of which:<sup>21</sup>

- a) **The absence of economic incentives from the government to farmers:** Small farmers' immediate priority is to feed their families, and reductions in soil erosion or long-term environmental deterioration are not visible inducements for them to embrace sustainable agriculture practices.
- b) **Lack of awareness of sustainable agriculture:** Not only at the farm level but also at higher levels in society. Even if farmers are motivated and able, most developing countries' extension services are inadequate or non-existent.
- c) **Lack of institutionalized systems:** Agricultural research and development in many developing countries, notably in Africa, is inadequate due to a lack of skilled professionals, facilities, and motivation.
- d) **Lack of information base:** Implementing Sustainable agriculture requires that (1) the reasons for non-sustainability are known, (2) there is enough knowledge on the resource base to target activities that will promote sustainability, and (3) the resource base can be monitored to assess sustainability.
- e) **Lack of appropriate research methodology:** Until recently, even the fundamental principles and notions had not been articulated. Fundamental concerns remain unanswered, such as how long an experiment should last, what treatments should be used, what measurements should be taken, and how the data should be processed.

### **Conclusion:**

To sum up, sustainable agriculture plays a significant role in achieving food sustainability, accordingly, we highly recommend developing countries, in general, and Algeria, in particular, move from conventional agricultural practices to sustainable agricultural practices,

through learning from other countries' successful experiences in sustainable agriculture, such as: Tanzania, Nigeria, Uganda and Ivory Coast, besides, addressing and dealing with constraints that prevent these countries from implementing sustainable agricultural practices.

---

<sup>1</sup> Erhan Aydin, Mushfiqur Rahman : Global Issues in Business and Organization Studies, Cambridge Scholars Publishing, UK, 2021, p123.

<sup>2</sup> Kamel Chiki et al. Sustainable Food: What Perception do Young Algerian Consumers Have?, Anatolian Journal of Economics and Business, 4 (1) 2020, p22.

<sup>3</sup> Catherine Esnouf, Marie Russel, Nicolas Bricas : Food System Sustainability: Insights From dualine, Cambridge University Press, UK, 2013, p1.

<sup>4</sup> Muhammad Sajid Arshad , Muhammad Haseeb Ahmad : Functional Foods: Phytochemicals and Health Promoting Potential, IntechOpen, UK, 2021, p38.

<sup>5</sup> Willy Legrand et al: Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations, 2<sup>nd</sup> edition, Routledge, New York, 2013, p170

<sup>6</sup> Willy Legrand et al: Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations, 3<sup>rd</sup> edition, Routledge, New York, 2017, pp 230-231.

<sup>7</sup> ibid, p 231.

<sup>8</sup> Rajeev Bhat : Sustainability Challenges in the Agrofood Sector, John Wiley and Sons LTD, UK, 2017, p154 .

<sup>9</sup> Economist Impact: FSI 2021 methodology paper, available at: <https://impact.economist.com/projects/foodsustainability/fsi/2021-methodology-paper/>, consulted on: 7/3/2022.

<sup>10</sup> Economist impact : Food Sustainability Index: Interactive World Map, available at: <https://impact.economist.com/projects/foodsustainability/interactive-world-map/>, consulted on: 7/3/2022.

<sup>11</sup> Morawicki and Díaz González: Food Sustainability in the Context of Human Behavior, YALE JOURNAL OF BIOLOGY AND MEDICINE 91, 2018, p.191.

<sup>12</sup> Barbara Pia Oberč and Alberto Arroyo Schnell: Approaches to sustainable Agriculture; Exploring the pathways towards the future of farming, IUCN (International Union for Conservation of Nature and Natural Resources), Brussels, Belgium , 2020, p5.

<sup>13</sup> Ibid, p5

<sup>14</sup> Ibid , p5.

<sup>15</sup> Hah Eswaran : Agriculture and the Environment : Sustainable Agriculture in Developing Countries: Challenges and U.S. Role, U.S. Government Printing Office, Washington, 1991 , pp 200-201.

<sup>16</sup> Committee on Twenty-First Century Systems Agriculture Board on Agriculture and Natural Resources Division on Earth and Life Studies: Toward Sustainable Agricultural Systems in the 21st Century: UNDERSTANDING AGRICULTURAL SUSTAINABILITY, The National Academic Press, USA, 2010, p 21.

---

<sup>17</sup> Dan Rigby and Daniel Caceres: The Sustainability of Agricultural Systems, Institute for Development Policy and Management, University of Manchester, Precinct Centre, Manchester, M13 9GH, UK, 1997, pp7-8.

<sup>18</sup> Garzón Delvaux, P. A. et al . Sustainable Agricultural Practices and their Adoption in Sub-Saharan Africa, JRC Technical Report, European Union, 2020, pp16-17.

<sup>19</sup> Jan verhagen. et al. Approaches Aiming to Sustainable Agricultural Production , Wageningen University and Research, the Netherlands, 2017, pp8-12.

<sup>20</sup> Barbara Pia Oberč and Alberto Arroyo Schnell:op cit , pp17-25-27.

<sup>21</sup> Hah Eswaran, op cit, pp201-202.

رهان ضمان الحق في الغذاء الكافي والمستدام

## The challenge of ensuring the right to adequate and sustainable food

د/ قريدي سامي1 دكتوراه علوم قانون عام

كلية الحقوق جامعة الجزائر 01 - الجزائر

[Samigridi115@gmail.com](mailto:Samigridi115@gmail.com)

ملخص :

يعد الحق في الغذاء من الحقوق الأساسية للإنسان الأمر الذي يستدعي البحث في مدى ارتباط هذا الحق بحياة الإنسان وجودا وعدما بما فيه كفاية هذا الأخير وضمان استدامته، إذ حضي الحق في الغذاء الكافي بأهمية بالغة على كافة الأصعدة بالنظر لجوانبه المتعددة والمتباينة لاسيما ما تعلق منها بالأبعاد الطبيعية وتأثره جودة و وفرة واستدامة بالتقلبات المناخية والمشاكل البيئية، وعليه انطلاقا من هذه الورقة البحثية سيتم محاولة التطرق لفكرة التحديات الطبيعية وتأثيرها على تقويض والمساس بالحق في الغذاء الكافي والمستدام من خلال معالجة المقربة الأمنية للغذاء وكذا إبراز أوجه تأثير الأمن الغذائي بالمشاكل الطبيعية.

الكلمات المفتاحية : الغذاء، الطبيعة، الأمن، استدامة، الحق.

### Abstract:

The right to food is one of the basic human rights, which calls for research into the extent to which this right is related to human life, in terms of the adequacy of the latter and ensuring its sustainability. It is affected by the quality, abundance and sustainability of climatic fluctuations and environmental problems, and based on this research paper, an attempt will be made to address the idea of environmental challenges and their impact on undermining and compromising the right to adequate and sustainable food by addressing the security approach to the environment and food, as well as highlighting the aspects of food security affected by environmental problems.

**Keywords:** food, environment, security, sustainability, right.

## مقدمة:

انطلاقاً من القاعدة المعروفة التي تقضي بأنه لكل فرد الحق في الغذاء، إذ يُعد الحق في الغذاء عاملاً جوهرياً لحياة كريمة وحيويًا لإعمال العديد من الحقوق الأخرى مثل الحق في الصحة والحياة، لا يستمد الغذاء أهميته من كونه يساعد في البقاء على قيد الحياة فحسب، إنما بسبب دوره في الإنماء الكامل لقدرات المرء الجسدية والعقلية.

لذا إن الدول مُلزَمة بمجهودها الفردي أو عن طريق التعاون الدولي، بوضع مجموعة من التدابير المتعلقة بإنتاج المواد الغذائية وحفظها وتوزيعها للتأكد من سهولة حصول كل فرد على غذاء كافٍ يحرره من الجوع وسوء التغذية. ولا بدّ لدى إعمال الحق في الغذاء إيلاء بعض المفاهيم الاهتمام اللازم، مثل الأمن الغذائي وكفاية الغذاء بما في ذلك استدامته و إمكانية الحصول على الغذاء حاضراً ولأجيال المستقبل على حد سواء وهذا ما يجرنا للحديث عن السيادة الغذائية وتحقيق الاكتفاء من خلال حق الشعوب في تحديد نظمها الغذائية والزراعية الخاصة، وهذا يعني أنه يجب أن يملك كل شخص الإمكانيات المادية والاقتصادية للحصول على الغذاء أو على وسائل إنتاجه في كل الأوقات.

قدمت لجنة الأمم المتحدة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية إرشادات مفصّلة للدول بشأن التزاماتها باحترام الحق في الغذاء وحمايته والوفاء به. كذلك أشارت اللجنة إلى أن هذا الحق يتضمن السمات المترابطة والأساسية المتمثلة أساساً في الكفاية و التوافر و إمكانية الحصول و الاستدامة ومدى تأثيرها بالأبعاد البيئية ذات الصلة بالتلوث أساساً مروراً على الظروف المناخية و إرتفاع نسبة الإحترار العالمي، إذ يبقى رهان تأمين الغذاء الكافي أو بناء الأمن الغذائي في ظل التحديات الطبيعية أهم عائق أمام الدول خاصة النامية منها نظراً نقص الإمكانيات المادية، كما لا يتأتى تأمين الغذاء وضمنان الأمن بشقيه الغذائي والبيئي يبقى يفوق بكثير إمكانية الدولة الواحدة لما له من آثار بليغة عابرة للحدود وهذا ما يؤدي لوجوب رصد صفوف الجماعة الدولية لحماية الحق في الغذاء عبر بوابة حماية البيئة وضمنان حقوق الفئات الهشة في الغذاء وضمنان الوصول للغذاء الآمن وكذا حقوق الأجيال المستقبلية فيه.

وعليه ومن خلال هذا الطرح يمكن أن نحاول من خلال هذه الورقة معالجة الإشكالية التالية: ما مدى إرتباط الحق في الغذاء بالأبعاد البيئية وما هي سبل بناء أمن غذائي بيئي مستدام؟

وكل هذا من خلال التعرّيج وبيان العلاقة بين الجوانب البيئية والحق في الغذاء ومدى إرتباط المقاربة الأمنية للبيئة بالحق في الغذاء الكافي والمستدام ومدى إمكانية المزوجة بين بناء أمن غذائي بيئي مستدام .

### المبحث الأول: المقاربة الأمنية لإستدامة الغذاء

يعد الأمن الغذائي والجوع في معظم أنحاء العالم من المسائل الطبيعية إلى حد كبير<sup>1</sup>، سيتطلب القضاء على الجوع التنمية الدولية لنظم الإنتاج الغذائي المستدام فضلاً عن اعتماد ممارسات زراعية مرنة من قبل الدول كما يؤثر تغير المناخ على الزراعة وإنتاج الغذاء بطرق جلية ، حيث يؤثر أيضاً على إنتاج الغذاء مباشرة من خلال التغيرات في الظروف الطبيعية الزراعية وبشكل غير مباشر من خلال التأثير على نمو وتوزيع الدخل، فإن الاحترار العالمي المتزايد يؤثر بشكل ملفت على الحق في الغذاء الكافي وتحقيق الأمن الغذائي<sup>2</sup>.

### المطلب الأول: ماهية الحق في الغذاء ارتباطاً بالإستدامة:

يعتبر الغذاء المادة الوحيدة التي تجمع دائماً بين اللذة والحاجة، كما أنّ الغذاء هو مجموعة الاحتياجات الأساسية من أجل نموّ الإنسان وتكاثره وطاقته وحركته ونشاطه، وفي نفس الوقت الوقاية من الأمراض، ولأهمّية الغذاء وباعتباره حقاً إنسانياً وتداخل البيئة فيه وتأثيرها عليه<sup>3</sup>، سوف نتطرق لمفهوم الحقّ في الغذاء، إلى مفهوم سلامة الغذاء أولاً وفي نقطة ثانية نبيّن أهمّية تأثيرات الظروف الطبيعية على الحقّ في الغذاء.

### الفرع الأول: مفهوم الحقّ في الغذاء وسلامته:

من خلال هذا الفرع سنحاول التطرق لمفهوم الحق في الغذاء من زاوية عامة علاوة على التعرّيج على فكرة سلامة اغذاء ومحاولة التمييز بينهما وتحديد إطار كل مصطلح.

### أولاً: مفهوم الحقّ في الغذاء:

يعتبر من حقوق الإنسان<sup>4</sup> ونصّت المادة 11 من العهد الدولي الخاصّ بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية على الحقّ في الغذاء في فقرتها الأولى على أنّ: «الدول المشاركة في هذا الميثاق تعترف بحقّ كلّ شخص بمستوى كاف له ولعائلته، ومن ضمنه ما يكفي من المأكل والملبس، وبحقّه تحسين دائم لشروط حياته».

أكدت هذه المادة على الحق في الغذاء، ومنه فإنّ الدول الأطراف تقرّ في هذا العهد بحق كلّ شخص في مستوى معيشي كاف له، ولأسرته يوفّر ما يفي بحاجتهم من الغذاء والكساء، وبحقّه في تحسين متواصل لظروفه المعيشية: وتتعهد الدول الأطراف باتّخاذ التدابير اللازمة لإنقاذ هذا الحقّ، معترفة في هذا الصدد بالأهميّة الأساسية للتعاون الدولي القائم على الارتضاء الحرّ.

جاء في الفقرة من نفس المادة<sup>5</sup>: «إنّ الدول المشاركة في الميثاق الحالي المعترف بالحقّ الأساسي لكلّ شخص بأن يكون في مأمن من الجوع، وأكدت هذه المادة بالاعتراف بما لكلّ إنسان من حقّ أساسي في التحرر من الجوع، ويدعو الدول الأطراف في الاتفاقية منفردة أو من خلال التعاون الدولي باتّخاذ الإجراءات اللازمة لما يلي:

- تحسين طرق الإنتاج وحفظ وتوزيع الموادّ الغذائيّة عن طريق الاستفادة الكليّة من المعارف التقنيّة والعلمية، ونشر المعرفة بمبادئ التّغذية واستحداث أو إصلاح نظم توزيع الأراضي الزراعيّة بطريقة تكفل أفضل إنماء للموارد الطّبيعيّة والانتفاع بها.
- تأمين وتوزيع الموادّ الغذائيّة العالميّة توزيعاً عادلاً في ضوء الاحتياجات يضع في اعتباره المشاكل التي تواجهها البلدان المستوردة للأغذية والمصدّرة لها على السّواء. كما تمّ تجسيد الحقّ في الغذاء بصورة فعليّة في اتّفاقيات جنيف الأربع، وبروتوكولها الإضافيين فقد شملت الموادّ 56 و57 تفصيلاً كبيراً يتعلّق بالحقّ في الغذاء للسّكان المدنيين كحماية الحقّ في الغذاء أثناء النّزاعات المسلّحة، تزويد اللاجئيين بالغذاء، واهتمّت الموادّ 26 و51 من اتّفاقية جنيف الثالثة بالتّعامل مع أسرى الحرب بتزويدهم بالغذاء، وهذا دليل على تغطية مجموعة واسعة من الحالات، التي يستوجب فيها حماية الحقّ في الغذاء<sup>6</sup>.

### ثانياً: سلامة الغذاء.

يقصد بسلامة الغذاء وفرته كمّاً ونوعاً حيث يكون جيّداً في تركيبه ومتوازناً في مكوّناته، وحسن إدارته سليمة لتكون سلامة في الغذاء<sup>7</sup>.

الغذاء المتوازن الذي يحتوي على مجموعة من الكربوهيدرات والبروتين والدهن والفيتامينات والأملاح المعدنية في نسق متكامل، حيث يوفّر للجسم كلّ احتياجاته من هذه العناصر، وفي صورة سهلة للاستفادة منها<sup>8</sup>.

صدرت إعلانات تنادي بحق الإنسان في الغذاء وأن يكون سليماً، ومن ذلك الإعلان العالمي حول استئصال الجوع وسوء التغذية، الذي تبناه مؤتمر الأغذية العالمي المنعقد في 1974، وصادقت عليه الجمعية العامة للأمم المتحدة حول حق الغذاء، كحق إنساني عالمي الصّادر في 1986-01، وغير ذلك من المؤتمرات والمنظمات، كمنظمة الغذاء والزراعة، والتي تقوم بجمع ونشر معلومات فنية عن الغذاء وتحسين مستوى التغذية للشعوب يُعدّ واجباً أساسياً لهذه المنظمة، وكذلك منظمة الصحة العالمية التي تتعاون مع منظمة الغذاء في تثبيت الاحتياجات الغذائية القياسية للإنسان، ومن أهم واجباتها تحديد التغذية التي تؤثر على الصحة، وهي تهتم كذلك بنقص الغذاء وسلامته الصحية والقرارات، سواء كانت تلك المنظمات على المستوى الإقليمي أو المحلي كالجمعيات والمؤسسات التعاونية بهدف حماية الإنسان من الجوع الذي يعاني منه ملايين البشر عبر العالم، في الوقت الذي يعاني فيه ملايين آخرون من التّخمة والصّرف الزائد في الاستهلاك الغذائي<sup>9</sup>.

الإنسان لا يستطيع العيش على أي نوع من الطّعام الذي ربّما يكون فيه هلاكه، بل لابدّ أن يكون هذا الغذاء سليماً من الأضرار، أي خالي من موادّ ضارة، كما يكون خالي من السّموم والتلوث مهما بلغت حاجة الإنسان إلى هذا الغذاء.

جاء في المادّة 1 و2 من افتتاحية دستور منظمة الأغذية والزراعة "فاو" أنّها تناشد جميع دول الأطراف الخاصّة لتأمين التّحسينات في فعالية الإنتاج<sup>10</sup>. وتوزّع جميع الأغذية والمنتجات الزراعيّة وتحسين ظروف سكّان الأرياف.

تتناول المادّتان سالفتا الذّكر 1 و2 تعريفاً تاماً للطّعام المناسب، ومن المعلوم أنّ دستور منظمة الأغذية والزراعة العالميّة "الفاو" هي المصدر الرّئيسي للإعلان العالمي لحقوق الإنسان حول الغذاء، والزراعة ويؤكد إعلان مؤتمر الغذاء العالمي على هذا الحقّ بقوله: الغذاء حاجة أساسية لكلّ بني البشر، وكلّ إنسان يطلب الوصول إلى غذاء ينبغي أن يكون كالآتي:  
أن يكون الغذاء كافياً ومتوازناً وآمناً، ليكفي متطلّبات التغذية، مقبولاً حضارياً يمكن الوصول إليه بطريقة لا تدمّر كرامة الفرد كإنسان<sup>11</sup>.

كما أنّ الحقّ في الغذاء السّليم ثابت للإنسان في الشريعة الإسلامية بمجرد ولادته، واعتنى القرآن والسنة النبوية الشريفة بغذاء الإنسان والمحافظة عليه، فأباح الله عزّ وجلّ للإنسان ما هو نافع وطيب وحرم ما هو خبيث وضارّ.

كما أنّ الحقّ في الصحة وتأمينها أضحى حقّاً دستورياً، حقّاً مؤكّداً فترتبط التغذية بالصّحة ارتباطاً وثيقاً، فالصّحة الجيّدة تتطلّب التغذية الجيّدة، واعتبر الحقّ في الصّحة

العامّة ليس علاجاً فقط، بل هو قبل ذلك تأمين وقائي يعدّ من عناصره الأولى، تأمين الغذاء ورقابته بكلّ السبيل لضمان صحّته وسلامته، لذلك فإنّ من مستلزماته الحقّ في الصّحة، حقّ المواطن في الغذاء السليم الصّحي.<sup>12</sup>

### الفرع الثاني: تأثير الموارد الطبيعية على الحقّ في الغذاء الصحي.

يعتبر الغذاء خليطاً من الموادّ يتناولها الإنسان في طعامه، وهذه الموادّ تمدّ الجسم بالطاقة اللازمة له كما تمدّ الجسم بمستلزمات النّمو والبناء والوقاية ومقاومة الأمراض<sup>13</sup> والغذاء بحكم طبيعته معرّض للتلوّث بالكيميائيات المختلفة، ممّا يؤدّي إلى الإصابة بالتسمم الغذائي الناتج عن تلوّث البيئة.

#### أولاً: التّسمم الغذائي:

من خلال محاولة معالجة حالة أو ظاهرة التسمم الغذائي نلاحظ إنطلاقاً من هذا المفهوم وجود نوعان:<sup>14</sup>

#### 01- التّسمم الحادّ أو المفاجئ:

هو التّسمم الذي يحدث بعد مدّة قصيرة نسبياً من تناول الغذاء، ويسبّب وجود المادّة السّامة بتركيز مرتفع، وغالباً ما يحدث تأثيرات تتمثّل في الإسهال وأعراض أخرى، ويعتبر تفاعل الجسم مع المادّة السّامة الموجودة في الغذاء، ومحاولة الجسم التّخلص منها عن طريق القيء أو الإسهال، أو عن طريق تفاعلات خاصّة داخل الكبد، وهو المركز المتخصّص في التّخلص من السّموم.

#### 02- التّسمم الطّويل المدى:

يقصد به تناول تركيزات منخفضة من السّموم على فترات طويلة من الزّمن، أي أنّ عبء التّخلص من السّموم على هذا المدى الطّويل، عادة ما يرهق الكليتين والجهاز البولي المسؤول عن التّخلص من السّموم ونواتج هدمها داخل الجسم، ويرجع كثير من العلماء ظاهرة تكوين التّمرات الخبيثة في الأعمار المتقدّمة إلى هذا النوع من التّسمم. عند التّحدث عن التّسمم الغذائي نجد أنفسنا في تداخل بين الغذاء، والصّحة وهذا يظهر من خلال الموادّ الضّارة بالصّحة في الأغذية، وتقسم هذه الموادّ بحسب وجودها إلى:

- سموم توجد طبيعياً في الأغذية: فكثير من الأغذية التي نتناولها يوميا تحتوي على العديد من المواد التي يمكن أن تكون ضارة بالجسم، والتي يختفي جزء كبير منها أو كلها عند الطبخ، والإعداد الجيد للغذاء وهي على سبيل المثال لا الحصر.
- سموم تصل إلى الغذاء أثناء إعدادة وتصنيعه وتخزينه: وهذه السموم يمكن تقسيمها إلى عدة مجموعات:

❖ مواد تستخدم في الإنتاج النباتي. مثل المبيدات الفطرية.

❖ المواد التي تصل إلى الغذاء نتيجة لتلوث البيئة.

❖ المواد التي تضاف للأغذية أثناء تصنيعها...

- السموم التي تتكوّن في الغذاء بفعل الأحياء الدقيقة: وهي السموم التي تنتجها البكتيريا في تلوث الغذاء، وتنتج عدة أمراض.

ثانياً: تلوث الغذاء بالإشعاع:

يعتبر هذا النوع من أخطر أنواع التلوث في عصرنا الحاضر، حيث ينتقل بسهولة ويسر ويتسلل للكائنات الحية في كل مكان دون مقاومة.<sup>15</sup> كما هو معلوم فإن العناصر المشعة لعنصر معين لها نفس الخواص الكيميائية، ويمكنها الدخول في نفس التفاعلات البيولوجية الغذائية للمواد المشعة في حالات تساقط الغابر الدّري على النباتات والتربة الزراعيّة، أو نتيجة لتلوث الهواء بمخلفات التجارب.<sup>16</sup>

**المطلب الثاني: أبعاد الأمن الغذائي :**

رغم الاختلاف بين الهيئات الدولية الواضحة لمفهوم الأمن الغذائي و ما يتضمنه من أبعاد، إلا أنه يمكن أن نحدد له الأبعاد التالية: توافر الغذاء و جودته، و استدامته، و لكل منها تعاريف اختلفت حولها المنظمات الدولية أيضا، لذا سنفصل كل من تلك الأبعاد على حدى و ندرج مفهوم له.

**الفرع الأول: وفرة الغذاء:**

يعتمد تعريف توافر الغذاء<sup>1</sup> على التمييز بينه و بين الكفاية من الغذاء ، مع وجود بعض التعاريف لا تميز بين المفهومين ، و عدم التمييز بينهما يخلق صعوبة في تحديد مؤشرات قياس توافر الغذاء التي يتوقف عليها تحديد حالة الأمن الغذائي من عدمها مع ارتباطه

بمؤشرات الأبعاد الأخرى للأمن الغذائي. بعد هذا التقديم البسيط سنوضح بعض التعاريف لتوافر الغذاء.

إن تعريف الأمن الغذائي الذي تضمنه مؤتمر القمة العالمي للتغذية سنة 1996<sup>17</sup> يركز في بداية الأمر على توافر الغذاء و الذي يتضمن أيضا الحصول على الغذاء، و حسب ذلك التعريف أن عدم توفر الغذاء يعني عدم إمكانية الحصول عليه.

فتوافر الغذاء يعني " وجود الغذاء و إتاحتها للأفراد بمختلف السبل سواء بالإنتاج المحلي، أو بالاستيراد أو المساعدات الغذائية، و توفر الغذاء يكون للفرد و الأسرة و على المستوى الوطني و الدولي "

إن هذا التعريف قد اشتمل فعلا على كل من بعد توافر الغذاء و حصول الأفراد عليه بإتاحته لهم من قبل السلطات المعنية ، كما تضمن أيضا بعض التوفر و الحصول على الغذاء من الإنتاج المحلي و الاستيراد و المساعدات الغذائية لكل من الفرد و الأسرة و الدولة، لكن ليس بالضرورة أن يتم الحصول على الغذاء بمجرد توفره.

### الفرع الثاني : جودة الغذاء:

إن وضع تعريف محدد و دقيق لمفهوم جودة الغذاء أمر صعب، ولذلك تعددت التعاريف بين الهيئات الرسمية و غير الرسمية ، و تم الخلط في الكثير من الأحيان بينه و بين مفهوم سلامة الغذاء و صلاحية الغذاء.

لذا سيتم التطرق لتعريف الجودة ثم جودة الغذاء و التمييز بينها وبين سلامة الغذاء و صلاحيته. قبل تعريف جودة الغذاء نتطرق لمفهوم الجودة المنصب على الحق في الغذاء عامة و من خلاله تمييز بين جودة وسلامة الغذاء وكذا صلاحيته .

### أولا: تعريف الجودة:

هي مجموعة السمات و الخصائص لمنتوج ما و التي تحدد مدى ملاءمته لتحقيق الغرض الذي أنتج من أجله لتلبية رغبات المستهلك المتوقعة، و تعتبر المواصفات القياسية هي المحدد الأساسي للجودة " .بأن الجودة هي " مجموعة متكاملة من المميزات - إيزو<sup>18</sup> - أما التعريف الرسمي للجودة فنأخذ تعريف هيئة التقييس العالمية و الخواص لمنتوج أو خدمة تؤدي إلى سد احتياجات معينة .

ثانياً: الفرق بين كل من جودة الغذاء و سلامة الغذاء و صلاحية الغذاء:

سلامة الغذاء بعد اعتماد تعريف جودة الغذاء من قبل منظمة الفاو هو خلو الغذاء أثناء تداوله من أي مصدر خطر وفق القواعد و المواصفات القياسية المعتمدة. أما صلاحية الغذاء فهي الحالة التي يكون فيها الغذاء صالحاً و مقبولاً للاستهلاك البشري أو حسب الغاية التي أعد من أجل تحقيقها، و هي تتضمن كل من جودة و سلامة الغذاء، أي هناك تداخل بين المفاهيم الثلاثة و أن صلاحية الغذاء تحتويهما معاً.

المبحث الثاني: عقبات تجسيد الحق في الغذاء واستدامته:

تعددت تأثيرات التهديدات الطبيعية على الأمن الغذائي<sup>19</sup> بمختلف أبعاده و منها على بعد توافر الغذاء ، حيث جعلته منعدماً في مناطق من العالم أين اشتدت أضرار تلك التهديدات سواء على الأرض أو الهواء أو الماء، و في مناطق أخرى مثلت تلك التهديدات عائق أمام إنتاج و توفير بعض الموارد الغذائية ، في حين كانت مساعدة أمام إنتاج محاصيل أخرى محددة و في مناطق معينة من العالم، أي أنه ليس بالضرورة أن تمنع التهديدات البيئية إنتاج كل المحاصيل ، بل هناك من المحاصيل ما تستفيد منها خاصة من التغيرات المناخية ، لكن الغالب أن تلك التهديدات تسبب أضراراً سلبية في الكثير من دول العالم ، خاصة الدول النامية منها، وهذا ما سنحاول بيانه من خلال التعرّيج على كل من الأخطار البيئية الطبيعية و غير الطبيعية .

المطلب الأول: الموارد الطبيعية وإستدامة الغذاء

من التهديدات الطبيعية نجد تغير المناخ و التصحر و الكوارث الطبيعية التي تؤثر على توافر الغذاء في مختلف دول العالم و هو ما سنوضحه في النقاط التالية:

الفرع الأول: تغير المناخ و إشكالية توافر الغذاء:

يؤثر تغير المناخ على الحق في الغذاء من خلال صعوبة توافره ولو بشكل نسبي ، حيث يختلف من منطقة إلى أخرى في العالم و هذا يؤدي بالتبعية إلى التأثير على منتجات زراعية دون أخرى ، فارتفاع درجة الحرارة بسبب التغيرات المناخية ما بين 1 و 3 درجة مئوية يحتمل

أن تؤثر إيجابا على المحاصيل و المراعي في بعض المناطق مثل كازاخستان و روسيا و أوكرانيا، لكن حتى و إن استفادت إيجابا من تلك الزيادة إلا أن أحداث الطقس المتطرفة ستحول دون ذلك ، بينما المناطق الاستوائية و الجافة موسميا يحتمل أن تكون التأثيرات سلبية لاسيما بالنسبة لمحاصيل الحبوب ، أما إن زادت درجة الحرارة عن 3 د م يتوقع أن تكون كل التأثيرات سلبية على المنتوجات الزراعية و الحيوانات و الإنسان حسب الفريق الحكومي الدولي المعني بتغير المناخ في تقريره سنة 2007<sup>20</sup> فتأثير تغير المناخ على توافر الغذاء له عدة جوانب.

### الفرع الثاني : الكوارث الطبيعية و إشكالية توافر الغذاء:

تنقسم الكوارث الطبيعية إلى نوعين، الكوارث الناشئة عن أسباب جغرافية و طبيعية، و كوارث ناشئة عن أسباب مائية و جوية. الفيضانات، الجفاف، الحرائق، العواصف...، ولهذا النوع الأخير تأثير أكبر على توافر الغذاء من النوع الأول، ومن الممكن أن تحدث الكوارث أو الحوادث الصناعية، أو النووية ، التي قد تحدث بسبب إجراءات أو انفجار المواقع النووية<sup>21</sup>.

بعد العرض الموجز لتأثير الكوارث الطبيعية المائية و الجوية على توافر الغذاء ، نتولى هنا عرض تأثير الكوارث الجغرافية الطبيعية و التي من أهمها الزلازل فهي تمنع وصول الأفراد إلى مصادر الرزق و الغذاء و تمنع الدول من تقديم المساعدات إلى الأفراد المحتاجين إليها بسبب قطع الطرقات. و اعنف الزلازل تقع في الجهة الشرقية لآسيا، و مثال ذلك زلزال بإقليم سيشوان بالصين في 12 مايو 2008 فقد قتل أو فقد 87000 شخص في الكارثة و جرح 350000 شخص وأصبح 5 مليون شخص بلا مأوى و تم إجلاء 15 مليون شخص من المنطقة، وقد قدرت التكاليف المباشرة ب 73 مليار دولار أمريكي، و قد سدت الانزلاقات الأرضية الطرق السريعة، مما أعاق جهود الإغاثة، كما سدت والجداول في كافة أرجاء المنطقة، وتعرض 70 مليون هكتار في منطقة جبال هنجدوان في إقليم سيشوان للدمار. و جعل هذا الزلزال مئات العائلات بلا مأوى و لامصدر رزق.<sup>22</sup>

### المطلب الثاني:العوائق غير الطبيعية في بناء استدامة الغذاء:

إن من طبيعة التلوث أنه عابر للحدود، حيث أن أغلب الدول في العالم تتأثر به. لذلك نجد أن تأثيره على المنتوجات الغذائية أيضا يمس مختلف دول العالم ، بنسب تختلف من

دولة إلى أخرى..، و هذا التلوث يأخذ شكل تلوث التربة ، تلوث الماء و تلوث الهواء، و من خلال هذا التقسيم ندرس تأثير التلوث على توافر الغذاء<sup>23</sup>.

### الفرع الأول: تلوث التربة و إشكالية توافر الغذاء

إن التربة أساسية لإنتاج المواد الغذائية، فلا يمكن إنتاج أي غذاء على نطاق كبير إن كانت معرضة للتدهور كما لا يمكن إطعام الثروة الحيوانية التي هي أساس غذاء و عيش نسبة كبيرة من سكان العالم، يتطلب عناية من مستخدميها ، لكن كثير النظم الحالية لإدارة التربة والمحاصيل غير قابلة للإستدامة.

فمن جانب أدى الإفراط في استخدام الأسمدة في الاتحاد الأوروبي إلى ترسُّب النتروجين مما يهدد استدامة نسبة من التربة تقدّر بحوالي % 70. وعلى الجانب الآخر، في معظم أنحاء إفريقيا جنوب الصحراء الكبرى تعاني قلة استخدام الأسمدة و عدم التعويض عن مغذيات التربة التي تخرج منها مع المحاصيل، مما يفضي إلى تدهور التربة وانخفاض الإنتاج ، لكن الإفراط في استعمالها يؤدي إلى تلوثها و بالتالي نقص نسبة المنتج المراد الحصول عليه للغذاء في المستقبل.

فرغم أن الأسمدة تسبب في نسبة تقدّر بحوالي % 40 من الزيادة في إنتاج الأغذية التي سُجلت على مدى السنوات الأربعين الأخيرة. فحالياً توجد في آسيا وأوروبا أعلى معدلات لاستخدام الأسمدة المعدنية في العالم مقابل كل هكتار، وتواجه آسيا وأوروبا أيضاً أكبر مشاكل التلوث البيئي الناجمة عن الاستخدام المفرط للأسمدة، ومن بين هذه المشاكل تحمُّض التربة والمياه، و تلوث موارد المياه السطحية والجوفية، و تزايد انبعاثات غازات الاحتباس الحراري الفعالة<sup>24</sup>.

### الفرع الثاني: تلوث المياه و إشكالية توافر الغذاء:

إن مختلف أنواع الملوثات تؤثر على جودة الماء و نقائه، وهذا يؤثر على الموارد المائية الممكنة لتوفير الغذاء ، سواء عند تأثيره على الزراعة ، أو الكائنات الحية المائية:

#### أولاً: تأثير المياه الملوثة على الزراعة

إن الزراعة هي أكثر القطاعات المستهلكة للماء حيث تستهلك حوالي 70 % من المياه، و لأهمية هذا القطاع في توفير الغذاء فإنه يجب أن تكون المياه المستعملة نقية و ذات جودة عالية. إن استعمال المياه الملوثة في الزراعة سواء عن قصد أو دون قصد يمكن أن يتسبب في

العديد من العوائق التي تمنع من إنتاج المواد الغذائية ذات الجودة ، و تحول بذلك أمام تمتع الإنسان بحقه في الصحة<sup>25</sup> .

الأساس أن هذا التلوث يمنع من إنتاج الغذاء فقد يقضي على المحاصيل من حبوب و خضر و فواكه و غيرها خاصة في مرحلة نضجها.

### ثانيا: تأثير المياه الملوثة على الكائنات الحية المائية:

يعتبر إنتاج الأسماك من ضمن أبرز الخدمات التي تقدمها الأنظمة ، الإيكولوجية المائية ، حيث يعتمد ما يقدر بحوالي 250 مليون شخص على مصائد الأسماك من أجل الطعام والدخل لكن تؤثر المواد السامة في المياه على الحيوانات البحرية و تتسبب في قتلها و تمثل الانبعاثات مثل أكسيد الكربون ، والنيتروجين والكبريت إلى الجو عن طريق تحلل المواد العضوية واحتراق الوقود الأحفوري.السبب في تحمض مياه الأمطار في كل من كندا والبلدان الاسكندنافية الأكثر تضررا من الهطل الحمضي في العقود الأخيرة، و يتعرضوا لفقدان النباتات المغمورة في المياه والأسماك والقشريات والرخويات والبرمائيات ، وهو ما يتسبب في فقد موارد توفر الغذاء في مثل تلك المناطق.

تتسبب التهديدات البيئية الطبيعية و غير الطبيعية في التأثير على جودة الغذاء و بالتالي تمنع بناء الأمن الغذائي، بأمراض مختلفة تؤدي إلى تدني أو انعدام جودة الغذاء أو الماء أو إلى مشاكل الصرف الصحي...الخ. و حسب تقرير التنمية الإنسانية لسنة 2011 أن سوء التغذية تسبب في وفاة حوالي 70000 من الأطفال في السنة و العدد يختلف باختلاف الإحصائيات، و أن الأطفال الذين يعانون من نقص الوزن ، و الذي تعد جودة الغذاء أحد الأسباب المؤدية إليه ، هم الأكثر عرضة للأمراض المعدية، ناهيك عن ما يسببه نقص التغذية من إعاقة في النمو المعرفي و العلمي و الحد من فرص العمل و المشاركة في الحياة الاجتماعية كما يتعرض الملايين من الناس إلى الإصابة بالأمراض بسبب عدم جودة الغذاء ، مثل مرض الملاريا ، الإسهال ، مرض الكبد ، مرض الأمعاء.<sup>26</sup>

يحتمل أن تزيد حدة الكوارث الطبيعية في المستقبل و يزيد تأثيرها على الأمن الغذائي ، سواء لاستمرار التأثيرات الحالية أو تجدد تأثيرات أخرى، و بالتالي تمنع استدامة الم وارد الطبيعية بسبب تآثر الأراضي خاصة الصالحة للزراعة بتلك الكوارث، سواء الكوارث المائية مثل الفيضانات و الجفاف أو الكوارث الجغرافية مثل الزلازل، و نأخذ مثال الجفاف حيث

يتوقع أن العديد من مناطق العالم المعرضة حاليا للجفاف ستكون معرضة له في السنوات المقبلة ، و تأثر مورد الماء و عدم استدامته يعني إحتمال تأثر بناء أمن غذائي مستدام، و أغلب تلك المناطق تقع في المناطق الجنوبية و كذا الشمالية لإفريقيا، أغلب منطقة الشرق الأوسط، ووسط آسيا ، و جنوب و شرق أستراليا . و المثال على ذلك موجة الجفاف التي تعرضت لها أفغانستان سنة 2008 التي ما تزال آثارها مستمرة ، حيث أدت إلى حالات مجاعة و اللأمن الغذائي بسبب استمرار الجفاف وعدم قدرة الدولة على مواجهه آثاره، و هو ما أدى إلى تفاقم الوضع مستقبلا حيث ساهم في اشتداد الصراع و إعاقة و وصول المساعدات الغذائية للمتضررين.

في الدول العربية يعاني إنتاج المحاصيل من التدهن المستمر بسبب الجفاف و ندرة المياه التي تكون في بعض الأحيان حادة جدا، مما يؤثر على إنتاج الأغذية الأساسية ، و بما أن الوضع ما يزال مستمرا فإنه يؤثر على توفر الغذاء مستقبلا أو على المخزون الغذائي الحالي، و بالتالي لجوء الدول للإستيراد و هو ما يهدد الأمن الغذائي للأجيال المقبلة.

#### خاتمة:

لبناء أمن غذائي وتجسيد الحق في الغذاء الكافي والمستدام يجب التعامل و مواجهة التهديدات الطبيعية التي تمثل عائقا أمام الدول لكسب هذا الرهان ، حيث أنه هناك بعض الدول التي تعاني من تأثير تلك التهديدات رغم أن التهديد لا يقع على إقليمها مباشرة ، و ذلك للطبيعة العابرة للحدود للمشاكل الطبيعية.

إضافة إلى أن آثار تلك التهديدات ترمي بثقلها على الأمن الغذائي لا تتميز بالتحتمية و اليقين ، بل تمتاز بالنسبية و عدم اليقين الثابت والمطلق.

كما أن مواجهة تأثيراتها يفوق في غالب الأحيان قدرة دولة بمفردها على المواجهة . لذا يجب أن تكون استراتيجيات و آليات مواجهة التهديدات الطبيعية ذات طابع عالمي، و أن يكون هناك تعاون دولي من اجل تحقيقها ، و قبل كل ذلك يجب أن تمتاز بالإستباقية و بجعل الإستدامة و التنمية من أولى الاهتمامات التي تسعى الدول لتحقيقها على مختلف المجالات الأخرى .

إن الاهتمام الكبير للدول بمواجهة التهديدات الطبيعية ومحاربة الجوع لبناء الأمن الغذائي يرجع إلى سعيها نحو بناء الأمن الإنساني ، و أن أبعاد الأمن الغذائي مترابطة و غير منفصلة و تأثر أي بعد منها يعني تأثر الأبعاد الأخرى ، و هذا البعد يرتبط بالأبعاد الأخرى للأمن الإنساني .

كما يرتبط الأمن لإنساني بالتمكين من حقوق الإنسان و الانتفاع من التنمية على قدر المساواة، غير المطلقة، بين الشعوب. و قد استوجبت تلك المواجهة و التعامل مع التهديدات الطبيعية على الدول أن تتعاون فيما بينها و مع غيرها من الهيئات الدولية و غير الدولية وذلك من خلال إستراتيجية التعاون المتبادل ، كما تعمل الدول ، بنوع من الإلزام على البعض منها ، من التخفيف من مسببات تلك التهديدات أو إيجاد الحلول المستدامة لها و التي تبني الأمن الغذائي و تحقق الإستدامة الغذائية لمحاربة الجوع و ضمان غذاء صحي، كاف و مستدام و أمن من التعديلات الجينية التي تمس بهذه الحقوق و مراقبة الصناعة الغذائية لضمان جودة الغذاء الذي ترتبط به البشرية وجودا و عدما.

الهوامش:

<sup>1</sup> قريدي سامي، وضعية حقوق الإنسان في ظل التحديات البيئية الراهنة، رسالة ماجستير كلية الحقوق جامعة الجزائر 2016.1.

<sup>2</sup> محمد السريتي السيد. الأمن الغذائي و التنمية الاقتصادية ، دار الجامعة الجديدة ، مصر، 20.

<sup>3</sup> محمد عبده إمام محمد . الحق في السلامة الغذائية من التلوث في تشريعات البيئة ، دار الجامعة الجديدة ، مصر، 2004. ص 132.

<sup>4</sup> أمين فرج يوسف، موسوعة حقوق الإنسان، دار الهناء للتجليد الفني، مصر، 2008، ص 186.

<sup>5</sup> العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية.

<sup>6</sup> محمد علي حسونة، مسؤولية الدولة عن أضرار التلوث البيئي، دار الفكر الجامعي، الإسكندرية، 2015. ص 204.

<sup>7</sup> بوجلال صلاح الدين، الحق في المساعدة الإنسانية، مذكرة مقدّمة لنيل شهادة الماجستير، جامعة فرحات عباس سطيف، كلية الحقوق، 2004، ص 115.

<sup>8</sup> محمد السيد إبراهيم أرناؤوط، التلوث البيئي وأثره على صحّة الإنسان، دكتوراه في العلوم الزراعيّة، مكتبة الدار العربية للكتب، ط2، سنة 2002، ص 82.

<sup>9</sup> بوجلال صلاح الدين، المرجع السابق، ص 118.

<sup>10</sup> إمام محمد عبده، الحق في سلامة الغذاء من التلوث في تشريعات البيئة، دار الجامعة الجديدة للنشر، مصر، 2004، ص 27، 28، 29.

<sup>11</sup> - دستور منظمة الأغذية والزراعة العالمية الفاو.

<sup>12</sup> خلاف وردة، الحق في سلامة الغذاء، ملحق لنيل شهادة الليسانس، جامعة فرحات عباس، سطيف، كلية الحقوق، 2011، ص 7.

<sup>13</sup> محمد السيد إبراهيم أرناؤوط، المرجع السابق، ص 25.

<sup>14</sup> محمد السيد إبراهيم أرناؤوط، التلوث البيئي وأثره على صحة الإنسان، دكتوراه في العلوم الزراعية، مكتبة الدار العربية للكتب، ط2، سنة 2002، ص201.

<sup>15</sup> التلوث الإشعاعي للغذاء متوفر على الرابط: <http://www.dohdh.com/page.php?d:7233>. تاريخ التصفح 2022/02/12 الساعة 19:00.

<sup>16</sup> محمد السيد أرناؤوط، المرجع السابق، ص181.

<sup>17</sup> مؤتمر القمة العالمي للأغذية لعام 1996 الذي حضرته 185 بلدا، بالإضافة إلى المجموعة الأوروبية، بتحقيق هدف يمكن قياسه ورصده ألا وهو "... استئصال الجوع في جميع البلدان، جاعلين هدفنا المباشر هو خفض عدد من يعانون من نقص التغذية إلى نصف مستواه الحالي في موعد لا يتجاوز 2015".  
<sup>18</sup> المنظمة الدولية للمعايير هي منظمة تعمل على وضع المعايير. تأسست هذه المنظمة في 23 فبراير 1947 وهي تصرح عن معايير تجارية وصناعية عالمية. يكمن مقر هذه المنظمة في جنيف

<sup>19</sup> قريدي سامي، المرجع السابق، ص79.

<sup>20</sup> وقد حازت الهيئة الدولية الحكومية على جائزة نوبل للسلام لعام 2007م بسبب مجهودتها في دراسة ظاهرة الاحتباس الحراري. إن الانضمام إلى الهيئة الحكومية الدولية مفتوح أمام جميع الدول الأعضاء في الأمم المتحدة.

<sup>21</sup> داود الأزهر، الأمن البيئي، رسالة ماجستير، كلية الحقوق جامعة الجزائر 2016، ص145.

<sup>22</sup> طارق عبد الكريم الشعلان سلافة. الحماية الدولية للبيئة من ظاهرة الاحتباس الحراري، منشورات الحلبي الحقوقية، الطبعة الأولى، لبنان، 2010.

<sup>23</sup> تقرير لجنة الأمن الغذائي، مؤشرات أساسية مقترحة لرصد حالة الأمن الغذائي، الدورة 26، روما، 2000.

<sup>24</sup> تقرير المؤتمر الرفيع المستوى المعني بالأمن الغذائي و تحديات تغير المناخ و الطاقة الحيوية، الآفات و الأمراض العابرة للحدود المرتبطة بالمناخ، روما، 2008، ص72.

<sup>25</sup> عبد الجليل الشعوبي، الحق في الصحة، رسالة ماجستير، كلية الحقوق جامعة الجزائر، 2016، ص156.

<sup>26</sup> تقرير منظمة الصحة العالمية، السلامة الغذائية في وقت الكوارث الطبيعية، 2005، ص102.

## دور الزراعة المستدامة في تحقيق الغذاء المستدام

### The role of sustainable agriculture in achieving sustainable food

يبدلة ليلى أستاذة محاضرة أ  
كلية الحقوق-جامعة الجزائر1-الجزائر  
yebdaleila@yahoo.fr

ملخص :

تمثل النظم والأنماط الغذائية عوامل أساسية وحاسمة للتغذية والصحة وفي الوقت نفسه تساهم في تدهور البيئة وتغير المناخ، حيث أن إنتاج الأغذية واستهلاكها والمهدر منها يساهم بشكل كبير في انبعاثات غازات الاحتباس الحراري التي تؤدي إلى التغير المناخي والبيئي وفي الوقت نفسه يؤثر تغير المناخ في إنتاج الأغذية.

يكمن الهدف من هذه الدراسة في توضيح دور الزراعة المستدامة في تعزيز وتوفير الغذاء المستدام أمام عجز الزراعة التقليدية في مواجهة الزيادة على الطلب على الغذاء خلال السنوات القادمة.

الكلمات المفتاحية: غدام مستدام، زراعة مستدامة، زراعة صناعية، نظام غذائي.

Abstract :

Food systems and dietary represent essential and critical factors for nutrition and health, At the same time they contribute to environmental degradation and climate change, as food production consumption and waste contribute significantly to greenhouse gas emissions that lead to climate and environmental change, at the same time the climate change affects food production.

The aim of this study is to clarify the role of sustainable agriculture in promoting and providing sustainable food in the face

of the deficit of traditional agriculture that can not cope with the increase in food demand in the coming years.

**Key words :**sustainable food, sustainable agriculture, industrial agriculture, nutritional system.

مقدمة:

لقد شهد القرن العشرين قفزة نوعية في الإنتاجية الزراعية نتيجة ادخال الأسمدة الكيماوية والمبيدات ومكننة الزراعة، إلا أنها أثرت سلبا على البيئة، بحيث انخفضت الكفاءة الكلية لاستخدام الموارد بشكل حاد، وساهمت الأنشطة الزراعية بنحو 60% من الانبعاثات العالمية للغازات الدفيئة، وهو ما يرجع أساسا إلى استخدام الأسمدة الكيماوية والمبيدات الزراعية والنفايات الحيوانية، فأصبحت من أكثر القطاعات الملوثة، وتشكل هذه التحديات عقبة أمام تحقيق الأمن الغذائي المستدام خاصة أن هناك احصائيات تبين احتمال تزايد الطلب العالمي على الغذاء بحلول عام 2050، وبالتالي تزايد الضغط على المواد الزراعية.

وعليه لم تعد ممارسة الأساليب المعتادة في الزراعة خيارا متاحا، فأصبح من الضروري وجود زراعة تملك القدرة على التكيف مع المناخ وتكفل غذاء مستدام وتحافظ على البيئة من الأولويات العالمية، ومن أجل تفادي حدوث أزمة غذائية، لابد من احراز تقدم في الإنتاجية الزراعية بطرق مستدامة من الناحية البيئية.

وهذا ما أدى إلى التفكير في أساليب زراعية بديلة أقل ضررا وأفضل إنتاجية، فظهرت الزراعة المستدامة كمفهوم لمواجهة التحديات البيئية في الزراعة.

وعليه نطرح الإشكالية التالية: "إلى أي مدى تساهم الزراعة المستدامة في تحقيق الغذاء المستدام؟".

وتكمن أهمية هذه الدراسة في توضيح ضرورة اعتماد أسلوب حديث للزراعة يمكن من تأمين الغذاء بشكل صحي وكافي وبأسعار في متناول الجميع للأفراد في الحاضر والمستقبل، لأن الزراعة التقليدية أصبحت لا تلي هذا المطلب.

أما الهدف من هذه الدراسة فيتمثل في إظهار مدى إمكانية تحقيق الزراعة المستدامة للغذاء المستدام.

تكون الإجابة على الإشكالية المطروحة أعلاه، من خلال التطرق أولاً إلى الإطار المفاهيمي للعناصر الأساسية للموضوع، المتمثلة في مفهوم الغذاء المستدام ومفهوم الزراعة المستدامة فمن خلال تحديد هذه المفاهيم نبين كيف تساهم الزراعة المستدامة في تحقيق الغذاء المستدام، ولقد اعتمدنا في دراستنا على المنهج التاريخي والوصفي من خلال التطرق إلى نشأة الزراعة المستدامة وتعريفها وتعريف الغذاء المستدام، وعلى المنهج الاستقرائي من خلال استنباط خصائص ومقومات كليهما من أجل إظهار مساهمة الزراعة المستدامة في تحقيق الغذاء المستدام.

### المبحث الأول: الإطار المفاهيمي للغذاء المستدام والزراعة المستدامة

سنتناول في هذا المبحث تحديد مفهوم كل من الغذاء المستدام والزراعة المستدامة

#### الفرع الأول: تعريف الغذاء المستدام

تعرف منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) الغذاء المستدام بأنه: " ذلك الغذاء المغذي والمتاح للجميع، وتتم فيه إدارة الموارد الطبيعية بطريقة تحافظ على وظائف النظم الإيكولوجية لدعم احتياجات الإنسان في الحاضر والمستقبل"<sup>1</sup>.

كما تم تعريف الأنماط الغذائية المستدامة بأنها: "النظم ذات التأثيرات البيئية المنخفضة التي تساهم في تحقيق الأمن الغذائي والتغذوي، وتساهم في حياة صحية لأجيال الحاضر والمستقبل"<sup>2</sup>.

وعرفت جمعية الصحة العامة الأمريكية النظام الغذائي المستدام بأنه: "نظام يوفر الغذاء الصحي لتلبية الاحتياجات الغذائية الحالية، مع الحفاظ على النظم البيئية التي يمكنها أيضاً توفير الغذاء لأجيال مقبلة مع الحد الأدنى من التأثير السلبي على البيئة"<sup>3</sup>.

#### الفرع الثاني: أهمية اعتماد أنظمة غذائية مستدامة

تمثل النظم والأنماط الغذائية عوامل أساسية وحاسمة للتغذية والصحة، وفي الوقت نفسه تؤدي هذه النظم دوراً مهماً في تدهور البيئة وتغير المناخ، إذ ينتج النظام الغذائي العالمي، الذي يشمل إنتاج الأغذية واستهلاكها والمهدر منها، جزءاً كبيراً من انبعاثات غازات الاحتباس الحراري التي تؤدي إلى التغير المناخي والبيئي، وفي الوقت نفسه، يؤثر تغير المناخ في

إنتاج الأغذية، والنظم والأنماط الغذائية، والظروف الاجتماعية والاقتصادية ويؤثر في نوعية نظم الأغذية وسوء التغذية<sup>4</sup>.

وعليه فمن المتوقع أن يؤدي ازدياد استهلاك اللحوم على الصعيد العالمي إلى ازدياد انبعاثات غازات الاحتباس الحراري المرتبطة بالغذاء من 30 إلى 80٪ بحلول عام 2050<sup>5</sup> وفي الوقت نفسه، تشهد الأنماط الغذائية تحولات مع استهلاك المزيد من الأغذية الحيوانية المصدر، بما في ذلك الأسماك<sup>6</sup>، وحسب تقرير معهد الموارد العالمية سنة 2016 المعنون: "تحول النظم الغذائية لمستقبل غذائي مستدام: استحداث مستقبل غذائي مستدام"، فإنه من المرجح أن يزيد الطلب العالمي على الأغذية الحيوانية المصدر بنسبة 80٪ بين عامي 2006 و2050<sup>7</sup>.

في حين خلصت العديد من الدراسات إلى أن النظام الغذائي الغني بالأطعمة النباتية مع القليل من أطعمة حيوانية المصدر وعلى عدد أقل من الأغذية المصنعة وعدد أكبر من الفاكهة والخضار والحبوب تحسن من صحة الإنسان ولها فوائد بيئية، بحيث تؤدي إلى انخفاض عدد الوفيات العالمية، وانخفاض انبعاثات غازات الاحتباس الحراري ذات الصلة بالأغذية بنسبة تتراوح بين 29 و70٪<sup>8</sup>.

ومن هنا تظهر ضرورة الانتقال نحو أنماط استهلاك غذائي أكثر استدامة وصحة في العقود المقبلة<sup>9</sup>.

وإذا كانت العديد من الدراسات أثبتت أن اعتماد أنظمة غذائية مستدامة لديها فوائد على صحة الإنسان وعلى البيئة، إلا أنه لا يوجد اتفاق عالمي عن ما هي مكونات النظام الغذائي الصحي، وما هو إنتاج الغذاء المستدام وما إذا كان بالمقدور الوصول إلى نظام غذائي للصحة الأرضية لشعوب العالم كافة التي تقدر بـ 10 مليار شخص بحلول عام 2050<sup>10</sup>، هذا ما سنجيب عنه في المبحث الثاني.

## المطلب الثاني: مفهوم الزراعة المستدامة

سنتناول في هذا المطلب نشأة وتعريف الزراعة المستدامة من خلال الفرعين التاليين:

## الفرع الأول: نشأة الزراعة المستدامة

إن فكرة الاستدامة في مجال الزراعة والموارد الطبيعية ليست جديدة، فعلى مر التاريخ واجه الناس تحدي تحقيق التوازن بين إنتاج الأغذية مع حماية البيئة<sup>11</sup>.

بحيث أدى التفكير النقدي في الآثار البيئية لممارسات الزراعة الصناعية إلى ظهور مفهوم الزراعة المستدامة والممارسات البديلة التي تحترم البيئة وتهدف إلى الحفاظ على الموارد التي تقوم عليها الزراعة (التربة، المياه، الهواء، التنوع البيولوجي)، والتي ظهرت رسمياً في أواخر سنوات الثمانينات، ويمكن إرجاع مفهوم الزراعة المستدامة في نهجه الحديث إلى الولايات المتحدة في بداية سنوات 1980، بحيث طرح الإطار المفاهيمي لتعريف الزراعة المستدامة من طرف عالم أحياء واس جاكسن Wes Jackson الذي كان أول من استخدم مصطلح الزراعة المستدامة في مقاله "New Roots for agriculture" سنة 1980<sup>12</sup>.

## الفرع الثاني: تعريف الزراعة المستدامة

هناك اختلافات في تعريف الزراعة المستدامة على اعتبار أن الاستدامة في حد ذاتها هي مفهوم معقد وغير متفق بشأنه، وينظر إلى الزراعة المستدامة من منظورين، فالمنظور الأول يعتبرها ممارسات محددة والمتمثلة في حفظ التربة والماء، تناوب المحاصيل وتنوعها، الاستخدام المحدود لمبيدات الأعشاب الاصطناعية والمبيدات الحشرية والأسمدة، وانخفاض مدخلات الزراعة، أما المنظور الثاني فيعتبر الزراعة المستدامة فلسفة تقوم على أهداف الإنسان وعلى فهم التأثير طويل الأجل لأنشطته على البيئة وعلى الأنواع الأخرى<sup>13</sup>.

كما تتعدد تعاريف الزراعة المستدامة بحسب البعد الذي ينظر منه إليها، فحسب البعد الاقتصادي يقصد بالزراعة المستدامة الحصول على العوائد المالية من الزراعة، وحسب البعد البيئي المحافظة على البيئة وتقليل ضرر النشاط الزراعي على الموارد الطبيعية وحفظ حقوق الأجيال المستقبلية في استثمارها أما المهتم بسلامة الغذاء، فيرى أن الزراعة المستدامة تتطلب الحرص على إنتاج غذاء صحي للمستهلكين<sup>14</sup>.

ومن بين التعريفات التي وضعت بشأن الزراعة المستدامة نذكر:

الزراعة المستدامة: "هي زراعة سليمة بيئياً، مجدية اقتصادياً، عادلة اجتماعياً وإنسانية"<sup>15</sup>.

كما عرفت بأنها: "الإدارة الناجحة للموارد من أجل الزراعة لتلبية احتياجات البشر المتغيرة مع المحافظة على قاعدة الموارد الطبيعية وتجنب التدهور البيئي، ويجب حفظ وحماية الموارد الطبيعية وتحقيق النمو الاقتصادي على المدى الطويل عن طريق إدارة جميع الموارد المستغلة لتحقيق عوائد مستدامة"<sup>16</sup>.

وعرفت الجمعية الأمريكية للمحاصيل بأنها: "تلك الزراعة التي تهدف على المدى الطويل إلى تعزيز نوعية البيئة وقاعدة الموارد التي تعتمد عليها الزراعة، وتوفير احتياجات الإنسان من الغذاء والألياف وتحسين نوعية الحياة والمزراع ككل"<sup>17</sup>.

كما عرفت منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة بأنها: "إدارة وحفظ قاعدة الموارد الطبيعية، وتوجيه التغير التكنولوجي بطريقة تضمن استمرار تلبية الاحتياجات البشرية المستقبلية و للأجيال والزراعة المستدامة تحافظ على الأراضي والمياه والنبات والموارد الحيوانية، وهي غير مضرّة بيئياً، مناسبة من الناحية الفنية مجدية اقتصادياً ومقبولة اجتماعياً"<sup>18</sup>، كما عرفت منظمة التعاون الاقتصادي والتنمية، الاستدامة في الزراعة بأنها: "تشير إلى العملية التي من خلالها تكون الممارسات الزراعية فعالة اقتصادياً محترمة للبيئة ومقبولة اجتماعياً تسمح بالاستجابة للطلب على المنتجات"<sup>19</sup>.

ومن خلال تعريفات الزراعة المستدامة يمكن القول أنها تلك الزراعة التي تسعى إلى إنتاج غذاء كاف وصحي من خلال الاستخدام الحكيم والرشيد للموارد الطبيعية، وتحقيق التوازن بين الإنتاج الزراعي والمحافظة على الموارد الطبيعية"<sup>20</sup>.

### المبحث الثاني: الزراعة المستدامة كاستراتيجية لتحقيق الغذاء المستدام

سنوضح في هذا المبحث عجز الزراعة الصناعية عن توفير الغذاء المستدام، خاصة وأن هناك إحصائيات تبين أنه في السنوات القادمة سيزداد ارتفاع السكان وسيزايد معه الطلب على الغذاء، فما تعتمد عليه الزراعة الصناعية يجعلها عاجزة عن مواجهة هذا التحدي، فهل بإمكان الزراعة المستدامة مواجهة هذا التحدي؟، هذا ما سنوضحه في مطلبين التاليين:

## المطلب الأول: عجز الزراعة الصناعية عن تحقيق الغذاء المستدام

تعتبر الزراعة الصناعية نتاج الثورة الصناعية وكانت البديل الوحيد لمعالجة الجوع العالمي بعد ظهورها في منتصف القرن العشرين، فهل هي قادرة على مواجهة تحديات الزيادة السكانية والزيادة على الغذاء في سنوات 2050؟، هذا ما سنجيب عنه في هذا المطلب.

### الفرع الأول: الزراعة الصناعية الوسيلة المتوفرة لتوفير الغذاء

تعرف الزراعة الصناعية بأنها: "زراعة استبدلت القوة البشرية والحيوانية بالآلات لإعداد التربة والزراعة والتعشيب وحصاد المحاصيل، الزراعة الصناعية ركزت على زيادة المحاصيل الزراعية وإدخال أصناف جديدة من المحاصيل التي تتطلب مدخلات أكبر من طاقة الوقود الأحفوري والمياه والمبيدات الحشرية والأسمدة الاصطناعية، هذه ولدت زيادات غير مسبوقه في الإنتاج الغذائي العالمي"<sup>21</sup>.

ولقد ظهرت الزراعة الصناعية في منتصف القرن العشرين، نتيجة التقدم الصناعي على إثر الثورة الصناعية التي كانت في الفترة 1750-1850، بحيث أحدثت تغيرات في مجال الصناعة والتعدين، النقل والتكنولوجيا وأصبح الاقتصاد قائم على الطاقة المستمدة من الآلة التي عوضت العمل اليدوي والحيوانات كما أدخلت الآلة في المجال الزراعي، مما أدى إلى زيادة كبيرة في الإنتاج الزراعي<sup>22</sup>.

و بدأ تصنيع الزراعة بعد الحرب العالمية الثانية، كوسيلة لمعالجة الجوع العالمي وجعل الإمدادات الغذائية أكثر كفاءة وأمانا، ففي منتصف الخمسينات اقترحت سياسات لتحديث الزراعة، بحيث توسعت المزارع والحقوق وتغيرت أساليب الزراعة واتجهت نحو التخصص والمكننة والاعتماد المتزايد على الوقود الأحفوري، وأصبحت الجرارات والمعدات الأخرى أكبر، كما أحدثت الأسمدة الكيماوية ثورة في غلة المحاصيل وبدأت جينات البذور<sup>23</sup> تقسم .

## الفرع الثاني: الزراعة الصناعية تهدد إنتاجية المحاصيل على المدى الطويل

أدت الزراعة الصناعية إلى زيادة إنتاجية المحاصيل الزراعية أكثر من الضعف بحيث زادت إنتاجية بعض الحبوب من 4-5 أضعاف، وساهمت في مواجهة الجوع وسوء التغذية، لكن كان لها آثار سلبية على كفاءة الموارد الطبيعية، بحيث أدت الزراعة الصناعية إلى فقدان التربة لخصوبتها بسبب تآكل التربة السطحية وانخفاض محتواها من المواد العضوية، مما يهدد إنتاجية المحاصيل على المدى الطويل كما تعتمد الزراعة الصناعية على الإمدادات بالمياه، بحيث أدت الزراعة المروية المكثفة إلى تشبع التربة بالمياه والملوحة، مما أدى إلى عدم صلاحية الأراضي للزراعة، بالإضافة إلى استنزاف وتلوث كيميائي للسطح وللمياه الجوفية، كما أدى استعمال المبيدات في الزراعة الصناعية إلى ظهور العديد من الآفات والأمراض المقاومة للمبيدات، والتأثير السلبي على صحة الإنسان، وأدى الاستخدام المكثف للمواد الكيميائية الزراعية إلى التلوث البيئي، وفقدان التنوع البيولوجي وعدد كبير من الأنواع والأصناف الزراعية نتيجة التغير في استخدام الأراضي<sup>24</sup>.

## المطلب الثاني: الزراعة المستدامة أحسن بديل لتحقيق الغذاء المستدام

تستعمل الزراعة المستدامة مجموعة من الطرق التي تحافظ على الموارد الطبيعية وتؤدي إلى إنتاج غذاء صحي، يكفل تحقيق الغذاء المستدام وهذا ما سنوضحه فيما يلي:

## الفرع الأول: أشكال الزراعة المستدامة تعزز الغذاء المستدام

تقدم ممارسات الزراعة المستدامة مجموعة من الطرق التي تعمل على تجديد التربة وتوفير المياه والطاقة وتوفر تنوعاً أكبر من العناصر الغذائية<sup>25</sup>، بحيث تتوفر الطرق التي يعمل بها هذا النظام الزراعي، مما يجعلها قابلة للتكيف مع ظروف محددة في مواقع مختلفة ولقد تعددت الأساليب الزراعية التي تشكل زراعة مستدامة والتي تساهم إلى حد بعيد في تحقيق الأمن الغذائي المستدام، فمن خلال التعرف إلى أهم أشكال الزراعة المستدامة سيتضح لنا بأن لكل شكل خاصية تجعله يحافظ على الموارد الطبيعية ويسعى إلى تحقيق الغذاء المستدام.

## 1/- الزراعة العضوية:

ظهرت حركة الزراعة العضوية في أوروبا في سنوات 1920، وفي الولايات المتحدة الأمريكية سنوات 1940، وتم الاعتراف بها رسمياً من قبل الاتحاد الأوروبي سنة 1991، ومن الحكومة الأمريكية سنة 1995، وتعتبر الزراعة العضوية نظام زراعي يهدف إلى تحقيق منتجات غذائية آمنة مع الحفاظ على التوازن البيولوجي للموارد الطبيعية، ولقد عرفت هيئة الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية سنة 1999 الزراعة العضوية بأنها: "عبارة عن نظام شامل لإدارة الإنتاج يروج ويعزز سلامة النظام البيولوجي الزراعي بما في ذلك التنوع البيولوجي، والدورات البيولوجية والنشاط البيولوجي في التربة، ويركز على استخدام أساليب الإدارة بديلاً عن استخدام المدخلات غير الزراعية مع مراعاة الظروف الإقليمية التي تتطلب نظاماً ملائمة مع الظروف المحلية، ويتم ذلك من خلال استخدام الطرق الزراعية والبيولوجية والميكانيكية بدلاً من استخدام المواد المصنعة للاضطلاع بأي مهمة معينة داخل النظام"<sup>26</sup>.

## 2/- الزراعة المحافظة على الموارد:

عرفتها منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة في المؤتمر العالمي الأول حول "الزراعة المحافظة على الموارد: تحد عالمي"، الذي عقد في مدريد خلال 1-5 أكتوبر 2001 بأنها: "نهج لإدارة النظم الإيكولوجية الزراعية بهدف التحسين المستدام للإنتاجية وزيادة الأرباح وتحقيق الأمن الغذائي مع تعزيز والحفاظ على الموارد والبيئة"<sup>27</sup>.

## 3/- الزراعة الإيكولوجية:

ظهر مصطلح الزراعة الإيكولوجية لأول مرة في سنوات 1930، وكان له انتشار واسع في سنوات 1980 وهو عبارة عن نظام يعتمد على ميزات النظام الإيكولوجي للإنتاج، بحيث تعتمد الزراعة الإيكولوجية أساساً على الإدارة الزراعية للتربة، خاصة البذر المباشر تحت غطاء نباتي دائم<sup>28</sup>.

#### 4- الزراعة المتكاملة:

تسعى هذه الزراعة إلى حماية المحاصيل من الآفات والأمراض من أعدائها الطبيعيين، وتعمل على الحد من المدخلات الكيميائية، بحيث تحمي المحاصيل من الآفات باستخدام الأعداء الطبيعية التي تستخدم معظمها في زراعة الخضروات والزهور لقتل بعض الآفات<sup>29</sup>.

#### 5- الزراعة الدقيقة:

طورت منذ سنوات 1990، تعرف بأنها نظام الإدارة الزراعية يعتمد على المعلومات والتكنولوجيا (استخدام الاستشعار عن بعد، نظم المعلومات الجغرافية، نظم تحديد المواقع والروبوتات) لتحديد وتحليل وإدارة التباين المكاني لتربة الموقع في الحقول لتحقيق الربحية المثلى والاستدامة وحماية البيئة<sup>30</sup>.

#### 6- الزراعة الذكية مناخيا:

الزراعة الذكية مناخيا هو نهج لتحقيق التنمية الزراعية المستدامة والأمن الغذائي في ظل تغير المناخ، اقترحت من قبل منظمة الأغذية والزراعة في مؤتمر لاهاي بشأن الزراعة والأمن الغذائي وتغير المناخ في عام 2010، وتقوم الزراعة الذكية مناخيا على ثلاث عناصر أساسية تتمثل في<sup>31</sup>:

1-زيادة الإنتاجية الزراعية والدخل على نحو مستدام.

2-تكييف وبناء القدرة على التكيف مع تغير المناخ.

3-خفض و(أو) إزالة انبعاثات الغازات المسببة للاحتباس الحراري، حيثما كان ذلك ممكنا.

من خلا ما وضحناه أعلاه عن أشكال الزراعة المستدامة التي من خلالها تكون قادرة على تحقيق الغذاء المستدام هذا ما سنوضحه في الفرع الثاني.

#### الفرع الثاني: قدرة الزراعة المستدامة على تحقيق الغذاء المستدام

تهدف الزراعة المستدامة إلى تحقيق أمن غذائي وتأسيس الحق في غذاء كامل وصحي بصورة كافية ومستمرة، وتغطية الاحتياجات الغذائية الأساسية للمجتمعات وتأمين إمداداتهم الغذائية في أوقات صعبة دون المساس بقدرتهم المستقبلية على إنتاج الغذاء<sup>32</sup> بحيث تضمن الزراعة المستدامة المتطلبات الغذائية الأساسية للأجيال حاضرا ومستقبلا

وإنتاج وتوفير السلع الغذائية بصفة كافية ومتواصلة، مع الاهتمام بتوفير فرص العمل بصورة مستقرة وبدخل كافي يضمن محيط شغل وحياة كريمة لكل العاملين في القطاع الزراعي، بالإضافة إلى حفظ وصيانة الموارد والقدرات الإنتاجية للموارد الطبيعية دون الإضرار بالدورات الإيكولوجية والبيئية<sup>33</sup>.

كما تمكن الزراعة المستدامة المزارعين من اختيار أفضل ما يناسبهم واحتياجات المجتمع، وعند القيام بالإنتاج بشكل صحيح، يمكن رفع مستوى الإنتاج دون زيادة الطلب على الموارد أو الحاجة إلى معدات أكثر تكلفة، مما يفتح فرص دخل متساوية لصغار المزارعين والنساء، وهذا يساعد على التخفيف من حدة الفقر في المجتمعات الريفية التي تعتمد على الزراعة كمصدر وحيد للدخل<sup>34</sup>.

ضف إلى أن مميزات الزراعة المستدامة تجعلها توفر الغذاء المستدام لكونها تجعل النظام الزراعي يحافظ على بنية توازنه وتكيفه مع الاضطرابات الجوية غير المتوقعة كالصحح والجفاف والفيضانات وانحراف التربة كما تتطلب الزراعة المستدامة الاستغلال الأمثل والمدروس للموارد الطبيعية من أجل تحقيق أكبر قدر ممكن من القيمة والفوائد كاستعمال طرق الري الفعالة التي تحمي موارد الماء من الاستنزاف، وأساليب الزراعة العضوية، والاعتماد على المخابر العلمية لدراسة نوعية التربة والمحاصيل المناسبة لها من أجل تجنب استنزافها وتحقيق إنتاجية عالية من أجل مواكبة حاجيات الأجيال القادمة من منتجات زراعية لازمة لتغذية الإنسان، والاعتماد على اليد العاملة المكونة والماهرة ذات الأجر العالي واعتمادها على التقنيات الحديثة والجديدة والمتطورة في الري والزراعة والحصاد وحتى في التسويق الذي يعد عامل مهم في نجاح سياسات العمل الزراعي الناجح، كما تقتضي الزراعة المستدامة المحافظة على قاعدة القدرات والموارد الطبيعية بشكل عام والعمل على تجديدها من أجل عدم الإخلال بالتوازن البيئي والإيكولوجي<sup>35</sup>.

ومن خلال مفهوم الأمن الغذائي المستدام فإنه أحد المكونات الاستراتيجية للتنمية الزراعية المستدامة والواردة ضمن خطة التنمية الاقتصادية والاجتماعية المستدامة الذي ينطوي على العديد من السياسات والبرامج والمشروعات التي من شأنها زيادة إنتاجية السلع الغذائية الأساسية من خلال الاستخدام الأمثل للموارد المحلية المتاحة والقضاء على كل صور الفقد والتلف لكل السلع الغذائية ابتداء من المنتج وانتهاء بالمستهلك وترشيد الاستهلاك لكل السلع الغذائية، وتحسين شروط التبادل التجاري لتلك السلع ومستلزمات إنتاجها سواء

كانت تصديرا أو استيرادا مع المحافظة على التوازن البيئي، ومنع التلوث بمختلف صوره وأشكاله، وذلك في ظل تحقيق أكبر قدر ممكن من الاستقلالية وتقليص التبعية الخارجية، ومستهدفا بذلك توفير هذه السلع الغذائية بكميات ونوعية كافية لمجموع السكان في مختلف مناطق تواجدهم وبأسعار موافقة لمستويات دخولهم بصورة مستمرة ومستديمة<sup>36</sup>.

ونتيجة العلاقة الوطيدة بين الزراعة المستدامة والغذاء المستدام، فهناك من يعتبر العلاقة بين التنمية الزراعية المستدامة والأمن الغذائي المستدام علاقة عضوية بحيث لا يمكن تحقيق أمن غذائي مستدام دون الاعتماد على تنمية زراعية مستدامة، فالزراعة المستدامة هي تلك الزراعة التي بإمكانها تلبية احتياجات الأجيال الحالية والمستقبلية من الغذاء، وتوفير فرص عمل مستدامة ولائقة، والحفاظ على القدرات الإنتاجية والتجديدية لقاعدة الموارد الطبيعية وتعزيزها حيثما يكون ذلك ممكنا، والحد من التعرض لنقص الأغذية وتعزيز الاعتماد على الذات، واستخدام التكنولوجيا المتطورة للحفاظ على الجانب الأيكولوجي الذي يعتبر من أهم الأسس الداعمة لاستدامة الأمن الغذائي<sup>37</sup>.

ونظرا لمساهمة الزراعة المستدامة في تحقيق الغذاء المستدام إلى حد بعيد، فقد أوصى تقييم الألفية للنظم الأيكولوجية 2005، بتعزيز الأساليب الزراعية التي تزيد من إنتاج الغذاء دون المبادلات الضارة من تآكل تربة الاستخدام المفرط للمياه، المغذيات أو المبيدات، كما شدد على ضرورة الحد من الأثر السلبي البيئي لممارسة الزراعة لأنه يشكل خطرا على استدامة الزراعة والأمن الغذائي<sup>38</sup>.

#### خاتمة:

يكمن الهدف الرئيسي من الزراعة المستدامة في زيادة الإنتاج الغذائي بطريقة مستدامة وتعزيز الأمن الغذائي، لأنها بإمكانها تلبية احتياجات الأجيال الحالية والمستقبلية من الغذاء، وتوفير فرص عمل مستدامة ولائقة، والحفاظ على القدرات الإنتاجية والتجديدية لقاعدة الموارد الطبيعية وتعزيزها حيثما يكون ذلك ممكنا، والحد من التعرض لنقص الأغذية وتعزيز الاعتماد على الذات، واستخدام التكنولوجيا المتطورة للحفاظ على الجانب الأيكولوجي الذي يعتبر من أهم الأسس الداعمة لاستدامة الأمن الغذائي، مما يجعلها من أنجح وأنسب الأساليب التي يمكن الاعتماد عليها من أجل ذلك.

ولقد خالصنا من خلال هذه الدراسة إلى أهم النتائج التالية:

1/تلتزم الدول بإعادة تشكيل النظام الغذائي العالمي ليصبح نظاما كفؤا شاملا وذكيا مناخيا ومستداما، والذي لا يتحقق إلا من خلال الزراعة المستدامة، تنفيذًا لخطة التنمية المستدامة لعام 2030.

2/- من أجل مواجهة تحديات الزيادة في الطلب على الغذاء في السنوات القادمة لابد من المحافظة على الموارد الطبيعية، ويكون ذلك من خلال الانتقال من الزراعة الصناعية إلى الزراعة المستدامة.

3/- للمحافظة على صحة الأفراد والتقليل من الوفيات والإصابة بالأمراض يتطلب ذلك الاعتماد على أنظمة غذائية مستدامة.

كما نقترح أهم التوصيات التالية:

1/- اعتماد الدول سياسات لتحويل أنظمة تغذيتها إلى نظام غذائي صحي مستدام.

2/- اعتماد الدول الزراعة المستدامة كوسيلة رئيسية في توفير الغذاء.

3/- القيام بحملات توعوية بشأن ما تسببه الأنظمة الغذائية غير الصحية من ضرر على البيئة وصحة الإنسان، وضرورة اعتماد نظام غذائي مستدام.

الهوامش

<sup>1</sup> fao.org/sustainability/background/arb/04/03/2022.

<sup>2</sup> اللجنة الدائمة للتغذية التابعة للأمم المتحدة، الأنماط الغذائية المستدامة لشعوب وكوكب بصحة جيدة، 2017، ص 15، متواجد على الموقع الإلكتروني: www.unscn.org، تاريخ الإطلاع: 2022/02/02.

- <sup>3</sup> السهلي محمد جابر ، استدامة الغذاء، جريدة الاقتصادية، 2022، متوفر على الموقع الإلكتروني: [aleqt.com/2022/02/11/article\\_2261031.html](http://aleqt.com/2022/02/11/article_2261031.html)، تاريخ الإطلاع 20/02/2022.
- <sup>4</sup> اللجنة الدائمة للتغذية التابعة للأمم المتحدة، مرجع سابق، ص 15.
- <sup>5</sup> نفس المرجع، ص 15.
- <sup>6</sup> احصائيات منظمة الأغذية والزراعة 2013.
- <sup>7</sup> اللجنة الدائمة للتغذية التابعة للأمم المتحدة، مرجع سابق، ص 13.
- <sup>8</sup> نفس المرجع، ص 14.
- <sup>9</sup> نفس المرجع ، ص 14.
- <sup>10</sup> تقرير لجنة eat-lancet، الغذاء الصحي من أنظمة الغذاء المستدامة، ص 7. متوفر على الموقع: <https://eatforum.org>، [lancet.co](http://lancet.co) تاريخ الإطلاع 10/02/2022.
- <sup>11</sup> رحمانى مريم ، دور الزراعة المستدامة في تحقيق الأمن الغذائي المستدام-دراسة مقارنة بين الجزائر والمغرب- أطروحة دكتوراه، جامعة فرحات عباس، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، سطيف، 2020،، ص 22.
- <sup>12</sup> نفس المرجع، ص ص 22، 23.
- <sup>13</sup> نفس المرجع، مرجع سابق، ص 21.
- <sup>14</sup> بن خزناجي أمينة ، دور التكامل الاقتصادي في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في دول المغرب العربي، مذكرة ماجستير، جامعة فرحات عباس، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، سطيف، 2012، ص 33.
- <sup>15</sup> رحمانى مريم ، مرجع سابق، ص 14
- <sup>16</sup> نفس المرجع ، ص 14
- <sup>17</sup> بن خزناجي أمينة، مرجع سابق، ص 34
- <sup>18</sup> رحمانى مريم، مرجع سابق، ص 18.
- <sup>19</sup> نفس المرجع، ص 19.
- <sup>20</sup> بن خزناجي أمينة، مرجع سابق، ص 34.
- <sup>21</sup> رحمانى مريم، مرجع سابق، ص ص 14، 15.
- <sup>22</sup> نفس المرجع، ص 31.
- <sup>23</sup> نفس المرجع، ص ص 14، 15.
- <sup>24</sup> على عكس الزراعة الصناعية التي تنتج كميات كبيرة من المنتجات ولكنها تستخدم الموارد بشكل أسرع مما يمكنها استرداده، مما يؤدي إلى استنفاد التربة، انخفاض مستويات المياه، ضعف الإمدادات من المواد الغذائية.
- نفس المرجع، ص 36.
- <sup>25</sup> نفس المرجع، ص ص 37، 38.
- <sup>26</sup> نفس المرجع، ص ص 39، 40.
- <sup>27</sup> نفس المرجع ، ص ص 42، 43.
- <sup>28</sup> نفس المرجع ، ص 43.
- <sup>29</sup> نفس المرجع ص 43.
- <sup>30</sup> نفس المرجع ص ص 43، 44.
- <sup>31</sup> نفس المرجع، ص 36.
- <sup>32</sup> براىح زيان، التنمية الزراعية المستدامة كاستراتيجية لتحقيق الأمن الغذائي في الوطن العربي، مجلة الدراسات القانونية، المجلد 6، العدد 2، 2020، ص 60.
- <sup>33</sup> رحمانى مريم، مرجع سابق، ص 36.
- <sup>34</sup> براىح زيان، مرجع سابق، ص 61.

<sup>35</sup> بن خزناني أمينة، مرجع سابق، ص 37.

<sup>36</sup> نفس المرجع، ص 37.

<sup>37</sup> رحمانى مريم، مرجع سابق، ص 27.

<sup>38</sup> نفس المرجع، ص 27.

## قائمة المراجع:

### 1/- الرسائل الجامعية:

1- بن خزناني أمينة، دور التكامل الاقتصادي في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في دول المغرب العربي، مذكرة ماجستير، جامعة فرحات عباس، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، سطيف، 2012.

2- رحمانى مريم، دور الزراعة المستدامة في تحقيق الأمن الغذائي المستدام-دراسة مقارنة بين الجزائر والمغرب- أطروحة دكتوراه، جامعة فرحات عباس، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، سطيف، 2020.

### 2/- المقالات:

1- براهيم زيان، التنمية الزراعية المستدامة كاستراتيجية لتحقيق الأمن الغذائي في الوطن العربي، مجلة الدراسات القانونية، المجلد 6، العدد 2، 2020،

### 3/- المراجع الالكترونية:

تقرير لجنة eat-lancet، الغذاء الصحي من أنظمة الغذاء المستدامة. متوفر على

الموقع: <https://eatforum.org,eat-lancet.co> / تاريخ الاطلاع 2022/02/10.

اللجنة الدائمة للتغذية التابعة للأمم المتحدة، الأنماط الغذائية المستدامة لشعوب وكوكب بصحة جيدة، 2017، متواجد على الموقع الإلكتروني: [www.unscn.org](http://www.unscn.org)، تاريخ

الإطلاع 2022/02/02.

السبلي محمد جابر، استدامة الغذاء، جريدة اقتصادية، 2022، متوفر على الموقع

الإلكتروني: [aleqt.com/2022/02/11/article\\_2261031.html](http://aleqt.com/2022/02/11/article_2261031.html)، تاريخ الإطلاع 2022/02/20.

## الغذاء المستدام و الزراعة المستدامة Sustainable Food and Sustainable Agriculture

مامي هاجر دكتوراه قانون الأعمال  
إطار بوزارة المالية - الجزائر

[hadjer.droitpriv2018@gmail.com](mailto:hadjer.droitpriv2018@gmail.com)

كودري فاطمة الزهرة ، أ. محاضر ب

كلية العلوم الإسلامية ج الجزائر 1- الجزائر

[f.koudri@univ-alger.dz](mailto:f.koudri@univ-alger.dz)

ملخص :

إن الغذاء المستدام هو قدرة المجتمع على توفير الاحتياجات الأساسية من الغذاء لمواطنيه، وضمان حد أدنى من تلك الاحتياجات بانتظام، بإنتاج الغذاء محليا، واستيراد ما يلزم لسد النقص في الإنتاج المحلي، والزراعة المستدامة لها دور هام في تحقيق الأمن الغذائي المستدام، فهي ضمان توفير المواد الغذائية الأساسية للأجيال الحالية والمستقبلية، وتوفر فرص عمل في القطاع الزراعي و تساهم في الدخل الفردي و تحقيق الاكتفاء الذاتي للمجتمع.

للغذاء المستدام و الزراعة المستدامة عراقيل عديدة، من بينها نقص الموارد المائية و حرائق الغابات ، لذلك تطرقنا للجهود المبذولة دوليا لحل أزمة الغذاء كجهود منظمة الأغذية والزراعة (F.A.W)، المنظمة العربية للتنمية الزراعية (A.O.A.D) و كذلك أشرنا للجهود المحلية في تحقيق الغذاء المستدام، واقترحنا حلولا للعراقيل التي تواجه التنمية المستدامة في مجال الغذاء و الزراعة في الجزائر.

الكلمات المفتاحية :

الغذاء المستدام، الزراعة المستدامة ، الأمن الغذائي ، الاكتفاء الذاتي ، التنمية المستدامة.

### Abstract

Sustainable food is the ability of society to provide the basic needs of food for its citizens, and to ensure a minimum level of those needs regularly, by producing food locally, and importing what is necessary to fill the shortage in local production, and sustainable agriculture has an important role in achieving sustainable food security, as it ensures the provision of materials It provides basic food for current and future generations, provides job opportunities in the agricultural sector, contributes to individual income and achieves self-sufficiency for the community.

Sustainable food and sustainable agriculture have many obstacles, including the lack of water resources and forest fires. Therefore, we discussed the efforts made internationally to solve the food crisis, such as the efforts of the Food and Agriculture Organization (FAO), the Arab Organization for Agricultural Development (AOAD), and we also referred to local efforts to achieve sustainable food. And we proposed solutions to the obstacles facing sustainable development in the field of food and agriculture in Algeria.

**Keywords :**

Sustainable Food, Sustainable Agriculture, Food Security, Self-Sustainability, Sustainable Development

**مقدمة**

إن الغذاء المستدام يكمن في قدرة الدولة على تحقيق الاكتفاء الذاتي في الغذاء من خلال تحقيق قدرة مواطنيها على حصولهم على الغذاء الكافي والصحي بفاثورة تتناسب والدخل المتوسط للمواطن، فانعدام الغذاء المستدام لا يقصد به الانعدام فقط بل كذلك نقص الغذاء أو وجود غذاء غير صحي، أو وجود غذاء بأسعار مرتفعة تتجاوز القدرة الشرائية للمواطن.

إن تحقيق الاكتفاء في مجال الغذاء له أهمية كبرى، فقد توفره الدولة لمواطنيها من خلال الاستيراد أو من خلال دعم القطاع الفلاحي والتنمية الزراعية، وقد أصبحت الدول أمام حل وحيد للنهوض باقتصادها وتحقيق اكتفاءها الذاتي، ألا وهو التنمية الزراعية لتحقيق الأمن الغذائي المستدام ولعل الأهمية القصوى للموضوع تبرز أمام التغيرات في الأسواق الغذائية العالمية، باعتراف من "منظمة الأمم المتحدة" حيث ورد بموقعها الإلكتروني تقرير لحالة الأمن الغذائي والتغذية في العالم لعام 2020 حيث أشارت أن ما يقارب 690 مليون شخص كان يعاني من الجوع سنة 2019، بالإضافة إلى ذلك الكثير من الأشخاص غير القادرين على تناول أغذية صحية أو مغذية، كما أضافت أن جائحة كورونا قد تدفع بـ 130 مليون شخص إضافي إلى دائرة الجوع بعد أن كان الإنتاج الغذائي يتأثر بالظروف الجوية والمناخية للدول المنتجة في 2006.

إن معظم الدول تسعى إلى جانب الأمم المتحدة لإنهاء الجوع وتحقيق الأمن الغذائي وتحسين التغذية وتعزيز الزراعة المستدامة وهذا الهدف لا يتحقق إلا بمضاعفة الإنتاجية الزراعية وضمان استدامة الغذاء ودعم الاستثمار الفلاحي والزراعي فهل اتخذت الدول الحلول اللازمة

لتوفير الغذاء المستدام، باللجوء للزراعة المستدامة؟ أو بعبارة أخرى ما هو مفهوم الغذاء المستدام والزراعة المستدامة وما هي المعوقات التي تحول دون تحقيق كل منهما؟ وما هي الحلول أو الجهود الوطنية والدولية لتحقيق الاكتفاء الذاتي في مجال الزراعة والغذاء؟ للإجابة عن هذه الإشكالية كان لابد علينا من تقسيم البحث إلى مبحثين تناولنا في المبحث الأول الإطار النظري للغذاء المستدام و الزراعة المستدامة، أما المبحث الثاني فدرسنا فيه الجهود المبذولة و الحلول المقترحة لتحقيق الغذاء والزراعة المستدامين، وقد استعنا بالمنهج الوصفي في تعريف الغذاء المستدام و الزراعة المستدامة مع العوائق التي تواجه كلا منهما، كما استعنا بالمنهج التحليلي لدراسة الجهود المبذولة لحل معوقات أزمة الغذاء و الاقتراحات و الحلول التي تخفف أو تزيل هذه الأزمة.

### المبحث الأول: الإطار النظري للغذاء المستدام والزراعة المستدامة:

مصطلح الغذاء المستدام يتناسق مع الأمن الغذائي، الاكتفاء الذاتي الغذائي، الغذاء الآمن صحيا..... إلخ من المصطلحات التي تدل على معان متشابهة والتي يقصد منها محاولة الدول لتحقيق الاكتفاء الذاتي لمواطنيها في مجال الغذاء والذي يتحقق عادة بالتنمية في المجال الزراعي و الفلاحي، لأن إهدار أموال طائلة في استيراد الغذاء هو أمر مذموم ومعيب و مكلف، فلا خير في أمة تأكل مما لم تزرع، لذلك يقع على عاتق الدول التي تسعى لتحقيق الأمن الغذائي المستدام، استغلال الأراضي الزراعية وتحسين كفاءة مواردها البشرية في المجال الفلاحي وتدعيم هؤلاء (المزارعين، الفلاحين وسكان الجبال والأرياف) بالوسائل المادية الكافية من أجل تحقيق الإنتاج الغذائي والزراعي، وتعويضهم في الخسائر الناتجة عن تغير المناخ والحرائق، لأن هؤلاء ليسوا تجارا بل هم جنود الأمن الغذائي الذين يعتمدون على الأيدي العاملة والتضامن الأسري لتحقيق الرفاهية الغذائية للوطن، وهكذا نجد تناسقا ظاهرا بين فكرة الغذاء المستدام والزراعة المستدامة، فهذه الأخيرة هي الوسيلة المثلى لتحقيق الغذاء المستدام، فما هو مفهوم كل منهما وما هي المعوقات التي تواجهها، وما هي المبادئ الأساسية لاستدامة الغذاء والزراعة، وما هي الأهداف التي يمكن تحقيقها من خلال الزراعة المستدامة.

### المطلب الأول : مفهوم الغذاء المستدام والزراعة المستدامة:

يقصد بالغذاء المستدام عموما: وفرة الغذاء، وعدم نقصه وعدم ارتفاع أسعاره مقارنة بالقدرة الشرائية كما يشترط في الغذاء أن يكون سليما وصحيا وفقا لمعايير الدولية.

## الفرع الأول: تعريف الغذاء المستدام:

إن الغذاء المستدام هو "توفير السلع الغذائية بكميات كافية ونوعيات معيارية لمجموع السكان في مختلف مناطق تواجدهم داخل البلد، وبأسعار تتوافق ومستويات دخولهم بصورة مستمرة ومستدامة".<sup>1</sup>

كما يمكن تعريف الأمن الغذائي بأنه: "قدرة المجتمع على توفير الاحتياجات الأساسية من الغذاء لمواطنيه، وضمان حد أدنى من تلك الاحتياجات بانتظام عبر إنتاج السلع الغذائية محليا وتوفير حصيلة كافية من عائدات الصادرات لاستخدامها في استيراد ما يلزم لسد النقص في الإنتاج الغذائي، وبون أي تعهدات أو ضغوطات أيا كان نوعها"<sup>2</sup> وللأمن الغذائي جملة من العناصر يركز عليها، تتمثل في توفير السلع الغذائية، الاستمرارية والدوام في توفير هذه السلع الغذائية، بالإضافة لتوفير مناصب الشغل لاستقرار الدخل الفردي الذي يسمح بتغطية نفقات السلع الغذائية.<sup>3</sup>

## الفرع الثاني: تعريف الزراعة المستدامة:

يقصد بالزراعة المستدامة الاستغلال الأمثل للموارد الزراعية قصد أو بهدف تحقيق زيادة الإنتاج الزراعي وزيادة الإنتاج الزراعي وزيادة الدخل القومي بما يحقق ارتفاع المستوى المعيشي للأفراد بصفة متواصلة ومستمرة عبر الأجيال مع المحافظة على التنوع والتوازن البيئي، وذلك بأسلوب علمي مدروس يستند للبحوث العلمية الزراعية، ويعمل على توفير فرص العمل في الميدان الزراعي ورفع الدخل الفردي.<sup>4</sup>

وجدير بالذكر أن الزراعة المستدامة لها دور هام وكبير في تحقيق التنمية المستدامة للبلاد حيث ورد بتقرير منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO):<sup>5</sup> "إن ضمان استدامة الغذاء والزراعة يمكن أن يساهم بشكل كبير في إعادة تنشيط المشهد الريفي وتحقيق نمو شامل للبلدان ودفع عجلة التغيير الإيجابي من خلال خطة التنمية المستدامة لعام 2030".

ويمكن تبسيط مفهوم الزراعة المستدامة أو التنمية الزراعية المستدامة بأنها "ضمان توفير المتطلبات الغذائية الأساسية للأجيال الحالية والمستقبلية مع توفير فرص مستمر ودخل كاف بما يضمن الحياة الكريمة بالإضافة الى التقليل من تأثير القطاع الزراعي بالعوامل الطبيعية والمخاطر الأخرى".<sup>6</sup>

ومن خلال المقارنة بين المفهومين "الغذاء المستدام" والزراعة المستدامة" نستنتج أن المقصد واحد وهو تحقيق الاكتفاء الذاتي للمجتمع في مجال الغذاء في الحال والمستقبل، وتعد الزراعة

المستدامة الوسيلة المثالية والفعالة لتوفير الغذاء المستدام وتحقيق الاكتفاء والأمن الغذائي،  
فما هي المعوقات التي تؤثر عليهما؟

### المطلب الثاني: المعوقات التي تواجه الغذاء والزراعة المستدامين:

من بين المعوقات التي تحول دون تحقيق الأمن الغذائي والزراعة المستدامة نجد أزمة  
وفرة المياه، وأزمة الحرائق، انخفاض اليد العاملة في مجال الزراعة وتربية المواشي والصيد  
البحري خاصة في ظل تزايد الهجرة خارج الوطن، والهجرة من الأرياف للمدن بالإضافة لزيادة  
النمو الديمغرافي مقابل كثرة البطالة الناتجة عن جائحة كورونا في السنوات الأخيرة، بالإضافة  
للتغيير المناخي الذي كثرت بموجبه الحرارة وأصبحت الأمطار شبه نادرة وفي ظل هذه الظروف  
ظهرت تجار الأزمات الذين اتخذوا من المضاربة و رفع الأسعار لنهب جيوب الفقراء وهذا ما  
سننترق إليه في الفروع التالية:

### الفرع الأول: تدني القدرة الإنتاجية للغذاء بسبب تذبذب الموارد المائية:

تقوم الزراعة في الجزائر على نظام الإنتاج المطري الذي يعتمد على سقوط الأمطار وهذا  
ما يعرض الإنتاج لتقلبات بحسب انتظام أو وفرة الأمطار من عدمها<sup>7</sup> كما أن الزيادة السريعة  
للسكان أو ارتفاع النمو الديمغرافي ساهم في عدم الاكتفاء الذاتي، ويعاب على الإنتاج المطري  
ارتباطه باحتمالية وفرة الأمطار من عدمها مما يعيق الوفرة والاستدامة للمنتوج في حين أن  
نظام الأمطار المصطنعة هو الأفضل، كما أن هذا العائق يزداد أثره بسبب منع الفلاحين  
والمزارعين من حفر الآبار إلا بوجود رخصة، وقد يصعب الحصول على هذه الرخصة في ظل  
البيروقراطية المعروفة.

إن الدستور الجزائري في المادة 63 منه كرس حق المواطن في الماء والبيئة السليمة في إطار  
التنمية المستدامة، حيث نصت م 63 على أن "تسهر الدولة على تمكين المواطن من: الحصول  
على ماء الشرب، وتعمل على المحافظة عليه للأجيال القادمة...".

غير أن منع المواطن أو الفلاح من حفر بئر في ملكيته الخاصة يعد مخالفا لحقه الدستوري في  
الحصول على الماء الشروب، فرغم تقييد حفر الآبار بالرخص من السلطات المختصة، إلا أن  
تعسف هذه الأخيرة وضع الكثير من المواطنين في أزمة عطش وعرض الكثير من الفلاحين  
لجفاف أرضهم وتلاف محصولهم.

### الفرع الثاني: دور حرائق الغابات في إهدار ثروة حيوانية ونباتية هامة:

إن الحرائق الكثيرة التي عرفتها الجزائر ومختلف دول العالم تؤثر بلا شك على  
المساحات الخضراء والثروة الحيوانية، غير أن الحرائق الأخيرة التي شهدتها الجزائر هذا

الصيف الماضي (صيف 2021) أكلت الأخضر واليابس، وحرقت قلوب الجزائريين عن إخوانهم المحاصرين بالنيران في ولايات عديدة، كما حرقت أشجار الزيتون التي ترمز للحياة والسلام وقيل أنها ترمز للصمود والمقاومة،<sup>8</sup> كما وصفها النبي صلى الله عليه وسلم بالشجرة المباركة، وقد تصدرت حرائق الجزائر في أوت 2021 كل الصحف والمواقع<sup>9</sup> من حيث الإحصائيات والخسائر حيث بلغ عدد الوفيات 65 شخص كما أدت الحرائق لإتلاف 5000 هكتار من الأشجار المثمرة وحوالي 19000 من الثروة الحيوانية، بالإضافة لتعطيل شبكة الكهرباء لأكثر من 35 بلدة.

### المبحث الثاني: الجهود المبذولة لتحقيق الغذاء والزراعة المستدامين:

إن تحقيق الأمن الغذائي المستدام يحظى باهتمام محلي ودولي بل عالمي نظرا لأهميته في حياة وصحة البشرية، ولأن الزراعة المستدامة هي الوسيلة المثلى لتحقيق الغذاء المستدام كذلك حظيت باهتمام المنظمات والدول، وبهذا نجد الجهود المبذولة لتحقيق ديمومة الغذاء والزراعة تتوزع إلى جهود وطنية و جهود دولية، فهناك تعاون دولي لتحقيق التنمية المستدامة في مجال الغذاء والزراعة.

### المطلب الأول: الجهود الدولية لدعم الغذاء المستدام والزراعة المستدامة:

هناك جهود إقليمية وجهود عالمية لتحقيق الأمن الغذائي المستدام والزراعة المستدامة وبهذا سنقدم نموذجا عن الجهود العالمية ممثلة بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)، ومثال للجهود الإقليمية والتي تعد الجزائر طرفا فيها، وهي المنظمة العربية للتنمية الزراعية (AOAD).

### الفرع الأول: دور منظمة الأغذية والزراعة في تحقيق الغذاء المستدام والزراعة المستدامة:

منظمة الأغذية والزراعة (FAO) هي وكالة مقرها بروما بإيطاليا تابعة للأمم المتحدة هدفها هو القضاء على الجوع في العالم وتحقيق الأمن الغذائي للجميع وتعمل المنظمة على أكثر من 130 دولة على مستوى العالم مع أكثر من 194 دولة عضو، وقد تم تأسيس الفاو (FAO) في سنة 1946 وقد عقدت منذ تأسيسها عدة مؤتمرات وملتقيات من بينها المؤتمر العالمي للإصلاح الزراعي 1980 ومؤتمر القمة العالمي للأغذية في 2002، ومؤتمر الفاو عن تغيير المناخ، وأطلقت عدة مبادرات للقضاء على الجوع في العالم مثل: الإغاثة الطارئة لباكستان، إعلان الفاو استئصال الطاعون في 2011، إعلانها لأهداف وخطة التنمية المستدامة لعام 2030 وذلك من 2016، كما أطلقت مبادرة يدا بيد سنة 2019 قصد التعاون الدولي للقضاء على الجوع<sup>10</sup>.

ولمنظمة الفاو أهداف هامة حيث تسعى لتحقيق استدامة الغذاء والزراعة بناء على مناهج ومبادئ علمية.

أولاً: المبادئ الأساسية لاستدامة الغذاء والزراعة لدى الفاو (FAO):<sup>11</sup>

إن استدامة الغذاء والزراعة تتحقق بحسن تسيير الموارد الطبيعية لتوفير الغذاء حاضراً ومستقبلاً ولأجل ذلك لا بد من احترام وتحقيق المبادئ الأساسية لاستدامة الغذاء والزراعة وهي 5 مبادئ مذكورة بموقع منظمة الأغذية والزراعة نختصرها في العناصر التالية:

- زيادة الإنتاجية والقيمة المضافة في النظام الغذائي: تحسين كفاءة استخدام الإنتاج الغذائي والزراعي بالاعتماد على نظم إنتاج ذكية في استخدام الماء والطاقة خاصة في ظل شح المياه.

- حماية وتعزيز الموارد الطبيعية: الاعتماد على الموارد الطبيعية في إنتاج الأغذية والزراعة قد يتعارض مع الاستدامة، لأن هذه الأخيرة تطلب استدامة هذه الموارد الطبيعية وقد يؤدي تكثيف أو كثرة استخدامها إلى انخفاض التنوع البيولوجي للمحاصيل والحيوانات وتغيير خصائص التربة مما يشكل آثار سلبية على البيئة ويهدد الإنتاج في المستقبل.

- تحسين سبيل العيش وتعزيز النمو الاقتصادي الشامل: تعتمد الزراعة على نشاط اليد العاملة فهي توفر مصدر رزق للأسر الريفية غير أن الزراعة المستدامة تحتاج لتوفير ظروف عمل لائقة في بيئة صحية وأمنة حتى تتحقق الاستدامة.

- تعزيز قدرة الناس والمجتمعات والنظم البيئية على الصمود: تؤثر التقلبات المناخية على تحقيق الاستدامة في الغذاء والزراعة، لذلك لا بد على المنتجين الصمود في وجه التهديدات التي تؤثر على الاستدامة سواء كانت طبيعية أو غيرها.

- موائمة الحوكمة لتكييف مع التحديات الجديدة: الإنتاج المستدام يحتاج لتوازن وتعاون القطاعين العام والخاص، في ظل المساواة والشفافية وسيادة القانون، نظراً لارتباط نظم الغذاء والزراعة بالمنفعة العامة والاقتصاد.

ولن تتحقق التنمية المستدامة وفقاً لمنظمة الفاو إلا بالحوكمة الفعالة والمنصفة، حيث تتحقق السياسة المناسبة و التمكين في ظل بيئة قانونية ومؤسسة تحقق التوازن السليم بين مبادرات القطاع العام والخاص، مع ضمان المساواة والشفافية وسيادة القانون.

ثانياً: الإجراءات المقترحة من الفاو لتحقيق أهداف التنمية الغذائية والزراعة المستدامة: تسعى منظمة الفاو لتحقيق الأمن الغذائي والتنمية المستدامة في مجال الغذاء ولأجل ذلك اقترحت 20 عشرون إجراء لتعميم الغذاء وتوفيره وتحويل الغذاء والزراعة لتحقيق أهداف التنمية المستدامة وهذا ما أوضحته في مقال لها<sup>12</sup> حيث تبنت المبادئ الخمس الواردة أعلاه، ثم حدد أهدافها والإجراءات الضرورية لتحقيق هذه الأهداف، فما هي هذه الأهداف وما هي الإجراءات لتحقيقها؟

#### أ\_ الأهداف السبعة عشر 17 لمنظمة الأغذية والزراعة:<sup>13</sup>

- 1\_ القضاء على الفقر.
- 2\_ القضاء على الجوع.
- 3\_ الصحة الجيدة و الرفاه .
- 4\_ التعليم الجيد.
- 5\_ المساواة بين الجنسين.
- 6\_ المياه النظيفة والصرف الصحي.
- 7\_ طاقة نظيفة بتكلفة ميسورة.
- 8\_ العمل اللائق والنمو الاقتصادي.
- 9\_ الصناعة والابتكار والبنية التحتية.
- 10\_ الحد من انعدام المساواة.
- 11\_ مدن ومجتمعات محلية مستدامة.
- 12\_ أنماط استهلاك وإنتاج مستدامة.
- 13\_ التصدي لتغير المناخ.
- 14\_ حفظ المحيطات والبحار والمواد البحرية.
- 15\_ حماية النظم الايكولوجية والبرية ومكافحة التصحر ووقف تدهور الأراضي وفقدان التنوع.

16\_ السلام والعدل والمؤسسات القوية.

17\_ الشراكة من أجل أهداف التنمية المستدامة.

#### ب\_ الإجراءات العشرون لتوجيه صناعات القرار:<sup>14</sup>

1\_ تسهيل الوصول إلى الموارد المنتجة و التمويل والخدمات.

2\_ ربط أصحاب الحيازات الصغيرة بالأسواق.

- 3\_ تشجيع تنوع الإنتاج ومصادر الدخل.
- 4\_ بناء المعرفة لدى المنتجين وتطوير قدراتهم.
- 5\_ تعزيز صحة التربة واستعادة الأراضي.
- 6\_ حماية المياه وإدارة ندرتها.
- 7\_ تعميم حفظ التنوع البيولوجي وحماية وظائف النظام الايكولوجي.<sup>15</sup>
- 8\_ الحد من الخسائر وتشجيع إعادة الاستخدام وإعادة التدوير وتعزيز الاستهلاك المستدام.
- 9\_ تمكين الناس ومحاربة عدم المساواة.
- 10\_ تعزيز حقوق الحيازة الآمنة للرجال والنساء.
- 11\_ استخدام أدوات الحماية الاجتماعية لتعزيز الإنتاجية والنحل.
- 12\_ تحسين التغذية والترويج لاتباع نظم غذائية متوازنة.
- 13\_ الوقاية من الصدمات والحماية منها وتعزيز القدرة على الصمود.
- 14\_ الاستعداد للصدمات والاستجابة لها أي التصدي لها.
- 15\_ التصدي لتغيير المناخ والتكيف معه.
- 16\_ تعزيز قدرة النظم الإيكولوجية على الصمود.
- 17\_ تعزيز الحوار والتنسيق حول السياسات.
- 18\_ تعزيز نظم الابتكار.
- 19\_ موائمة وتحسين الاستثمارات والتمويل.
- 20\_ تعزيز البيئة التمكينية و إصلاح الإطار المؤسسي.

### الفرع الثاني : المنظمة العربية للتنمية الزراعية ((AOAD)):

المنظمة العربية للتنمية الزراعية هي مؤسسة أنشأتها جامعة الدول العربية لتطوير وتنمية الزراعة في الدول العربية ومقرها في الخرطوم عاصمة السودان تأسست عام 1970 وباشرت أعمالها في 1972 واکتملت عضوية المنظمة بانضمام كافة الدول العربية إليها عام 1980، وتعمل المنظمة على تطوير الأنشطة الزراعية وتعزيز القدرة التنافسية للمنتجات الزراعية وتحقيق التكامل الزراعي العربي. وستتطرق في هذا الفرع لعنصرين هامين، يتعلق الأول بأهداف المنظمة والثاني بإنجازاتها.

**أولاً: أهداف المنظمة:**

- تهدف المنظمة العربية للتنمية الزراعية من خلال تنسيق التعاون بين الدول الأعضاء في العديد من المجالات والنشاطات الزراعية لاسيما:
- 1\_ تنمية الموارد الطبيعية والبشرية في مجال الزراعة وتحسين وسائل وطرق استثمارها على أسس علمية.
  - 2\_ زيادة الإنتاج الزراعي والحيواني واستغلال الموارد السمكية لبلوغ التكامل الزراعي بين الدول العربية بغية تحقيق الأمن الغذائي العربي.
  - 3\_ تسهيل عملية تبادل المنتجات الزراعية والسمكية بين الدول العربية.
  - 4\_ العمل على تحقيق الاكتفاء الذاتي المستدام بالعمل على زيادة الإنتاج الزراعي والسمكي.
  - 5\_ دعم إقامة المشاريع و الصناعة الزراعية والسمكية.
  - 6\_ النهوض بالمستوى المعيشي لليد العاملة بالقطاع الزراعي والصيد السمكي
  - 7\_ مواجهة أزمات الغذاء وتعزيز الأمن الغذائي.<sup>16</sup>

#### ثانيا: انجازات المنظمة العربية للتنمية الزراعية في مجال تنمية الغذاء والزراعة:

بالرجوع لموقع المنظمة (AOAO) نجد الأنشطة الرئيسية والانجازات التنفيذية المحققة، وقد شملت عدة مجالات كتنمية الغذاء وحماية البيئة وتدعيم المؤسسات الزراعية....، وهناك العديد من الدراسات والبحوث التي قامت بها المنظمة كدراسة اقتصاد الغذاء، مستقبل الغذاء، برنامج الأمن الغذائي، دراسة الموارد الطبيعية دراسة المناخ الزراعي... كل ذلك في الوطن العربي، غير أن ما يهمننا هو الجانب العلمي التنفيذي أكثر من الجانب النظري. ولعل أهم الأنشطة والمشاريع التنفيذية تتمثل في تربية النحل، تطوير إنتاج النخيل، تنمية الثروة الحيوانية، إنشاء السدود وتحسين وسائل الري، استصلاح الأراضي الرملية، استخدام الطاقة الشمسية.....الخ<sup>17</sup>

ويظل التعاون العربي في مجال الغذاء محتشم لأن مجرد التعاون سيحقق الثراء لكل الدول العربية وهذا ما لن ترضاه الدول الأخرى، لأن ذلك سيحرمهم من ترويج منتجاتهم بالوطن العربي.

**المطلب الثاني: الجهود الوطنية لدعم الغذاء المستدام والزراعة المستدامة بين الواقع والمأمول:**

لقد حاولت السلطات في الجزائر دعم التنمية في مجال الغذاء و الزراعة فهل كان هذا الدعم كاف أم يحتاج لحلول واقتراحات إضافة لتحقيق الرفاهية للشعب الجزائري و لإشباع بطون الآلاف من الفقراء وتحقيق اكتفاءهم الذاتي في مجال الغذاء.

### الفرع الأول : سياسة دعم الإنتاج الغذائي في الجزائر:

لقد بذلت الجزائر جهودا لتطوير ودعم القطاع الفلاحي من أجل تحقيق الاكتفاء الذاتي في ظل التنمية الزراعية المستدامة، وسنحاول في هذا الفرع اختصار هذه الجهود من خلال الاعتماد على العشريون سنة الأخيرة (2002\_2022).

من بين البرامج المعتمدة من الدولة والتي تسعى لتحقيق التنمية الزراعية المستدامة نجد: "المخطط الوطني للتنمية الفلاحية (2000\_2004)، إستراتيجية التنمية الريفية المستدامة(2004\_2008)، سياسة التجديد الفلاحي والريفي (2009\_2014)"<sup>18</sup>، كما قامت الدولة بإتباع سياسة التجديد الفلاحي والريفي (2008، 2010، 2014)، حيث شرعت وزارة الفلاحة والتنمية الريفية في 2008 في تنفيذ سياسة التجديد الزراعي من أجل تعزيز الأمن الغذائي الوطني ودعم الانتاج المحلي في السلع الاستهلاكية، ومحاولة تطوير القدرات الوطنية لتحقيق الاكتفاء الذاتي في توفير الاحتياجات من البذور والمواشي.<sup>19</sup>

و بالرجوع للقوانين نجد المشرع يهتم بالقطاع الزراعي الفلاحي، حيث اصدر القانون رقم 08.16 المتعلق بالتوجيه الفلاحي<sup>20</sup>، والذي نص في مادته على هدف هذا القانون/"يرمي قانون التوجيه الفلاحي هذا الى تحقيق الأهداف الأساسية التالية:

\_مساهمة الإنتاج الفلاحي في تحسين مستوى الأمن الغذائي...."

كما عرف هذا القانون الأمن الغذائي<sup>21</sup>، وحدد أهداف الأحكام المتعلقة بالعمار الفلاحي، وهي تحديد نمط استغلال الأراضي الفلاحية ( عقود الامتياز)، وتبيان حكم التصرفات الواقعة على العمار الفلاحي، كما يبين القانون كيفية حماية الصحة الحيوانية والنباتية، وتدابير ضبط المنتجات الفلاحية لتحقيق التوازن بين العرض والطلب، وتدابير دعم المنظمات المهنية الفلاحية وحماية المستثمرين الفلاحين ومنحهم الإعانات المذكورة في التشريع والتنظيم المعمول به<sup>22</sup>. وبالرجوع للنصوص القانونية الجديدة، يمكن استقراء نية الحكومة الجديدة حول مدى اهتمامها بالقطاع الفلاحي، فمن حيث الشكل نجد هناك عدة مراسيم تنفيذية وقرارات وزارية في سنتين 2019، 2020 ومن بينها نذكر:

1\_ مرسوم تنفيذي رقم 20\_213 يتضمن إنشاء هيئة تنسيقية لمكافحة التصحر ج ر عدد 45 مؤرخة في 2020/8/02 ص 10.

2\_ مرسوم تنفيذي رقم 20\_265 يتضمن إنشاء ديوان تنمية الزراعة الصناعية بالأراضي الصحراوية ج ر ع 57 مؤرخة في 2020/9/27 ص 06.

3\_ قرار وزاري مشترك مؤرخ في 2019/11/19 يتضمن إنشاء وحدة بحث لتطوير الزراعات الواسعة لدى المعهد التقني للزراعات الواسعة ج ر ع 6 مؤرخة في 2020/02/02، ص 20.

4\_ قرار وزاري مشترك مؤرخ في 2019/11/19 يتضمن إنشاء وحدة بحث لأنظمة إنتاج المحاصيل المحمية لدى المعهد التقني لزراعة البقول والزراعات الصناعية ج ر 6، ص 23.

5\_ قرار وزاري مشترك مؤرخ في 2019/11/19، يتضمن إنشاء وحدة بحث لتحسين الإنتاج والإنتاجية ونوعية منتجات أشجار الفواكه والكروم (جر 6 مؤرخة في 02 فبراير 2020 ص 26).

6\_ قرار وزاري مؤرخ في 2019/12/16، يحدد النظام التقني المتعلق بنظام نتاج بذور أنواع البقوليات الغذائية وتصديقها، ج ر عدد 28 مؤرخة في 10 ماي 2020 ص 16.

يبدو لنا من خلال المرسومين التنفيذيين أعلاه، " من حيث الشكل " أن المشرع اهتم بتنمية الزراعة في المناطق الصحراوية من خلال سعيه لمكافحة التصحر وإعادة بث السد الأخضر، ومن خلال إنشاء ديوان التنمية الزراعية الصناعية في الأراضي الصحراوية، لكن يبقى العمل والنتائج هما الفاصل للحكم على مدى نجاح التنمية الزراعية، وبغض النظر عن هذه النصوص، يعلم الجميع مدى نجاح ووفرة المنتج الزراعي في الصحراء الجزائرية من تمور وخضر وفواكه سواء للاستهلاك المحلي أو لتسويق أجودها لأسواق أوروبا، حيث استطاعت الجزائر حسب متابعين تصدير 50 ألف طن من المنتجات الفلاحية خلال الربع الأول من سنة 2021،<sup>23</sup> ويبقى القطاع الفلاحي على نقيض غالبية القطاعات الأخرى قادرا على الصمود، خاصة في ظل الأزمة الصحية مت تم استغلال الموارد الطبيعية والمادية والبشرية حسن استغلال.

إن الدعم الزراعي و الفلاحي يحتاج للتمويل، فالفلاح غالبا ما يحتاج للبذور، والآلات الزراعية وآلات الحصاد ودعم إداري من حيث منح الرخص الضرورية كرخصة حفر الآبار، ولعل القروض الفلاحية هي أكثر ما يحتاجه الفلاح، ولذلك وفرت الدولة أنواع مختلفة من القروض:

\_ القرض الموسمي الرفيق: قرض لمدة سنتين تتحمل وزارة الفلاحة كل الفوائد.

\_ القرض الاستثماري التحدي لمدة 5 سنوات.

وتفاصيل هذه القروض من خصائص و إجراءات ومجالات كلها موجودة بموقع وزارة الفلاحة والتنمية الريفية<sup>24</sup>.

### الفرع الثاني: الاقتراحات الموجهة لصناع القرار لتكريس الغذاء والزراعة المستدامين:

في ختام هذا البحث لا يفوتنا تقديم اقتراحات للصعوبات والعراقيل التي تواجه القطاع الزراعي، لتفادي استيراد المواد الغذائية الذي تكلف الدولة أموال باهظة، حيث يرجع فشل الجهود والسياسات الزراعية في تحقيق الاكتفاء لأسباب عديدة منها البيروقراطية المنتشرة في الجزائر، الجفاف الناتج عن قلة الأمطار في السنوات الأخيرة، وعدم استغلال المياه الجوفية، بالإضافة إلى الموروث الثقافي الاستعماري الذي ترك لدى عامة الناس عزوفا عن ممارسة النشاط الفلاحي والاتجاه للتجارة والمهن الحرة والإدارة والتعليم، وبقاء باقي الشباب في أزمة بطالة ساهمت في عدم القدرة على اقتناء الغذاء، ولهذا لا بد من اقتراح حلول للنهوض بالقطاع الزراعي وتحقيق الأمن الغذائي المستدام، ومن هذه الاقتراحات ذكر الأستاذين د.حميدة رابح، د.ساري نصر الدين أربع اقتراحات لتحقيق تنمية زراعية مستدامة في الجزائر آفاق سنة 2025 وهي:

" لتمويل والمرافقة الجوارية للمشاريع الزراعية دون بيروقراطية، تطوير الإطار التشريعي والقانوني فيما يخص القطاع الزراعي، تطوير المنتجات المتكاملة مع القطاع الزراعي، تنمية الموارد البشرية العاملة في القطاع الزراعي"<sup>25</sup>.

ومن بين الحلول التي نقترحها مكافحة التصحر بشكل موسع ليشمل التشجير أكبر مساحة في الجزائر، كذلك نقترح دعم إبداع الشباب واختراعاتهم خاصة في مجال اختراع أدوات الإطفاء السريع لحرائق الغابات، دعم الدولة للحملة الأخيرة التي قام بها الشباب في الجزائر وهو غرس الأشجار في كل مكان، استغلال المياه الجوفية في ظل الجفاف، من أجل السقي، مع تغريم الفلاحين الذين يقومون بسقي الخضر والفواكه بالمياه الملوثة، مواصلة الدعم الريفي وتمكين الفلاحين من اقتناء أعلاف المواشي بأسعار مقبولة، وفتح الأسواق والمعارض للفلاحين لترويج منتجاتهم في إطار مبدأ "من الفلاح إلى المستهلك" حيث تكون الأسواق ملكا للدولة في مختلف البلديات والولايات توفر مساحات بها مخيمات أو بنايات غير مكلفة وتقوم الدولة بتأجيرها للفلاح مقابل مبلغ رمزي شهري شريطة أن تكون أسعار المنتجات مناسبة للمواطن البسيط.

ولعل أهم اقتراح سيحل فعلا عدة أزمات هو تمكين الدولة للشباب من اقتناء قطعة أرض مساحتها حوالي 100 متر مع قرض مصغر لبناء مسكن صغير و ترك مساحة للزراعة المنزلية لتحقيق الاكتفاء الذاتي للفرد ويكون القرض بدون فائدة وذلك خارج ولاية الجزائر العاصمة

وهذا لتخفيف الضغط و أزمة سير الطرقات على الجزائر العاصمة، و القضاء على أزمة السكن، ولتحقيق الاكتفاء الذاتي، وتزول الكثير من الضغوطات النفسية على الشباب وتحقق الدولة إيرادات دورية للخبزينة العمومية جراء استردادها لقيمة العقار والقرض الممنوح للشباب ، و تحقق التنمية المستدامة في كل القطاعات في الجزائر فهل ستطبق المواد 62\_63\_64 من الدستور<sup>26</sup> ، أم ستبقى حبرا على ورق.

#### خاتمة:

لقد توصلنا من خلال هذه الدراسة لنتائج و صعوبات و اقتراحات وحلول:

- الغذاء المستدام هو وفرة الغذاء و عدم نقصه وعدم ارتفاع أسعاره مقارنة بالقدرة الشرائية ، ويشترط في الغذاء المستدام أن يكون صحياً، سليماً ...
- الزراعة المستدامة هي الاستغلال الأمثل للموارد الزراعية، بهدف تحقيق زيادة الإنتاج الزراعي وزيادة الدخل القومي، بما يحقق ارتفاع المستوى المعيشي للأفراد بصفة متواصلة ومستمرة عبر الأجيال مع الحفاظ على التنوع و التوازن البيئي، مع توفير فرص العمل في المجال الزراعي ورفع الدخل الفردي.
- إن أهم العوائق و الصعوبات التي تواجه الغذاء و الزراعة المستدامين هي: تدني القدرة الإنتاجية للغذاء بسبب تذبذب الموارد المائية، كثرة حرائق الغابات، جائحة كورونا و أثرها على ارتفاع أسعار المواد الغذائية ، المضاربة واحتكار المواد الغذائية كعائق للتنمية المستدامة في مجال الغذاء.
- ومن بين الجهود الدولية المبدولة للتنمية في مجال الغذاء عديدة، منها العالمية كمنظمة الأغذية و الزراعة للأمم المتحدة ( FAO ) ، ومنها الإقليمية مثل المنظمة العربية للتنمية الزراعية (AOAD) ولكل منهما انجازاته .
- الجهود المبدولة في الجزائر، نجد سياسة دعم الإنتاج الفلاحي من خلال برامج كثيرة، بالإضافة للتمويل عن طريق القروض المختلفة، وإصدار قوانين عديدة منها القانون رقم 08-16 المتعلق بالتوجيه العقاري والذي أكد في المادة 2 منه على أنه يهدف لمساهمة الإنتاج الفلاحي في تحسين مستوى الأمن الغذائي.
- أما بخصوص الحلول المقترحة لعلاج صعوبات الأمن الغذائي فلا يد من التشجير و استغلال المياه الجوفية و الاستعانة بالأمطار الاصطناعية و تمكين الفلاحين من

اقتناء الأعلاف و دعمها، دعم البحث العلمي المحلي و الاختراع لاسيما في مجال أدوات إطفاء النيران، أدوات السقي بالتقطير ، الآلات الخاصة بالصناعة الغذائية، كما أشرنا للحرص على تطبيق و تفعيل المواد 62، 63 و 64 من الدستور المتعلقة بحماية المستهلك و سلامته و صحته، و حرص الدولة على توفير ماء الشرب، السكن ، بيئة سليمة في إطار التنمية المستدامة.

## قائمة المراجع:

- <sup>1</sup> د.رزيقة غراب، مقال بعنوان إشكالية الأمن الغذائي المستدام في الجزائر، واقع وآفاق مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، العدد 13، سنة 2015، ص 54.
- <sup>2</sup> د.بقيش عثمان و معمور يوسف ، مساعي تحقيق الأمن الغذائي المستدام بالجزائر ورهاناته في ظل تداعيات تحرير التجارة الدولية، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، العدد 13 جويلية 2018، ص 178.
- <sup>3</sup> د.زيان براج و د. سونة عبد القادر ، مقال بعنوان التنمية الزراعية المستدامة كإستراتيجية لتحقيق الأمن الغذائي في الوطن العربي، مجلة الدراسات القانونية المجلد 06 العدد 02 السنة 2020 ص 56.
- <sup>4</sup> د.زيان براج و د. سونة عبد القادر ، المرجع نفسه، ص 60.
- <sup>5</sup> تقرير منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، بالقاهرة 2019 تحت عنوان " تحويل الغذاء والزراعة لتحقيق أهداف التنمية المستدامة (ص4) منشور بالأنترنت وهو تقرير موجه لصانعي القرار و المسؤولين عن البرامج الوطنية لتحقيق التنمية المستدامة لعام 2030. اطلعت عليه بتاريخ 2022/01/25.
- <sup>6</sup> أ.بكدي فاطمة، التنمية الزراعية والريفية المستدامة ودورها في تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر، مجلة أبحاث اقتصادية وإدارية العدد 13 جوان 2013 ص 186.
- <sup>7</sup> أ، غلابي فوزية ، التنمية الزراعية المستدامة وإشكالية الأمن الغذائي بالجزائر، مجلة العلوم الإنسانية "بحوث اقتصادية"، العدد 31، جوان 2009، المجلد ب ص 8.9.
- <sup>8</sup> عبير يونس، شجرة الزيتون ثقافة الحياة والسلام، موقع البيان مقال منشور بتاريخ 2012/12/02 اطلعت عليه بتاريخ 2022/01/31.
- <sup>9</sup> وكالة الأنباء الجزائرية ( [WWW.APS.DZ](http://WWW.APS.DZ) )، موقع ( [WWW.ALarabiya.NET](http://WWW.ALarabiya.NET) ) وموقع WIKIPEDIA..... الخ اطلعت عليها بتاريخ 2022/01/31.
- <sup>10</sup> منظمة الأغذية و الزراعة مقال بعنوان "عن المنظمة"، منشور بموقع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة [www.Fao.org](http://www.Fao.org) ومقال آخر بعنوان نبذة عن تاريخ المنظمة بنفس الموقع. اطلعت عليه بتاريخ 2022/02/01.
- <sup>11</sup> مقال بعنوان مبادئ أساسية لاستدامة الأغذية والزراعة منشور بموقع [www.Fao.org](http://www.Fao.org).
- <sup>12</sup> مقال لمنظمة الأغذية والزراعة بعنوان تحويل الغذاء والزراعة لتحقيق أهداف التنمية المستدامة، المرجع السابق.
- <sup>13</sup> المرجع نفسه ص 11.
- <sup>14</sup> المرجع نفسه ص 14\_64.
- <sup>15</sup> تساعد الزراعة الايكولوجية في المحافظة على التنوع البيولوجي وتزيد بنسبة 30% من الإنتاج مقارنة بالزراعة التقليدية، راجع المرجع أعلاه ص 50 منه.
- <sup>16</sup> المرجع نفسه.

- <sup>17</sup> مقال بعنوان الأنشطة الرئيسية للمنظمة وإنجازاتها، جامعة الدول العربية المنظمة العربية للتنمية الزراعية، منشور بالموقع [www.AOAD.org](http://www.AOAD.org) اطلعت عليه بتاريخ 2022/02/01 .
- <sup>18</sup> بقنيش معمر، د.يوسف عثمان، مساعي تحقيق الأمن الغذائي المستدام بالجزائر ورهاناته في ظل تداعيات تحرير التجارة الدولية، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية العدد 13 جويلية 2018. ص 186.
- <sup>19</sup> انظر، أسفيان حنان، دور السياسات الزراعية في تأمين الاكتفاء الغذائي المستدام وتحقيق التنمية الزراعية المستدامة في الاقتصاد الجزائري، مجلة التمويل والاستثمار والتنمية المستدامة، المجلد 1، العدد 1، جوان 2016، ص 111 "بتصرف"
- <sup>20</sup> القانون رقم 16، 08 المؤرخ في 01 شعبان 1429 الموافق ل 2008/02/03 يتضمن التوجيه العقاري.
- <sup>21</sup> عرفت المادة 03 من قانون 08.16 الأمن الغذائي على أنه " حصول ووصول كل شخص بسهولة وبصفة منتظمة إلى غذاء سليم وكاف يسمح بالتمتع بحياة نشيطة"
- <sup>22</sup> انظر المواد 17، 16، 11 م 21.34.41.42.44 من القانون رقم 08.16 المتعلق بالتوجيه العقاري.
- <sup>23</sup> إسلام كعبش، سكاى نيوز العربية، مقال منشور على الانترنت بتاريخ 26 ماي 2021 اطلعت عليه بتاريخ 2022/02/07.
- <sup>24</sup> موقع وزارة الفلاحة والتنمية الريفية [www.madarp.gor.dz](http://www.madarp.gor.dz)
- <sup>25</sup> انظر: د.حميدة رابح، د.ساري نصر الدين، مقال بعنوان نحو إستراتيجية وطنية لتحقيق التنمية الزراعية والأمن الغذائي المستدام بالجزائر مجلة الأفاق للدراسات الاقتصادية، العدد 5، 2018، ص 75، 76.
- <sup>26</sup> المادة 62 من الدستور : تعمل السلطات العمومية على حماية المستهلكين بشكل يضمن لهم الأمن والسلامة والصحة وحقوقهم الاقتصادية.
- المادة 63 من الدستور : تسهر الدولة على تمكين المواد من \_الحصول على ماء الشرب..
- \_الرعاية الصحية...
- \_الحصول على سكن، لاسيما الفئات المحرومة.
- المادة 64 من الدستور : للمواطن الحق في بيئة سليمة في إطار التنمية المستدامة.

انتهى بفضل الله وحمده.

الزراعة السورية في ضوء الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005 ومدى مساهمتها في تحقيق الغذاء  
المستدام

Syrian agriculture in the light of the ninth five-year plan 2001-2005 and the extent of its  
contribution to achieving sustainable food

د. رمضان أحمد العمر

Dr. Ramadan Ahmed Al-Omar

الجمهورية العربية السورية

Ramadanalomar5@gmail.com

الملخص

هذه الورقة البحثية موجز لدور الزراعة السورية في ضوء الخطة الخمسية التاسعة، ومدى مساهمتها في تحقيق الغذاء المستدام، حيث يمكن اعتبار الزراعة في سورية من أهم قطاعات الاقتصاد الوطني، ولها أهمية كبيرة في تأمين موارد الدخل القومي، وكذلك يقع على عاتقها تلبية الاحتياجات الغذائية للمجتمع السوري، وأيضًا تأمين مستلزمات الصناعات التحويلية، ونجد أنه يعمل بها نسبة جيدة من القوة العاملة، وتساهم في دعم العديد من النشاطات كالنقل والمواصلات والتجارة والمال وغيرها... فاقتصاد سورية زراعي بالمقام الأول.

ونشير إلى إن سورية انتهجت التخطيط الشامل من أجل التطوير فقد أصدرت قانون الإصلاح الزراعي في عام 1958، ووضعت القوانين، وأعدت خطط خمسية للتنمية الاقتصادية والاجتماعية بدءًا من عام 1960 واستمرت تلك الخطط حتى الوقت الحالي، والجدير بالقول أن هذه الخطط تتناول أهدافًا مشتركة أبرزها تعديل البنية الاقتصادية نحو إنشاء اقتصاد زراعي صناعي متقدم يكون الأساس في تحقيق التنمية المستدامة، بالمقابل فقد كان للعوامل الطبيعية تأثيرًا على الإنتاج الزراعي، وفي كثير من الأحيان تكون تلك العوامل الأساس في تحديد نجاح أو فشل المحصول، مع العلم أن الإجراءات والقوانين التي اتخذتها السلطات السورية بين عامي 2000-2005، تمكنت من خلالها لجمّ تأثير تلك العوامل نوعًا ما، من عوامل مناخية وطبيعة الأراضي... إلا أن تأثيرها على بعض المحاصيل الزراعية أستمّر، وبالتالي فأشكالية الزراعة السورية مازالت قائمة. أن أهميتها وضرورية وجودها أمر حتمي نظرًا لدورها في تحقيق الغذاء المستدام، يتطلب معالجتها بالأساليب والطرق العلمية المناسبة.

تدل بعض النتائج الإحصائية إن الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005، حققت نتائج جيدة، من حيث تطوير الزراعة والإنتاج والمساهمة في تحقيق الغذاء السوري المستدام، فالحبوب من قمح وشعير... وغيرها تعتبر من المحاصيل الزراعية الغذائية الرئيسية للسكان، وهذا ما دعا أبناء سورية للاهتمام بها، كذلك تعد مادة رئيسية لتأمين أعلاف الحيوانات، إلى جانب ذلك نجد الأشجار المثمرة تساعد في تأمين جزء من الاحتياجات الغذائية، بالإضافة لتأمين العديد من فرص العمل لنسبة كبيرة من اليد العاملة السورية، وتأتي أهداف البحث بالسعي للوصول إلى دراسة الزراعة السورية ومعرفة ما قدمته في سبيل تعزيز الغذاء المستدام.

الكلمات المفتاحية: الزراعة السورية؛ الغذاء المستدام؛ الإنتاج؛ الخطة الخمسية التاسعة؛ اليد العاملة.

## Summary

This research paper is a summary of the role of Syrian agriculture in the light of the ninth five-year plan, and the extent of its contribution to achieving sustainable food, as agriculture in Syria can be considered one of the most important sectors of the national economy, It has great importance in securing national income resources, as well as fulfilling the food needs of the Syrian society, as well as securing the requirements of manufacturing industries, and we find that a good percentage of the labor force works in it, It contributes to supporting many activities such as transportation, trade, money and others... Syria's economy is primarily agricultural.

We point out that Syria adopted comprehensive planning for development, as it issued the Agrarian Reform Law in 1958, established laws, and prepared five-year plans for economic and social development starting in 1960, and those plans continued until the present time. It is worth saying that these plans deal with common goals, most notably changing the structure economic development towards the establishment of an advanced agricultural and industrial economy that will be the basis for achieving sustainable development, On the other hand, natural factors have had an impact on agricultural production, and in many cases these factors are the basis for determining the success or failure of the crop, knowing that the procedures and laws taken by the Syrian authorities between 2000-2005, managed to curb the impact of these factors somewhat. , from climatic factors and the nature of the land... However, their impact on some agricultural crops continued, and therefore the problem of Syrian agriculture still exists. Its

importance and the necessity of its existence is imperative due to its role in achieving sustainable food, which requires addressing it with appropriate scientific methods and methods.

Some statistical results indicate that the ninth five-year plan 2001-2005 achieved good results in terms of developing agriculture and production and contributing to achieving sustainable Syrian food. It is also a main material for securing animal feed, in addition to that we find fruit trees that help in securing part of the nutritional needs, In addition to securing many job opportunities for a large proportion of the Syrian labor force, the research aims to reach the study of Syrian agriculture and know what it provided in order to promote sustainable food.

**Keywords:** Syrian agriculture, sustainable food, production, the ninth five-year plan, Labor.

#### - المقدمة

#### -أهداف الورقة البحثية

يهدف هذا الجهد إلى دراسة وتحليل واقع الزراعة في القطر العربي السوري في ضوء الخطة الخمسية التاسعة، بمختلف أنواعها " القمح والشعير والحمضيات والزيتون... وغيرها من المحاصيل والأشجار" وكميات الإنتاج لكل منها، وكذلك تهدف هذه الدراسة إلى توضيح ما قدمته الزراعة السورية في تلبية حاجات السكان من غذاء، وما حققت سياسات الإصلاح الزراعي والتعليم الزراعي والمدارس الزراعية ومراكز البحوث العلمية الزراعية... من تطوير للإنتاج الزراعي وتوظيف اليد العاملة في القطاع الزراعي.

#### -الإشكالية

تعالج هذه الدراسة إشكالية مركزية تتجلى في الزراعة السورية في ضوء الخطة الخمسية التاسعة، وما مدى مساهمتها في تحقيق الغذاء المستدام، حيث من المفترض أن تكون الزراعة قد نجحت في تأمين حاجات السكان من الغذاء المستدام، كون القطر العربي السوري يمتلك كل مقومات النجاح من مناطق استقرار زراعي ومن أراضي زراعية ووفرة المياه والمناخ المناسب واليد العاملة الخبيرة... وغيرها من المقومات، التي تساعد على النهوض بالقطاع الزراعي بشكل كبير، وبالاستناد على الإشكالية المركزية يمكن وضع بعض التساؤلات وهي:

- ماهو تأثير الموارد الطبيعية على الزراعة السورية؟

- مامدى مساهمة المحاصيل الزراعية بمختلف أنواعها في تحقيق الغذاء المستدام في سورية؟

#### -الفرضيات

تعتبر الفرضية تفسيراً لمشكلة البحث، وأنها إجابة مؤقتة عن التساؤلات البحثية التي تطرحها تلك المشكلة، ولهذا يمكن وضع بعض الفرضيات وهي على الشكل التالي:

الفرضية الأولى: ثمت تأثيرات واضحة على عوامل الزراعة في سورية ومنها الأراضي والسكان والمناخ ... وهذه التأثيرات كان لها دور هام في الإنتاجية الزراعية وعدد العاملين الزراعيين.

الفرضية الثانية: سعت سورية لتطوير القطاع الزراعي، وانتهجت التخطيط ووضع الخطط الخمسية الزراعية، ومنها الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005 ولهذا كان على الزراعة أن تلعب دوراً بارزاً في تأمين الغذاء المستدام.

#### -المنهج

يمكن القول أن المنهجية العلمية هي ركيزة أساسية لكل بحث علمي كما هو معروف في كل دراسة منهج متبع ولهذا استخدمت في هذه الورقة البحثية منهج التاريخ الاقتصادي – الاجتماعي، والذين يمكن وصفه بمنهج حراكي تطوري يأخذ بمراحل تطور الظاهرة الاقتصادية الاجتماعية، وتأتي على ثلاثة مراحل هي:

- الظاهرة في طور النشوء والتكوين.

- ومن ثم تحوّل الظاهرة إلى قضية تاريخية.

- وبعدها ورصد النتائج التي تتركها تلك الظاهرة.

ويعمل باليتين متكاملتين، الأولى تفكيك الظاهرة إلى عناصرها المكوّنة من اقتصادية واجتماعية وسياسية... والثانية وإعادة دمج وتركيب للعناصر المدروسة.

#### -الإطاران الزماني والمكاني للدراسة

تبحث هذه الورقة البحثية الزراعة السورية في ضوء الخطة الخمسية التاسعة ومدى مساهمتها في تحقيق الغذاء المستدام، وتحديدًا منذ عام 2001 أي مع إعلان الخطة الخمسية التاسعة، وتنتهي الدراسة في عام 2005 مع انتهاء الخطة الخمسية التاسعة، وتتمحور دراسة البحث على كامل الأراضي الجغرافية ومناطق الاستقرار الزراعي في الجمهورية العربية السورية.

#### -المبحث الأول

## - تمهيد تاريخي

يعتبر قطاع الزراعة في الجمهورية العربية السورية من أهم قطاعات الاقتصاد الوطني، ويشكّل أهم مورد من موارد الدخل القومي، ويقع على عاتقه تلبية الاحتياجات الغذائية للسكان، وتأمين مستلزمات الصناعات التحويلية، ويعمل به نسبة كبيرة من اليد العاملة، كما يمثّل قطاعاً دافعاً لنشاطات القطاعات الأخرى كالنقل والمواصلات والتجارة والمال وغيرها<sup>(1)</sup>.

أن اقتصاد سورية زراعي بالمقام الأول، والأغلبية من السكان يعملون في الزراعة، ومشكلة الأرض بكافة أنواعها<sup>(2)</sup>، لم تعالج معالجة علمية حقيقية ولم توضع لها الاستراتيجيات والحلول السليمة، وربما كان الإصلاح الزراعي عام 1958 هو أول محاولة في هذا السبيل لإزالة الغبن الاجتماعي، وفي سبيل تنظيم الاقتصاد الزراعي<sup>(3)</sup>، وتعتبر الزراعة الداعم الرئيسي للاقتصاد السوري، وذلك لاعتمادها على استثمار الأراضي والمياه، وكذلك الموارد البشرية لتحقيق الإنتاجية، وتشغيل نسبة كبيرة من اليد العاملة، وتلعب دوراً أساسياً في جذب السياح خصوصاً في المواقع التي تكثُر فيها الأشجار، بالإضافة للمنطقة الساحلية<sup>(4)</sup>.

تصدّرت الزراعة اهتمامات الحكومة السورية حيث قررت اعتماد التخطيط للتنمية الزراعية حيث أصدرت الخطط الخمسية للتنمية في عام 1960، واستمرت حتى الآن، من أجل زيادة الإنتاج الزراعي وسد حاجات السكان محلياً<sup>(5)</sup>.

## -العوامل المؤثرة بالزراعة

### 1- الموقع

تحتل الجمهورية العربية السورية موقع استراتيجي هام إذ أنها تقع بين القارات الثلاثة آسيا، أوروبا،

---

(1) جامعة الدول العربية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، تقييم أثر برامج الإصلاح الاقتصادي والتكيف الهيكلي على القطاعات الزراعية في الوطن العربي، AOAD تأسست عام 1972، ص 55.

(2) عباس عبد الهادي، جريدة البعث، دمشق 1956/9/21، مقال بعنوان: أملاك الدولة في سورية وتطور أوضاعها؛ أيضاً تفاصيل أكثر ينظر، العمر رمضان أحمد، سياسات الإصلاح الزراعي في سورية وأثرها على تطور الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية 1950-1970، أطروحة دكتوراه، غير منشورة، الجامعة اللبنانية، لبنان، للعام الدراسي 2017-2018، ص، 104.

(3) العمر، رمضان أحمد، سياسات الإصلاح الزراعي في سورية وأثرها على تطور الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية 1950-1970، مرجع سابق، ص، 25.

(4) برنامج الأجندة الوطنية لمستقبل سوريا، دراسة تحليل فجوة السياسات الزراعية، هذه الدراسة من نتائج منصة الحوار التقني السوري لدى برنامج الأجندة الوطنية لمستقبل سوريا، الأمم المتحدة، بيروت، 2018، ص، 8.

(5) العمر أحمد رمضان، سياسات الإصلاح الزراعي في سورية وأثرها على تطور الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية 1950-1970، مرجع سابق، ص، 25.

أفريقيا<sup>(6)</sup>، على الشاطئ الشرقي للبحر الأبيض المتوسط بين خطي العرض (19-32°) و(20-37°) شمالاً، وبين خطي الطول (43،35°) و(25،42°) شرقاً، وتحدها من الشمال تركيا، ومن الشرق والجنوب الشرقي العراق، ومن الجنوب والجنوب الغربي الأردن وفلسطين، ومن الغرب لبنان والبحر الأبيض المتوسط<sup>(7)</sup>.

## 2- المناخ

يمكن القول أنه يسود في الجمهورية العربية السورية من وجهة عامة المناخ الخاص بمنطقة البحر الأبيض المتوسط، حيث أنه يوصف بشتاء ممطر يقابله صيف جاف، يتخللها فصلان انتقاليان قصيران. بمعنى آخر يتميز المناخ في المنطق الساحلية بشتاء دافئ وصيف جميل، في حين نجد في المناطق الداخلية الشتاء معتدل والصيف بارتفاع درجات الحرارة بالإضافة لوجود الفروقات الحرارية اليومية الكبيرة، أما في المناطق الجبلية يسيطر المناخ الجبلي البارد في الشتاء، وفي الصيف يكون معتدلاً، ونرى في بعض المناطق المناخ الرطب والمناخ نصف الجاف والمناخ الجاف والمناخ الجاف جداً أي المناخ الصحراوي الذي يسيطر على مساحة كبيرة من سورية، والخريطة التالية توضح البيئة المناخية في سورية<sup>(8)</sup>.

## 3- الموارد الأرضية

تبلغ مساحة سورية 185 كلم مربع، وتقدر المساحات القابلة للزراعة خلال أعوام 2001-2005 حوالي 33 بالمئة يزرع فيها أكثر من 80 نوع من المحاصيل بمختلف أنواعها بالإضافة لزراعة الأشجار والخضروات، وتبلغ مساحة الأراضي غير القابلة للزراعة بنحو 20 بالمئة، وتشمل الانبئة والمرافق، وتأتي مساحة أراضي الغابات والمناطق الحرجية بنحو 3 بالمئة، وتحتل أراضي المراعي والمروج نسبة 44 بالمئة، وهذا يؤثر بشكل أساسي على الإنتاج الزراعي، بمعنى آخر كل ما زادت المساحات المزروعة زاد الإنتاج<sup>(9)</sup>.

## الجدول الرقم (1)

### تطور الأراضي القابلة للزراعة والمستثمرة حسب القطاعات 2001-2005

المساحة: ألف هكتار

---

<sup>(6)</sup> الري في إقليم الشرق الأوسط بالأرقام، استقصاء النظام العالمي للمعلومات بشأن المياه والزراعة 2008، تقرير المياه 34، شعبة الأراضي والمياه بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، روما، 2011، ص، 397؛ كارول الصايغ، الواقع المائي السوري دراسة تحليلية وآفاق مستقبلية، إشراف حبيب محمود، مجلة جامعة البعث، المجلد 39، العدد 1، 2017، ص، 44

<sup>(7)</sup> خدام منذر، الأمن المائي السوري، دراسة إجتماعية 42، منشورات وزارة الثقافة، دون طبعة، دمشق، 2000، ص، 9.

<sup>(8)</sup> المرجع نفسه، ص، 11-12، أيضاً ينظر:

Ramon, Challah: L'évolution de la situation économique de la syrie de 1951 à nos jours. Imprimerie du Gouvernement, Damas, 1960, pp.9-12.

<sup>(9)</sup> برنامج الأجنحة الوطنية لمستقبل سوريا، دراسة تحليل فجوة السياسات الزراعية، مرجع سابق، ص، 8.

السنوات	أراضي قابلة للزراعة				أراضي مستثمرة			
	العام	التعاوني	الخاص	المجموع	العام	التعاوني	الخاص	المجموع
2001	83	2490	3415	5988	42	2470	2938	5450
2002	56	2501	3353	5910	24	2481	2916	5421
2003	55	2497	3311	5863	5.9	2477	2995.1	5478
2004	5.3	2556	3348.7	5910	5.1	2536	2984.9	5526
2005	14	2537	3382	5933	.13	2517	3042	5562

المصدر، من إعداد الباحث بالاعتماد على المجموعة الإحصائية لأعوام 2003 و2004 و2007 الجمهورية العربية السورية، وزارة التخطيط، مديرية الإحصاء، دمشق.

يتضح من الجدول أعلاه توزيع الأراضي القابلة للزراعة والمستثمرة حسب القطاعات بين عامي 2001-2005، ونلاحظ أن التطور للأراضي القابلة للزراعة كان متواضعاً جداً، حيث نجد مجموع الأراضي القابلة للزراعة للقطاعات العام والتعاوني والخاص، في عام 2001 قد بلغ 5988، في حين تراجع في العام 2005 إلى 5933، ويقابل ذلك ارتفاع في الأراضي المستثمرة حسب القطاعات حيث بلغ في عام 2001 العام والتعاوني والخاص، 5450، وفي العام 2005 ارتفع بشكل قليل حيث بلغ 5562 والجدول التالي يوضح تطور مساحة الأراضي المزروعة بشكل فعلي وأراضي السقي حسب القطاعات بين عامي 2001-2005<sup>(10)</sup>.

## الجدول الرقم (2)

تطور مساحة الأراضي المزروعة فعلاً وأراضي السقي حسب القطاعات 2001-2005

المساحة : ألف هكتار

الأعوام	أراضي مزروعة فعلاً				أراضي سقي			
	العام	التعاوني	الخاص	المجموع	العام	التعاوني	الخاص	المجموع
2001	42	2092	2415	4549	33	528	706	1267
2002	24	2148	2419	4591	14	538	781	1333
2003	5.9	2121	2533.1	4660	5.8	557	798.2	1361

<sup>(10)</sup> المجموعة الإحصائية لأعوام 2005 ، 2007 ، 2010، الجمهورية العربية السورية، وزارة التخطيط، مصدر سابق.

1439	865.9	569	4.1	4729	2579.9	2144	5.1	2004
1426	848	578	0.2	4873	2718	2152	3.1	2005

المصدر، من إعداد الباحث بالاعتماد على المجموعة الإحصائية لأعوام 2005 و2007 و2010، الجمهورية العربية السورية، مصدر سابق. يتبين من الجدول السابق تطور الأراضي المزروعة فعلاً وأراضي السقي، حيث نجد في عام 2001 مجموع أراضي المزروعة فعلاً حسب القطاعات بلغ 4549، وارتفعت بشكل مقبول نوعاً ما في عام 2005 حيث بلغت 4873، أما أراضي السقي كان أقل في عام 2001 حيث بلغت 1267، وفي عام 2005 ارتفعت النسبة إلى 1426.

### الجدول الرقم(3)

تطور مساحة الأراضي المزروعة فعلاً "الأراضي البعلية" حسب القطاعات 2005-2001

المساحة: ألف هكتار

الأعوام	العام	التعاوني	الخاص	المجموع
2001	10	1564	1708	3282
2002	10	1610	1638	3258
2003	0.1	1564	1729.9	3294
2004	1	1575	1714	3290
2005	2.9	1574	1870	3447

المصدر، من إعداد الباحث بالاعتماد على المجموعة الإحصائية لأعوام 2003-2005، الجمهورية العربية السورية، وزارة التخطيط، مديرية الإحصاء، دمشق.

نلاحظ في الجدول الرقم 3 تطور مساحة الأراضي التي زرعت بعللاً بين عامي 2001-2005، وتجدر الإشارة هنا إلى أن ارتفاع المساحة بشكل كبير حيث كانت في عام 2001 نسبة قليلة وقدرت ب 3282 لترتفع في عام 2005 إلى 3447.

### 4-الموارد المائية

#### -الامطار

يمكن القول أن الأمطار في فصل الشتاء تهطل بأشكال وبشدة مختلفة من حيث الكمية والتوزيع الجغرافي، وكذلك تتأثر بشكل كبير في الحركة الجوية العامة والتضاريس المحلية، وتأثير على الزراعة والحياة البشرية، لأن هناك نقص بالمياه السطحية وبالتالي يكون الاعتماد على المزارع البعلية، والأمطار تكون

غزيرة على الساحل السوري والمناطق الجبلية والمرتفعات وهضبة الجولان، ومتوسطة الغزارة في المناطق الشمالية وبعض المناطق الجنوبية في منطقة السويداء، وقليلة في مناطق البادية السورية<sup>(11)</sup>.

#### -المياه السطحية

تشمل الموارد المائية السطحية الأنهار وكذلك البيابيع والخزانات المائية الطبيعية منها والاصطناعية، وبلغ حجمها في العقد الأول من القرن الحادي والعشرين 2781 مليون متر مكعب<sup>(12)</sup>، حيث نجد أن أهم الأنهار هو نهر الفرات بالإضافة لوجود انهار تساهم في دعم الزراعة والاقتصاد الوطني ومنها الخابور والبليخ والساجور والعاصي وعفرين والكبير الشمالي والكبير الجنوبي والسن وبردى والاعواج واليرموك، وهناك بحيرات رئيسية أهمها الأسد مزيريب والبعث ومسعدة<sup>(13)</sup>.

#### -المياه الجوفية

تلعب المياه الجوفية دورًا هامًا في تأمين الري لمختلف المحاصيل الزراعية. وتتأثر بخصائص التكوين الهيدرولوجي حيث نلاحظ أن معظم الطبقات الأرضية قابلة لنفوذ الماء وتخزينه<sup>(14)</sup>، وتأتي هذه المياه من الأمطار أو الخزانات السطحية أو حتى من المياه التي تستخدم للري وتزيد عن سعة الحقول الزراعية<sup>(15)</sup>.

#### 5-الموارد البشرية

للموارد البشرية أهمية كبيرة في زيادة الإنتاجية الزراعية، وفي نفس الوقت أصبح التزايد السكاني يخلف ضغوطًا على الزراعة وحتى على الموارد الطبيعية بشكل عام<sup>(16)</sup>، ونشاط عدة قطاعات ومنها التجارة والصناعة... أدى انخفاض عدد العاملين في الزراعة في بداية الخطة الخمسية التاسعة كما تشير الإحصائيات

---

(11) الصايغ كارول، الواقع المائي السوري دراسة تحليلية و آفاق مستقبلية، مرجع سابق، ص، 46؛ تفاصيل حول النظام الهيدرولوجي ينظر إلى

Orgels, Bernard: **Contribution à l'étude des problèmes agricoles de la Syrie**, Correspondance d'Orient No 4, publications du centre pour problèmes du monde musulman contemporain, Bruxelles, 1962, pp 12 - 13

محفوظات في الجامعة الأميركية في بيروت (مكتبة يافث) J. 630. 95691. O68c

(12) الصايغ كارول، الواقع المائي السوري دراسة تحليلية و آفاق مستقبلية، مرجع سابق، ص، 44.

(13) خدام منذر، الأمن المائي السوري، مرجع سابق، ص، 20-27؛ تفاصيل أكثر ينظر، جمعة عيسى، مريم، الموازنة المائية في سورية و آفاقها المستقبلية من عام 1992-1993-2008-2009 لغاية 2024-2025، مجلة جامعة دمشق، المجلد 29، العدد 3+4، الصادر في عام 2013، ص، 559-560

(14) خدام منذر، الأمن المائي السوري، مرجع سابق، ص، 11-12.

(15) الصايغ كارول، الواقع المائي السوري دراسة تحليلية و آفاق مستقبلية، مرجع سابق، ص، 46.

(16) محمد إسماعيل معتم، دور الاستثمارات في تحقيق التنمية المستدامة سورية نموذجًا، أطروحة دكتوراه، جامعة دمشق، كلية الاقتصاد، 2015، ص، 56.

\*العدد بالوحدة.

حيث نجد في عام 2001 انخفض إلى % 27.5 وانخفض في العام التالي إلى 27.1% وفي عام 2003 أستمّر الانخفاض ليصبح 26.6% وفي عام 2004 وصل إلى 26.2%، وأستقر في عام 2005 عند 25.7%، ويعود سبب هذه الانخفاض إضافة لما ذكر سابقاً انتشار الأمية في مناطق الأرياف السورية، وعدم امتلاك الفلاحين المعرفة الكافية حول أصول الزراعات الحديثة، حيث ظل هؤلاء الفلاحين يعتمدون على الطرق والأساليب الزراعية القديمة والتقليدية، بالإضافة لضعف الإرشاد الزراعي ونلاحظ انعدامه في بعض المناطق الزراعية، وأيضاً عدم وجود عدد كافٍ من الفنيين وسوء تنظيمهم وتوزيعهم على الأراضي الزراعية، وهجرة بعض اليد العاملة إلى المدن وحتى خارج القطر، وهذا ما أثر بشكل كبير على الزراعة السورية<sup>(17)</sup>.

## 6- الموارد الرأسمالية

تأكيد بعض الدراسات وبعض المصادر الإحصائية أن هناك ميزانية قليلة كانت مخصصة للزراعة السورية، وهذا ما أدى إلى عدم تطورها بشكل كبير، وظلت الأساليب والطرق التقليدية سائدة في سورية، ما نتج عنها ضعف في الإنتاج الزراعي، ويفسر قلة الميزانية على سبيل المثال قلة عدد الجرارات والحصادات ومضخات المياه، حيث نلاحظ في عام 2005 بلغ عدد الجرارات الزراعية المستخدمة في الزراعة للقطاعين<sup>(18)</sup> التعاني والخاص " قد بلغ 106131 ومجموع الحصادات والدراسات بلغ 5651، في حين بلغ عدد مخضات رفع المياه 205481 طبقاً بالمقارنة مع مساحات الأراضي الزراعية التي تحتاج لأكثر من تلك الأعداد<sup>(18)</sup>.

نلاحظ مما تقدم أن عدد الجرارات والحصادات ومضخات المياه خلال العقد الأول من القرن الحادي والعشرين تزايد بشكل قليل، وهذا يؤكد قلة رأس المال المخصص للزراعة.

## المبحث الثاني

### - تطور الزراعة في ضوء الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005

يمكن القول أن مناطق الاستقرار الزراعي في سورية تتوزع على خمس مناطق، مع العلم أن سورية تقسم إلى وحدات إدارية هي المحافظة وأيضاً المدينة والبلدة والقرية والوحدة الريفية وكذلك تقسم المحافظات إلى مناطق والمناطق بدورها تقسم إلى نواح، وبالعودة إلى مناطق الاستقرار فهي كالتالي<sup>(19)</sup>:

<sup>(17)</sup> الخليل فادي، القطاع الزراعي في سورية ( الخصائص، الواقع والآفاق) دراسة تحليلية، مجلة جامعة تشرين للبحوث والدراسات العلمية، سلسلة العلوم الاقتصادية والقانونية، (31)، العدد (1) 2009، ص، 15.

<sup>(18)</sup> المجموعة الإحصائية لعام 2008، الجمهورية العربية السورية، وزارة التخطيط، مديرية الإحصاء.

<sup>(19)</sup> الري في إقليم الشرق الأوسط بالأرقام، استقصاء النظام العالمي للمعلومات بشأن المياه والزراعة 2008، تقرير المياه 34، شعبة الأراضي والمياه بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، مصدر سابق، ص، 400؛ خدام، منذر، الأمن المائي السوري، مرجع سابق، ص، 16-17.

- منطقة الاستقرار الأولى حيث تبلغ مساحتها نحو 2698 ألف هكتار وتضم مناطق الساحل السوري وجنوب غرب سورية وأقصى الشمال منها.

- المنطقة الثانية تبلغ مساحتها قرابة 2473 ألف هكتار، وتقع من الشرق من المنطقة الأولى وفي الغرب، وتشكل امتداداً لمدينة حمص إلى الحدود التركية شمالاً، ومن الحدود اللبنانية إلى العاصمة دمشق والحدود الجنوبية الغربية، وبالإضافة لمساحات كبيرة في منطقة الشمال الشرقي من سورية في أعالي الخابور على امتداد الحدود التركية.

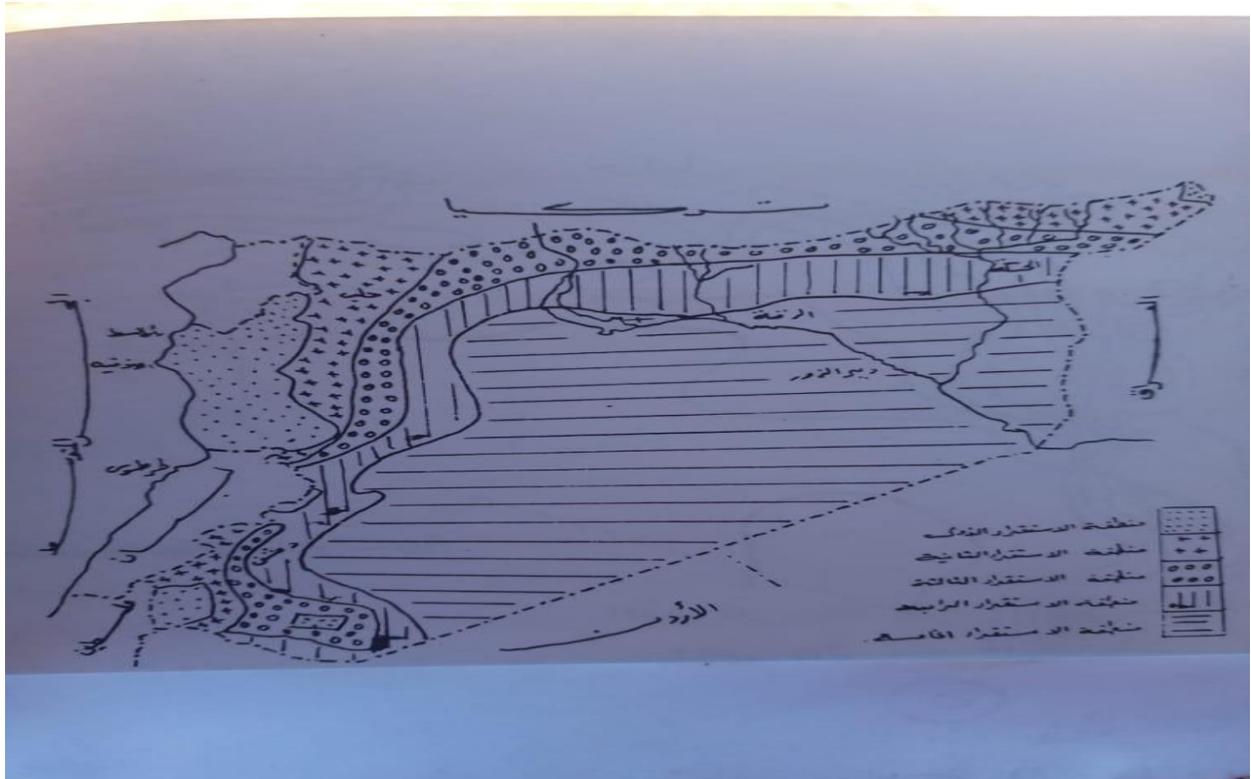
- المنطقة الثالثة حيث تقع في الشرق من المنطقة الثانية في الغرب وعلى امتداد الحدود الشمالية مع تركيا، وتقدر مساحتها قرابة 1306 ألف هكتار.

- المنطقة الرابعة تقع على امتداد المنطقة الثالثة إلى الشرق والجنوب منها، وتبلغ مساحتها ما يقارب 1823 ألف هكتار.

- المنطقة الخامسة حيث تضم ما تبقى من مساحة سورية وتقدر مساحتها 10218 ألف هكتار.

والخريطة التالي توضح توزيع مناطق الاستقرار الزراعي في القطر العربي السوري

الخريطة الرقم (1)



المراجع، خدام، منذر، الأمن المائي السوري، دراسة إجتماعية42، منشورات وزارة الثقافة، د. ط، دمشق، 2000، ص، 16.

أعلنت وزارة الزراعة السورية إن الأهداف العامة للزراعة تسعى إلى تحقيق الأمن الغذائي، وسد حاجات السكان محلياً، واستدامة الموارد الطبيعية من أراضي ومياه لري المحاصيل الزراعية وغبات ومراعي وذلك للحفاظ عليها من التراجع والتدهور، وأيضاً العمل على تسويق المحاصيل الزراعية، بالإضافة لتوسيع دور النظام المصرفي الزراعي والتأمين والضمان الزراعي، والاهم من ذلك العمل على الحد من البطالة والفقير وذلك من خلال تنمية مناطق الأرياف...<sup>(20)</sup>.

## 1- الزراعة في الخطة الخمسية التاسعة 2005-2001

تجدر الإشارة إلى إن وزارة الدولة السورية للشؤون والتخطيط أطلقت الخطة الخمسية التاسعة للتنمية الاقتصادية والاجتماعية 2005-2001، وذلك بعد توقف أستمر لمدة ثلاث خطط خمسية، بمعنى آخر توقفت سورية عن إصدار الخطة الخمسية خلال النصف الثاني من عقد الثمانينيات وعقد التسعينيات من القرن الماضي<sup>(21)</sup>، وضعت من أجل تنفيذ برامج الإصلاح الاقتصادي لمختلف جوانبه ومنها الزراعة بهدف زيادة الإنتاج المحلي، ونشير إلى إن الخطة الخمسية التاسعة ركزت على زيادة الاستثمار في القطاعين العام والخاص، وكذلك وضع سياسات جديدة تهدف إلى زيادة الإنتاج والإنتاجية وأيضاً التركيز على الاستثمار في مرحلة ما بعد الإنتاج الزراعي<sup>(22)</sup>.

أما من ناحية اليد العاملة حيث شددت الخطة الخمسية التاسعة على ضرورة "تبدال التركيبة التعليمية والتدريبية لقوة العمل" وذلك بما يتوافق مع المتطلبات وسوق العمل، وركزت على ضرورة العمل على تدريب الكوادر القيادية والعمال الزراعيين في مجال الإدارة وكيفية التعامل مع المحاصيل الزراعية بمختلف أنواعها، وإتباع أساليب وطرق حديثة ومتطورة تهدف إلى خلق فرص عمل في مجال الزراعة والتقليل من البطالة<sup>(23)</sup>. ركزت سياسات الإصلاح الزراعي خلال الخطة الخمسية التاسعة على أهمية مراجعة النظر في سياسات استخدام الأراضي الزراعية واستصلاح الأراضي، وكيفية استغلال المياه لري المزروعات وذلك من أجل زيادة المساحات المزروعة وبالتالي زيادة الإنتاج الزراعي، وبالمقابل يتم إيقاف التوسع في البناء العشوائي في الأراضي

---

<sup>(20)</sup> التقرير السنوي للهيئة العامة للبحوث الزراعية للعام 2015، الجمهورية العربية السورية، وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية، دمشق، 2016، ص، 11.

<sup>(21)</sup> الحمش منير، الاقتصاد السوري في أربعين عامًا دراسة تحليلية للتطورات الاقتصادية والاجتماعية في سورية 1971-2010، منتدى المعارف، الطبعة الأولى، بيروت، 2011، ص، 301-302.

<sup>(22)</sup> العبد الله الكفري مصطفى، الإصلاح الاقتصادي في تحقيق الخطة الخمسية التاسعة في الجمهورية العربية السورية، الحوار المتمدن، العدد 1096، الصادر في تاريخ الأول من شهر شباط 2005.

<sup>(23)</sup> مصدر سابق.

الزراعية وتحسين خصوبة التربة وإيقاف التصحر، وإدخال الأساليب الحديثة للزراعة ودعم الإنتاج الحيواني من خلال زيادة أعداد الأغنام والأبقار وباقي أنواع الحيوانات، مما يؤدي إلى تحقيق الاكتفاء الذاتي وتحقيق الأمن الغذائي بشكل محلي، وأشار مشروع الخطة الخمسية التاسعة على ضرورة إعادة النظر بقرارات التمويل المصرفي الزراعي، وذلك من أجل إصلاح النظام المصرفي الزراعي وتعزيز التسويق داخلياً وخارجياً<sup>(24)</sup>. في الخلاصة ظلت قيمة إجمالي الناتج الزراعي في سورية ترتفع خلال أعوام 2001-2005، حيث نجد إن قيمة الناتج في عامي 2003-2004 قد بلغ 0.54 وارتفع في عامي 2004-2005 إلى 5.99 وهذا بحسب التقرير السنوي للتنمية الزراعية في الوطن العربي<sup>(25)</sup>.

## -أهم المحاصيل الزراعية

### 1-القمح

يعد القمح من أهم المحاصيل الإستراتيجية والحقلية في سورية، يزرع القمح البعلي في الأراضي التي يكون معدل الهطول المطري مرتفع وخاصة في منطقة الاستقرار الزراعي الأولى والثانية، وري القمح يكون حسب الحاجة وذلك حسب حالة الجو وتوافر مياه الري وسياسات الحكومة السورية<sup>(26)</sup>، والجدول التالي يوضح المؤشرات الإحصائية الوصفية للقمح خلال الخطة الخمسية التاسعة.

### الجدول الرقم (4)

#### المؤشرات الإحصائية الوصفية للقمح في سورية خلال الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005

متوسط الحقبة الزمنية	متوسط المساحة المروية- البعلية	معدل النمو السنوي % المروية- البعلية	أهداف الخطة	مدى تحقيق الأهداف
2005-2001	22.-986-792.64	1.3-4.3	زيادة 0.8	حُقت

المرجع، من إعداد الباحث بالاعتماد على أرقام المجموعة الإحصائية لأعوام 2001-2002-2003-2004-2005.

نلاحظ من الجدول الرقم 4 أعلاه أن الخطة الخمسية التاسعة ارتفع فيها معدل النمو السنوي في

<sup>(24)</sup> مصدر سابق.

<sup>(25)</sup> المنظمة العربية للتنمية الزراعية، التقرير السنوي للتنمية الزراعية في الوطن العربي عام 2007، الخرطوم، ص، 7.

<sup>(26)</sup> سعد الدين أحمد، وعطية باسم، تحليل الإنتاج الزراعي لمحاصيل مختارة (قمح، قطن، شعير)، ورقة عمل رقم 44، المركز الوطني للسياسات الزراعية، وزارة الزراعة، دمشق، 2009، ص، 3.

المساحات المروية والبعلية، وذلك بنسبة تقدر ب 4.3 بالمئة و1.3 بالمئة، وكان ذلك بسبب تحسن الأحوال المناخية، بالإضافة لسياسات الدولة السورية في دعمها للأسعار.

بلغ إنتاج القمح في سورية لعام 2001 بحسب ما جاء في المجموعة الإحصائية لعام 2005 ما يقارب 4744623 طن ولعام 2002 بلغ 4775442 طن ولعام 2003 قدر ب 4912993 طن وفي العام 2004 وصل الإنتاج إلى 4537459 طن، نلاحظ إن تطور الإنتاج كان متفاوت ولا تقدم يذكر بحسب المجموعة الإحصائية التي تعد مصدرًا حكوميًا رسميًا، ومع ذلك سد محصول القمح الحاجات السكانية محليًا<sup>(27)</sup>. وعلى الرغم من ذلك فإن معدل غلتي القمح المروي والبعلي زاد بمعدل 3.3% للمروي و5% للبعلي، ومتوسط الغلة للأعوام 2005-2001 للقمح المزروع مرويًا بلغ 4116.80 وللقمح المزروع بعلاً بلغ 1402.60<sup>(28)</sup>.

## 2- الشعير

الشعير من المحاصيل التي يتحمل التقلبات المناخية ويزرع في أراضي مالحة ويتحمل الجفاف وهو من أقدم مزروعات الحبوب<sup>(29)</sup>، ويعد محصول الشعير من المحاصيل الإستراتيجية والعلفية الأساسية في سورية، لذلك تهتم الحكومة بهذا المحصول من الناحيتين الإنتاجية والتسويقية من خلال القيام بالعديد من الأنشطة أبرزها<sup>(30)</sup>:

- طبقت الدولة السورية ضريبة إضافية على واردات الشعير حتى العام 1999، لحماية الإنتاج المحلي، ثم خفضت هذه الضريبة إلى 1% لتشجيع الواردات وكذلك لتعويض النقص الكبير في إنتاج كميات الشعير محليًا وخصوصًا في أعوام الجفاف.

- عملت الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية في سورية على استنباط أنواع بذار الشعير التي تناسب الأحوال المناخية حسب المناطق الزراعية، لتسلمها إلى المؤسسة العامة، وبالتالي توزيعها على الفلاحين من

---

<sup>(27)</sup> هذه الأرقام أخذت من المجموعة الإحصائية لعام 2005، الجمهورية العربية السورية، وزارة التخطيط، مديرية الإحصاء؛ ينظر أيضًا، حركاتي فاتح، تحليل مشكلة الأمن الغذائي في الوطن العربي وتقييم الحلول المطروحة لمواجهتها، أطروحة دكتوراه غير منشورة، جامعة محمد خيضر- بسكرة، 2018، ص، 71.

<sup>(28)</sup> علي علاوي، دراسة تأثير الخطة الخمسية الزراعية على إنتاج المحاصيل الإستراتيجية في سورية القمح أنموذجًا، مجلة جامعة تشرين للبحوث والدراسات العلمية- سلك العلوم البيولوجية، المجلد 41، العدد 2، لعام 2019، ص، 61.

<sup>(29)</sup> العساف عبد اللطيف وآخرون، دراسة التنوع الوراثي والتلازم لبعض الصفات الهامة لطرزوراثية من الشعير، المجلة السورية للبحوث الزراعية، 6(4) كانون الأول 2019، ص، 144-145.

<sup>(30)</sup> الشريف محمود، الميزة النسبية لإنتاج الشعير في سورية، ورقة عمل رقم 39، وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، المركز الوطني للسياسات الزراعية، نيسان 2008، ص، 3.

أجل زيادة متوسط الغلة والتقليل من التذبذبات في الإنتاج.

- العمل على زراعة الشعير وفقاً للخطة الإنتاجية السنوية التأشيرية لوزارة الزراعة والإصلاح الزراعي.
- توزيع بذار الشعير على الفلاحين على شكل قروض.

يتم زراعة الشعير بشكل رئيسي كمحصول بعلي في سورية، بمتوسط إنتاج سنوي ويقدر بحوالي 894 ألف طن ناتجة عن متوسط مساحة 1356 ألف هكتار (حوالي 27% من المساحة القابلة للزراعة)، وغلة الشعير تقدر بحوالي 666 كغ/هكتار متمتعة بخط اتجاه مرتفع قليلاً، متأثراً بالغلة الكبيرة جداً في بداية الخطة الخمسية التاسعة، وقدر متوسط الغلة في عام 2005 بـ 578 كغ ويكون بذلك قد حقق نمواً سنوياً قدر بـ 29.1%، وزادت غلة الشعير المروي لتصل في مع نهاية الخطة الخمسية التاسعة 2005 إلى 2494 كغ/هكتار بمعدل سنوي 8.4%، أما الشعير البعلي بلغت الغلة في نفس العام 548 كغ/هكتار بمعدل سنوي بلغ 29.1%، وزادت غلة الشعير الرعوي لتبلغ في عام 2005 ما يقارب 14449 كغ/هكتار أي بمعدل سنوي بلغ 13%<sup>(31)</sup>.

وتدل بعض الدراسات أن إنتاج الشعير في سورية وصل إلى ذروته في بداية الخطة الخمسية التاسعة حيث بلغ 1.87 (مليون طن، بينما وصل إنتاج الشعير إلى أقل قيمة له في عام 2000 وصل إلى 0.21 مليون طن لا غير، وترتكز مناطق زراعة الشعير في مناطق الاستقرار الزراعي الثانية والثالثة والرابعة، أما الإنتاج يأتي أغلبه في منطقة الاستقرار الثانية (50% من إنتاج الشعير البعل)<sup>(32)</sup>، "والثالثة 29% مأخوذاً بالاعتبار الغلة المنخفضة في منطقة الاستقرار الرابعة"، وتلعب الظروف المناخية دوراً هاماً في التأثير على إنتاج الشعير بشكل كبير، وهذا يكون له الأثر السلبي على الإنتاج خصوصاً في أعوام 2004 و2005، وتركز التأثير على منطقة الاستقرار الرابعة<sup>(33)</sup>.

وتوزعت مساحة زراعة الشعير الحبي أي المروي والبعلي في معظم محافظات سورية، حيث احتلت الرقة نسبة 27% والحسكة 24% وحلب 24% وباقي المحافظات 25%.

### 3-الحمضيات

<sup>(31)</sup> جراد سمير، وقرقوط معضاد، المنظور السلمي الزراعي رقم 4 الشعير، المركز الوطني للسياسات الزراعية، وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، كانون الثاني 2007، ص، 14؛ ينظر، الشريف محمود، الميزة النسبية لإنتاج الشعير في سورية، ورقة عمل رقم 39، مرجع سابق، ص، 4-9.

<sup>(32)</sup> الشريف محمود، الميزة النسبية لإنتاج الشعير في سورية، ورقة عمل رقم 39، مرجع سابق، ص، 4-9.

<sup>(33)</sup> مرجع سابق، ص، 3.

يمكن القول إن للحمضيات في سورية أهمية اقتصادية كبيرة لعدة أسباب أبرزها ما يلي<sup>(34)</sup>:

- تأمين الاستهلاك المحلي للسكان.

- تساهم في زيادة الدخل الوطني.

وتعد زراعة الحمضيات من الزراعات الهامة والناجحة كونه يتوافر لها البيئة المناسبة من مناخ وتربة ومكافحة وخبراء، وتنتشر زراعتها في بشكل خاص في المناطق الساحلية " اللاذقية وطرطوس"، وبعض المناطق الأخرى من سورية، وتنتشر على مساحة تقدر ب 36 آلاف هكتار، زرع فيها قرابة 12 مليون شجرة، منها 10.5 مليون شجرة مثمرة، ويشكل انتاج سورية من الحمضيات 1 % من الإنتاج العالمي، وتصنف سورية بالمرتبة السابعة على مستوى بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط، وتأتي في المرتبة الثالثة عربيًا ومن ميزات الحمضيات في سورية ما يلي<sup>(35)</sup>:

- خلوها من الأثر المتبقي للمبيدات، وذلك لاعتماد سورية أسلوب المكافحة الحيوي...

- النضج المبكر للعديد من الأصناف.

- وجود بعض الأصناف والسلالات حيث نلاحظ توزيعًا لإنتاجها على أشهر السنة.

- تتميز الحمضيات السورية باللون الجميل والطعم الطيب ويعود ذلك للمناخ المناسب.

توزع الإنتاج خلال أعوام الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005 على الشكل التالي ففي عام 2001 بلغ 833.4 ألف طن، وفي عام 2002 تراجع إلى 746.1 ألف طن، وأستمر التراجع ففي العام 2003 بلغ 652.5 ألف طن، ليرتفع في عام 2004 إلى 844.1 ألف طن، ومع نهاية الخطة الخمسية التاسعة بلغ 797.7 ألف طن<sup>(36)</sup>.

#### 4-الزيتون

---

<sup>(34)</sup> العلي إبراهيم وناصر فراس، تطور زراعة الحمضيات "لموالح" في سورية ومنعكساتها على التنمية، دراسة إحصائية خلال الفترة 1992-2007،

p 1345..J. Plant Prod. Mansoura Univ. Vol. 1 (10), October, 2010

<sup>(35)</sup> العلي إبراهيم وناصر فراس، تطور زراعة الحمضيات "لموالح" في سورية ومنعكساتها على التنمية، مرجع سابق، ص، 1346-1347.

<sup>(36)</sup> إسماعيل ريم، دراسة اقتصادية تحليلية لواقع الاستثمار في زراعة الحمضيات في سورية خلال الفترة 2007 – 2011، مجلة جامعة تشرين للبحوث العلمية – سلسلة العلوم البيولوجية، المجلد رقم 36، العدد 2 الصادر في عام 2014، ص، 149؛ أيضًا ينظر العلي إبراهيم وناصر فراس، تطور زراعة الحمضيات "لموالح" في سورية ومنعكساتها على التنمية، مرجع سابق، ص، 1349.

لزراعة الزيتون أهمية كبيرة كونها تدخل في زيادة الدخل الوطني ويصدر جزءاً منه خارج القطر ففي عام 2005 تم تصدير 35 ألف طن، وكذلك سد حاجات السكان<sup>(37)</sup>، ولهذا فان زراعة الزيتون في سورية لها صلة أساسية بالمجتمع السورية، ويشكل حيزاً مهماً في الثقافة والتراث<sup>(38)</sup>، وتأتي سورية بالمرتبة السادسة بين بلدان العالم من حيث الإنتاج، وتنتشر زراعة الزيتون في سورية على الشكل التالي<sup>(39)</sup>:

أولاً: المنطقة الشمالية: وتشمل كل من محافظتي حلب وإدلب، وتسيطر على ٥٦ % من إجمالي المساحة المزروعة بالزيتون في سورية .

ثانياً: المنطقة الساحلية أي محافظتي اللاذقية وطرطوس و وتشكل ٢٠ % من إجمالي المساحة المزروعة بشجر الزيتون.

ثالثاً: المنطقة الجنوبية وتضم درعا ومحافظة السويداء، بالإضافة للقنيطرة و تضم ١١ % من إجمالي المساحة المشجرة بالزيتون.

رابعاً: المنطقة الوسطى وتشمل محافظتي حمص وحماه وتشمل ١١ % من المساحة المزروعة بالزيتون.

خامساً: المنطقة الشرقية وتضم مدينة دير الزور و الرقة و الحسكة 2% من إجمالي المساحة المزروعة بالزيتون في سورية، وذلك بسبب طبيعة الاراضي والمناخ...

أما أصناف الزيتون فهي عديدة أبرزها الخضري والدعيبلي وزيتي وقيسي والصفراوي والصوراني قرماني وسوري ودان وحمبلاسي...

وبلغ إجمالي عدد أشجار الزيتون لعام 2003 قرابة 73948 ألف شجرة، وفي عام 2004 زاد عددها ليصل إلى 75989.9 ألف شجرة، وأرتفع في عام 2005 إلى 78968 ألف شجرة، أما انتاج عام 2003 بلغ 552 ألف طن، وفي عام 2004 أرتفع بشكل كبير ليبلغ 1027 ألف طن، ومع نهاية الخطة الخمسية التاسعة أنخفض إلى 612 ألف طن<sup>(40)</sup>.

<sup>(37)</sup> مجموعة من المؤلفين، مشروع الدعم الفني لتحسين جودة زيت الزيتون في سورية، مواصفات أصناف الزيتون في سورية الرئيسية، مركز الدراسات الزراعية المتوسطة الحديثة، "سيام"، والهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية السورية، حزيران 2007، ص، 6-7.

<sup>(38)</sup> ديوب معمر وآخرون، اقتصاديات انتاج الزيتون البعل في محافظة حمص، المجلة السورية للبحوث الزراعية 4(3)، أيلول 2017، ص، 39.

<sup>(39)</sup> حلوم أصف، زراعة الزيتون في اللاذقية، "دراسة جغرافية"، مجلة جامعة دمشق، المجلد 20، العدد 2+1، لعام 2004، ص، 246-247.

<sup>(40)</sup> المجموعة الإحصائية لعام 2007، الجمهورية العربية السورية، وزارة التخطيط، مديرية الإحصاء.

مما تجدر ملاحظته أن الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005 قد ساهمت في تأمين الغذاء المستدام وفي تدريب وتقوية اليد العاملة في مجال الزراعة والإصلاح الزراعي، وذلك بما يتوافق مع اتجاهات ومتطلبات التنمية البشرية المستدامة، من أجل الحد من الفقر والبطالة، وبالتالي تشغيل وتوظيف العديد من القوة البشرية، وساهمت في تخفيض قيمة الواردات من السلع الغذائية.

يمكن القول إن سياسات الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005 ساهمت في زيادة الإنتاجية الزراعية من قمح وشعير وحمضيات وزيتون وغيرها من المحاصيل الإستراتيجية... حيث اتبعت الحكومة السورية سياسة التخطيط والتنظيم للموارد الطبيعية الأرضية والمائية... بشكل مستمر، بالإضافة لتوفير فرص عمل لأبناء الأرياف في الأراضي الريفية، وكذلك دعمت الزراعة من خلال توفير مستلزمات الإنتاج لمعظم المحاصيل مثل القمح والشعير والشوندر السكري... وغيرها من الزراعات الحقلية والصفية... بأسعار مدروسة ومقبولة، وقدمت الخدمات التي تساعد على دعم الإنتاج النباتي والحيواني وتم انشاء مراكز ومنها مركز البحوث العلمية الزراعية صدر بالقانون رقم 42 لعام 2001 وهي مرتبطة بوزير الزراعة والإصلاح الزراعي بشكل مباشر<sup>(41)</sup>، بالإضافة لتقديم الإرشاد والعمل على تدريب الفلاحين وتعليمهم على كيفية زراعة المحاصيل والأشجار<sup>(42)</sup>.

وعلى الرغم من ذلك فإن سياسات الإصلاح الزراعي والتعليم الزراعي في سورية تحتاج إلى الكثير من التطوير والتأهيل، حيث يتم تخرج كوادر زراعية مدربة حسب الاحتياجات السوق، والجدير بالقول أن العمالة الزراعية والكوادر الزراعية المؤهلة توجد بشكل كثيف في سورية، ولكنها تحتاج إلى تأهيل الإمكانيات اللازمة والأساسية للبحث الزراعي وأماكن التدريب من أجل تحقيق التنمية الزراعية ولجم الفجوة الحاصل في البلاد وبالتالي سد الحاجات وتشغيل القوة العاملة في مجال الزراعة<sup>(43)</sup>.

## - الخاتمة

كما لاحظنا في متن البحث فإن للعوامل الطبيعية أثر بالغ الأهمية في التأثير على الزراعة والإنتاج الزراعي، حيث تلعب دورًا كبيرًا في نجاح المحاصيل أو في فشلها، وكذلك تتحكم في زيادة ونقص العمالة في مجال الزراعة والتنمية البشرية المستدامة، وتعد الحبوب وفي مقدمتها القمح والشعير... من المحاصيل

<sup>(41)</sup> التقرير السنوي للهيئة العامة للبحوث الزراعية للعام 2015، الجمهورية العربية السورية، مصدر سابق، ص، 7.

<sup>(42)</sup> برنامج الأجندة الوطنية لمستقبل سوريا، دراسة تحليل فجوة السياسات الزراعية، مرجع سابق، ص، 8.

<sup>(43)</sup> جامعة الدول العربية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، إستراتيجية التنمية الزراعية العربية المستدامة للعقدين القادمين 2005-2025، أب 2007، ص، 13.

الإستراتيجية التي تساهم في التنمية البشرية المستدامة وتأمين الغذاء للسكان محلياً، بالإضافة إلى زراعات أخرى مثل الزيتون والحمضيات وغيرها... التي حققت نوعاً من الاكتفاء الذاتي في الجمهورية العربية السورية، وكان ذلك بفعل التخطيط وسياسات الإصلاح الزراعية والتعليم الزراعي وأهداف ومشروعات الخطة الخمسية التاسعة 2001-2005، التي سعت لتأمين الغذاء المستدام، إلا أن تأهيل الإمكانيات والأدوات اللازمة للبحث الزراعي لم تكن بالمستوى المطلوب، بفعل تلك السياسات والاستراتيجيات بالإضافة لتأثير المتغيرات الاقتصادية العالمية التي خلقت أزمة حقيقية، وبالتالي كانت بحاجة لتطوير وتأهيل من جديد للمساهمة بشكل أفضل واكبر حيث تشغل أكبر عدد من العمالة المختصة بالزراعة والتعليم الزراعي.

## -التوصيات

يمكن وضع بعض التوصيات وهي كالتالي:

- يمكن العمل على زيادة الأراضي الزراعية، من خلال استثمار الأراضي القابلة للزراعة، وإجراء عمليات الاستصلاح للأراضي، وإنشاء شبكات الري والمياه الكافية، وكذلك وشق القنوات وحفر الآبار، وبناء السدود، لاسيما بوجود إمكانيات لاستصلاح الأراضي في سورية كونها تمتلك كل المقومات والإمكانيات الحقيقية، لضمان تأمين الزراعة المستدامة وبالتالي غذاء مستدام.
- اعتماد الآلات الحديثة المتطورة، ورشّ المزروعات والمحاصيل بالمبيدات الحشرية، وتحسين أصناف البذار.
- استثمار اليد العاملة في مكانها المناسب، واستيعاب اليد العاملة المتزايدة.
- الحد من الهجرة بكافة أنواعها، وخاصة الحد من تدفق أبناء الريف باتجاه المدن ولاسيما اليد العاملة الخبيرة.
- العمل على توظيف رأس المال المناسب الذي يساهم في تحقيق الزيادة في الإنتاجية الزراعية
- تأهيل كل الأدوات اللازمة للبحث الزراعي ومراكز التدريب وإنشاء المدارس الزراعية...من أجل تحقيق التنمية الزراعية وبالتالي المساهمة في التنمية البشرية المستدامة.
- توظيف رأس المال المناسب، مع ضمان الحفاظ على الموارد الطبيعية.

## - المصادر والمراجع

- المجموعة الإحصائية لأعوام 2001 حتى عام 2005، الجمهورية العربية السورية، وزارة التخطيط، مديرية الإحصاء، دمشق.

- الري في إقليم الشرق الأوسط بالأرقام، استقصاء النظام العالمي للمعلومات بشأن المياه والزراعة 2008، تقرير المياه 34، شعبة الأراضي والمياه بمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، روما، 2011.
- التقرير السنوي للهيئة العامة للبحوث الزراعية للعام 2015، الجمهورية العربية السورية، وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية، دمشق، 2016.
- إبراهيم العلي و فراس ناصر، تطور زراعة الحمضي ت "الموالح" في سورية ومنعكساتها على التنمية، دراسة إحصائية خلال الفترة 1992-2007.
- J. Plant Prod. Mansoura Univ. Vol. 1 (10), October, 2010
- أحمد سعد الدين، باسمه عطية، تحليل الإنتاج الزراعي لمحاصيل مختارة (قمح، قطن، شعير)، ورقة عمل رقم 44، المركز الوطني للسياسات الزراعية، وزارة الزراعة، دمشق، 2009.
- آصف حلوم، زراعة الزيتون في محافظة اللاذقية، "دراسة جغرافية"، مجلة جامعة دمشق، المجلد 20، العدد 2+1، لعام 2004.
- برنامج الأجندة الوطنية لمستقبل سوريا، دراسة تحليل فجوة السياسات الزراعية، هذه الدراسة من نتائج منصة الحوار التقني السوري لدى برنامج الأجندة الوطنية لمستقبل سوريا، الأمم المتحدة، بيروت، 2018.
- جامعة الدول العربية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، إستراتيجية التنمية الزراعية العربية المستدامة للعقدين القادمين 2005-2025، أب 2007.
- رمضان أحمد العمر، سياسات الإصلاح الزراعي في سورية وأثرها على تطوّر الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية 1950-1970، أطروحة دكتوراه، غير منشورة، الجامعة اللبنانية، لبنان، للعام الدراسي 2017-2018.
- ريم إسماعيل، دراسة اقتصادية تحليلية لواقع الاستثمار في زراعة الحمضيات في سورية خلال الفترة 2007 – 2011، مجلة جامعة تشرين للبحوث العلمية – سلسلة العلوم البيولوجية، المجلد رقم 36، العدد 2 الصادر في عام 2014.
- سمير جراد ومعضاد قرقوط، المنظور السلعي الزراعي رقم 4 الشعير، المركز الوطني للسياسات الزراعية، وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، كانون الثاني 2007.
- عبد الهادي عباس، جريدة البعث، دمشق 1956/9/21، مقال بعنوان: أملاك الدولة في سورية وتطور أوضاعها

- علاوي علي، دراسة تأثير الخطة الخمسية الزراعية على إنتاج المحاصيل الإستراتيجية في سورية القمح أنموذجًا، مجلة جامعة تشرين للبحوث والدراسات العلمية\_ سلك العلوم البيولوجية، المجلد 41، العدد 2، لعام 2019.
- عبد اللطيف العساف وآخرون، دراسة التنوع الوراثي والتلازم لبعض الصفات الهامة لطرز وراثية من الشعير، المجلة السورية للبحوث الزراعية، 6(4) كانون الأول 2019.
- فادي الخليل، القطاع الزراعي في سورية ( الخصائص، الواقع والآفاق) دراسة تحليلية، مجلة جامعة تشرين للبحوث والدراسات العلمية، سلسلة العلوم الاقتصادية والقانونية، (31)، العدد (1) 2009.
- فاتح حركاتي، تحليل مشكلة الأمن الغذائي في الوطن العربي وتقييم الحلول المطروحة لمواجهةها، أطروحة دكتوراه غير منشورة، جامعة محمد خيضر- بسكرة، 2018.
- كارول الصايغ، الواقع المائي السوري دراسة تحليلية و آفاق مستقبلية، إشراف حبيب محمود، مجلة جامعة البعث، المجلد 39، العدد 1، 2017.
- منذر خدام، الأمن المائي السوري، دراسة إجتماعية 42، منشورات وزارة الثقافة، دون طبعة، دمشق، 2000.
- مريم جمعة عيسى، الموازنة المائية في سورية و آفاقها المستقبلية من عام 1992-1993-2008-2009 لغاية 2024-2025، مجلة جامعة دمشق، المجلد 29، العدد 3+4، الصادر في عام 2013.
- منير الحمش، الاقتصاد السوري في أربعين عامًا دراسة تحليلية للتطورات الاقتصادية والاجتماعية في سورية 1971-2010، منتدى المعارف، الطبعة الأولى، بيروت، 2011.
- مصطفى العبد الله الكفري، الإصلاح الاقتصادي في تحقيق الخطة الخمسية التاسعة في الجمهورية العربية السورية، الحوار المتمدن، العدد 1096، الصادر في تاريخ الأول من شهر شباط 2005.
- محمود الشريف، الميزة النسبية لإنتاج الشعير في سورية، ورقة عمل رقم 39، وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي، المركز الوطني للسياسات الزراعية، نيسان 2008.
- مجموعة من المؤلفين، مشروع الدعم الفني لتحسين جودة زيت الزيتون في سورية، مواصفات أصناف الزيتون في سورية الرئيسية، مركز الدراسات الزراعية المتوسطة الحديثة، "سيام"، والهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية السورية، حزيران 2007.

- معمر ديوب وآخرون، اقتصاديات انتاج الزيتون البعل في محافظة حمص، المجلة السورية للبحوث الزراعية4(3)، أيلول 2017.

- Ramon, Challah: **L'évolution de la situation économique de la syrie de 1951 à nos jours.**

Imprimerie du Gouvernement, Damas, 1960.

- Orgels, Bernard: **Contribution à l'étude des problèmes agricoles de la Syrie,**

Correspondance d'Orient No 4, publications du centre pour problèmes du monde musulman contemporain, Bruxelles, 1962.

الحفاظ على الموارد الوراثية وتطبيقات التكنولوجيا الحيوية من أجل غذاء مستدام ،

## Conservation of genetic resources and biotechnology applications for sustainable food

دحلم الهواري أستاذ محاضر أ

كلية علوم الطبيعة والحياة جامعة مستغانم

- الجزائر

Lahouari.dahloum@univ-mosta.dz

بن قشاط خديجة أستاذة محاضرة أ

كلية الحقوق والعلوم السياسية جامعة

مستغانم - الجزائر

khadidja.benguettat@univ-mosta.dz

### ملخص :

تلعب الموارد الوراثية الزراعية دورا أساسيا في استدامة الغذاء، إذ تعد المادة الخام التي يعتمد عليها الإنسان من أجل ضمان قوت يومه، كما تقوم مختلف الصناعات الغذائية على توفر الموارد الوراثية، مما يستدعي الحفاظ عليها، إذ يؤدي الاستغلال غير العقلاني والمضرب لهذه الموارد إلى انعدام الأمن الغذائي، مما يشكل مساسا بحق الإنسان في الغذاء. أدى التطور التكنولوجي الحيوي إلى إدخال الكثير من التطبيقات على الصناعة الغذائية، ما قد يجعل من التكنولوجيا الحيوية الغذائية سبيلا نحو الغذاء المستدام، متى تم حث الشعوب المحلية على أهمية التكنولوجيا الحيوية دون أن يكون التطور التكنولوجي الحيوي، ونقل التكنولوجيا حجة لانتهاك ثروات الدول. الكلمات المفتاحية : الغذاء المستدام؛ الموارد الوراثية؛ الصناعة الغذائية؛ التكنولوجيا الغذائية.

### Abstract:

Agricultural genetic resources play a key role in the sustainability of food, as they are the raw material on which humans depend in order to ensure their livelihood. The various food industries are also based on the availability of genetic resources, which calls for their preservation, as the irrational and harmful exploitation of these resources leads to food insecurity, which constitutes a violation of the human right to food. The development of biotechnology has led to the introduction of many applications to the food industry, which may make food biotechnology a way towards sustainable food, when was the local population urged on the importance of biotechnology, without biotechnological development and technology transfer being an excuse for violating the wealth of countries.

**Key words:** sustainable food, genetic resources, food industry, food technology.

## مقدمة:

تُؤدّي الموارد الوراثية دورا مهما في تحقيق التوازن البيئي والتنمية المستدامة باعتبارها إحدى المستويات الثلاث للتنوع البيولوجي، إذ تعدّ جزءا من الموارد البيولوجية التي لا يمكن للإنسان الاستغناء عنها لما لها من أهمية في حياته اليومية، فالموارد الوراثية من نباتات وحيوانات وكائنات دقيقة تشكل المصدر الأساسي للغذاء، مما يضمن للشعوب الحق في الغذاء والأمن الغذائي، كما تكمن أهمية هذه الموارد كذلك في كونها قابلة للاستخدام التجاري، ما يجعلها ذات قيمة اقتصادية عالية.

إنّ الرّبط بين الموارد الوراثية ومفهوم التنمية المستدامة مفاده صيانة التنوع البيولوجي للأجيال المقبلة، إذ تركز الأنشطة الزراعيّة على تدخّلات الإنسان منذ زمن، وبالتالي فإنّ التّفطن إلى أهمية الحفاظ على الموارد الجينيّة من أجل ضمان الحق في الغذاء، يؤدّي حتما إلى إدراك الحاجة إلى حمايتها من أجل الأجيال القادمة، مما يدلّ على وجود التزامات أخلاقيّة اتجاء الأجيال القادمة، تجسيدا لمفهوم الغذاء المستدام.

أدت تطبيقات التكنولوجيا الحيوية إلى ظهور صناعة ديناميكية ومزدهرة، تعرف بصناعة التقنية الحيوية<sup>1</sup> التي أظهرت الإمكانيات التجارية الهائلة الناتجة عن هذه التكنولوجيا في عدة مجالات، ومن أهمها مجال الصناعة الغذائية، حيث يرى الكثيرون أن ظهور التكنولوجيا الحيوية الغذائية سينتج أثارا إيجابية على النمو الاقتصادي، الزراعة والأمن الغذائي، مما يساهم في تحقيق استدامة الغذاء.

وعليه تطرح الإشكالية التالية: ما ماذا أهمية الحفاظ على الموارد الوراثية الزراعية من أجل

تحقيق استدامة الغذاء؟ وإلى أي مدى يمكن أن تساهم تطبيقات التكنولوجيا الحيوية في ذلك؟

وللإجابة على هذه الإشكالية تقتضي الدراسة الاعتماد على المنهج الوصفي التحليلي من خلال التعرض إلى استخدامات المواد الوراثية في سبيل ضمان حق الإنسان في الغذاء، وكذا البحث في الجهود المبذولة من أجل غذاء مستدام، من خلال تطبيقات التكنولوجيا الحيوية.

تكمن أهمية هذه الدراسة في ارتباطها بموضوع أساسي يتمثل في الحفاظ على الموارد الوراثية ضمانا لتوفير الغذاء وفق مفاهيم التنمية المستدامة، فقد أخذت مسألة التنوع البيولوجي حيزا من الاهتمام الدولي بسبب بعدها العالمي، من خلال سنّ مجموعة من القواعد التي تنظم استخدام الموارد البيولوجية. تجب الإشارة إلى قلة الدراسات القانونية العربية لموضوع الحفاظ على الموارد الوراثية حماية لحق الإنسان في الغذاء، رغم خطورة الانتهاكات التي تتعرض لها هذه الموارد. قد يكون للتكنولوجيا الحيوية دورا فعالا في ضمان توافر الغذاء من خلال تطبيقاتها التي تحقق الاستدامة.

بناء على ما سبق، فإن طبيعة الدراسة تقتضي تقسيمها إلى مبحثين على النحو الآتي:

المبحث الأول: أهمية الحفاظ على الموارد الوراثية الزراعية من أجل غذاء مستدام

المبحث الثاني: تطبيقات التكنولوجيا الحيوية لضمان استدامة الغذاء

المبحث الأول: أهمية الحفاظ على الموارد الوراثية الزراعية من أجل غذاء مستدام

لا يمكن للإنسان أن ينكر الفوائد التي اشتقها من الطبيعة من أجل ضمان بقائه على قيد الحياة وزيادة رفاهيته، ولطالما شكلت الموارد الوراثية الزراعية مصدرا للأطعمة، وعلى الرغم من ذلك، فإن التنوع البيولوجي أصبح معرضا للخطر من خلال أساليب الإنتاج والاستهلاك. وبناء على ذلك، كانت مسألة الحفاظ على الموارد الوراثية محورا رئيسا لكثير من المحافل الدولية التي عملت على

استدامة هذه الموارد وتنميتها على المدى البعيد، تحقيقاً للأمن الغذائي واستدامته، إضافة إلى دور هذه الموارد في تنمية الاقتصاد، باعتبارها المادة الخام للصناعة الغذائية.

### المطلب الأول: : حماية الموارد الوراثية من أجل تحقيق الأمن الغذائي

نشأ مفهوم الأمن الغذائي نتيجة لأزمة الغذاء العالمية في الفترة 1972-1974، ل يتم تناول إشكالية الأمن الغذائي في مؤتمر الأغذية العالمي الذي عُقد في روما تحت رعاية منظمة الأغذية والزراعة (FAO) سنة 1974.<sup>2</sup>

لقد عرف مؤتمر الأغذية العالمي الأمن الغذائي<sup>3</sup>، بأنه: "القدرة في كل وقت على تزويد العالم بالمواد الأساسية من أجل دعم نمو الاستهلاك الغذائي مع السيطرة على التقلبات والأسعار". لقد رأى الكثير من المختصين أنّ هذا التعريف يشوبه نوع من النقص والاختزال<sup>4</sup>، لأنّه اعتمد فقط على العناصر الكمية والاقتصادية عند تعريفه للأمن الغذائي<sup>5</sup>. وعلى هذا الأساس اعتمد مؤتمر القمة العالمي للأغذية لعام 1996 تعريفاً جديداً للأمن الغذائي، فضم هذا التعريف عناصر وأبعاد جديدة بقوله: " يتحقق الأمن الغذائي عندما يتمتع البشر كافة في جميع الأوقات بفرص الحصول من الناحيتين المادية والاقتصادية على أغذية كافية سليمة ومغذية تلبى حاجاتهم (التغذوية) وتناسب أذواقهم الغذائية كي يعيشوا حياة موفورة النشاط والصحة"<sup>6</sup>. يظهر من خلال هذه التعاريف أنّ مفهوم الأمن الغذائي لم يعد يركز فقط على تحقيق الاكتفاء الذاتي، وإنما أصبح يصبو إلى الكفاية الغذائية الصحية لكلّ الأفراد أي أنّه انتقل من المضمون السياسي إلى المضمون الاجتماعي<sup>7</sup>.

يتضح من خلال تعريف الأمن الغذائي أنّ هذا المفهوم لا يتحقّق إلى باجتماع ثلاثة ركائز أساسية: توافر الغذاء، وجودة الغذاء، واستدامة الأمن الغذائي.

تعدّ التّهديدات البيئية كالتعدّي على الموارد الوراثية من أكثر العوائق التي تقف أمام بناء أمن غذائيّ مستدام إذ يؤدّي الاستغلال غير العقلانيّ والمضّر بالموارد البيئية إلى اللأمن غذائيّ<sup>8</sup>. يعتبر التجديد من أهم خصائص مفهوم الأمن الغذائيّ إذ يستلزم الواقع المعيش ضرورة تفاعل هذا المفهوم مع المستجدات والمتغيرات التي تطرأ على المجتمع، والتي تقتضي التأقلم معها. يعتبر موضوع حماية البيئة والحفاظ على ثروتها الطبيعيّة كالنباتات والحيوانات (موارد وراثية) من أهم وأكثر المجالات التي تغطيها خطط الأمن الغذائيّ<sup>9</sup>.

يرى الكثير من المختصّين أنّ استخدام التكنولوجيا الحيويّة في مجال الإنتاج الزراعيّ ضمانة مهمّة لتحقيق الأمن الغذائيّ ومواجهة المشكلة الغذائيّة التي تعانيها دول العالم النامي، ما دفع الخبراء في هذه الدّول إلى البحث في هذا المجال سعياً إلى تحقيق مردوديّة كبيرة تقابل الطلب المتزايد للغذاء<sup>10</sup>. كما يرى هؤلاء أنّ الهندسة الوراثية أعطت أملاً كبيراً لزيادة المنتجات الزراعيّة من خلال تطبيقاتها المختلفة. تعد المحاصيل المحورة وراثياً من بين أهم التّطبيقات التي تساهم في زيادة إنتاج المحاصيل، وفي مكافحة الآفات والأمراض، وأشكال الإجهاد الإحيائيّ، إضافة إلى ذلك يؤدي استعمال الهندسة إلى ابتكار أساليب جديدة في تربيّة الحيوانات والنباتات لزيادة كفاءتها وتحسين قيمتها الغذائيّة، مما يسهل توفير الإمداد الغذائيّ<sup>11</sup>. على الرّغم من دور الصناعة الحيويّة في تحقيق الأمن الغذائيّ لا زالت الدول النامية تعاني نقص الغذاء، نظراً إلى احتكار الدّول الصّناعية الكبرى للتكنولوجيا الحيوية، وتدميرها للآليات التي يمارسها المزارعون في الدّول النامية منذ أجيال عديدة، والتي مكنتهم من الحفاظ على أصنافهم التي تتميز بتنوّع كبير داخل الصّنف وبين الأصناف المختلفة، والتي مكّنت من الحفاظ على التنوع الجينيّ لمختلف الأنواع وتطويره<sup>12</sup>. إضافة إلى ذلك يدعي مؤيدو التكنولوجيا الحيويّة أنّ تطبيقاتها ستواجه مختلف مشكلات الأمن الغذائيّ على الرّغم

من أنّ الطّبيعة لا تزال تزخر بمصادر الثروة الغذائيّة التي لم تتمّ استفادتها واستغلالها، فعلى سبيل المثال، هناك 2500 نوع تقريبا من أنواع الطحالب الغنية بالعناصر الغذائيّة دون الحاجة إلى تطبيقات الهندسة الوراثيّة<sup>13</sup>.

يشكّل الوضع الحالي للمبادلات التجارية خطراً على الأمن الغذائيّ لكون نظام الاحتكار على الأصناف لا يلبي سوى منطق الصناعات الزراعيّة دون النّظر إلى الاحتياجات الغذائيّة، حيث يتمّ تفضيل النباتات المربحة تجاريا فقط (وغالبا ما تكون ناتجة عن التكنولوجيا الحيوية)، ما من شأنه تعقيد حالة معظم صغار المزارعين فيما يتعلّق بالحصول على الأراضي، والمياه، والبذور والمعدّات. إنّ إعطاء الأولويّة لموارد وراثيّة معيّنة (خاصة الموارد القابلة للاستهلاك) على حساب أخرى سيكون له حتما تأثير سلبيّ على البلدان النامية (PED) من خلال إلزامها باللجوء إلى استيراد الغذاء، وهو حال بعض البلدان الأفريقيّة حيث يتمّ استيراد بعض المحاصيل مثل الأرز المعدل جينيا والذرة في حين أنّ هناك فرصة لإنتاجها محلياً<sup>14</sup>.

### المطلب الثاني: استخدامات الموارد الوراثيّة في مجال الصناعة الغذائيّة

تعتبر الصناعات الغذائيّة<sup>15</sup> من أكثر الصناعات اعتمادا على الموارد الوراثيّة، إذ تعدّ النباتات، والحيوانات أكثر مصادر الغذاء أهميّة للإنسان، فحبوب بعض النباتات مثل الذرة، والأرز، والقمح ولحوم الكثير من الحيوانات تعتبر المصدر الرئيسيّ للطعام في جميع أنحاء العالم حيث يتمّ استخدام الإنتاج الفلاحيّ من نباتات وحيوانات باستعمال تقنيّات تحوّلها إلى أطعمة، وتعتمد مختلف الدّول على هذه الصناعات لكونها الرّكيزة الأساسيّة لتحقيق الأمن الغذائيّ وتدعيم سيادة الدّول<sup>16</sup>، إضافة إلى أهمّيّتها الاقتصاديّة باعتبارها من الصناعات التّحويليّة التي تساهم مباشرة في زيادة الإنتاج المحليّ والدّخل القوميّ<sup>17</sup>.

تعتبر الموارد الوراثية سواء الخام أو تلك التي تم تحويلها صناعيًا من أهمّ الموارد التي يقوم عليها التبادل التجاريّ، وعلى سبيل المثال: تعدّ هذه الموارد مصدرا رئيسيًا لتجارة المحاصيل الزراعيّة خاصّة تجارة القمح حيث تسعى كل الدّول لتحقيق اكتفاء ذاتي في هذا المورد نظرا لدوره الحيويّ في العلاقات الدوليّة<sup>18</sup>.

حرصا على إظهار المصلحة الاقتصادية التي يمكن جنيها من خلال استخدام الموارد الوراثية كان علماء الطّبيعة هم أوّل من أظهروا القيمة الاقتصادية للنباتات الاستوائية إلى أنّ تقديراتهم كانت غير دقيقة حيث أهملوا التّكاليف المترتبة عن الاستغلال الاقتصاديّ للموارد الوراثية، وعلى الرّغم من ذلك فإنّ هذه الدّراسات نجحت في إقناع الكثيرين بأنّ الموارد الوراثية تشكل وديعة تمّ تقييمها تقييماً سيئاً، ولكنها ذات قيمة لا يمكن إنكارها<sup>19</sup>.

### المبحث الثاني: تطبيقات التكنولوجيا الحيوية لضمان استدامة الغذاء

أدى التّطور التكنولوجي إلى ظهور التكنولوجيا الحيويّة<sup>20</sup> التي تقوم على استخدام الموارد الجينيّة استخداما مساهما في تطوير مختلف الاستخدامات ذات الصّلة حيث كان للتكنولوجيا الحيويّة الدور الكبير في ظهور منتجات جديدة زادت من رفاهيّة الإنسان، كتطوير الطرق لتحسين الأمن الغذائيّ؛ وبذلك أصبحت الموارد الوراثية موضوعا للابتكارات والتّطبيقات الصناعيّة من قبل الشّركات المتعدّدة الجنسيّات ومراكز البحث.

### المطلب الأوّل: دور التكنولوجيا الحيويّة الغذائية في تفعيل الأهميّة الاقتصادية للموارد

#### الوراثية

تهيمن دول الشّمال على تكنولوجيات، وتقنيات أكثر تطورا جعلتها تستخدم الموارد الوراثية (RG) بطرق غير طبيعيّة من خلال معالجتها، أو تعديلها وراثياً بهدف الوصول إلى منتجات ذات قيمة

تجارية عالية وتأثير اقتصادي مرتفع، وذلك بإتباع تطبيقات عملية معقدة يتم إجراؤها على الموارد الوراثية بهدف صنع أو تعديل المنتجات، أو العمليّات من أجل استعمالات محدّدة<sup>21</sup>.

تعتمد التكنولوجيا الحيويّة في مختلف تطبيقاتها على الموارد الوراثية سواء كانت نباتات أو حيوانات أو كائنات دقيقة، إذ تمثل هذه الموارد العمود الفقريّ للتطوّر التكنولوجيّ الحيوي. فالبيوتكنولوجيا تهدف إلى تحسين النباتات، والحيوانات والكائنات العضوية من خلال تقنيات متطورة تجعلها ذات منافع للبشرية جمعاء، إضافة إلى ذلك تسعى هذه التكنولوجيا إلى حماية البيئة من خلال وقاية النباتات من الأمراض وتقليص احتياجها للأسمدة الكيماوية، ومن خلال التزاوج الحيوانيّ الذي أدّى تطور الإنتاج بشكل واضح<sup>22</sup>.

وعليه يظهر الترابط الوثيق بين التكنولوجيا الحيويّة والموارد الوراثية إذ تستعمل هذه الأخيرة لتحسين الأصناف الزراعيّة، وتطوير منتجات الصنّاعة البيوتكنولوجية من مواد غذائية، في حين تقدم التكنولوجيا الحيويّة حلولاً للمشكلات الزراعيّة والصنّاعيّة. إنّ هذا الترابط لن ينتج فوائده إلا في إطار الاستخدام المستدام للموارد الوراثية من خلال صيانة التنوع الحيويّ، واستخدام الموارد الوراثية القابلة للاستمرار عبر تقنيات التكنولوجيا الحيويّة مع ضرورة رفض كل تطبيق للتكنولوجيا الحيويّة متى كان مضراً بالبيئة<sup>23</sup>.

إن التطوّر السريع للتكنولوجيا الحيويّة ولا سيما الهندسة الوراثية (Génie génétique) قد زاد الحاجة إلى المدخلات البيولوجية في صنّاعة الأغذية الزراعيّة، إضافة إلى تدخل التكنولوجيا الحيوية في مجال الطاقة وظهور ما يعرف بالطاقة البيولوجية (Bioénergie) ويقصد بها "الطاقة التي تعتمد على الوقود والفحم النباتيّ ومحاصيل الطاقة مثل قصب السكر، والذرة السكرية،

وبذور اللفت، والبقايا الزراعية، لإنتاج الحرارة والديزل البيولوجي، والطاقة الكهربائية والبيولوجية أو الغاز البيولوجي<sup>24</sup>. فكانت إحدى نتائج هذا التطور إعطاء قيمة اقتصادية للموارد الجينية.

لقد كانت البذور، والنباتات، والحيوانات هي الأكثر طلبا في وقت سابق، في حين أصبحت التكنولوجيا الحيوية تولي اهتماما أكبر لعناصر معينة من الكائنات الحية كتسلسلات الحمض النووي (ADN)، ودعم المعلومات الجينية<sup>25</sup>. ومع هذا التطور أصبح النبات البري مثلا مصدرا مهما للتكنولوجيا الحيويّة ولجينات نادرة تستخدم للرفع من قيمة الأنواع النباتية التجارية، بينما لم تكن لهذا النبات أية استخدامات اقتصادية من ناحية نوعية المنتج أو كمية الإنتاج أو غيرها من معايير القيمة الاقتصادية<sup>26</sup>. وهذا أضحت الموارد الوراثية (RG) ذات أهمية اقتصادية أكبر ما جعل منها موارد نادرة تخضع للملكية الخاصة للمنافسة، والصراع، والتنظيم بشكل متزايد<sup>27</sup>. فقد أصبحت مصادر الجينات المفيدة التي يزخر بها الرصيد الإحيائي (الموارد الوراثية)، تمثل قاعدة أساسية لبرامج التحسين الوراثي (Amélioration génétique)، وبذلك أصبحت تؤدي دورا مهما في التنمية الاقتصادية خلال القرن الجديد<sup>28</sup>.

لقد بدأ التسويق التجاري للنباتات المحورة جينيا بالفعل في منتصف التسعينيات عندما تم طرح أصناف محاصيل جينية (محاصيل الذرة وفول الصويا) في الأسواق، وقد تأثر عدد كبير من الصناعات والأسواق بنمو التكنولوجيا الحيوية الزراعية خاصة الصناعات الغذائية وأسواق البذور. أما بالنسبة إلى العوامل الفاعلة في قطاع الكائنات المعدلة وراثيا (المزارعين، وشركات البذور، والتجار، والموزعين...)، فكان هدفهم واضحا وهو الحصول على حصة كبيرة من القيمة المضافة (Valeur Ajoutée) الناتجة عن إنتاج النباتات المحورة وراثيا<sup>29</sup>.

لقد أدت التكنولوجيا الحيويّة إلى فتح باب الاستثمار الدوليّ في دول الجنوب باعتبارها تملك الحصّة الأكبر من الموارد الجينيّة ما زاد من القيمة الاقتصادية لهذه الموارد وجعل منها قطبا استثماريا وموردا اقتصاديا هاما في جميع القطاعات الصناعيّة والتجاريّة<sup>30</sup>.

وعلى الرّغم من توافر هذه الثروة لدى دول الجنوب لم تولّ هذه الدّول اهتماما كافيا بها، كما أنّها لم تستفد القيمة الاقتصادية لهذه الموارد بشكل يجعلها تدفع بعجلة التنمية الاقتصادية لديها، فقليلًا ما نجد دولًا من دول الجنوب سنت قواعد تنظّم التعامل مع الموارد الوراثيّة باعتبارها موردا اقتصاديا<sup>31</sup>.

لقد أدّى هذا الوضع إلى العمل على حماية الموارد الوراثيّة والمعارف التقليديّة المتّصلة بها من أجل الحفاظ على حقوق الدّول النامية وشعوبها الأصليّة تجاه مواردهم الوراثيّة التي تمكّتهم من استغلالها خاصة من خلال نقل التكنولوجيا الحديثة إليهم من قبل الدّول المتطوّرة باعتبارها الأكثر استفادة من هذه الموارد، فقد أصبح من الضروريّ تحقيق مفهوم التقاسم العادل للمنافع الناتجة عن استخدام الموارد الوراثية والحصول على المقابل العادل عن الاستغلال الاقتصاديّ لهذه الموارد<sup>32</sup>.

### المطلب الثاني: تطبيقات التكنولوجيا الحيويّة الغذائية بين مؤيد ومعارض

يختلف العديد من المختصين حول فوائد البيوتكنولوجيا ومخاطرها، حيث يرى المؤيّدون لهذا العلم أنّ تطبيق الهندسة الوراثيّة ساعد على تطوير عمليات تحسين المحاصيل، وإنتاج أصناف نباتيّة جديدة بسرعة أكبر وبصفات إنتاجيّة عالية كتحسين نوعيّة البروتينات المخترزة في النباتات، وإنتاج نباتات مقاومة للمبيدات والجفاف والملوحة، وكذا حماية المحيط النباتيّ في إطار ما يعرف بالمكافحة الحيويّة<sup>33</sup>. أما بالنّسبة إلى الإنتاج الحيوانيّ فقد ساهمت التكنولوجيا في ظهور

التلقيح الاصطناعي واستخدام الأنثى كحاضنة وتحسين التوأمية في الأغنام، كما أدت إلى إنتاج أبقار حليب مهندسة وراثيا لإنتاج عالٍ من الحليب، وأغنام ذات لحم طري به نسبة قليلة من الدهون<sup>34</sup>. وهو ما دفع بمنظمة الأغذية والزراعة إلى القول: "إنّ الهندسة الوراثية تنطوي على إمكانيات تساهم في زيادة الإنتاج في القطاعات الزراعيّة والسّمكيّة وغيرها". أمّا على المستوى الصحيّ فقد ساهمت التكنولوجيا الحيويّة في خفض نقل الأمراض البشريّة والحيوانيّة من خلال أمصال التّطعيم الجديدة، كما أدّى تحويل الأرز جينيا إلى تحسين الوضع الصحيّ لدى الكثير من المجتمعات ذات الدّخل المنخفض. كما يرى دعاة التكنولوجيا الحيويّة أنها ضرورية لتلبية الاحتياجات الغذائيّة للزيادة السكانيّة وتحقيق الأمن الغذائيّ، فغالبية المحاصيل المهندسة وراثيا التي تزرع بكثرة تمثل موادّ أساسيّة للتغذية كفول الصويا، والذرة والقطن<sup>35</sup>. كما تمكن الباحثون من الوصول إلى كميات من هرمون التّموج الموجود لدى الأبقار لزيادة الحليب، كما تم إنتاج لحوم الأبقار ذات الدهون المنخفضة<sup>36</sup>.

على الرّغم من الفوائد المذكورة إلا أنّ هناك تخوف كبير من آثار التكنولوجيا الحيويّة على الصّحة والسّلامة البيئية إذ يدعي معارضو هذه التكنولوجيا أنّ هندسة الجينات هي مأوى لمخاطر بيئية غير معلنة، فهي تجعل المزارعين في كل أنحاء العالم يعتمدون على عدد قليل من منتجي البذور<sup>37</sup>. أمّا على مستوى الرّعاية الصحيّة يمكن أن تترتب آثار جانبيّة غير متوقّعة من استخدام اللقاحات والتشخيصات والعلاج بالجينات، كما يمكن إدخال جينات جديدة على منتج ما تجعل منه غذاء ساما. وعلى سبيل المثال أثبتت الدّراسات العلميّة أن نقل الجينات التي تشفر لهرمون النمو لدى الأغنام أدى إلى أضرار صحيّة كبيرة أهمها مرض السّكري<sup>38</sup>. لقد أثارت التكنولوجيا الحيوية مخاوف حول السّلامة البيئية مثل ظهور ما يسمى الكائنات الأجنبيّة الغازية، وهي "الكائنات

التي تنقل أو تنتقل إلى بيئة غريبة عن بيئتها الأصلية" أي أنها تنتج بعد مواجهتها الاختلافات في عناصر النظام البيئي المختلفة البيولوجية منها وغير البيولوجية ما يؤدي إلى تغير سلوكها في مواجهة عناصر البيئة المستجدة عكس سلوكها في موطنها الطبيعي مما يسبب أخطارا بيئية كبيرة تصعب مقاومتها، كانتشار جينات منع إنبات البذور الذي يؤدي إلى انقراض النباتات البذرية، ويشكل تهديدا لالتزان النظام البيئي والغذائي

<sup>39</sup>. إضافة إلى ذلك قد تفقد المنتجات المعدلة وراثيا القيمة الغذائية ما يجعلها غير صحية <sup>40</sup>.

وعلى الرغم من ذلك يدفع مؤيدو التكنولوجيا الحيوية بوجود أدلة علمية قوية تثبت أنّ الأغذية المهندسة وراثيا آمنة للأكل، وأنه لم يتمّ تسجيل أي آثار صحية ضارة بين البشر ولا آثار بيئية مخلة بالنظام البيئي، وهو ما توصل إليه المجلس الوطني للبحث في الولايات المتحدة الأمريكية في تقريرها الصادر عام 2004<sup>41</sup>.

يؤكد المعارضون للتكنولوجيا الحيوية، أنه حتى مع التسليم بأنّ الأغذية المهندسة وراثيا هي منتجات آمنة بيئيا وصحيا، فإنّ الاتجار بالمنتجات الغذائية المعدلة وراثيا، محتكر من الدول المسيطرة حاليا على سوق هذه المنتجات، كالولايات المتحدة الأمريكية وكندا من خلال شركاتها الكبرى مثل شركة (مونسانتو ونوفارتيس)، وهو ما يؤدي حتما إلى إضعاف الأمن الغذائي لمعظم الدول النامية (PED)<sup>42</sup>.

### الخاتمة:

تعتبر الموارد الوراثية المادة الخام التي يعتمد عليها الإنسان للبقاء على قيد الحياة، ما جعلها محل اهتمام خاص من أجل ضمن غذاء مستدام، وقد أدى استخدام هذه الموارد موازاة مع التطور

التكنولوجي الذي شهده العالم إلى وجود روابط وخلافات بين الموارد الوراثية، والقدرات التكنولوجية.

• تلعب الموارد الوراثية دوراً رئيسياً في تحقيق الأمن الغذائي وفي تطور الصناعة الغذائية باعتبارها المادة الخام.

• إنّ الموارد الوراثية الزراعية المحمية من جيل إلى جيل هي التراث الذي يضمن للشعوب سبل العيش المستدامة إلا أنّ هذه الشعوب قد تواجه مخاطر تدهور مواردها الوراثية.

• يشكّل الوضع الحالي للمبادلات التجارية خطراً على الأمن الغذائيّ لكون نظام الاحتكار على الأصناف لا يلي سوى منطق الصناعات الزراعيّة دون النّظر إلى الاحتياجات الغذائيّة.

• تهدف البيوتكنولوجيا إلى تحسين النباتات، والحيوانات والكائنات العضوية من خلال تقنيات متطورة تجعلها ذات منافع للبشرية جمعاء، مما يجعلها تساهم في تحقيق الاستدامة البيئية، على الرغم من السلبيات التي قد تطرحها هذه التكنولوجيا.

تدفع هذه الاستنتاجات إلى طرح بعض التوصيات:

• ضرورة توفير المزيد من الحماية القانونية من أجل الحفاظ على الموارد الوراثية الزراعية، خاصة في ظلّ تزايد عدد الأشخاص الذين يعانون نقص التغذية بسبب شح الموارد الغذائية وانعدام الأمن الغذائي.

• أخذ مسألة استدامة الغذاء واجباً أخلاقياً لجميع المجتمعات البشرية، واعتبارها التزاماً من الجيل الحالي أتجاه الجيل القادم باسم التضامن بين الأجيال.

• حتّ الشعوب المحليّة على أهميّة التكنولوجيا الحيويّة دون أن يكون التطوّر التكنولوجي الحيويّ، ونقل التكنولوجيا حجّة الدّول المتقدّمة لانتهاك ثروات الدّول النّامية.

<sup>1</sup> إن مصطلح التكنولوجيا الحيوية هو مصطلح مرادف لعدة مصطلحات أهمها البيوتكنولوجيا، التقانة أو التقنية الحيوية. كما يجب التنويه إلى أن الهندسة الوراثية لا تعني التكنولوجيا الحيوية كما يعتقد الكثيرون وإنما هي إحدى أهم تطبيقات التكنولوجيا الحيوية.

<sup>2</sup> Sonya MORALES, La qualification et le traitement légal des ressources phytogénétiques au bénéfice de la sécurité alimentaire mondiale durable Regard critique sur leur gestion, Thèse Doctorat en droit, université Laval, Québec, Canada, 2016, p p 16-17.

<sup>3</sup> برنامج الأغذية العالمي جهاز تابع لهيئة الأمم المتحدة، وهو أكبر منظمة إنسانية في العالم لمكافحة الجوع.  
<sup>4</sup> محمد نجيب بوطالب، أبعاد مفهوم الأمن الغذائي: مقارنة سوسيو – أنثروبولوجية، الملتقى العلمي حول استراتيجية الأمن الغذائي والدوائي في الوطن العربي، الرياض، جامعة نايف العربية للعلوم الأمنية، أعمال الملتقى منشورة على الموقع الإلكتروني للجامعة، السعودية، يومي 27-29 جانفي 2015، ص 11.

<sup>5</sup> Sonya MORALES, Op.Cit, p 17.

<sup>6</sup> منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، خطة عمل مؤتمر القمة العالمي للأغذية، مؤتمر القمة العالمي للأغذية، روما، 13-17 نوفمبر 1996، الفقرة الأولى.

<sup>7</sup> آمال عبد الله فوزي، الأمن الغذائي وتكنولوجيا الغذاء، الجندرية للنشر والتوزيع، ط1، الأردن، 2017، ص 4.

<sup>8</sup> وهيبه زيري، التهديدات البيئية وإشكالية بناء الأمن الغذائي، مكتبة الوفاء القانونية، ط1، الإسكندرية، 2017، ص 74.

<sup>9</sup> محمد نجيب بوطالب، المرجع السابق، ص 5.

<sup>10</sup> مختار بولعراس، كمال كيحل، البذور المعدلة وراثيا بين احتكار الشركات الكبرى وهاجس الأمن الغذائي، مجلة الحقيقة، كلية الحقوق، جامعة الجلفة، المجلد 18، العدد 48، الجزائر، مارس 2019، ص 389.

<sup>11</sup> نسيم شرطي، الهندسة الوراثية الزراعية كآلية لتحقيق استدامة الأمن الغذائي، استدامة الأمن الغذائي في الوطن العربي في ضوء المتغيرات والتحديات الاقتصادية الدولية، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة الشلف، الجزائر، يومي 23-24 نوفمبر 2014، ص ص 8 – 10.

<sup>12</sup> Jean-Didier ZONGO, Commerce, Propriete Intellectuelle Et Developpement Durable Vue De L'Afrique Partie 3 : Sécurité alimentaire, Organismes Génétiquement modifiés et DPI, Documents présentés au Dialogue régional de Dakar, organisé les 30 & 31 juillet 2002, ICTSD, Enda, Solagral, France, 2002, pp 155,157.

<sup>13</sup> فاطمة بكري، حمدي رايح، الأمن الغذائي والتنمية المستدامة، مركز الكتاب الأكاديمي، الأردن، د.ط، 2015، ص 114.

<sup>14</sup> Dansou Rock Sèmako HONVOU, Droits de propriété intellectuelle et protection des plantes: approches, limites et perspectives, Mémoire présenté à la Faculté des études supérieures en vue de l'obtention du grade de maître en droit, Université de Montréal, Canada, septembre 2008, p 140.

<sup>15</sup> تعتبر الصناعة الغذائية علم قائم بذاته، وتعرف على أنها: "المفاهيم النظرية والتطبيقات العملية التي تبحث جميع الاعتبارات المتعلقة بالغذاء في مجالات إنتاجه وتخزينه وتسويقه وتوزيعه واستهلاكه في مراحلها النهائية". آمال عبد الله فوزي، المرجع السابق، ص 59.

<sup>16</sup> جمال العايب، التنوع البيولوجي كبعد في القانون الدولي والجهود الدولية والجزائرية لحمايته، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر، 2005، ص 20.

<sup>17</sup> خالد بوشارب، دور الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي-حالة الجزائر، ملتقى دولي حول استدامة الأمن الغذائي في الوطن العربي في ضوء المتغيرات والتحديات الاقتصادية الدولية، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة الشلف، أعمال الملتقى منشورة على الموقع الإلكتروني للجامعة، الجزائر، يومي 23-24 نوفمبر 2014، ص 8.

<sup>18</sup> جمال العايب، المرجع السابق، ص 23.

<sup>19</sup> Mendelsohn R., Balick M., The Value of Undiscovered Pharmaceuticals in Tropical Forests. In Valérie BOISVERT, Franck-Dominique VIVIEN, Gestion et appropriation de la nature entre le nord et le sud : Trente ans de politiques internationales relatives à la biodiversité, Revue Tiers Monde, N° 202, France, 2010, p p 23-27.

<sup>20</sup> يقصد بالتكنولوجيا الحيوية حسب المادة الثانية من اتفاقية التنوع البيولوجي "أية تطبيقات تكنولوجية تستخدم النظم البيولوجية أو الكائنات الحية أو مشتقاتها، لصنع أو تعديل المنتجات أو العمليات من أجل استخدامات معينة" كما تعرف على أنها: " أي تقنية تستخدم الكائنات الحية أو أجزاء منها لتصنيع أو تحديث بعض المنتجات، أو تقوم بتحسين النباتات والحيوانات والكائنات الدقيقة لصالح استخدامات خاصة". محمد أديب غنيسي، التطور التكنولوجي في مصر، ط1، المكتبة الأكاديمية، مصر، 2004، ص 6.

<sup>21</sup> Christine NOIVILLE, Ressources génétiques et Droit : Essai sur les régimes juridiques des ressources génétiques marines, Edition Pedone, 1997, Paris, p 03.

<sup>22</sup> كهيئة بلقاسي، حماية الاختراعات الناتجة عن التكنولوجيا الحيوية والأصناف النباتية وفق اتفاقية تريس واليوبوف، أطروحة دكتوراه، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، الجزائر، 2017، ص ص 18-19.

<sup>23</sup> كهيئة بلقاسي، المرجع نفسه، ص ص 33-34.

<sup>24</sup> محمد سعيد الرملاوي، موقف الشريعة الإسلامية من استخدام التكنولوجيا النووية والكيميائية والبيولوجية في الأغراض السلمية والعسكرية مع بيان ما نصت عليه الاتفاقيات الدولية، دار الفكر الجامعي، د.ط، الإسكندرية، 2009، ص 24.

<sup>25</sup> Hans WEBER, « A, C, G et T... L'information et son contexte. In Marc HUFTY, La gouvernance internationale de la biodiversité, Revue Études internationales, Vol 32, N° 1, Québec, mars 2001, p 7.

<sup>26</sup> المنظمة العربية للتنمية الزراعية، دليل التشريعات في مجال الموارد الوراثية النباتية للأغذية والزراعة في الوطن العربي، الخرطوم، د.س.ن، ص 21.

<sup>27</sup> Marc HUFTY, Op.Cit, p 8.

<sup>28</sup> حمدي عبد العزيز، أخلاقيات التعامل مع تكنولوجيا الزراعة الحديثة في مصر، سلسلة كراسات، المكتبة الأكاديمية، د.ط، مصر، 2007، ص 23.

<sup>29</sup> Arnaud DIEMER, Les biotechnologies : une recette pour nourrir le monde ?

<http://www.oeconomia.net/private/recherche/adiemernlhogm2009.pdf> visited :22-01-2022.

<sup>30</sup> كهيئة بلقاسي، المرجع السابق، ص 47.

<sup>31</sup> المنظمة العربية للتنمية الزراعية، المرجع السابق، ص 21.

<sup>32</sup> عصام مالك أحمد العيسى، مقتضيات المصلحة العامة بشأن براءات الاختراع في تشريعات الدول العربية، مكتبة الوفاء القانونية، ط 1، الإسكندرية، 2011، ص 173.

<sup>33</sup> يقصد بالمكافحة الحيوية " نظام يستخدم مجموعة من الميكروبات والفيروسات الآمنة التي لا تسبب خطورة على الإنسان، وهي في ذات الوقت تمثل أعداء طبيعية مُمرضة للأفات والحشرات الزراعية، بهدف استخدامها كبديل مقبول وآمن للاستخدام الشامل للمبيدات الكيميائية". محمد سعيد الرملاوي، المرجع السابق، ص ص 24-25.

<sup>34</sup> صالح عبد الحميد قنديل، التقنية الحيوية في حياتنا المعاصرة، النشر العلمي والمطابع، د.ط، جامعة الملك سعود، الرياض، 1427 هـ، ص 27.

<sup>35</sup> أبي ج. كينشي، البذور و العلم و الصراع السياسات العالمية للمحاصيل المهندسة وراثيا، ترجمة هيثم غالب الناهي، المنظمة العربية للترجمة، ط 1، بيروت، 2014، ص 42.

<sup>36</sup> عبد الله بن عمر بن محمد السحيباني، أحكام البيئة في الفقه الإسلامي، دار ابن الجوزي، ط 1، السعودية، 2008، ص ص 615-616.

<sup>37</sup> لاكشي نارا سياه، الثقافة والتنوع الإحيائي، ترجمة درويش مصطفى الشافعي، عالم الكتب الحديث، د.ط، الأردن، 2011، ص 16.

<sup>38</sup> صالح عبد الحميد قنديل، المرجع السابق، ص ص 52-53.

<sup>39</sup> حمدي عبد العزيز، المرجع السابق، ص ص 28-29.

<sup>40</sup> عبد الله بن عمر بن محمد السحيباني، المرجع السابق، ص 769.

<sup>41</sup> أبي ج. كينشي، المرجع السابق، ص 47.



## تطهير المياه النجسة وأثره في الزراعة واستدامة الغذاء

**Entries title: Purification of impure water and its impact on agriculture and food sustainability**

د/ بالطيب عبد المجيد

جامعة الجزائر \_1\_ بن يوسف بن خدة كلية العلوم الإسلامية- الجزائر

[bettayebabdelmadjid@gmail.com](mailto:bettayebabdelmadjid@gmail.com)

ملخص:

لقد أدّى التطور الذي شهدته معظم دول العالم وزيادة عدد السكان، وارتفاع مستوى المعيشة، والموقع الجغرافي للكثير من الدول مع شحّ مصادر المياه فيها إلى ارتفاع ملحوظ في الطلب على المياه، وقد تناولت في هذه المداخلة تعريف المياه وطرق تطهيرها سواء الطرق التقليدية أو الطرق الحديثة والعصرية، مع التركيز على طرق المعالجة الحديثة للمياه الملوثة، وأدرجت بيانا للحكم الشرعي فيها من جانب الاستغلال والاستعمال، كما تطرقت لمسألة استعمال هذه المياه المطهرة في الزراعة واستدامة الغذاء مشيرا إلى عدة نقاط أهمها استعمال هذه المياه المعالجة في سقي الحيوانات وري المحاصيل الزراعية طارحا إشكالية مفادها: هل لتطهير المياه فائدة في استدامة الغذاء وتحقيق الأمن الغذائي؟ وهل تنقية مياه المجاري والصرف الصحي تحقق فائدة عند استغلالها في مجال الزراعة بعد تطهيرها؟

الكلمات المفتاحية: المياه \_ التطهير \_ المعالجة \_ الصرف الصحي.

**Summary:**

The development witnessed by most countries of the world, the increase in the population, the rise in the standard of living, and the geographical location of many countries with the scarcity of water sources in them have led to a noticeable rise in the demand for water. And modernity, with a focus on modern treatment methods for polluted water, and included a statement of the legal ruling in them

from the aspect of exploitation and use, and also addressed the issue of the use of this purified water in agriculture and food sustainability, pointing to several points, the most important of which is the use of this treated water for watering animals and irrigating agricultural crops, raising the problem that Is water disinfection beneficial to food sustainability and food security? Does the purification of sewage and sewage water achieve benefit when it is used in the field of agriculture after its purification?

**Key words:** water \_ disinfection \_ treatment \_ sanitation.

مقدمة:

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على أشرف المرسلين محمد وعلى آله وصحبه أجمعين.

أما بعد:

فإن من نعم الله تعالى أن بعث لنا رسولا ما ترك خيرا إلا دلنا عليه، ولا شرا إلا حذرنا منه حفاظا على مصلحتنا الدنيوية ومصلحتنا الأخروية، فبين الدين عقيدة وشريعة وسلوكاً، فقد أكمل الله عزوجل الدين بنبيه محمد صلى الله عليه وسلم، وأتم به النعمة وجعل الشريعة الإسلامية صالحة لكل زمان ومكان وأمة.

وهذه خصيصة من خصائص هذا الدين، إذ لا تزال الوقائع تتجدد والحوادث تنزل وما من واقعة أو حادثة إلا ولها حكمٌ في هذه الشريعة، ومن قبيل ذلك ما نحن بصدده من كلام حول تطهير الأعيان النجسة خاصة بالطرق الكيميائية الحديثة.

ومسألة الاستحالة<sup>1</sup> من الأمور المهمة التي تشغل بال كثير من المسلمين في هذا الزمن نظرا لأهميتها خاصة في باب المياه التي تعتبر أهم عنصر يُعنى به الإنسان في مجال الغذاء، ثم إن هاته المسألة كثيرا ما تلامس معيشة الناس وتتصل باحتياجاتهم، ويتعدّر الانفكالك عنها في كثير من الأحيان بداعي الضرورة والحاجة، أو عموم البلوى، أو مسيس الحاجة، إذ تتعلّق بمجالات كالأغذية والأدوية ومواد التنظيف والتجميل، وغير ذلك، ومن تطبيقاتها الحديثة معالجة مياه

---

<sup>1</sup> الاستحالة فقها يقصد بها تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرم تناوله، وانقلاب عينها إلى مادة أخرى مختلفة عنها في الإسم والخصائص والصفات. وهي بمعنى التفاعل والاتحاد الكيميائي في الاصطلاح العلمي.

الصرف الصحي حتى تغيُّرها، وتعود إلى طبيعتها الأولى، فهي من المسائل المستجدة التي تحتاج إلى بيان لمراحل عملها وتفصيل لحكم استعمالها في العادات والعبادات.

وتظهر أهمية الموضوع أنه يتعلَّق بهذه المسألة غاية وهي استحالة النجاسات وأثرها في استدامة الغذاء، وقد زاد من أهميته أن تطبيقه في باب المياه، والماء - كما هو معلوم - عصب الحياة ولا يمكن استمرار الحياة بدونه. قال تعالى: "نبي نبي ير بين بين الأنبياء 30 وهذه المداخلة التي أقدّمها هي محاولة يسيرة متواضعة للإجابة على إشكال أساسي، وإشكالات أخرى متفرعة عنه، فالأساسي هو:

هل هذه الوسائل والطرق المتبعة في معالجة المياه الملوثة كفيّلة للوصول إلى تطهير هذه المياه بصورة تامة وحاسمة بحيث يصلح استعمالها في مختلف جوانب الحياة؟

أما الفرعي فهو:

هل للإستحالة (التطهير) فائدة في استدامة الغذاء، وهل له أثر في تغيير الحكم الشرعي للمادة النجسة أو المتنجسة؟

وهل تنقية مياه المجاري والصرف الصحي بحيث تعود لوصفها الأول طعما ولونا ورائحة ويجعلها صالحة للعادات والعبادات؟

المبحث الأول: المياه وطرق تطهيرها.

الماء هو عصب الحياة حيث لا يقوم الوجود لحي بدونه، وقد اختلفت تعاريفه لشهرته كما تعددت طرق تطهير المياه وتطورت من القديم إلى العصر الحديث وفي هذا المبحث بيان لمفهوم المياه وتوضيح لطرق تطهيرها.

أولا: تعريف المياه:

أ\_ لغة: المياه جمع الماء، ويجمع جمع قلة على أمواه، والواحة منه ماء وماهة، ويقال له الماء والماء والماءة، وهو الشيء الذي يُشرب.<sup>1</sup>

ب\_ اصطلاحا: عرف الماء اصطلاحا بعدة تعريفات منها:

<sup>1</sup> ابن منظور، لسان العرب، دار الحديث، القاهرة، مصر، 1423هـ-2003م، ج8، ص405، مادة: "موه".

• سائل تستمد منه جميع الكائنات حياتها، ينبع من الأرض أو ينزل من السماء لا طعم له ولا رائحة ولا لون.<sup>1</sup>

• جسم سيال لطيف به حياة كل نام.<sup>2</sup>

في اصطلاح الكمائيين: "مركب كيماوي ينتج عن تفاعل غاز الأكسجين مع غاز الهيدروجين ويرمز له بالرمز: H2O".<sup>3</sup>

ثانيا: الطرق التقليدية لتطهير الماء:

إن تطهير المياه المستنجسة لا يكون إلا بطريق استحالتها إلى الصلاح والنظافة لأنها ليس مما يغسل ولا مما يعصر

1\_ التطهير بالمكاثرة بالماء:

وهي من الطرق المشهورة التي يعتمد عليها البشر منذ القديم لأنها سهلة التنفيذ بسيطة الاستعمال والاستغلال، إذ يمكن بها مكاثرة الماء المستنجس كي يزول مفعول النجاسة ويتغلغل الماء الطهور فتفترق نجاسته عليه ولا تؤثر بعد ذلك لقتلها أو لزوال فعاليتها فإذا كان بالماء رائحة زالت، وإن كان له لون خف واضمحل، وإن كان به طعم انعدم وانكشف.

وأصل مسألة المكاثرة متفق عليه أي على حصول الطهارة به عند فقهاء الإسلام، والخلاف فيه إنما وقع بينهم في تفاصيل تتعلق بكمية الماء المتنجس من حيث المتنجس من حيث القلة والكثرة وكمية المضاف إليه، وله في الجملة عند الفقهاء حالتان:

الحالة الأولى: أن يكون المتنجس قليلا، وفي تطهيره بإضافة الماء إليه أربعة أقوال:

أ\_ أن القليل المتنجس يطهر بإضافة ماء مطهر إليه قل أو كثر المضاف بشرط زوال التغير بالنجاسة، وفيضان بعضه أي خروجه من الحوض<sup>1</sup> وإلى جانب ذلك ذهب فقهاء الحنفية<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> أنظر: محمد رواس قلعة جي وحامد صادق قنيبي، معجم لغة الفقهاء، ط: 2، دار النفائس، 1408هـ\_1998م، ص395.

<sup>2</sup> الموسوعة الفقهية الكويتية، وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الإسلامية، ط: 2، الكويت، 1404هـ/1983م، ج39، ص352.

<sup>3</sup> أنظر: ابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، دار الكتب، الرياض، 1423هـ\_2003م، ج1، ص323.

ب\_ أن القليل المتجنس يطهر بمطلق الإضافة إذا زال تغيره وهو مذهب المالكية<sup>3</sup>.

ج\_ أن القليل المتجنس يطهر إذا أضيف إليه ما يبلغ قلتين، سواء إذا كان طاهرا أو نجسا، قليلا أو كثيرا وزال متغيره إن كان متغيرا، وهو مذهب الشافعية<sup>4</sup>.

د\_ أن القليل المتجنس يطهر إذا أضيف إليه طاهر فأكثر وزال تغيره إن كان متغيرا وهو مذهب الحنابلة<sup>5</sup>.

والراجح في المسألة عندي هو القول الثاني لقوة ما استدلوا به، ويعضده الإجماع على أن التغير علة التجنيس<sup>6</sup>.

الحالة الثانية: أن يكون الماء المتجنس كثيرا، واختلفوا في ذلك على ثلاثة أقوال:

أ\_ أن الكثير المتجنس يطهر بإضافة مطلق ماء طهور قل أو كثر المضاف بشرط زوال التغير وهو مذهب المالكية<sup>7</sup>.

ب\_ أن الكثير المتجنس يطهر سواء كان المضاف طهورا أو نجسا، قليلا أو كثيرا بشرط زوال التغير وإليه ذهب الشافعية<sup>8</sup> وهو ظاهر من مذهب الحنفية<sup>9</sup>.

ج\_ أن الكثير المتجنس يطهر بالمكاثرة حتى يزول التغير إن كان متغيرا أو بمجرد المكاثرة إن كان متنجسا بما لم يغيره، وإليه ذهب الحنابلة<sup>10</sup>.

---

<sup>1</sup> رد المحتار لابن عابدين، المرجع السابق، جزء 1، ص 393 وما بعدها.

<sup>2</sup> الكمال بن الهمام فتح القدير، ط: 1، دار النوادر، بيروت، 1433هـ/2012م، ج 1، ص 56

<sup>3</sup> الدردير، الشرح الصغير، ط: 1، دار ابن حزم، 1434هـ/2013م، ج 1، ص 91.

<sup>4</sup> النووي المجموع، المهذب، تحقيق: محمد نجيب، مكتبة الإرشاد، السعودية، ج 1، ص 187، 188.

<sup>5</sup> ابن قدامة، المغني، ج 1، ص 51.

<sup>6</sup> انظر، الحطاب، مواهب الجليل، ط: 2، دار الرضوان، نواكش، ص 12.

<sup>7</sup> الدردير، الشرح الصغير، ج 1، ص 91.

<sup>8</sup> النووي، المهذب، ج 1، ص 25.

<sup>9</sup> ابن الهمام، فتح القدير، ج 1، ص 55، 56.

<sup>10</sup> ابن مفلح، المبدع شرح المقنع، ط: 1، دار الكتب العلمية، بيروت. ج 1 ص 38. وابن قدامة، المغني ج 1، ص 52.

والملاحظ من خلال اجتهادات الجميع، هو الاستدلال بأن العلة في التنجيس هي التغير فإذا زال فإنه يطهر، وقد أجمعوا على أن الماء الكثير إذا خالطته النجاسة ولم تغير أحد أوصافه فهو باق على طهارته فكذلك إذا زال تغيره فإنه يصدق عليه أنه ماء كثير لم يتغير طعمه ولا لونه ولا رائحته فهو طاهر مطهر يجوز الانتفاع به.

## 2\_ التطهير بطول مكث أو شمس أو ريح:

فإذا زال تغير الماء المتنجس بنفسه لطول مكث أو بسبب الريح والشمس ونحوه فهذا أيضا له عند الفقهاء حالتان:

الحالة الأولى: إذا كان الماء قليلا فلا يطهر عندهم بالمكث بغير خلاف بينهم<sup>1</sup>.

الحالة الثانية: إذا كان الماء كثيرا، اختلف الفقهاء في ذلك على قولين:

أ\_ أنه يطهر بنفسه وهو ظاهر مذهب الحنفية وقول عند المالكية ومعتمد الشافعية، وقول الحنابلة<sup>2</sup>.

ب\_ أنه لا يظهر بتغيره بنفسه وإليه ذهب المالكية في المشهور<sup>3</sup>. ووافقهم بعض فقهاء الشافعية الشافعية حول ذلك في قول<sup>4</sup>.

والراجح عندي والله أعلم هو القول الأول الذي يقضي بطهارة الماء كما سبق بيانه من أن علة التنجيس التغير، فمتى انعدمت العلة انعدم الحكم.

ج\_ إضافة طاهر غير الماء إلى المتنجس حتى يزول تغيره:

فإذا زال تغير الماء المتنجس بطرح شيء فيه كالتراب أو الزعفران ونحوها فهذا للفقهاء فيه حالتان أيضا بالنظر إلى قلة الماء وكثرته وماهيته المضاف إليه أيضا.

## 1\_ الحالة الأولى: إذا كان الماء قليلا ففيه للعلماء قولان:

<sup>1</sup> انظر، خليل التوضيح، ج1، ص19.

<sup>2</sup> يراجع ابن عابدين، رد المحتار، ج1، 340، الدردير الشرح الصغير، ج1، ص91، الشيرازي، المهذب، ج1، ص28، ابن مفلح، المبدع شرح المقنع، ج1، ص39.

<sup>3</sup> الحطاب، مواهب الجليل، ج1، ص127.

<sup>4</sup> النووي، المجموع، ج1، ص184.

القول الأول: وهو مذهب جمهور الفقهاء.<sup>1</sup>

والقول الثاني: أنه يطهر بطرح ظاهر فيه قل الماء أو كثر بشرط أن يصفى مما طرح فيه وهو قول المالكية<sup>2</sup>

2\_ الحالة الثانية: إذا كان الماء كثيرا: وفي حصول التطهير به قولان نذكرهما من غير تفصيل:

أ\_ أنه يطهر إن صفي الماء وهو مذهب المالكية وقول عند الشافعية، ومذهب الحنفية وقول للحنابلة.

ب\_ أنه لا يطهر بذلك لأن ما أضيف إليه لا يرفع النجاسة عن نفسه فعن غيره من باب أولى، إذ لا تحصل به الطهارة، وهو أحد القولين عند الشافعية ومذهب الحنابلة.

والراجح عندي أن القول الأول أقوى لقوة ما استدلوا به ولحصول التيسير به على الخلق وانعدام الضرر منه.

وبعد هذه الوقفة السريعة مع طرق التطهير في الفقه المدون تلخص لدينا مايلي:

أن الفقهاء اتفقوا على أصل التطهير بالمكاثرة مع اختلافهم في بعض التفاصيل من حيث قلة وكثرة المتنجس والمكاثر به واختلّفوا فيما بقي والذي يترجح أن المياه المتنجسة تطهر بسائر الطرق المذكورة إذا استحال الماء الصالح بحيث لم يظهر للنجاسة أثر في اللون أو الطعم أو الريح فلعلّ التغيير وقد زال والحكم يدور مع علته وجودا وعدما ولأن هذا – أي التغيير- وصف ظاهر منضبط تناط به الأحكام .

ثالثا: الطرق الفنية الحديثة لتطهير الماء وحكمها:

من الواضح والظاهر اليوم كثرة الطلب على المياه نظرا لأهميتها البالغة في حياة الإنسان اليومية ونظرا للزيادة المستمرة في الطلب على المياه لجأت العديد من الدول في العالم إلى العمل على تطهير مياه الصرف الصحي من أجل إعادة استعمالها بعد معالجتها معالجة كيميائية تضمن تصفيتها باستعمالها في مختلف النجاسات الحيوية، معتمدين في ذلك على نظام يضمن الوصول والبلوغ بهذه المياه إلى درجة عالية من التطهير.

<sup>1</sup> ابن قدامة، المغني، ج1، ص51.

<sup>2</sup> الحطاب، مواهب الجليل، ج1، ص128.

## 1\_ مفهوم مياه الصرف الصحي:

تعرف منظمة الصحة العالمية مياه الصرف الصحي بأنها<sup>1</sup>: " مياه ناتجة عن منطفة تضم منشأة سكنية وتجارية وصناعية ومياها سطحية وجوفية تصب أو تساق في نظام الصرف الصحي وهي تتكون من خليط من المياه والملوثات التي تضم بشكل عام المواد المذابة والعالقة الناتجة عن النفايات البشرية والحيوانية والزيوت والدهون والبقايا النباتية والحيوانية والمواد الكيماوية الناتجة عن المنازل والأتربة "

## 2- طرق المعالجة الحديثة للمياه الملوثة:

تمر عملية معالجة المياه (مياه الصرف الصحي) على مجموعة من العمليات الفيزيائية والبيولوجية، حيث يتم فيها إزالة المواد الصلبة والعضوية والكائنات الدقيقة، أو تقليلها إلى درجة مقبولة ثم تأتي عملية التطهير الكيميائي للقضاء على الأشياء الدقيقة المتبقية في نهاية مراحل المعالجة والتي هي كالآتي:

المرحلة الأولى: تجميع المياه المستعملة في أحواض كبيرة عبر قنوات خاصة.

المرحلة الثانية: المعالجة الأولية معالجة فيزيائية كلاسيكية.

حيث تمرر المياه في هذه المرحلة عبر مصفاة تحول دون مرور الأجسام الصلبة، مما يسهل عملية إزالتها كما يسهل إزالة الزيوت التي تطفوا على السطح فالهدف من هذه المرحلة هو:

أ\_ نزع المواد الصلبة كالحصى والقطع الخشبية أو البلاستيكية أو المعدنية بالغريلة.

ب\_ نزع المواد الصلبة الدقيقة كالرمال وتسمى عملية التركيز أو الترسيب.

ج\_ نزع الزيوت أو ما تسمى بعملية الإبانة .

المرحلة الثالثة: التهوية والمعالجة البيولوجية: وتتمثل هذه المرحلة تهوية المياه بعد أن تضاف إليها البكتيريا ( كائنات حية مجهرية ) حيث تفتك بكل المواد العضوية التي قد تلوث البيئة.

المرحلة الرابعة: المعالجة الكيميائية وتمر بثلاث مراحل:

أ\_ التصفية: وذلك بإضافة محلول كلور الحديد الثلاثي.

ب- الترشيح: وذلك بسكب الماء المصفى في قمع مملوء بالرمل.

ج- التطهير: بإضافة ماء جافيل إلى الماء المعالج، وقد يكون التطهير بإضافة غاز الأوزون أو الكلور.

وبعد هذه المراحل والعمليات يمكن التخلص من الزوائد والمضافات التي تشكل خطراً على البيئة، وعلى صحة الإنسان.

وفي بعض البلدان الصناعية تتم معالجة إضافية تتمثل فيما يسمى ب: المعالجة المتقدمة، وتطبق هذه العملية عند الحاجة إلى المياه النقية بالقضاء على ملوثات لا يمكن إزالتها بالطرق السابقة مثل الفوسفور وبعض المواد السامة ويشتمل في هذه المرحلة زيادة على ما هو في المراحل السابقة:

\*تقنية الامتصاص الكربوني: حيث يستخدم الكربون كمنشط لامتصاص مختلف المواد العضوية المذابة في الماء.

\*تقنية التبادل الأيوني: وتتم فيها إضافة أيونات معينة للماء بغرض سحب بعض المواد العضوية إلى هذه الأيونات ثم ترسيبها.

\*تقنية التناضح العكسي: وفيها تضخ المياه من خلال غشاء رقيق يمنع مرور جزيئات الأملاح.

\* التعقيم من خلال التهوية وإضاءة المواد المطهرة للماء: وذلك للتخلص من جميع المواد العضوية بنسبة تصل إلى مائة بالمائة (100%) وحسب المختصين فإنه بعد هذه المرحلة يمكن استغلال هذه المياه في جميع أغراض الحياة.

### 3\_ الحكم الشرعي لهذه المياه بعد معالجتها:

لقد اختلف المعاصرون في مسألة طهارة مياه الصرف الصحي إذا عولجت بالطرق الحديثة نظراً لاختلافهم في حكم الاستحالة (أي استحالة الأعيان النجسة إلى طاهرة)، واختلافهم تبعاً لاختلاف المتقدمين في طهارة الماء إذا زال تغيره بالوسائل التي ذكرها الفقهاء في كتب الفقه والدواوين.

وخلص القول أن الماء الكثير المتنجس أو المتغير بنجاسة إذا زال تغيره سواء بالمكاثرة أو بزوال التغير بنفسه أو بالنزح منه أو بطرح شيء طاهر فيه وهو الحاصل هنا، إذ أنه تطرح فيه المواد الكيميائية كالكلور والأزون بعد مروره بمراحل التطهير التي ذكرنا، فإنه يكون طاهراً لزوال الحكم بزوال علته والحكم كما قلنا يدور مع علته وجوداً وعدمًا، فكذلك يقال في الوسائل الحديثة، المنتهجة في تطهير المياه المتنجسة ومن ذلك مياه الصرف الصحي حيث أنها تخلص من المواد الصلبة والمواد العضوية ومن سائر ما طرأ عليها من النجاسات بواسطة هذه الطرق الفنية الحديثة، بل هي أنجح وأحدث بكثير وأحسن من الطرق التقليدية وبذلك يشهد المختصون ويقرره الخبراء الثقات العدول في هذا المجال ولذلك فتكون هذه المياه بعد تنقيتها التنقية التامة المتقدمة حيث لا يبقى فيها أثر النجاسة لا في طعمها ولا في رائحتها، بحيث تستحيل إلى طيب، وهو حلال ظاهر يجوز استعماله في العادات وكذلك في العبادات.

### المبحث الثاني: استعمال المياه المعالجة في الزراعة واستدامة الغذاء.

إن مياه الصرف الصحي المعالج تتفاوت فيما بينها في درجة معالجتها لاختلاف الأغراض في هذا التطهير وتفاوت كفاءات محطات المعالجة فتختلف نسبة التطهير إذا كان موجهًا للشرب والظهارة مع ما لو كان موجهًا للسقي والري الزراعي مثلاً، فينتج عن ذلك أنه يوجد مياه معالجة معالجة جزئية، وأخرى معالجة معالجة متقدمة، ومع اختلاف توجيه المياه المعالجة فإنه من المهم في مجال استدامة الغذاء أن تستعمل هي في حد ذاتها للشرب والظهارة، أو وسيلة لسقي الزروع وري المحاصيل الزراعية من أجل توسيع الاستفادة منها، واستغلالها لتحقيق استدامة الغذاء.

واستعمال المياه المعالجة المقصود بها تلك المياه التي خضعت لمعالجة غير تامة بحيث لم تصل على درجة التطهير التام واستعمالها متعددة<sup>1</sup> عادة ما تسمى بعملية استصلاح المياه،

---

<sup>1</sup> 1\_ استعمالها في الشرب والظهارة: فمن المعلوم عن وقف هذه المياه بعد المعالجة الجزئية لها، أنها من المياه الكثيرة المتغير لونها وطعمها ورائحتها لأن مراحل المعالجة التي مرت عليها لا تعدوا أن تكون إزالة المواد الصلبة، والزيوت والأوجال وبعض البكتيريا وهذه قد أجمع العلماء على نجاستها فهي غير صالحة للشرب ولا لظهارة.

2\_ استعمالها في سقي الحيوانات: وهذه المسألة مبنية مبناها على مسألة الجلالة، ومعلوم اختلاف العلماء فيها قبل أن تحس لكن الذي يظهر أنه لا بد من دراسة المسألة في حكم إطعام وسقي الحيوان التنجس، ثم ينظر بعد ذلك في الحيوان الذي سقي بها هل يأخذ حكم الجلالة. وعند الوقوف على المسألة توصلنا إلى رأي بعد النظر في مجمل الأقوال

وهي عملية تحويل المياه العادمة أو مياه الصرف الصحي إلى مياه يمكن إعادة استهلاكها أو بالأحرى استعمالها في أغراض مفيدة كإري الحدائق والحقول الزراعية، أو توجيهها لتلبية احتياجات معينة للسكان في منازلهم كالتنظيف وغيره.

### أولاً\_ استعمال المياه المعالجة في الري والسقي والزراعة:

لقد دأبت كثير من بلدان العالم على استعمال مياه الصرف الصحي والمياه العادمة المعالجة معالجة جزئية أو معالجة تامة، بهدف تحقيق استدامة الغذاء وتسهيل الانتاج الزراعي وتوفيره، ومع ربط المنشآت السكنية بشبكات الصرف الصحي أصبحت أهم مصادر المياه غير التقليدية التي يعول عليها لتحقيق أهداف الخطط التنموية للقطاعات المختلفة، كما أنها أصبحت تلاقي قبولا ملحوظا في الآونة الأخيرة في ظل ندرة الموارد المائية التقليدية، وتستخدم مياه الصرف الصحي في عدد من القطاعات التنموية المختلفة على غرار القطاع الزراعي والصناعي.

---

والاختلافات التي تتدرج ضمن هذه المسألة أن الراجح هو جواز الانتفاع بالدواب التي سقيت بالمياه المعالجة جزئيا سواء كانت مأكولة اللحم أو غير مأكولة اللحم إلا إذا ترتب على سقيها بذلك ضرر عليها وعلى الإنسان إذا تناولها فإنه يمنع للضرر الحاصل ويبقى التنزه عن ذلك فهو الأولى والله أعلم.

**3- استعمال المياه المعالجة جزئيا في صناعة الصابون:** فمما لا شك فيه الثراء الذي يتمتع به الفقه الإسلامي وذلك لشمولية الشريعة الإسلامية وصلاحتها لكل زمان ومكان، ومن ذلك الثراء مت ما ورد في كتب الفقه الإسلامي من الكلام حول مسألة صنع الصابون من الزيت والزيتون النجسة.

وهذه المسألة نظيرا لما نحن فيه من الكلام عن استعمال المياه المستنجة في المجال الصناعي، وقد اتفق العلماء على جواز ذلك وذلك ما يلاحظ من خلال استقراء آرائهم الفقهية وأدلتهم الشرعية فهم يحيزون استعمال الزيت المتنجس، وبناء على ذلك فإنه يجوز استعمال المياه المعالجة جزئيا في المجال الصناعي إذا كانت تدخل في صناعات يحصل فيها تقاعلات كيميائية تحولها على مواد ومركبات أخرى يظهر فيها أثر للنجاسة حيث تنقلب العين إلى عين أخرى مباينة إلى أصلها كما في تحول الزيوت والدهون على صابون، أما إذا لم تحصل الاستحالة التامة في هذه المركبات المصنعة من أصول متنجسة كمياه المجاري فلا يجوز استعمالها في الغذاء والدواء وسائر ما يلامسه الناس أو يجلسون عليه مما يبقي أثرا في ثيابهم أو أبدانهم وتجتنب فيه أي صناعات لصالح المسجد سواء ما تعلق بعمرانه أو أثاثه أو فراشه.

= ويجوز فيما لا يلامسه المرء مما يكون سببا في تنجس البدن أو الثوب أي في غير الاستعمالات المباشرة كالصناعات التي يمكن أن يغسل ويظهر المصنوع بعد ذلك وما أشبه ذلك مما يمكن انقاؤه مع التقيد في كل ذلك بالشروط والضوابط المذكورة في استعمالها في المجال الزراعي

وقد أوضحت العديد من الدراسات والتجارب التي تم تنفيذها أن الاعتماد على مياه الصرف الصحي المعالجة في الزراعة سيساهم في تحقيق استدامة الغذاء، نظرا لمساهمته في التقليل من الاعتماد الكلي على المياه الجوفية وبالتالي التقليل من بعض الآثار المترتبة على مشكلة الملوحة.

حيث أظهرت نتائج استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة في ري الأعلاف الحولية (الذرة الصفراء والذرة الرفيعة والشعير) ومحصول قمح الخبز لغرض إنتاج البذور، زيادة إنتاج المحاصيل العلفية (الذرة الشامية والذرة الرفيعة والشعير) ومحصول حبوب القمح عند الري بالمياه المعالجة، حيث بلغت الإنتاجية ضعف متوسط إنتاج القمح مقارنة بالمياه الجوفية التقليدية وفيما يتعلق بتراكيز المعادن الثقيلة والملوثات الميكروبية للمياه المعالجة فقد وجد أن تركيز المعادن الثقيلة والميكروبات كانت منخفضة جدا وضمن المواصفات القياسية ويعود ذلك إلى نوعية هذه المياه حيث تم معالجتها بطريقة متطورة.

كما أشارت النتائج إلى أن تأثير استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة في ري محصولي القمح، ساهم في زيادة إنتاجية المحصول بنسبة تراوحت بين 10% إلى 20% مع عدم ظهور أي متبقيات من المعادن الثقيلة في التربة أو النبات. وأكدت نتائج التجارب الزراعية على مدار عامين أن المحاصيل المروية بمياه الصرف الصحي المعالجة كانت الأعلى في إنتاجية العلف الأخضر مقارنة بالنباتات المروية بالمياه الجوفية التقليدية في حين لم تظهر نتائج التحاليل الكيميائية أية تأثيرات سلبية على التركيب الكيميائي لمحصول الذرة .

وأشارت ذات النتائج إلى أن استخدام نظام الري بالتنقيط عند الري بالمياه المعالجة أعطى أعلى إنتاجية من العلف الأخضر وأعلى كفاءة لاستخدام المياه وبالتالي يمكن تطبيقه في ري محصول الذرة الرفيعة والمحاصيل العلفية الموسمية الأخرى عند استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة.

وفي إطار تقييم استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة المستخدمة في ري الأعلاف في حقول المزارعين، أوضحت التحاليل أن المعادن الثقيلة كانت منخفضة جدا وضمن المعايير

العمانية الموصى بها وكان تركيز جميع العناصر في النباتات المروية بمياه الصرف الصحي المعالجة منخفضة جدا وضمن الحدود المسموح بها<sup>1</sup>.

ثانيا- حكم استعمال هذه المياه في الشريعة الإسلامية:

1\_ حكم استعمال المياه المعالجة معالجة جزئية في الري والسقي الزراعي: وهذه المسألة عالجها الفقهاء والعلماء تحت موضوع تسميد وسقي الزرع بالمتنجسات وتسميدها بالنجاسات ويختلف الموضوع أو يرتبط بنقطتين:

أحدهما: الزراعات الموجهة للاستهلاك الإنساني والحيواني، اتفق العلماء على أن الزرع المسمدة بالنجاسات أو المسقية بالمياه النجسة ثم تسقى بعد ذلك بالطاهر حتى يذهب اثر النجاسة ويبلغ ما بلغ إليه النجس<sup>2</sup>.

واختلفوا في حكم سقي النباتات بالمياه النجسة والراجح جواز السقي والتسميد بالمتنجس المعالج معالجة جزئية إلا إن لاميته النجاسة فيلزم غسله لتطهيره، فإن تشرب بالنجاسة فلا يجوز أكله أو الانتفاع به.

الثاني: سقي الحدائق المنتزهات وأماكن الترفيه بالمياه المعالجة معالجة جزئية، والكلام هنا على سقي مالا يوجه للاستهلاك الإنساني ولا الحيواني ويمكن السقي بهذه المياه في المنتزهات والحدائق وأماكن الترفيه وينبغي الحكم في هذه المسألة على مسألة حكم التخلي في الطرقات وأماكن الظل التي يستظل بها الناس، وهذا مما أثار اختلاف العلماء على أقوال أرجحها التحريم لما في الآيات والأحاديث من دلائل تفيد تحريم أذية المسلمين<sup>3</sup> كما في قوله عز وجل " والذين يؤذون المؤمنين والمؤمنات بغير ما اكتسبوا"<sup>4</sup>

وبناء على أدلة أخرى موجودة في مسألة التخلي لم نتطرق إليها فإنه يقوم بسقي الحدائق والمنتزهات التي التي يجلس فيها الناس بالمياه المتنجسة لما في ذلك من أذية للمسلمين ونحن

<sup>1</sup> انظر موقع <https://www.argaam.com/ar/article/articledetail/id/1275395> بتصرف.

<sup>2</sup> الحطاب، مواهب الجليل، ج1، ص184 وج2، ص97.

<sup>3</sup> النووي، المجموع، ج2، ص102.

<sup>4</sup> الأحزاب 58.

مأمورون بإزالة الأذى وهذا الحكم يرتبط بعلة أذية المسلمين فإن لم يكن فيه أذية جاز والله أعلم.

2\_ حكم استعمال المياه المعالجة معالجة تامة في الري والسقي الزراعي: إن المياه المعالجة معالجة تامة بالطرق الفنية الحديثة يجوز استعمالها في الأكل والشرب والطهارة وسائر المجالات لأنها مياه طاهرة لزوال التغير وهو مناط الحكم كما أشرنا لذلك سابقا، إلا إذا كان في استعمالها ضرر على حياة الإنسان فإنه يمنع من استخدامها إنقاذا للضرر لا لنجاستها ومع هذا يستحسن الاستغناء عليها في الأكل والشرب والطهارة والحمد لله لم تبلغ بنا الحاجة إلى شرب المياه المصفاة مع ما ذلك من احتياط للصحة وتنزه عما تستقذره النفوس وتنفر منه الطباع ويجوز استعماله في المجالات الأخرى كالزراعة والسقي والصناعة وسقي الحيوانات وتغذية المياه الجوفية وتربية الأسماك.

ولأن هذه المياه تعود إلى خلقها الأولى فلا يرى فيها أثر للنجاسة من طعم ولا لون ولا ريح ولما مر معنا أيضا من ترجيح طهارة المياه بمكاثرتها أو طول مكثها أو تأثير الشمس والرياح عليها، أو برمي التراب عليها وسائر المطهرات، ولأن صفات هذا الماء صفات الطيب دون الخبث لذلك وجب دخوله في الحلال دون الحرام وكثير من الدول المتقدمة اليوم تقوم بتنقيتها وإمداد الناس بها لشربها واستعمالها مع التنبيه لضرورة أن يكون معالجة الماء معالجة متقدمة تامة بحيث لا يبقى أي أثر للنجاسة عليها فتتخلص من كل الشوائب والمواد الضارة مع الالتزام بالموصفات والشروط المطلوبة لتنقية المياه الموجهة للشرب قبل السماح بتزويد الناس بها لاستعمالها.

#### الخاتمة:

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات، والصلاة والسلام على سيد ولد آدم أجمعين، وعلى آله الطيبين الطاهرين، وعلى أصحابه الغر الميامين بعد إتمام البحث في مسألة تحقيق الأمن الغذائي من خلال استغلال مياه الصرف الصحيّ والمياه المتنجسة في مختلف المجالات فقد توصلت إلى بعض النتائج والتوصيات من خلال بحثي المتواصل أذكر منها:

أولا: النتائج.

\_ أن المياه المتنجسة تطهر بأي وسيلة، سواء كانت تقليدية كالمكاثرة والنزح، أو كانت بالطرق الفنية الحديثة، وهذه أنجح وأتم من الطرق التقليدية.

\_ بيان حكم استعمال هذه المياه في شتى المجالات سواء قبل المعالجة أو بعدها وقد ذكرنا مذهب الفقهاء في ذلك فلا يجوز استعمال المياه المعالجة جزئياً في الأكل والشرب والطهارة باتفاق، لأنها مياه نجسة و يجوز على الراجح من أقوال الفقهاء استعمالها في سقي الدواب والحيوانات وسقي المزروعات مع التقيد بتعليمات الجهات المختصة في ذلك.

ثانياً: التوصيات.

-ترشيد استهلاك المياه لمحاربة التبذير والإسراف.

-المضي قدماً في معالجة مياه الصرف الصحي لما في ذلك فائدة.

-العمل على الفصل بين شبكة صرف المياه المنزلية وشبكات المصانع والمستشفيات لما في الآخر من مواد كيميائية سامة، أو العمل على تنقيتها داخل المؤسسة ثم صرفها إلى شركة الصرف.

-ضرورة المراقبة التقنية والفنية على محطات المعالجة .

-ضرورة التأكد من سلامة المحاصيل الزراعية التي يتم ريها بالمياه المعالجة.

## الحق في الغذاء الكافي – مقارنة معرفية-

### The right to adequate food - an epistemological approach -

زبيري وهيبة

كلية الحقوق والعلوم السياسية-جامعة سطيف 2-

الجزائر

أستاذ مساعد أ

E : hibbazebiri@yahoo.fr

ملخص :

يعد الحق في الغذاء من بين أهم حقوق الإنسان العالمية وغير القابلة للتجزئة، حيث أن إعمال ذلك الحق لا يكون إلا بإعمال حقوق الإنسان الأخرى، و أن معرفة أي إنسان لحقوقه، ونخص بالذكر الحق في الغذاء، وبشكل واضح يمكنه من المطالبة به أمام الغير، سواء كان ذلك الغير السلطات العامة في الدولة أو أي شخص آخر، وتوضيح مفهوم الحق يمكن أيضا من معرفة سبل الوصول إليه وتحصيله، وسواء كان ذلك بالانتاج الفردي الخاص أو عن طريق شراء الغذاء أو استراده أو أية وسيلة تمكن الفرد من الإعمال التام لحقه في الغذاء له ولعائلته.

الكلمات المفتاحية: الحق في الغذاء؛ الحق في الغذاء الكافي؛ توافر الغذاء؛ الوصول للغذاء؛  
استدامة الحق في الغذاء

#### Abstract:

The right to food is among the most important universal and indivisible human rights, as the implementation of that right can only be achieved by implementing other human rights, and that any person's knowledge of his rights, especially the right to food, clearly enables him to claim it before others, whether that third party was the public authorities in the state or any other person, and clarifying the concept of the right also enables one to know the ways to access and collect it, whether that is through private individual production or by purchasing or importing food or any means that enables the individual to fully realize his right to food for himself and his family

Keywords: right to food; the right to adequate food; food availability; access to food; Sustaining the right to food

## مقدمة:

يعد الحق في الغذاء حق مهم فلا وجود لإنسان دون غذاء ولا حياة له بدونه ولا يمكن منع الغذاء عن شخص ما ثم مطالبته بحقوق أخرى فلا إمكانية لذلك، كما أن الغذاء مصدر الطاقة والحيوية حيث يمكن للفرد بعد حصوله على الغذاء أن يساهم بقدراته في تحقيق التنمية بمختلف أبعادها، ومساهمته تلك تحقق له باقي احتياجاته وبالتالي تطوير ذاته وتطوير دولته.

لكن إن بقي المفهوم بهذا المعنى فلن يتطور إلى مصاف الحق الإنساني بل يبقى حق بيولوجي فقط، فالمسجون مثلا له الحق في الغذاء، المواطن في نظام استبدادي له الحق البيولوجي في الغذاء، ولكن حتى يكون الحق في الغذاء حق إنساني يجب توافر الأبعاد الأخرى له ليس مجرد توفر الغذاء بل إمكانية الوصول إليه وإستدامته، كما يجب مراعاة جوانب أخرى للإنسان عند منحه الغذاء حتى لا يبقى مجرد تلبية لحاجة بيولوجية، مثل مراعاة إختياراته الخاصة المختلفة باختلاف الجنس أو الانتماء أو السن أو الدين.... الخ فمثلا لا يمكن إعطاء المسلم لحم الخنزير حتى وإن كان يحتوي على عناصر غذائية مهمة إلا أنه لا يتوافق مع أسسه الدينية

<sup>1</sup> فهذا ليس تمييز سلبي وإنما هو تمييز إيجابي قائم على أسس محددة، على أن يصل الإنسان في الأخير أن يضمن حقه في الغذاء لكي يتمتع بكرامته الإنسانية.

لذلك يمكن طرح الإشكالية التالية:

كيف يمكن تعريف الحق في الغذاء كحق إنساني و حق معترف به ضمن حقوق الإنسان الأخرى؟.

ستتم دراسة الإشكالية وفق المحاور التالية:

أولاً: مفهوم الحق في الغذاء كحق من حقوق الإنسان

ثانياً: مفهوم الحق في الغذاء وفق القانون الدولي

ثالثاً: أبعاد الحق في الغذاء.

أولاً: مفهوم الحق في الغذاء كحق من حقوق الإنسان :

إن الاهتمام بمسألة الغذاء وجعلها حق من حقوق الإنسان ترجع إلى الرئيس الأمريكي Roosevelt الذي طرح فكرة الحريات الأربع أثناء المفاوضات حول الإعلان العالمي لحقوق الإنسان، ومنها التحرر من الجوع والتحرر من العوز<sup>2</sup>، ويرى أن الفرد الجائع غير حر فهو القائل: "الرجال الذين يتضورون جوعاً ليسوا أحراراً"، وبالتالي لا أهمية للحرية في ظل بقاء المجاعات وسوء التغذية، وقد ساهم بشدة في تكريس الحق في الغذاء كحق من حقوق الإنسان أثناء فترة التأسيس للإعلان العالمي لحقوق الإنسان ما بين 1947 و 1948.<sup>3</sup>

لذلك نجد أول تأسيس للحق في الغذاء كحق من حقوق الإنسان هو الإعلان العالمي لحقوق الإنسان (UDHR) في مواد محددة منه وخاصة المادة 25 ف1: "لكل شخص حق في مستوى معيشة يكفي لضمان الصحة والرفاهية له ولأسرته، وخاصة على صعيد المأكل والملبس والسكن....."<sup>4</sup> يتبين من خلال المادة أن الإعلان لم يفرق بين الأشخاص في الحصول على الغذاء سواء مواطنين أو غيرهم هذا من جهة، ومن جهة أخرى ضمن الحق في الغذاء ضمن مستوى المعيشة اللائق مع حقوق إنسان أخرى كالحق في الصحة والسكن، ولهذا الأمر دلالتين: الأولى أن الحق في الغذاء حق من حقوق الإنسان وهذا ما يقطع الشك حول أن الحق في الغذاء ليس من ضمن تلك الحقوق، والدلالة الثانية أنه غير منفصل عن حقوق الإنسان الأخرى ولا يمكن تحقيقه خارجها.

ثم يأتي العهد الدولي للحقوق الاقتصادية، الاجتماعية والثقافية (ICESCR) لسنة 1966 والذي دخل حيز النفاذ سنة 1976، هذا الأخير الذي أعطى تعريف قانوني للحق في الغذاء، بين أبعاده والإلتزامات التي أقيمت على عاتق الدول لإعمال هذا الحق كباقي حقوق الإنسان الأخرى، فحقوق الإنسان هي كل لا يتجزأ ولذلك لا فرق بين تلك الحقوق في التنفيذ .

ما يوصلنا إلى أن الحق في الغذاء، كباقي حقوق الإنسان ، له أبعاد محددة وهي بعد الوفرة، بعد الوصول للغذاء، بعد الكفاية وبعد الإستدامة.

### ثانيا: مفهوم الحق في الغذاء وفق القانون الدولي:

إن الاهتمام بالحق في الغذاء والاعتراف به كان على مستوى العديد من مصادر القانون الدولي، سواء القانون الدولي لحقوق الإنسان حيث لم تخلو العديد من الاتفاقيات والإعلانات الدولية لحقوق الإنسان من النص على الحق في الغذاء كباقي حقوق الإنسان، وهذا تأكيدا لما سبق توضيحه أن الحق في الغذاء حق إنساني غير منفصل عن باقي حقوق الإنسان الأخرى، أو القانون الدولي الإنساني وذلك عن طريق النص على ضرورة التمتع بالحق في الغذاء ليس في أوقات السلم فقط بل في أوقات الحرب أيضا، وأن دول العالم ملزمة بتمكين الأفراد به في جميع الأوقات وأنها ستسأل عن انتهاكه في حالة الحرب كما حالة السلم، وحتى أنه توجد إعلانات دولية خاصة بينت أهمية الحصول على الحق في الغذاء بعد ما أكدت عليه كحق معترف به على المستوى الدولي، كما نجد أيضا مقررين خاصين لهذا الحق عينوا من قبل المجلس الدولي الاقتصادي والاجتماعي التابع للأمم المتحدة تتمثل مهامهم في مراقبة مدى امتثال الدول لالتزاماتها اتجاه الحق في الغذاء بموجب تلك القوانين.

### 1: الحق في الغذاء وفق القانون الدولي لحقوق الإنسان:

الحق في الغذاء هو حق إنساني أساسي وهو اعتراف رسمي لغالبية دول العالم، كما قد تم التأكيد على هذا الحق في العديد من النصوص الدولية ، في الإعلان العالمي لحقوق الإنسان (UDHR) لسنة 1948 في المادة 25 فقرة (ف) 1 منه السابقة الذكر، ثم العهد الدولي (ICESCR) لسنة 1966 في المادة 11 ف 1 منه التي تنص على: "تقر الدول الأطراف في هذا العهد بحق كل شخص في مستوى معيشي كاف له ولأسرته، يوفر ما يفي بحاجتهم من الغذاء والكساء والمأوى وبحقه في تحسين متواصل لظروفه المعيشية...."<sup>5</sup>، ما يلاحظ على كلا المادتين أنهما جعلتا الحق في الغذاء من بين حقوق الإنسان غير القابلة للتجزئة مثل الحق في المسكن والملبس وغيرها هذا من جهة، ولكن من جهة أخرى ربطا الحق في الغذاء بمستوى المعيشة ولم يتم الاعتراف به

كحق منفرد ، كما أنهما لم يعطيا التعريف الدقيق للحق في الغذاء بتوضيح أبعاده ومستوياته ، فلا يكفي القول بضرورة تحسين المستوى المعيشي حتى يتم تحقق الحق في الغذاء.<sup>6</sup>

أما اتفاقية حقوق الطفل لسنة 1989 والتي دخلت حيز النفاذ في 2 سبتمبر 1990 فقد نصت في المادة 24 ف2 : ج- ...مكافحة الأمراض وسوء التغذية حتى في إطار الرعاية الصحية الأولية، عن طريق أمور منها تطبيق التكنولوجيا المتاحة بسهولة وعن طريق توفير الأغذية المغذية والكافية ...." وكذلك المادة 27 منها التي أكدت على دور الوالدين في توفير العيش الكريم لأولادهم والسبل لذلك عديدة منها توفير الغذاء الكافي،<sup>7</sup> ورغم أنه لم يتم التصريح بالحق في الغذاء في هذه الاتفاقية إلا أنه تم الإشارة له من خلال التأكيد على ضرورة توفير الأغذية وعلى حقوق أخرى كالحق في الحياة والمياه النظيفة والحق في الرعاية الصحية... الخ. كما قد تم الإشارة إليه في اتفاقية القضاء على جميع أشكال التمييز العنصري لسنة 1965 والتي دخلت حيز النفاذ في 2 جانفي 1969.

أي أنه هناك إعراف دولي واسع بالحق في الغذاء حتى وإن لم يكن ذلك بالنص المباشر والاكتماء بالنص على الحق ضمن حقوق أخرى أو النص الضمني له، لكن ذلك لا يمنع من كون الحق في الغذاء حق عالمي وإمكانية المطالبة به على ذلك المستوى ممكنة كباقي حقوق الإنسان العالمية الأخرى.

## 2: الحق في الغذاء وفق القانون الدولي الإنساني:

يُعد القانون الدولي الإنساني بحالات النزاعات والحروب وهي الحالات التي تكون فيها الحقوق بصفة عامة والحق في الغذاء بصفة خاصة أكثر انتهاكا من أي وقت مضى، لذلك اهتم القانون الدولي الإنساني بهذا الحق في مثل تلك الأوقات وأصدر العديد من الصكوك الدولية التي تنص عليه وتحميه، وخاصة سنة 2001 أين أصدرت اللجنة الدولية للصليب الأحمر قواعد رئيسة لها علاقة وثيقة بالحق في الغذاء في أوقات النزاع، ففي مقال بقلم جيلينا بيليك المستشار القانوني للقسم القانوني للجنة، بعنوان : حق الحصول على الطعام أثناء النزاع المسلح: الإطار القانوني، أوضحت فيه ما يلي:

-أنه، وحتى وإن لم يكن القانون الدولي الإنساني ينص صراحة على الحق في الغذاء، يمنع حرمان الأفراد المشاركين وغير المشاركين في النزاع أو الحرب من الطعام أو منعهم من الوصول والحصول عليه بأنفسهم ولا أن تمنع المساعدات الغذائية التي تقدم لهم.

- ويجب أن لا يتم ضرب المناطق المعدة لإنتاج الغذاء ولا أماكن تواجد المواد الغذائية أو المنشآت الغذائية أو مناطق مياه الشرب أو الري ، بل على العكس من ذلك حيث يتم التمييز ما بين الأهداف العسكرية وغير العسكرية.<sup>8</sup>

-كما تم النص على ضرورة التمييز ما بين المدنيين والعسكريين حيث يحظر القانون الدولي الإنساني بصراحة تجويع المدنيين كوسيلة للحرب، سواء في النزاعات الدولية أو غير الدولية، يشمل هذا الحظر ليس فقط تجويع المدنيين حتى الموت بل يشمل أيضا: منع مهاجمة أو نزع أو تدمير أو إتلاف الغذاء وهذا يشمل أيضا منع إتلاف المنشآت الزراعية والفلاحية وموارد المياه، ومنع تدمير المزروعات والمحاصيل ومنع مهاجمة أماكن المخزون الغذائي... الخ وكل ما له علاقة بتوفير الغذاء أثناء النزاع.<sup>9</sup>

هذا ما يعطي قيمة للحق في الغذاء في جميع الأوقات أن إلزام الدولة بإعمال ذلك الحق لا يقتصر على أوقات السلم فقط بل في أوقات السلم والحرب لأهمية الحق لكل إنسان وفي كل مكان وزمان.

وتجدر الإشارة إلى أنه و حسب نظام روما الأساسي لسنة 1998 الذي اعتبر تجويع المدنيين كوسيلة للحرب هي " جريمة حرب"، و نفس الشيء بالنسبة لمنع المساعدات الغذائية، و أن انتهاك الحق في الغذاء من قبيل الأفعال اللاإنسانية الخطيرة التي تضر بالصحة الجسدية والعقلية للأشخاص، فاعتبار انتهاك الحق في الغذاء من قبيل تلك الجرائم يعني إمكانية مساءلة الدولة على مستوى هيئات القضاء الدولي على تلك الجرائم أي إقامة المسؤولية الدولية عليها.

### 3: الحق في الغذاء وفق الإعلانات العالمية وقرارات المقررين الدوليين:

#### أ: الحق في الغذاء وفق الإعلانات العالمية:

صدرت العديد من الإعلانات العالمية (غير الملزمة) بشأن التأكيد على الحق في الغذاء خاصة بعد الإعلان العالمي لحقوق الإنسان، ففي سنة 1974 انعقد مجلس الغذاء العالمي الذي انبثق عنه الإعلان العالمي للقضاء على الجوع وسوء التغذية ونص على أنه: "لكل شخص رجل أو امرأة أو طفل له الحق في التحرر من الجوع وسوء التغذية لتطوير وتنمية قدراته الجسدية والعقلية..." تم اعتماد هذا الإعلان في تقرير الجمعية العامة للأمم المتحدة رقم 3348 في ديسمبر 1974، حيث بين الإعلان الإلتزامات الواقعة على عاتق الدول لإعمال هذا الحق.<sup>10</sup>

ثم صدرت العديد من الإعلانات الدولية الخاصة بفئات محددة مثل السجناء، النساء، الأطفال...مثلا مؤتمر القمة العالمي من أجل الطفل عقد في سبتمبر 1990 وقعت عليه معظم دول العالم، من أهم أهدافه الرئيسية الحد من سوء التغذية الحاد للأطفال ما دون سن خمس(5) سنوات ما بين سنة 1990 إلى غاية 2000، ثم التأكيد على هذا الهدف والهدف العام أي الحق في الغذاء للجميع في إعلانات خاصة أخرى، حيث تم اعتماد والتأكيد من قبل اللجنة الدولية للتغذية المنبثقة عن منظمة التغذية والزراعة (FAO) في روما سنة 1992 على الحق في الغذاء ، و في جويلية سنة 1996 تم التحضير للمؤتمر العالمي للتغذية انتهى بالتوقيع على إعلان روما للأمن الغذائي العالمي الذي أكد في أول فقرة له على: "نحن رؤساء العالم و الحكومات ..... نؤكد من جديد حق كل إنسان في الحصول على أغذية سليمة ومغذية، بما يتفق مع الحق في الغذاء الكافي والحق الأساسي لكل إنسان في التحرر من الجوع..."<sup>11</sup>. لكن مع ذلك بقي التعريف تنقصه الدقة واكتمال الأبعاد الأساسية للحق في الغذاء، كما أنه لم يميز بين الحق في الغذاء والتحرر من الجوع، فالحق في الغذاء ابعده من أن يتحرر الإنسان من الجوع فقط، فالتحرر من الجوع هو بعد من بعد مكون للحق في الغذاء والذي لن يكتمل إلا أن يتمتع الإنسان بالغذاء السليم والصحي وفي كل الأوقات ويستديم للأجيال المقبلة، كما أن يتمتع بغذاء يلبي حاجاته البيولوجية ليتحرر من الجوع ولكن على أن يكون بجودة عالية وقيمة تغذوية جيدة تليق بالفرد كونه إنسان.

لذلك اعتمد التعليق رقم 12 الصادر عن لجنة الحقوق الاقتصادية، الاجتماعية والثقافية التابعة للمجلس الاقتصادي والاجتماعي سنة 1999 تعريفا للحق في الغذاء الكافي بشكل واضح ومكتمل على أنه: "يتحقق الحق في الغذاء الكافي عندما يكون لكل شخص رجل و امرأة أو ولد ، بمفرده أو في جماعة له الإمكانيات المادية والاقتصادية وفي كل الأوقات، سبيل الحصول على الغذاء الكافي و/أو وسائل شرائه"<sup>12</sup>، و لذلك لا ينبغي تفسير الحق في الغذاء الكافي التفسير الضيق الذي يقتصر على تأمين الحد الأدنى من الحريات والبروتينات وغير ذلك من العناصر الغذائية المحددة،<sup>13</sup> بل يجب الاهتمام بكل أبعاد هذا الحق ، من بعد الكفاية، بعد الوفرة وبعد الجودة وكذا بعد الاستدامة، فهذه الأبعاد هي التي تميز الحق في الغذاء عن التحرر من الجوع الذي يعني فقط ضمان الحد الأدنى من التغذية لضمان حياة الفرد، أما الحق في الغذاء فهو يضم كل تلك الأبعاد.<sup>14</sup>

هذا التعريف المعطى للحق في الغذاء أصبح إعتراف دولي لغالبية دول العالم، والتي منها ما نصت عليه في قوانينها الداخلية ، ومنها التي أدمجت تلك الاتفاقيات على المستوى الداخلي حتى أصبت ملزمة بما جاء فيها من بنود.

لكن هل اعتراف الدول بهذا الحق على المستوى الرسمي الداخلي والدولي يعني قبولها لتحمل تلك الالتزامات التي تضع من الحق في الغذاء موضع التنفيذ والإعمال ؟

### ب: الحق في الغذاء وفق قرارات المقررين الخاصين:

عين المجلس الاقتصادي والاجتماعي التابع للأمم المتحدة سنة 1983 أول مقرر خاص بشأن الحق في الغذاء وهو Asbjorn Eide الذي أصدر أول تقرير له حول الحق في الغذاء سنة 1987 بعنوان

" الحق في الغذاء الكافي حق إنساني " The Right to Adequate Food as a Human Right وبعد مؤتمر القمة للأغذية العالمي سنة 1996 تم تعيين مقرر خاص آخر وهو Jean Ziegler سنة 2000، وتم تعيين مقرري آخرين بعده، وقد أجمع هؤلاء المقررين على أن الحق في الغذاء هو "

" الحق في الحصول بشكل منتظم ودائم ودونما عائق، إما بصورة مباشرة أو بواسطة مشتريات نقدية، على غذاء وافٍ وكافٍ من الناحيتين الكمية والنوعية، يتفق مع التقاليد الثقافية للشعب الذي ينتهي إليه المستهلك ويكفل له حياة بدنية ونفسية، فردية وجماعية، مرضية وكريمة في مأمّن من القلق".<sup>15</sup>

وقد تم اعتماد هذا التعريف للمقرر الخاص Jean Ziegler بعد اعتماده من خلال العديد من التعليقات للجنة الأمم المتحدة المعنية بالحقوق الاقتصادية، الاجتماعية والثقافية (الهيئة المكلفة برصد تنفيذ العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في الدول الأطراف فيه) وخاصة التعليق العام رقم 12 و التي عرفت الحق في الغذاء كما سبق توضيحه.

و قد حددت تلك اللجان أهم مهام المقرر الخاص بشؤون الحق في الغذاء في:

- تلقي المعلومات وتسليط الضوء على انتهاكات الحق في الغذاء عبر العالم.
- التعاون مع وكالات الأمم المتحدة ومنظمات حكومية وغير حكومية لوضع الحق في الغذاء موضع التنفيذ .

-دراسة القضايا الناشئة بشأن الحق في الغذاء.

-يقدم المقرر تقريره كل سنة إلى مجلس حقوق الإنسان وإلى الجمعية العامة للأمم المتحدة.

-يعمل أيضا المقرر على دراسة حالات قطرية فيما يتعلق بالحق في الغذاء في دول مختلفة من العالم، ويعالج خلالها قضايا مختلفة منها التمييز بين الجنسين، السيادة الغذائية، النزاع المسلح والأغذية، القدرة على التفاوض بشأن الحق في الغذاء....

### ثالثا: أبعاد الحق في الغذاء:

من المهم التأكيد على الأبعاد التي يجب توفرها لقيام الحق في الغذاء والتي هي بعد توافر الغذاء، الوصول إليه والتمكن منه، وبعد إستدامته:

#### 1-بعد توافر الغذاء:

عرفت منظمة التغذية والزراعة FAO بعد توافر الغذاء سنة 1996 أنه: "تحقيق إنتاج غذائي كافي لجميع الناس بالجمع بين المبادلات التجارية الدولية للموارد الغذائية والإنتاج الزراعي المحلي والمعونة الغذائية"<sup>16</sup>، وهو تعريف جمع بين الوسائل التي من خلالها يمكن توفير الغذاء.

أما لجنة حقوق الإنسان فترى أن توفر الغذاء يعني وجوده بشكل طبيعي وذلك من خلال إنتاج الغذاء بزراعته أو عن طريق الإنتاج الحيواني أو الصيد البري أو البحري، أو أن يكون بشكل اصطناعي وذلك من خلال توفر الغذاء للبيع في الأسواق وأن لا تكون هناك ندرة.<sup>17</sup>

كما عرف من قبل برنامج الغذاء العالمي (WFP) سنة 2009 على أنه: وجود الغذاء وإتاحته للأفراد بمختلف السبل سواء بالإنتاج المحلي، أو بالاستيراد أو المساعدات الغذائية، وتوفر الغذاء يكون للفرد والأسرة وعلى المستوى الوطني والدولي"<sup>18</sup>. فهذا التعريف يشمل بعد التوافر وبعد الحصول على الغذاء.

#### 2-بعد الوصول للغذاء:

وهو قدرة الشخص الاقتصادية والمادية للحصول على الغذاء، فأما القدرة الاقتصادية فهي إمكانية حصول الفرد على غذائه بدون أن تمنع عنه القدرة على تلبية حاجاته الإنسانية الأخرى، كأن يتمكن من شراء الغذاء دون المساس بقدرته على توفير مصاريف الدواء، الكراء، مصاريف المدارس وغيرها من الحاجات، أما القدرة المادية فيقصد بها أن يتمكن الجميع من الوصول والحصول على الغذاء دون تمييز على أساس الجنس أو الدين أو اللون، فيجب أن يحصل السجين على الغذاء والمريض والأشخاص أثناء النزاعات والحروب.... الخ كما يجب أن يكون

للأشخاص في المناطق النائية القدرة للحصول على غذائهم، والمرأة العاملة وغير العاملة والأطفال وغيرهم من الفئات الهشة.<sup>19</sup>

### 3-بعد كفاية الغذاء:

وهو التأكيد على العديد من العوامل التي يجب أخذها بعين الاعتبار في تحديد ما إذا كانت أغذية معينة هي الأنسب والتي يجب الحصول عليها لتحقيق الحق في الغذاء بشكل تام، ولن يتحقق ذلك إلا في ظروف معينة تختلف من دولة إلى أخرى، ولكن مع ذلك يجب أن تحتوي الأغذية على المواد الطاقوية المهمة لنمو جسد الإنسان مع الاختلاف بين الأفراد في ذلك في الجنس والعمر والعمل...المهم أن تلبى حاجاتهم الغذائية، كما يجب يكون الغذاء خاليا من المواد المضارة بالإنسان.<sup>20</sup>

### 4-بعد الإستدامة:

يتعلق هذا المفهوم بشكل أساسي بمفهوم الأمن الغذائي ، وكيف أن تحقق الحق في الغذاء هو قاعدة الوصول للأمن الغذائي، وذلك بأن يتوفر الغذاء ويستمر للأجيال الحالية والأجيال المقبلة التي يجب أن تكون لها الإمكانية للوصول للموارد الغذائية وأن تتوفر لها.<sup>21</sup>

أي مفهوم الإستدامة يرتبط بمفهوم التوافر الطويل المدى للغذاء.

وقد جمع التعريف الذي قدمه المقرر الخاص Jean Ziegler للحق في الغذاء لهذه الأبعاد حيث عرفه أنه: " حق الوصول المنتظم والدائم وغير المقيد ، سواء بطريق مباشر أو عن طريق شراء المواد الغذائية ، كما ونوعا، حيث يكون غذاء كافي ومتوافق مع التقاليد الاستهلاكية للفرد والذي يضمن له سلامة جسدية وعقلية ( فردا وجماعة) حتى يحيا حياة خالية من الخوف ويعيشها بكرامة.<sup>22</sup>

أما منظمة FAO فقد عرفته على أنه:" الحق الذي يوجد عندما تكون لدى جميع الأفراد وفي جميع الأوقات إمكانية الحصول المادية والاقتصادية والاجتماعية على الغذاء الكافي والمأمون والمغذي ، لكي يفي باحتياجاتهم الغذائية كي يمارسوا حياة موفورة النشاط والصحة"<sup>23</sup>. و أن هذا البعد لا يتحقق بدون تحقق الأبعاد الأخرى من توفر والحصول وكفاية الغذاء، فهي مجتمعة تحقق الحق في الغذاء.

## خاتمة:

إن التوصل إلى تعريف الحق في الغذاء من الجانب القانوني الدولي لهو أمر مهم بالنسبة لطالب الحق في مختلف دول العالم، وخاصة الفئات المضطهدة منها كالأطفال والنساء وذلك خاصة في الدول النامية أو التي تعاني الحروب أو الأزمات مهما كان نوعها طبيعية أو غير طبيعية، ومن خلال ما سبق توضيحه يمكن تقديم التوصيات التالية:

\*تضمين الحق في الغذاء و كما عرفته منظمة FAO في جميع دساتير دول العالم، أي العمل على دسترة الحق في الغذاء، وهذا لتسهيل المطالبة به من قبل كل شخص.

\*الاتفاق بين دول العالم على التعريف المقدم وذلك حتى لا يبقى مجرد توصيات من قبل المنظمات الدولية بل يتحول إلى قانون و حق مفعّل.

\*توفير الآليات القانونية وغير القانونية للإعمال التام للحق في الغذاء.

\*الاعتراف بالحق في الغذاء ضمن الحقوق القابلة للتقاضي بشأنه سواء على المستوى الداخلي أو الدولي

الهوامش:

<sup>1</sup> George Kent, **Freedom from want, The Human Right to Adequate Food**, Library of congress town university press, United State of America, 2005, p 46

<sup>2</sup> Jean Ziegler, Gristophe Golay, claire Mahon and Sally Anne Way, **The Fight for The Right To Food** , Palgrave Macmillan, First published ,Uk, 2011, p15

<sup>3</sup> أحمد بن ناصر، الحق في الغذاء في إطار القانون الدولي المعاصر، أطروحة لنيل دكتوراه دولة في القانون الدولي والعلاقات الدولية، جامعة الجزائر كلية الحقوق، السنة الجامعية 2000-2001، الجزائر، ص 58

<sup>4</sup> الإعلان العالمي لحقوق الإنسان، الأمم المتحدة، على الموقع: [http://www.un.org/ar/udhrbook/pdf/UNH\\_AR\\_TXT.pdf](http://www.un.org/ar/udhrbook/pdf/UNH_AR_TXT.pdf)

<sup>5</sup> العهد الدولي للحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، اعتمد وعرض للتوقيع والتصديق والانضمام بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة 2200 ألف (د-21) المؤرخ في 16 كانون الأول/ديسمبر 1966 [www.un.org](http://www.un.org)

<sup>6</sup> دغبوش نعمان، معاهدات دولية لحقوق الإنسان تعلق القانون، دار الهدى للطباعة والنشر والتوزيع، الجزائر، ص 194

<sup>7</sup>Convention on the Rights of the Child, Adopted and opened for signature, ratification and accession by General Assembly resolution 44/25 of 20 November 1989 entry into force 2 September 1990, in accordance with article 49 (<https://www.unicef.org/child-rights-convention/convention-text>)(21/10/2020)

<sup>8</sup> جيلينا بيليك ، حق الحصول على الطعام أثناء النزاع المسلح: الإطار القانوني، المجلة الدولية للصليب الأحمر، العدد 844، 2001 <https://www.icrc.org/ar/doc/resources/documents/misc/5yrek4.htm> (تم الاطلاع عليه في 20/9/2018)

<sup>9</sup> جيلينا بيليك ، حق الحصول على الطعام أثناء النزاع المسلح: الإطار القانوني، المرجع السابق.  
<sup>10</sup> الجمعية العالمية، الإعلان العالمي الخاص باستئصال الجوع وسوء التغذية ، اعتمد من قبل مؤتمر الأغذية العالمي 16 نوفمبر 1974، اقرته الجمعية العامة بالقرار رقم 3348 في 17/12/1974 <http://nshr.org>

<sup>11</sup> منظمة التغذية و الزراعة، الإعلان العالمي للأمن الغذائي ، روما، 1996 على الموقع <http://www.fao.org/docrep/003/w3613a/w3613a00.htm>.

<sup>12</sup> CESCR, General Comment No12: **The Right to Adequate Food (art 11)**, Adopted at the twentieth session of the CESCR, 12May 1999, office of the high commissioner for human Rights <http://www.refworld.org/pdfid/4538838c11.pdf>

<sup>13</sup> CESCR, General Comment No12, idem

<sup>14</sup> Lorenzo Cotula, Margreat vidar, **The Right To Adequate Food in Emergencies**, fao, un Legal office, Rome, 2003, p20

<sup>15</sup> تقرير المقرر الخاص المعني بالحق في الغذاء، جان زيغلر، تعزيز وحماية جميع حقوق الإنسان. المدنية والسياسية واقتصادية والاجتماعية والثقافية، بما في ذلك الحق في التنمية، مجلس حقوق الإنسان، الدورة السابعة، الجمعية العامة، الأمم المتحدة، 2008، ص 8

<https://digitallibrary.un.org/record/616943>

<sup>16</sup> المنظمة الدولية للتغذية والزراعة، حالة الأمن الغذائي العالمي ، روما، 1996 [www.fao.org](http://www.fao.org)

<sup>17</sup> The High Commission for Human Rights, Fact sheet N 34, **The Right to Adequate Food**, United Nations Human Rights, FAO, 2010, p2.

<sup>18</sup> , World Food Programs, **Emergency Food Security Assessment Handbook**, second edition ,2009, [www.wfp.org](http://www.wfp.org), p23

<sup>19</sup> The High Commission for Human Rights, Fact sheet N 34,op cit , p 3

<sup>20</sup> The High Commission for Human Rights, Fact sheet N 34,op cit , p 3

<sup>21</sup> Jean Ziegler, Gristophe Golay, claire Mahon and Sally Anne Way, **The Fight for The Right To Food** , Palgrave Macmillan,op cit, p 17

<sup>22</sup> Jean Ziegler, Gristophe Golay, claire Mahon and Sally Anne Way , op cit , p 18

<sup>23</sup> تقرير المنظمة الدولية و للتغذية و الزراعة ، حالة انعدام الأمن الغذائي في العالم، الأزمات الاقتصادية التأثيرات والدروس

المستفادة، روما ، 2009 [www.fao.org](http://www.fao.org)

بسم الله الرحمن الرحيم

مداخلة بعنوان

الغذاء الحلال في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية

مقدم إلى

المؤتمر الدولي ( الغذاء المستدام في ظل تطور الصناعة الغذائية)

28/ فبراير/2022م

أ.د. ماهر خضير

رئيس المحكمة العليا الشرعية – فلسطين

عضو رابطة الجامعات الإسلامية

---

الحمد لله رب العالمين القائل في القرآن الكريم (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ) (1) فأحل حلاله وحرم حرامه وسكت عن أشياء رحمة بالعالمين. والصلاة والسلام على سيد حامدين والشاكرين محمد صلى الله عليه وآله وأصحابه أجمعين وبعد:-

يعتبر الغذاء ذات أهمية كبيرة في حياة كل كائن حي وخاصة الإنسان الذي يبحث عنه وينتقي أطيبه وي بذل الجهد لتوفيره.

ولقد حث الإسلام على التغذية الصحية ووضع لها الضوابط والأحكام الشرعية ومعرفة الحلال والحرام فيها وفي ذلك قال تعالى (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ) (2) ويقصد بالطيبات ما اعتبرته النفس طيباً واشتهته (3).

---

(1) سورة المائدة آية (4).

(2) سورة المائدة آية (4).

(3) سيد سابق: فقه السنة- بيروت- مؤسسة الرسالة، ط1، ص412-413

وقوله تعالى (يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا)<sup>(4)</sup> أي تناولوا وكلوا كل ما ينبت من الأرض سواء كانت ثمارًا أو أعشابًا منها مباحة إلا إن كان فيها ضررًا كالسم والتراب أو ما كان مسكرًا أو نجسًا.

وقد حثنا رسولنا الكريم (صلى الله عليه وسلم) على تناول الغذاء الصحي الحلال فقال (صلى الله عليه وسلم):-- ( من أراد أن يؤتية الله حفظ العلم فليكتب هذا الدعاء في إناءٍ نظيف بعسل)<sup>(5)</sup> أي لتقوية الذاكرة.

وقال في موضعٍ آخر ( إذا دخلتم بلدًا فكلوا من بقله أو بصله يُطرد عنكم داؤه ويذهب بالنصب ويشد العصب ويزيد في الماء ويذهب بالحمى)<sup>(6)</sup>.

ومن هذا المنطلق فقد أرشدت الشريعة الإسلامية الى مواطن الحلال والحرام في الغذاء وحثت على تناول الحلال وأمرت بالابتعاد عن تناول الحرام.

وحثت ونصحت على تناول الحلال وقالت هو كل ما يجوز التغذي به ووفق ضوابط وأحكام الشريعة الإسلامية سواء كان من الحيوانات أو الأسماء أو النباتات بحيث لا يشمل ما حرّمته الشريعة الإسلامية وأن يكون مقبولاً صحياً وأن لا يتم اعداده بآليات أو اجراءات غير مقبولة شرعاً<sup>(7)</sup>.

ونهدت وأمرت بالابتعاد عن تناول الحرام كالذي يُسكر أو فيه نجاسة أو مضر صحياً أو تم إعداده بآليات وإجراءات محرمة

فقال تعالى: (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ)<sup>(8)</sup>.

(4) سورة البقرة آية (168)

(5) أخرجه ابن الجوزي في الموضوعات: ابن حجر العسقلاني: لسان الميزان 188/8

(6) رواه الصدوق في (الخصال) عن محمد بن علي بن ماجيلويه عن محمد بن يحيى عن محمد بن أحمد، عن موقع: هدى

القرآن المتخصص في القرآن الكريم وعلومه، رابط:- [www.hodaalquran.com](http://www.hodaalquran.com) روجع 2022/2/19

(7) براه أيمن شلتوتي: الطعام والشراب في القرآن الكريم – موقع موضوع، رابط:- [www.mawdoo3.com](http://www.mawdoo3.com) روجع 2022/2/19

2022/2/19

(8) سورة المائدة آية (3).

وجه الدلالة: حرم الله سبحانه وتعالى على المسلمين كل ما ذكر في الآية كالميتة التي ماتت بغير ذكاة شرعية ما عدا ميتة السمك والجراد كما قال (صلى الله عليه وسلم): - (أحلت لكم ميتتان ودمان، فأما الميتتان، فالحوت والجراد، وأما الدمان، فالكبد والطحال)<sup>(9)</sup>

فالشريعة الإسلامية قد حددت الغذاء الحلال ووضعت الضوابط والأحكام بصورة واضحة وكذلك بينت الغذاء والحرام وسنزيد فيها هنا في هذه المداخلة على النحو الآتي:-

### الغذاء والحلال والحرام:

أولاً: من القرآن الكريم:- وردت كثير من الامثلة على الغذاء الحلال الا ما استثني منه ومعلوم أن الأصل في الأشياء الإباحة، وأذكر بعضاً منها على النحو الآتي:-

1- قال تعالى:- (قُلْ لَا أَجِدُ فِيمَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا)<sup>(10)</sup>

وجه الدلالة:-

أ. بينت الآية القرآنية بداية أن مناط الحلال والحرام هو الوحي وأنه كان في الغذاء في قوله تعالى.

ب. أمر الله سبحانه وتعالى بالإخبار أنه لا شيء محرماً إلا غير المذكورات في التحريم أي حصر الحرام فيها إلا أن يكون ميتة أو دمًا مسفوحاً أو لحم خنزير ووصفها بالرجس وزاد عليها المنخقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وفي ذلك ذكر رسول الله ( صلى الله عليه وسلم) تحريم كل ذي ناب من السباع وكل ذي مخلب من الطير وتحريم الحمر الأهلية<sup>(11)</sup>

2- قوله تعالى (وَنُقِضَلُ بَعْضَهَا عَلَى بَعْضٍ فِي الْأَكْلِ)<sup>(12)</sup>

(9) أخرجه ابن ماجه، حديث رقم (3314)، وأحمد في مسنده حديث رقم ( 5723).

( سورة الأنعام آية (145)<sup>10</sup>)

<sup>11</sup>( الحمر الأهلية: لحوم الحمر أي لحوم الحمير والحمر الأهلية غير الوحشية وهي الحمير التي تعيش بين الناس، موقع

إسلام ويب، الرابط:- [www.islamweb.net](http://www.islamweb.net) روجع 2022/2/19

( سورة الرعد آية (4).<sup>12</sup>)

وجه الدلالة:-

التفضيل في الزراعة ونتاج الثمار منها قال سعيد بن جبير<sup>(13)</sup>: الأرض الواحدة يكون فيها الخوخ والكمثرى والعنب الأبيض والأسود وبعضها أكثر حملاً من بعض وبعضه حلو وبعضه حامض وبعضه أفضل من بعض وأوسع الأطعمة وأكثرها طيباً الثمار والحبوب.

وأن الطيبات التي أحلها الله تعالى أكثر مما حرّمه، وما حرّم من الأطعمة كان لسبب عارض أو لسبب ملازم المحرم، فالميتة حرمت بشكل دائم مؤبد ولا يحل الأكل منها إلا حال الضرورة كالخوف والهلاك.

فمعلوم أن الأصل في الأطعمة والأشربة الإباحة وهي تشتمل على ثلاثة أنواع، أما النواع الأول: النباتات وتشمل ما كان حَبًّا كالأرز والقمح والخضار والفواكه وكله حلال.

النوع الثاني: الحيوانات وتشمل البرية والبحرية والطيور وهي حلال إلا ما تم إستثناؤه.

النوع الثالث: السوائل كالماء والعسل والحليب فهي حلال إلا ما تم استثناؤه، فقال تعالى: (هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ اسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ)<sup>(14)</sup>.

### ثانياً: الحلال والحرام من الغذاء في السنة النبوية:-

1- ما روي عن عائشة رضي الله عنها أن رسول الله ( صلى الله عليه وسلم) أنه كان يأكل البطيخ بالرطب<sup>(15)</sup>، وهذا يؤكد على خصال البطيخ وكذلك الرطب وما ورد في الأثر ( عليكم

<sup>13</sup>() محمد بن جرير الطبري: جامع البيان في تأويل أي القرآن، ط1، ص 283، ج4، دار القلم للنشر والتوزيع.

<sup>14</sup>() سورة البقرة آية (29).

<sup>15</sup>() ذكره السيوطي في الجامع الصغير 6916 وهو صحيح.

بالبطيخ فإن فيه عشرة خصال هو طعام وشراب وأشنان وريحان يغسل المثانة ويغسل البطن  
وينقي البشرة)

2- قول الرسول ( صلى الله عليه وسلم):- ( سمن البقر وألبانها شفاء ولحمها داء)(16)

3- كان رسول الله ( صلى الله عليه وسلم) لا يعيب طعاماً إلا ما استثنى في التحريم حيث روى  
أبو هريرة رضي الله عنه أنه قال: ( ما عاب رسول الله " صلى الله عليه وسلم" طعاماً قط  
إن اشتهاه أكله وإن كرهه تركه)(17).

ومن هنا فإن الشريعة الإسلامية قد حثت على الغذاء الحلال وبينت فوائده وأنواعه وضوابطه  
وحذرت من الغذاء الحرام وبينت الأسباب التي تصب في مصالح الإنسان وعليه فإننا ندعو  
المصانع والشركات والتجار الى الإنتاج الغذائي الحلال والنظر الى المعايير الشرعية التي  
تنظم المنتجات الحلال وكذلك تجار المواد الغذائية وأدعو وسائل الإعلام بكل أنواعها لتوعية  
المجتمعات ببيان فوائد الغذاء الحلال والتنبيه على مضار الغذاء الحرام.

والله الموفق .

2022/2/20

---

( أخرجه بن عدي في الكامل، الذهبي: ميزان الاعتدال 3/553.16 )  
( رواه البخاري والترمذي.17 )

## الأغذية الكافية الصحية ودورها في صحة الفرد

### Adequate healthy food and its role in the health of the individual

بن حميدة كلثوم طالبة دكتوراه

جامعة ورقلة- الجزائر

benhomidakelthoum@gmail.com

شيباني ليلي طالبة دكتوراه

جامعة البليدة2- الجزائر

leilachibani05@gmail.com

### ملخص

تكتسي مسألة الأمن الغذائي أهمية بالغة في ظل رهانات عالمنا المعاصر بمكوناته الاقتصادية والاجتماعية والسياسية والأمنية، ولقد باتت تحديات الأمن الغذائي اليوم الهاجس الأول لكل الدول والشعوب، إما بإنتاج ما يمكن إنتاجه أو استيراد ما تحتاجه . يتحقق الأمن الغذائي عندما يتمكن الأفراد من التمتع في جميع الأوقات بفرص الحصول، من الناحيتين المادية والاقتصادية، على أغذية كافية وسليمة ومغذية تلي حاجاتهم الغذائية وتناسب أذواقهم كي يعيشوا حياة توفر لهم النشاط والصحة، وعليه سوف نتحدث عن الأغذية الكافية الصحية ودورها في صحة الفرد.

الكلمات المفتاحية: الغذاء ؛ الأمن الغذائي ؛ الصحة ؛ الثقافة الصحية

### Abstract

The issue of food security is of great importance in light of the challenges of our contemporary world with its economic, social, political and security components. Today, food security challenges have become the first concern of all countries and peoples, either by producing what can be produced or importing what they need. Food security is achieved when individuals can enjoy, at all times, physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their nutritional needs and suit their tastes in order to lead an active and healthy life.

**Keywords:** food; food security; health; healthy culture

## الإشكالية

لقد حذرت دراسات حول السياسة الزراعية والأمن الغذائي من مواجهة الجزائر لتحديات صعبة لضمان أمنها الغذائي في السنوات المقبلة في ظل تبعيتها للخارج، حيث أصبحت قيمة الواردات الغذائية في تزايد مستمر، إذ سجلت أكبر زيادة 61,03 % بانتقالها من 6,05 مليار دولار سنة 2010 إلى ما يزيد عن 9.75 مليار دولار سنة 2011، وهو ما يمثل % 19 من إجمالي الواردات التي تجاوزت 46 مليار دولار في سنة 2011، وهي مرشحة لبلوغ 15 مليار دولار في بداية سنة 2015. كما صنفت التقارير الدولية لسنة 2013 الجزائر في المرتبة 73 وراء كل من تونس في المرتبة 50 والمغرب في المرتبة 59 من حيث توفرها للأمن الغذائي من بين 105 دولة في العالم، وتم تقدير تنقيطها بـ 5.4 على 100 (غراب، 2015، ص 54).

كما يعد الاهتمام والتوعية بالصحة سواء الفردية أو العامة اليوم من أولويات المنظمات الصحية والجمعيات في زمن طغت في أولويات أخرى على حياة الفرد كالعامل والدراسة وانشغالات الفرد الاجتماعية مما أدت هذه العوامل الى اهمال ان هذه الاعمال تقوم اساسا على وجود الصحة فنحن نركض يوميا في تحقيق أهداف سواء اجتماعية أو علمية متناسين كليا الاهتمام بالصحة سواء الجسدية أو النفسية و ما أكثرها في الوقت الحالي الذي بات لزاما علينا ان ننشر ثقافة اجتماعية وسلوكات صحية تحمي الفرد و كذا رفع الوعي الفردي والاجتماعي بالأمراض النفسية و الجسدية على حد سواء وهنا يبرز دور المرأة في نقل الممارسات الصحية للصغير و برمجة الفرد نحو توعية السلوكات الصحية و المخاطر الكامنة من الممارسات والأفعال التي يراها غالبا الفرد بديهية و روتينية ، فوعي الفرد بضرورة أخذ الغذاء الصحي وكذا نشر ثقافة النظافة الجسدية وكذا نظافة المحيط والمواد الغذائية كغسل الخضروات بل وأكثر من هذا غسل اليدين ونشر الثقافة الصحية (سليمان، ص 2). لذلك ارتأينا في مضمون عناصر البحث القاء الضوء على مدى مساهمة الأغذية الكافية في تحقيق الصحة، وعرضنا المؤشرات الرئيسية التي توضح ضرورة توعية الأفراد بأهمية الغذاء لتحقيق الأمن الغذائي والصحة الجسدية والنفسية.

## الأهداف

من خلال هذا البحث الذي يتمحور حول الأغذية الكافية الصحية ودورها في صحة الفرد و مدى تأثير الغذاء في تعديل وتحسين الحالة الصحية للفرد ، نحاول من خلال مضمون البحث التأكيد على ما يلي :

- التوعية المرئية والمسموعة والمقروءة عن أهمية الأمن الغذائي.
- محاولة توصيل مدى أهمية الغذاء الكافي المتوازن الغير مصنع.
- إلقاء الضوء على دور الثقافة الصحية كعنصر أساسي في تربية أجيال مثقفة صحيا عامة ومهتمة بالغذاء خاصة .

## مفاهيم البحث

### الصحة

حسب معجم لاروس الكبير (1996) على أنها "حالة فرد ما تقوم عضويته بوظائفها بشكل عادي " ، وساهمت العديد من المؤسسات و المنظمات العالمية المعنية بظاهرة الصحة في تقديم مفاهيم لها وتأتي منظمة الصحة العالمية في مقدمة تلك المنظمات حيث عرفت الصحة بأنها: " حالة الاكتمال الجسمي و العقلي و الاجتماعي ، وهي لا تعني مجرد الخلو من المرض " (بوغديري ، 2017 ، ص 493).

### الثقافة الصحية

هي مجموع العلوم والمعارف والمعلومات عن السلوكات الصحية المختلفة التي يتعلمها الفرد من خلال إطلاعه او خبرته الخاصة سواء بالمشاهدة او الممارسة او القراءة(راجحي ، 2012 ، ص 11).

### الغذاء الصحي

تعرف على أنه ما تتغذى به الفرد من الطعام و الشراب وهو ما يكون به من نماء الجسم وقوامه ، وهي تلك الأغذية و التي تزود الجسم بالطاقة اللازمة والمحافظة على صحته بما يشمن بقاءه واستمراره وهي الاغذية التي تختوي على الكميات الكافية والضرورية للنمو والصحة والحيوية والنشاط(أبو هرييد، 2012، ص174).

## الأمن الغذائي

يُشير مُصطلح الأمن الغذائي إلى توفّر الغذاء للأفراد دون أي نقص، ويعتبر بأنّ الأمن الغذائي قد تحققّ فعلاً عندما يكون الفرد لا يخشى الجوع أو أنه لا يتعرض له، ويستخدم كمعيار لمنع حدوث نقص في الغذاء مستقبلاً أو انقطاعه إثر عدّة عوامل تعتبر خطيرة ومنها الجفاف والحروب، وغيرها من المشاكل التي تقف عائقاً في وجه توفّر الأمن الغذائي ( [www.ifpri.org](http://www.ifpri.org) ).(2018).

تعريف مؤتمر قمة الغذاء المنعقد بروما في سنة 1996: "الأمن الغذائي هو السلامة الغذائية والتوازن في المكونات الغذائية، ويتحقق عندما يكون لدى الجميع وفي كل الأوقات إمكانية الحصول المادي على حاجاتهم وتفضيلاتهم لممارسة حياة فاعلة و صحيحة(غراب، 2015، ص56).

- **البيئة الصحية :** وهي التي تتوافق عناصرها بطريقة متوازنة بحيث يستطيع الإنسان العيش فيها والتفاعل معها واستخدامها بطريقة تضمن تحقيق المنفعة وتجنب المخاطر، وتتضاءل فيها مصادر الخطر وتتوفر فيها وسائل الأمن والسلامة. ومن أمثلة مصادر الخطر نجد: الكهرباء، مباني وشوارع مهدمة، مجاري مسدودة... الخ. ومن أمثلة وسائل الأمن نجد: توفر الخدمات الطبية والوقائية والعلاجية وخاصة الإسعافية.
- **الصحة البيئية:** ويقصد بها حالة توفر الموطن البيئي السليم والمستقر لنوع معين من الكائنات الحية وعلى رأسها الإنسان. بحيث يستطيع أن يعيش حياته بشكل سليم ويحافظ على بيئته سليمة ونلاحظ أنه رغم اختلاف التسمية إلا أن فحوى الاصطلاحين واحد. فنظافة البيئة من أهم العوامل الرئيسية للمحافظة على صحة الفرد والمجتمع عامة. فالحالة الصحية للأفراد والمجتمعات تحدد نتيجة التفاعل والتداخل بين عاملين أساسيين هما الوراثة والبيئة، فالوراثة تحدد الأسس الصحية للجانب البدني والعقلي والنفسي بينما تقوم البيئة بتشكيل وصياغة الخلفيات الوراثية فهي تحدد متى وكيف تظهر الأمراض وا مدى تؤثر على صحة الفرد. ويبدأ تأثير البيئة حتى من قبل خلق الإنسان من خلال العادات والخلفيات الثقافية كالزواج المبكر وتحديد النسل وطرق الرضاعة... الخ وتؤثر بصورتين أساسيتين هما :

- تأثير مباشر: كالتسمم الغذائي والحساسية، الإرهاق والأمراض بصورة عامة .
- تأثير غير مباشر: وينقسم بدوره إلى قسمين. :أدورة الملوثات في البيئة : مثل تلوث المياه، الهواء، المبيدات، تصاعد بعض الغازات زائد الحوادث والأمراض المزمنة المرتبطة بالسلوكيات اليومية لأفراد المجتمع مثل السمنة والسكري.
- ب تشكيل سلوكيات الإنسان: فمن المعروف أن معظم الأمراض التي تصيب الإنسان إنما هي نتيجة سلوك خاطئ يقوم به (بن غدفة، 2007، ص 24).

### ارتباط الأمن الغذائي ببعض المفاهيم الأمنية الأخرى

يرتبط الأمن الغذائي بمجموعة من المفاهيم الأمنية الأخرى التي تجتمع في توفير الأمن الشامل للفرد منها :

- الأمن الاجتماعي: يرتبط الأمن الغذائي ارتباطاً وثيقاً بالأمن الاجتماعي فكل منهما يكون سبباً في إحداث الآخر، و انعدام أحدهما يؤدي إلى انعدام الآخر
- الأمن المائي: يعتبر الأمن المائي من أهم محددات الأمن الغذائي، و يعتبر الجفاف ونقص الماء المهدد الرئيسي للأمن الغذائي، حيث تشير تقديرات الأمم المتحدة في تقويمها لمصادر المياه وتنبؤاتها بالنمو السكاني على مستوى العالم إلى أن أكثر من 2.8 بليون نسمة في 48 بلد يعانون من نقص المياه .
- الأمن البيئي : أوضحت الدراسات أن هناك علاقة وثيقة بين انعدام الأمن الغذائي والتدهور البيئي، فالذين يعانون من انعدام الأمن الغذائي يلجئون إلى أنشطة غير صديقة للبيئة تؤدي إلى تدهور البيئة والموارد الزراعية الطبيعية.

### ● السلوك الصحي ركيزة أساسية للحفاظ على الصحة النفسية والجسدية

تحتل مسألة السلوك الصحي وتنميته أهمية متزايدة، ليس فيما يتعلق بالجوانب الجسدية و إنما بالجوانب النفسية أيضاً فحسب فقد قاد الفهم المتزايد للعلاقة الكامنة بين السلوك والصحة إلى حدوث تحولات كبيرة في العقود الثلاثة الأخيرة من القرن العشرين في فهم الصحة وتنميتها، ومدى التأثير فيها على المستوى الفردي. فأنماط السلوك الصحي تقوم على إجراءات يتخذها الفرد من أجل التعرف المبكر على حدوث الأمراض ومنع حدوثها، وهذا يشمل على الأنماط السلوكية التي تبدو ملائمة من أجل الحفاظ على الصحة وتنميتها كصفة تميز الفرد ككل، بمعنى اللياقة التي يتمتع بها الفرد وتميزه عن غيره . فالسلوك الصحي يهدف عامة إلى

محاولة التوصل إلى وضع سياسة صحية وقائية من أجل القضاء على مجموعة الأمراض و الأوبئة التي غالبا ما يكون السبب فيها، أحد سلوكيات الاختطار التي تسرع من حدوث هذه المشاكل الصحية (بهلول، 2009، ص14).

لذلك يعتبر السلوك الصحي من أهم الأنماط السلوكية التي تساهم في المحافظة على الصحة سواء النفسية او الجسدية، وان أي سلوك ضار بالصحة يعتبر سلوك خطر ومضر بالصحة وهو السلوك الذي يزيد من احتمالية التعرض للمرض وتختلف السلوكيات من فرد لآخر ومن موقف لآخر لانها سلوكيات كثيرة جدا حيث تختلف كيفية القيام بها من فرد لآخر و من مجتمع لآخر وذلك يرجع لطبيعة المعتقدات الخاصة بالفرد والتي تعتبر هي الاخرى من الركائز الرئيسية المتحكمة في سلوك الفرد اتجاه المواقف و طريقة استجابته للمواقف المختلفة خاصة إذا تعلق الأمر بالسلوك الصحي الوقائي ، أما من الناحية النفسية فإن الفرد الذي يبتعد عن الحركة والنشاط الى الاصابة بالقلق و الوحدة النفسية .

### أبعاد الأمن الغذائي

- التوفر (Availability) ويشير مفهوم هذا البعد إلى ضرورة توفر الغذاء بكميات تكفي لعدد الأفراد وأن يكون ذلك من ضمن المخزون الاستراتيجي.
- مأمونية الغذاء (Food Safety) وهي ضمان صحة الغذاء وسلامته وصلاحيته للاستهلاك البشري.
- إمكانية الحصول عليه (Food Accessibility) هو أن تكون أسعار السلع والمنتجات ضمن متناول يد الأفراد، أو إمكانية تقديمه للأفراد على شكل معونة للطبقات الأكثر فقراً.
- الاستقرار (Stability) ويركز هذا البعد على ضرورة الحفاظ على أوضاع الغذاء، وضرورة توفر الأبعاد الثلاثة السابقة مع بعضها البعض دون أن يحدث عليها أي تغيير ([/https://mawdoo3.com/](https://mawdoo3.com/)).

### • السلوك الصحي في نظر علماء الصحة

إن أول باحث ربط بين السلوك والصحة هو بالمر (1970) في دراسة على عينة مكونة من 268 متطوعا تراوحت أعمارهم بين 60 و 94 سنة كجزء من مشروع الدراسة التتبعية Duke

وتوصل الى وجود علاقة دالة بين النشاط الرياضي والوزن وتجنب التدخين وانخفاض نسبة الأمراض والوفيات (لشهب، نيس، 2014، ص7).

كما اهتمت العديد من الدراسات بموضوع السلوكيات الصحية التي كانت معظم نتائجها تؤكد على وجود العلاقة بين السلوك الصحي والعادات الصحية التي يقوم بها الفرد وهذا ما يوضحه هاريس وقوتن (1979) أن السلوك الوقائي هو كل سلوك يصدر عن الفرد بغض النظر عن وضعه الصحي الحالي كما يدركه من أجل حماية وتنمية الصحة أو المحافظة عليها سواء كان هذا السلوك فعالا أم لا لتحقيق هذه الغاية و مما سبق نستنتج أن السلوك الصحي للفرد ينعكس في عاداته و وسلوكات حياته اليومية فنراه يقوم بكل ذلك من أجل الحفاظ على صحته النفسية والجسدية والامتناع أو تجنب كل ما يشكل خطرا على صحته النفسية و الجسدية.

### الاستراتيجيات اللازمة لتحقيق الأمن الغذائي بالجزائر

إن مشكلة العجز الغذائي في الجزائر لا يمكن أن تحل بالاعتماد على الاستيراد الذي أصبح يهدد السيادة الوطنية، وإنما بالاعتماد على الذات ، فلقد آن الأوان لمواجهة المشكلة وتحديها، ولا يكون ذلك إلا بوضع وتنفيذ إستراتيجية محكمة .

إن أي إستراتيجية تنموية للتخلص من مشكلة العجز الغذائي لا بد وأن تتخذ من التنمية الزراعية المستدامة غاية لها، وتحديد هذه الغاية ينطلق من معرفة الأسباب الحقيقية الكامنة وراء مشكلة الأمن الغذائي، وإيجاد حل جذري ودائم لها . إن الارتفاع المتزايد لعدد السكان وسوء استخدام الموارد الطبيعية الزراعية وغيرها، عوامل زادت من تفاقم وحدة المشكلة الغذائية في الجزائر، هذا ما يجعل الخيار الاستراتيجي للخروج من هذه الأزمة يستوجب تحقيق تنمية زراعية مستدامة . وهذه الأخيرة لا يمكن أن تحدث إلا بتحقيق الأهداف التالية:

الهدف الأول: زيادة الإنتاج الزراعي كما وكيفا حتى يستطيع الاستجابة لمقتضيات الاستهلاك من المواد الغذائية .الهدف الثاني: تحسين أداء وفعالية القطاع الزراعي ورفع الإنتاجية الزراعية عن طريق الإستغلال الأمثل للموارد الإنتاجية والإدخال المتزايد لمختلف الابتكارات والاختراعات التقنية الزراعية، وذلك لتعزيز القدرة التنافسية للزراعة الجزائرية وتمكين

الإنتاج الوطني من الإحلال محل الواردات الزراعية التي تنهك الميزان التجاري(غراب، 2015، ص61).

### • أنماط السلوك الصحي

إن أنماط السلوك الصحي تقوم على الإجراءات التي يتخذها الفرد من أجل التعرف المبكر على حدوث الأمراض ومنع حدوثها وهذا يشتمل على أنماط السلوك التي تبدو وملائمة من أجل الحفاظ على الصحة الجسدية، وهناك خمس عوامل مهمه يمكن ان تحدد انماط السلوك الصحي هي :

- العوامل المتعلقة بالفرد والبيئة ،العوامل المتعلقة بالحماية والمجتمع،العوامل الاجتماعية والثقافية،وعوامل المحيط المادي(السراي،2013،ص11).

ومن خلال هذه العوامل يمكن القول أنها عبارة عن عوامل تساهم في التوظيف الصحي للأنماط السلوكية التي يقوم بها الفرد خلال مراحل حياته او من خلال الأحداث اليومية التي يعايشها حيث نجد من بين أهم العوامل المتعلقة بالفرد مثلا السن، تاريخ الحالة، المعارف والمهارات والاتجاهات اما العوامل المتعلقة بالحماية والمتمتع والمتمثلة في المهنة والتأهيل وتوقعات سلوك الفرد اتجاه المواقف الحياتية، كذلك بالنسبة لتلك العوامل الاجتماعية والثقافية من خلال التوعية الصحية للفرد الذي يسهم بتشكيل مجتمع ذو أنماط وسلوكيات صحية مهمة بالاضافة الى القيم الدينية والعقائدية والقانونية في المجتمع.

كما تشير الدراسات بأن الفرد عندما يقوم بسلوك غير صحي فإنه يشعر بوجود مشكلة صحية معينة لديه تؤدي الى تغيير سلوكه والقيام ببعض السلوكيات والفعاليات كتعويض عن السلوك غير الصحي وذلك لرفع قدرته الذاتية في التغلب على هذه المشكلة الصحية(الداغستاني، عوني،2010،ص80).

ولتوضيح وجهة النظر يمكن القول كمثال عن الفرد الذي يدخن علما أن التدخين سلوك مضر بالصحة ورغم ذلك نجده يمارس السلوك المضر بصحته رغم علمه بالضرر الملحق وهنا يقوم بمحاولة التعويض بسلوك تعويضي يخفف من السلوك المضر بصحته حيث ان مرحلة التغيير التي يحاول الفرد تعويض السلوك الضار بالصحة بالسلوك الصحيح يبدأ

فقط عندما يشعر الفرد بخطورة السلوك على صحته وما ينجم عنها من أمراض و اعتلالات صحية غير ان مرحلة التغيير و التعويض تستمر بوجود الدعم الاجتماعي وذلك لتجاوز التآرجح والتناشز وإدراكه لخطورة الأمراض التي قد تصيبه جراء سلوكياته الخاطئة.

## خاتمة

نخلص من خلال البحث ان الثقافة الصحية لها درو كبير في ممارسة السلوكات الصحية بما فيها الممارسات الغذائية التي تساعد الفرد على تحسين المزاج وتقليل التوترات، لذلك يجب التركيز على التثقيف الصحي و توعية الصحية على ممارسة السلوكيات الصحية من أجل تحقيق الأمن الغذائي والصحي في المجتمع ودعوة الأفراد والأسر لتنشئة الجيل الصاعد على مفهوم الغذاء كسلوك صحي وجب التقيد به للنهوض بمجتمع يخلو من الامراض المستفحلة بسبب الأكلات السريعة الضارة بالصحة وكذلك الخمول و عدم ممارسة النشاطات البدنية وفتح مراكز للتوعية الغذائية وكذا ممارسة الأنشطة الرياضية بما يتماشى مع خصائص المواطن و قدراته العضلية والشخصية.

## قائمة المراجع

- بهلول سارة أشواق (2009): سلوكات الخطر المتعلقة بالصحة (التدخين، الكحول، سلوك قيادة السيارات وقلة النشاط البدني) وعلاقتها بكل من جودة الحياة والمعتقدات الصحية، رسالة ماجستير، كلية الآداب والعلوم الانسانية، قسم علم النفس وعلوم التربية، جامعة باتنة.
- رزيقة غراب(2015): إشكالية الأمن الغذائي المستدام في الجزائر: واقع وآفاق، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، العدد13، سطيف)

file:///C:/Users/HP/Downloads/%D8%A5%D8%B4%D9%83%D8%A7%D9%84%D9%8A%D8%A9%20%D8%A7%D9%84%D8%A3%D9%85%D9%86%20%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A6%D9%8A%20%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B3%D8%AA%D8%AF%D8%A7%D9%85%20%D9%81%D9%8A%20%D8%A7%D9%84%D8%AC%D8%B2%D8%A7%D8%A6%D8%B1\_%20%D9%88%

D8%A7%D9%82%D8%B9%20%D9%88%D8%A2%D9%81%D8%A7  
.(%D9%82.pdf

- زمن هاشم كشيح السراي (2013): السلوك الصحي وعلاقته بدافع الانجاز، مديرية تربية بغداد الرصافة الثالثة، وزارة التربية، بغداد.
- سناء عيسى الداغستاني، ديار عوني(2010): المعتقدات الصحية التعويضية وعلاقتها بتنظيم الذات الصحي، مقال في مجلة البحوث التربوية والنفسية، الأعداد السادس والعشرون والسابع والعشرون، جامعة بغداد.
- شريفة بن غذفة (2007): السلوك الصحي وعلاقته بنوعية الحياة، رسالة ماجستير، كلية الآداب والعلوم الاجتماعية والإنسانية، قسم علم النفس وعلوم التربية والارطوفونيا، بسكرة.
- صابر راجحي (2012): تأثير الإعلام الرياضي المرئي في تنمية الثقافة الرياضية لدى تلاميذ المرحلة الثانوية 15-17 سنة، دراسة ميدانية، بسكرة.
- عاطف محمد أبو هرييد (2012): قواعد وسلامة الغذاء، مقال في مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد العشرون، العدد الأول، فلسطين.
- كمال بوغديري (2017): المقاربة الانثروبولوجية للصحة والمرض، مجلة البدر، مجلد09، العدد11، بسكرة.
- هدى سليمان: السلوك الصحي والمجتمع – واقع السلوك الصحي في الجزائر، جامعة الجزائر2.

/https://mawdoo3.com

www.ifpri.org, 2018

## حماية الحق في الغذاء الكافي من منظور القانون الدولي

### Protection of the right to adequate food from the perspective of international law

دكتور علاء محمد مطر

أستاذ حقوق الإنسان في جامعة الإسراء-غزة

نائب رئيس الجامعة للشؤون الأكاديمية

Alaa M Matar

amatar@israa.edu.ps

#### مقدمة

يرتبط الحق في الغذاء الكافي ارتباطاً وثيقاً بالحقوق الأخرى ولا يمكن حفظ كرامة الإنسان وتمتعته بحقه في الحياة والصحة وغيرها من الحقوق دون إعمال الحق في الغذاء الكافي، بل أن انتهاك هذا الحق يعني انتهاك حقوق الإنسان كافة. كما أن الحق في الغذاء الكافي يستمد أهميته بسبب دوره في الإنماء الكامل لقدرات الإنسان الجسدية والعقلية. عليه فإن الدول مُلزَمة بمجهودها الفردي أو عن طريق التعاون الدولي، بوضع مجموعة من التدابير المتعلقة بإنتاج المواد الغذائية وحفظها وتوزيعها للتأكد من سهولة حصول كل فرد على غذاء كاف يحرره من الجوع وسوء التغذية.<sup>1</sup>

#### أهمية البحث:

يسعى البحث إلى توضيح مدى حماية الحق في الغذاء الكافي في القانون الدولي سواء من خلال القانون الدولي لحقوق الإنسان أو القانون الدولي الإنساني أو قرارات الأمم المتحدة. كما يبرز البحث دور وكالات الأمم المتحدة المتخصصة في حماية الحق في الغذاء الكافي.

#### مشكلة البحث:

ما هي طبيعة الحماية التي يوفرها القانون الدولي للحق في الغذاء الكافي؟

#### منهجية البحث:

استند البحث إلى المنهج الوصفي في تناول طبيعة الحماية التي كفلها القانون الدولي للحق في الغذاء الكافي، ودور الوكالات المتخصصة للأمم المتحدة في حماية هذا الحق. كما اتبع البحث المنهج التحليلي في تحليل نصوص المواثيق الدولية وإبراز مدى أهميتها في حماية الحق في الغذاء الكافي، وكذلك تحليل دور وكالات الأمم المتحدة المتخصصة في حماية هذا الحق.

محتويات البحث:

مقدمة

أولاً: حماية الحق في الغذاء في القانون الدولي

ثانياً: دور الأمم المتحدة في حماية الحق في الغذاء الكافي

خاتمة

أولاً: حماية الحق في الغذاء في القانون الدولي

يكفل القانون الدولي الحق في الغذاء الكافي في العديد من الصكوك الدولية لحقوق الإنسان، ويتضمن القانون الدولي الإنساني أحكاماً عامة تحمي الحق في الحصول على الغذاء الكافي في حالات النزاعات المسلحة والاحتلال.

1. الحق في الغذاء في القانون الدولي لحقوق الإنسان

يكفل القانون الدولي لحقوق الإنسان الحق في الغذاء الكافي بالعديد من المواثيق الدولية لحقوق الإنسان، ولتوضيح ذلك سيتم التطرق إلى ما يلي:

تعريف الحق في الغذاء الكافي

تُعرّف وتُفسّر اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية ماهية الحق في الغذاء الكافي بأنه "يتم إعمال الحق في الغذاء الكافي عندما يتاح مادياً واقتصادياً لكل رجل وامرأة وطفل بمفرده أو مع غيره من الأشخاص، في الأوقات جميعاً، سبيل الحصول على الغذاء الكافي أو وسائل شرائه. ولذلك يتعين عدم تفسير الحق في الغذاء الكافي تفسيراً ضيقاً أو تقييداً يقصره على تأمين حد أدنى من الحريات والبروتينات وغيرها من العناصر المغذية المحددة، إذ سيلزم إعمال الحق في الغذاء الكافي بصورة تدرجية. بيد أن الدول ملزمة أساساً باتخاذ التدابير اللازمة للتخفيف من آثار الجوع حتى في أوقات الكوارث الطبيعية أو غيرها من الكوارث".<sup>2</sup>

ويعتبر المقرر الخاص المعني بالحق في الغذاء "أن الحق في الغذاء هو الحق في الحصول بشكل منتظم، دائم وحر، إما بصورة مباشرة أو بواسطة مشتريات نقدية، على غذاء وافٍ وكافٍ من الناحيتين الكمية والنوعية، بما يتوافق مع التقاليد الثقافية للشعب الذي ينتهي إليه المستهلك ويكفل له حياة بدنية ونفسية، وفردية وجماعية، مُرضية وكريمة وبمنأى عن الخوف".<sup>3</sup>

الحق في الغذاء في المواثيق الدولية لحقوق الإنسان

أولى القانون الدولي لحقوق الإنسان رعاية خاصة للحق في الغذاء الكافي من خلال طائفة كبيرة من الصكوك، ومنها المادة 1/25 من الإعلان العالمي لحقوق الإنسان " لكل شخص حق في مستوى معيشة

يكفي لضمان الصحة والرفاه له ولأسرته، وخاصة على صعيد المأكل والملبس....". والمادة 20 من القواعد النموذجية الدنيا لمعاملة السجناء الصادرة في العام 1955 "توفر الإدارة لكل سجين في الساعات المعتادة وجبة طعام ذات قيمة غذائية كافية للحفاظ على صحته وقواه، ويجب أن تكون جيدة النوعية وحسنة الإعداد والتقديم". والمادة 2/12 من اتفاقية القضاء على جميع أشكال التمييز ضد المرأة لعام 1979 "تكفل الدول الأطراف للمرأة خدمات مناسبة فيما يتعلق بالحمل والولادة وفترة ما بعد الولادة، موفرة لها خدمات مجانية عند الاقتضاء وكذلك تغذية كافية أثناء الحمل والرضاعة". والمادة 2/24 ج من اتفاقية حقوق الطفل لعام 1989 "مكافحة الأمراض وسوء التغذية حتى في إطار الرعاية الصحية الأولية، عن طريق أمور منها تطبيق التكنولوجيا المتاحة بسهولة وعن طريق توفير الأغذية المغذية الكافية ومياه الشرب النقية، آخذة في اعتبارها أخطار تلوث البيئة ومخاطره". كما تناول الإعلان العالمي الخاص باستئصال الجوع وسوء التغذية كسبيل لإعمال الحق في الغذاء وما يتطلبه ذلك من سبل ووسائل يستطيع بها المجتمع الدولي، ككل، أن يضطلع بإجراء محدد لكل مشكلة الغذاء العالمية داخل الإطار الأعم، إطار التنمية والتعاون الاقتصادي الدولي.<sup>4</sup>

من جهته اعتنى العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية بشكل خاص وأشمل من أي صك آخر بهذا الحق، حيث جعل توفير الغذاء من فئة الضمانات الأساسية للتمتع بمستوى معيشي مناسب، تنص المادة 1/11 على أنه تقر الدول الأطراف "بحق كل شخص في مستوى معيشي كاف له ولأسرته يوفر ما يفي بحاجتهم من الغذاء، والكساء، والمأوى وبحقه في تحسين متواصل لظروفه المعيشية". كما طالب العهد ذاته الدول سواء بمجهوداتها الفردية أو بالتعاون مع الدول الأخرى، باتخاذ التدابير اللازمة التي تكفل للإنسان حقه في التحرر من الجوع وسوء التغذية،<sup>5</sup> الأمر الذي يتطلب توفير الغذاء الآمن الخالي من المواد الضارة.<sup>6</sup>

### الحق في الغذاء الكافي وعلاقته بحقوق الإنسان الأخرى

يتسم حق الإنسان في الغذاء الكافي بأهمية حاسمة بالنسبة للتمتع بحقوق الإنسان كافة، وهو حق لا غنى عنه لضمان التمتع بها بما في ذلك:<sup>7</sup>

- الحق في الصحة: إذا حُرمت امرأة حامل من الوصول إلى الطعام الصحي المغذي، على سبيل المثال لا الحصر، قد تتعرض هي وطفلها لسوء التغذية، حتى ولو تلقت الرعاية السابقة للولادة.

- الحق في الحياة: عندما لا يستطيع الناس الحصول على طعام أو يواجهون سوء التغذية أو الأمراض الناتجة عنه أو يموتون بسبب المجاعة، يصبح حقهم في الحياة مهدد.
- الحق في المياه: من دون الوصول إلى مياه مأمونة لأغراض الشرب وإعداد الطعام وتنظيف المنزل، لا يمكن إعمال الحق في الغذاء.
- الحق في السكن اللائق: إذا افتقر المنزل إلى المرافق الأساسية، مثل مرافق طهي الطعام أو تخزينه، فإن ذلك يقوض حق سكان هذا المنزل في الغذاء الكافي. كذلك، إذا كانت كلفة السكن مرتفعة أكثر مما ينبغي، يضطر الأشخاص إلى خفض المبالغ التي ينفقونها على الغذاء.
- الحق في التعليم: يقوض الجوع وسوء التغذية قدرات الأطفال على التعلم، وقد يضطرهم ذلك إلى التوقف عن الذهاب إلى المدرسة، ما يقوض تمتعهم بالحق في التعليم. ويجب أن يعرف الأشخاص كيف يحافظون على نظام طعام مغذٍ وأن يكتسبوا مهارات وقدرات لإنتاج الغذاء أو الحصول عليه.

### كفاية واستدامة توفر الغذاء وسبل الحصول عليه

- تعتبر كفاية واستدامة توفر الغذاء وسبل الحصول عليه من أهم المعايير التي تشير إلى مدى إعمال الحق في الغذاء الكافي في البلدان المختلفة، وفي هذا السياق من المهم توضيح ما يلي:<sup>8</sup>
- مفهوم الاستدامة يرتبط ارتباطاً وثيقاً بمفهوم الغذاء الكافي، فهو ينطوي على إمكانية الحصول على الغذاء في الوقت الراهن ولأجيال المستقبل على حدٍ سواءٍ. والمعنى الدقيق لكلمة "كفاية" يتحدد إلى مدى بعيد بالأوضاع الاجتماعية والاقتصادية والثقافية والمناخية والإيكولوجية وغيرها من الأوضاع السائدة، في حين أن "الاستدامة" تنطوي على مفهوم توفر الغذاء وإمكان الحصول عليه في الأجل الطويل.
  - المضمون الأساسي للحق في الغذاء الكافي يتمثل بتوفر الغذاء بكمية ونوعية تكفيان لتلبية الاحتياجات التغذوية للأفراد، وخلو الغذاء من المواد الضارة وكونه مقبولاً في سياق ثقافي معين، وإمكانية الحصول على الغذاء بطرق تتسم بالاستدامة ولا تعطل التمتع بحقوق الإنسان الأخرى.
  - الاحتياجات التغذوية تعني أن النظام الغذائي ككل يتضمن خليطاً من المغذيات اللازمة للنمو الجسدي والنفسي، وذلك في مراحل الحياة جميعها ووفقاً لنوع الجنس والمهنة.
  - الخلو من المواد الضارة يعني تحديد شروط السلامة الغذائية وعدد من التدابير الوقائية التي تمنع تلوث المواد الغذائية بشوائب و/أو بسبب انعدام الشروط البيئية الصحية أو المناولة غير السليمة في مختلف المراحل التي يمر بها إنتاج الأغذية،

- مقبولية الغذاء من الناحية الثقافية أو وجهة نظر المستهلك تعني الحاجة إلى الأخذ بعين الاعتبار اهتمامات المستهلك المستنير فيما يتعلق بطبيعة الإمدادات الغذائية المتاحة.
- توافر الأغذية يشير إلى الإمكانيات التي تيسر إما تغذية الفرد لنفسه مباشرة بالاعتماد على الأرض المنتجة أو الموارد الطبيعية الأخرى أو على نظم التوزيع والتجهيز والتسويق العاملة بشكل سليم والتي يمكن أن تنقل الغذاء من موقع الإنتاج إلى الموقع الذي توجد فيه الحاجة إلى الغذاء بحسب الطلب.
- إمكانية الحصول على الغذاء تشمل إمكانية الاقتصادية والمادية على حد سواء:
  - إمكانية الاقتصادية: تعني أنه يوجد قدرة لدى الأفراد على تحمل تكلفة احتياجاتهم من الغذاء، مع الأخذ بعين الاعتبار المجموعات الضعيفة اجتماعيًا مثل الأشخاص الذين لا يملكون أراضٍ أو غيرهم من قطاعات السكان التي تعاني من الفقر الشديد قد تحتاج إلى عناية توفرها برامج خاصة.
  - إمكانية المادية: تعني أن الغذاء الكافي يجب أن يكون متاحًا لكل فرد، بما فيهم الفئات الضعيفة مثل الرضع والأطفال الصغار والمسنين وذوي الإعاقة والأمراض المزمنة. وقد يحتاج ضحايا الكوارث الطبيعية وغيرهم من الأشخاص الذين يعيشون في مناطق معرضة للكوارث وغيرهم من المجموعات المحرومة لعناية خاصة فيما يتعلق بالحصول على الغذاء.

### الالتزامات القانونية تجاه أعمال الحق في الغذاء

تتحمل الدول الالتزامات القانونية لضمان تمتع الأفراد والجماعات بالحق في الغذاء الكافي، وترد طبيعة هذه الالتزامات في المادة 2 من العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية. كما حددت اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في التعليق العام رقم 12 للالتزامات التي يجب أن تفي بها الدول بهدف أعمال الحق في الغذاء الكافي على المستوى الوطني. وهذه الالتزامات هي كما يلي:<sup>9</sup>

- الالتزام بالاحترام، وهو يتطلب من الدول الأطراف ألا تتخذ أي تدابير تسفر عن الحيلولة دون تمتع الأفراد بالحق في الغذاء الكافي.
- الالتزام بالحماية، يستلزم أن تتخذ الدولة تدابير لضمان عدم قيام شركات أو أفراد بحرمان الأفراد من الحصول على الغذاء الكافي.
- الالتزام بالوفاء (التيسير)، يعني أنه يجب على الدولة أن تشارك بفعالية في الأنشطة التي تعزز وصول الناس إلى الموارد والوسائل اللازمة لضمان مقومات عيشهم، بما في ذلك الأمن الغذائي، واستخدام تلك الموارد والوسائل؛ وفي حال عجز فرد أو جماعة، لأسباب خارجة عن نطاق إرادتهم، عن التمتع بالحق في الغذاء الكافي بالوسائل المتاحة لهم، تكون الدول ملزمة بالوفاء

(توفير) بذلك الحق مباشرة. وينطبق هذا الأمر أيضًا على ضحايا الكوارث الطبيعية أو كوارث أخرى.

وبالرغم من أن إعمال الحق في الغذاء الكافي أن تتحقق من خلال الإعمال التدريجي مثل باقي الحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية التي يكفلها العهد، إلا أن بعض الالتزامات الأساسية الدنيا لديها أثر مباشر. على سبيل المثال، المطلوب من الدول أن تتوقف عن ممارسة أي تمييز لناحية الحصول على الغذاء فضلاً عن الوسائل والحقوق لشرائه، بسبب العرق أو اللون أو الجنس أو اللغة أو العمر أو الدين أو الرأي السياسي أو غير السياسي أو الأصل القومي أو الاجتماعي أو الملكية أو المولد أو أي وضع آخر. كما تُمنع الدول من اتخاذ تدابير مدروسة تؤدي إلى تدهور المستوى الحالي لإعمال الحق في الغذاء. ويقتضي العهد أن تتخذ الدول بمجهودها الفردي وعن طريق التعاون الدولي أي خطوات ضرورية لضمان أن يتحرر كل إنسان من الجوع ويتمكن في أقرب وقت ممكن من التمتع بالحق في الغذاء الكافي. وتحظى الدول بهامش نسبي في اختيار طرق ووسائل إعمال الحق في الغذاء الكافي. لكن عليها أن تضمن توفر الحد الأساسي الأدنى المطلوب كي يبقى الناس متحررين من الجوع.

## 2. الحق في الغذاء الكافي في القانون الدولي الإنساني

يُلزم القانون الدولي الإنساني السلطة المحتلة بضمان توفير الغذاء الكافي والإمدادات الضرورية، إذا كانت موارد الأرض المحتلة غير كافية.<sup>10</sup> وعلى الدول ألا تدّخر جهداً لضمان حصول اللاجئين والنازحين داخل بلدانهم على الغذاء الكافي في جميع الأوقات. كما يكفل القانون ذاته وبشكل خاص حماية حقوق النساء والأطفال في الحصول على الغذاء المناسب في حالات الطوارئ والنزاعات المسلحة والذين يعيشون في أقاليم محتلة.<sup>11</sup>

هذا ويوفر القانون الدولي الإنساني حماية عامة وخاصة من شأنها أن تكفل الحق في الغذاء الكافي أثناء النزاعات المسلحة، حيث يعتبر التمييز من قبل أطراف النزاعات المسلحة وفي الأوقات كافة بين السكان المدنيين والمحاربين وبين الأهداف المدنية والأهداف العسكرية أحد المبادئ الأساسية للقانون الدولي الإنساني، وعليه تنحصر الهجمات ضد الأهداف العسكرية فقط.<sup>12</sup> وفي حال أنه ثار شك حول استخدام أحد الأعيان المدنية لتقديم مساهمة فعالة للعمل العسكري، فإنه يجب الافتراض بأنها لا تستخدم لذلك.<sup>13</sup> وفي السياق ذاته، يحظر الهجوم على قوافل وإرساليات المواد الغذائية<sup>14</sup> والمناطق الزراعية المخصصة لإنتاج الأغذية، والمحاصيل والماشية ومرافق الإمداد بالماء الصالح للشرب، ونظم الري أو تدميرها أو إزالتها أو جعلها غير صالحة للاستعمال.<sup>15</sup>

ويكفل القانون الدولي الإنساني حماية خاصة للحق في الغذاء، حيث تنص المادة (54) من البروتوكول الإضافي الأول لاتفاقيات جنيف على "حماية الأعيان والمواد التي لا غنى عنها لبقاء السكان المدنيين" والتي قررت أنه:

1. "يحظر استخدام أسلوب تجويع المدنيين كأسلوب من أساليب الحرب".
  2. "يحظر مهاجمة أو تدمير أو نقل أو تعطيل الأعيان والموارد التي لا غنى عنها لبقاء السكان المدنيين ومثالها المواد الغذائية والمناطق الزراعية التي تنتجها والمحاصيل والماشية ومرافق مياه الشرب وشبكاتهما وأشغال الري، إذا تحدد القصد من ذلك في منعها عن السكان المدنيين أو الخصم لقيمتها الحيوية مهما كان الباعث، سواءً كان بقصد تجويع المدنيين أم لحملهم على النزوح أم لأي باعث آخر". كما أقرت المادة نفسها في الفقرة 4 أنه "لا تكون هذه الأعيان والمواد محلاً لهجمات الردع".
- في الاتجاه ذاته تنص المادة (14) من البروتوكول الإضافي الثاني، على الحماية المذكورة ذاتها في المادة (54) أعلاه، وهي "يحظر تجويع المدنيين كأسلوب من أساليب القتال، ومن ثم يحظر توصلاً لذلك، مهاجمة أو تدمير أو نقل أو تعطيل الأعيان أو المواد التي لا غنى عنها لبقاء السكان المدنيين على قيد الحياة، ومثال المواد الغذائية والمناطق الزراعية التي تنتجها والمحاصيل والماشية، ومرافق مياه الشرب وشبكات الري".<sup>16</sup>

#### ثانياً: دور الأمم المتحدة في حماية الحق في الغذاء الكافي

تؤدي هيئة الأمم المتحدة دور مهم في حماية الحق في الغذاء الكافي، وإن كان هذا الدور يشوبه علامات استفهام بسبب سيطرة النزعة المصلحية على قرارات الأمم المتحدة سيما من الدول الكبرى المهيمنة على الهيئة، وبالتالي تفتقد الأمم المتحدة للنزاهة والعدالة المطلوبة في عملية حماية الحق في الغذاء الكافي في دول العالم سيما النامية منها.

#### 1- مبادئ الأمم المتحدة التوجيهية لحماية المستهلك

تمثل مبادئ الأمم المتحدة التوجيهية لحماية المستهلك مجموعة من المبادئ التي تبين الخصائص الرئيسية للتشريع الفعال لحماية المستهلك ولتأسيسات الإنفاذ ولمساعدة الدول المهتمة في صياغة وإنفاذ القوانين المحلية والإقليمية والقواعد واللوائح التي تناسب ظروفها الاقتصادية والاجتماعية والبيئية، فضلاً عن تعزيز التعاون في مجال الإنفاذ على الصعيد الدولي بين الدول الأعضاء وتشجيع تبادل الخبرات في مجال حماية المستهلك.<sup>17</sup>

وقد تبنت الجمعية العامة للأمم المتحدة حقوق المستهلك، بقرارها رقم 248/39 لسنة 1985، حيث أقرت للمستهلك الحقوق الثمانية التالية:<sup>18</sup>

أ. حق إشباع الحاجات الأساسية: وهي الحصول على السلع والخدمات الأساسية من تغذية وملبس ومسكن وصحة وتعليم، والحق في الحصول على احتياجاته الأساسية كالدواء والغذاء والماء والمسكن والتعليم.

ب. حق الأمان: ليكون المستهلك محمياً من السلع والمسارات الإنتاجية ومن الخدمات المضرة بالصحة والحياة.

ت. الحق في التثقيف والإعلام: لأن المستهلك له الحق بأن يكون على دراية تامة بكل ما يخصه ويكتسب المهارات والمعرفة، إذ أن عملية تثقيف المستهلك هي جزء من عملية تطوير كاملة نحو مجتمع إنتاجي لا استهلاكي. وله الحق في الحصول على المعلومات التي تمكنه من الاختيار الواعي، ومن أن يكون محمياً من الاعلانات المضللة.

ث. حق الاختيار: أن تتاح للمستهلك إمكانية اختيار السلع والخدمات التي تناسبه بأسعار تنافسية، وأن تكون مضمونة الجودة.

ج. حق التمثيل: وذلك من أجل ضمان مشاركة المستهلكين في وضع السياسات العامة وتنفيذها.

ح. حق التعويض: من حق المستهلك الحصول على التعويض المناسب أو التبديل في حال حصوله على سلع أو خدمات رديئة، أو تعرضه للتضليل أو الغش أو الغبن أو التديليس.

خ. حق التثقيف والتوعية: الحصول على المعارف الضرورية التي تبصر المستهلك بحقوقه ومسؤولياته.

د. الحق في بيئة سليمة ونظيفة: لضمان أن يعيش المستهلك ويعمل في بيئة لا تشكل أي تهديد لصحة الأجيال الحاضرة والمستقبلية.

وقد أقرت الأمم المتحدة تلك الحقوق، وفقاً للمبادئ التوجيهية التالية:<sup>19</sup>

أ. توفير السلامة المادية للمستهلك.

ب. تعزيز وحماية المصالح الاقتصادية للمستهلك.

ت. ضمان السلامة وجودة السلع الاستهلاكية والخدمات.

ث. تحقيق تسهيل التوزيع للسلع الاستهلاكية والخدمات الأساسية.

ج. تشجيع التدابير التي تمكن المستهلكين من الحصول على تعويض.

ح. وضع برامج التثقيف والإعلام.

## 2- الغذاء وأهداف التنمية المستدامة

يعتبر الغذاء في صميم برنامج التنمية التابع للأمم المتحدة في القرن الـ 21 المتمثل في أهداف التنمية المستدامة. ويتمحور الهدف الثاني من أهداف التنمية المستدامة الـ 17 للأمم المتحدة حول "إنهاء الجوع وتحقيق الأمن الغذائي وتحسين التغذية وتعزيز الزراعة المستدامة". ويتطلب تحقيق هذا الهدف بحلول الموعد المستهدف وهو 2030 تغييراً عميقاً في النظام الغذائي والزراعة العالمية، حيث يتضمن هذا الهدف ما

يلي:<sup>20</sup>

- القضاء على الجوع وضمان وصول جميع الناس إلى الطعام المغذي الآمن.
- إنهاء جميع أشكال سوء التغذية.
- مضاعفة الإنتاجية الزراعية والدخل من صغار منتجي الأغذية.
- ضمان استدامة نظم الإنتاج الغذائي.
- زيادة الاستثمار في الزراعة.
- تصحيح ومنع القيود والتشوهات التجارية في الأسواق الزراعية العالمية.
- اعتماد تدابير لضمان حسن سير العمل في أسواق السلع الغذائية.

### 3- دور الوكالات المتخصصة في حماية الحق في الغذاء الكافي

تولي هيئة الأمم المتحدة أهمية خاصة لحماية الحق في الغذاء الكافي من خلال وكالاتها المتخصصة، والتي من أهمها ما يلي:

#### برنامج الأغذية العالمي

يهدف برنامج الأغذية العالمي للأمم المتحدة إلى توفير المساعدات الغذائية في حالات الطوارئ، والعمل مع المجتمعات المحلية من أجل تحسين التغذية وبناء القدرة على الصمود. ومع التزام المجتمع الدولي بالقضاء على الجوع، وتحقيق الأمن الغذائي، وتحسين التغذية بحلول عام 2030، لا يزال واحداً من بين كل تسعة أشخاص في العالم لا يمتلك ما يكفي من الغذاء. وفي عام 2020، ساعد البرنامج 115.5 مليون شخص -وهو أكبر عدد منذ عام 2012- في 84 بلدًا.

تركز جهود البرنامج على تقديم المساعدات الطارئة، والإغاثة والتأهيل، والمعونة الإنمائية والعمليات الخاصة، وتجري ثلث أعمال البرنامج في البلدان المتضررة من النزاعات. كما يعمل على تعزيز القدرة على الصمود لدى الأشخاص والمجتمعات المحلية المتضررة من الأزمات الممتدة وذلك من خلال إدماج البُعد الإنمائي في استجابتنا الإنسانية. وتركز مشروعات البرنامج الإنمائية على التغذية، لا سيما بالنسبة للأمهات والأطفال.<sup>21</sup>

#### البنك الدولي

تعمل مجموعة البنك الدولي مع الجهات المتعاملة ومع شركاء التنمية لتشجيع "الزراعة المراعية للتغذية" على تحسين سلامة الأغذية، وإلى تعزيز نوعية الأغذية المرتفعة من المزرعة إلى المائدة. وتستخدم نهج متعددة، بما في ذلك:<sup>22</sup>

- تعزيز نظم زراعة أصحاب الحيازات الصغيرة التي تنتج أغذية ومحاصيل وثروة حيوانية أكثر تنوعًا لزيادة الدخل، فضلًا عن توفر الأغذية الكثيفة المغذيات وبأسعار ميسورة.
- إدماج التغذية وسلامة الأغذية في البحوث الزراعية والتدريب وخدمات الدعم الأخرى، ودعم المرأة في الاستفادة من المعارف والأصول المتاحة لتحسين التغذية الأسرية.
- دعم الاستثمارات في مجال التكنولوجيا والبنية التحتية ونظم الإدارة التي تمكن من تقوية الأغذية أو زيادة محتوى المغذيات الدقيقة الأساسية، مثل الفيتامينات والمعادن في الأغذية. ودعم التعزيز الحيوي، الذي ينطوي على تحسين الجودة الغذائية للمحاصيل الغذائية. والحد من خسائر الأغذية بعد الحصاد وتحسين النظافة في قنوات توزيع الأغذية.
- التعاون مع أبرز شركات الأغذية والمشروبات المتعددة الجنسيات والمنظمات الدولية والوكالات الحكومية ومنظمات الصناعة العالمية والجامعات وخبراء المعرفة الآخرين للنهوض ببناء قدرات سلامة الأغذية في البلدان النامية والبلدان المتوسطة الدخل عن طريق الشراكة العالمية للسلامة الغذائية.
- تعزيز النظم التنظيمية لمراقبة سلامة الأغذية وتحسين معارف وقدرات المزارعين وغيرهم من المشغلين من القطاع الخاص لإدارة مخاطر سلامة الأغذية.

### منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (فاو)

تتمثل مهمة المنظمة في النهوض بمستويات التغذية، وتعزيز القدرة الإنتاجية الزراعية، وتحسين الأوضاع المعيشية لسكان الريف، والإسهام في نمو الاقتصاد العالمي؛ لتحقيق الأمن الغذائي للجميع وتمكينهم من الحصول الدائم على ما يكفيهم من الأغذية الجيدة، للتمتع بحياة ملؤها النشاط والصحة. تقتسم المنظمة خبراتها العملية والفنية ووعلاقتها مع شركائها في العديد من المجالات لتحقيق نتائج وتأثير ملموس على الأرض، وهذه المجالات هي:<sup>23</sup>

- الإنذار المبكر بشأن الأزمات الغذائية.
- كشف التهديدات التي تتعلق بمجالات إنتاج الأغذية والصحة والبيئة، والوقاية منها.
- الإدارة المستدامة للغابات.
- مراقبة الأخطار المتصلة بالأمن الحيوي في قطاعات مصائد الأسماك وتربية الأحياء المائية.

- تأسيس هيئات عالمية للتكيف مع ندرة الأراضي والمياه.
- تعزيز القدرات القطرية على تأسيس الإحصاءات الزراعية وتحليلها.
- وضع المعايير العالمية، والمساعدة في تنفيذها من خلال السياسات والتشريعات القطرية.

### الصندوق الدولي للتنمية الزراعية

يمثل تحسين الأمن الغذائي من خلال نظم أفضل لإنتاج الأغذية جوهر عمل الصندوق، والتي تراعي مشاريعه الاعتراف بالاعتبارات الجنسانية، لمساعدة سكان الريف على تحسين نظمهم الغذائية عن طريق زراعة واستهلاك أغذية متنوعة ومغذية ومأمونة ومقبولة السعر، حيث تساعد المشروعات الزراعية المراعية للاعتبارات الجنسانية على ضمان سيطرة المرأة على الموارد بشكل أفضل، وعلى أن يدرك كل من رجال ونساء الريف على حد سواء الدور الهام الذي يمكن أن تؤديه في دعم التغذية الجيدة.<sup>24</sup>

كما يركز الصندوق عمله على الحد من الفقر في المناطق الريفية، والعمل مع سكان الريف الفقراء في البلدان النامية للقضاء على الفقر والجوع وسوء التغذية ورفع إنتاجيتهم ودخلهم وتحسين نوعية حياتهم. وتعالج جميع البرامج والمشاريع الممولة من الصندوق مسألة الأمن الغذائي والتغذية. وعلى مدى العقود الثلاثة الماضية، قدم الصندوق الدعم والمساعدة لنحو 483 مليون امرأة ورجل في المناطق الريفية الفقيرة.<sup>25</sup>

### الخاتمة

يعتبر الحق في الغذاء الكافي حق أساسي من حقوق الإنسان، يتم إعماله عندما يتاح ماديًا واقتصاديًا لكل رجل وامرأة وطفل بمفرده أو مع غيره من الأشخاص، في الأوقات جميعًا، سبيل الحصول على هذا الحق أو وسائل شرائه. ويولي القانون الدولي أهمية خاصة للحق في الغذاء الكافي سواء من خلال القانون الدولي لحقوق الإنسان أو القانون الدولي الإنساني. كما أن الأمم المتحدة ووكالاتها المتخصصة تعمل وبشكل متواصل على المساهمة في إعمال هذا الحق، إلا أن هذا الدور يشوبه علامات استفهام بسبب سيطرة النزعة المصلحية على قرارات الأمم المتحدة سيما من الدول الكبرى المهيمنة على الهيئة، وبالتالي تفتقد الأمم المتحدة للنزاهة والعدالة المطلوبة في عملية حماية الحق في الغذاء الكافي في دول العالم سيما النامية منها. كما أنه في عالم ينعم بوفرة غذائية، حيث يتم إنتاج ما يكفي من الغذاء لإطعام كل من على هذا الكوكب، يجب أن يكون الجوع تلاشى من العالم بأسره. إلا أن النزاعات والاضطرابات وتغير المناخ والكوارث وعدم

المساواة -ومؤخرًا جائحة كورونا- في أن واحدًا من بين كل تسعة أشخاص على مستوى العالم لا يزالون ينامون جوعى وهو ما يضع ملايين الناس تحت خطر المجاعة.<sup>26</sup>

ومن المهم الإشارة هنا، إلى أن الحق في الغذاء الكافي يُنتهك وعلى نطاق واسع في الدول النامية على وجه الخصوص، كما أن خير مثال على انتهاك الحق في الغذاء هو ما يتعرض له الشعب الفلسطيني بسبب سلطات الاحتلال الإسرائيلي وممارساته واعتداءاته وتقييده لحركة الأفراد والبضائع وحصاره المشدد المفروض على قطاع غزة تحديدًا.

عليه فإننا نوصي المجتمع الدولي بتحمل مسؤولياته الأخلاقية والقانونية تجاه أعمال الحق في الغذاء الكافي في الدول النامية وفي أماكن النزاعات والكوارث تحديدًا. نوصي الدول بالقيام بالتزاماتها سواء بمجهودها الفردي أو عن طريق التعاون الدولي، والعمل على وضع مجموعة من التدابير المتعلقة بإنتاج المواد الغذائية وحفظها وتوزيعها للتأكد من سهولة حصول كل فرد على غذاء كاف يحرره من الجوع وسوء التغذية. كما نطالب الدول الغنية والمنظمات الدولية والوكالات المتخصصة للأمم المتحدة بشكل خاص، بتقديم المزيد من الدعم والمساندة لضمان التمتع بالحق في الغذاء الكافي في دول العالم قاطبة.

## المراجع

### المواثيق الدولية

- 1- (البروتوكول) الأول لعام 1977 الملحق باتفاقيات جنيف المعقودة في 12 آب / أغسطس 1949 والمتعلق بحماية ضحايا المنازعات الدولية المسلحة.
- 2- اتفاقية جنيف الرابعة بشأن حماية الأشخاص المدنيين في وقت الحرب المؤرخة في 12 آب/أغسطس 1949.
- 3- الإعلان العالمي الخاص باستئصال الجوع وسوء التغذية، اعتمده يوم 16 تشرين الثاني/نوفمبر 1974، مؤتمر الأغذية العالمي المنعقد بمقتضى قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة (د-28) المؤرخ في 17 كانون الأول/ديسمبر 1973، ثم أقرته الجمعية العامة في قرارها 3348 (د-29) المؤرخ في 17 كانون الأول/ديسمبر 1974.
- 4- إعلان بشأن حماية النساء والأطفال في حالات الطوارئ والمنازعات المسلحة، اعتمد ونشر علي الملأ بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة (د-29) 3318، المؤرخ في 14 كانون الأول/ديسمبر 1974.
- 5- العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، اعتمد وعرض للتوقيع والتصديق والانضمام بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة 2200 ألف (د-21)، المؤرخ في 16 كانون الأول/ديسمبر 1966 تاريخ بدء النفاذ: 3 كانون الثاني/يناير 1976، وفقا للمادة 27.
- 6- التعليق العام رقم 12: الحق في الغذاء الكافي (المادة 11) من العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، الدورة العشرون (1999)، الوثيقة E/C.12/1999/5.

### تقارير ومؤتمرات

- 1- تحديات الرقابة على الأغذية في قطاع غزة وغياب الحق في الحصول على غذاء آمن صحياً، مركز الميزان لحقوق الإنسان، مايو 2014.

- 2- جيلينا بليك، حق الحصول على الطعام أثناء حالات النزاع المسلح: الإطار القانوني، المجلة الدولية للصليب الأحمر، العدد 844، 2001/12/31.
- 3- حماية الأعيان المدنية في القانون الدولي الإنساني، سلسلة القانون الدولي الإنساني رقم(9)، مركز الميزان لحقوق الإنسان، غزة، 2008.
- 4- المبادئ التوجيهية لحماية المستهلك، مؤتمر الأمم المتحدة للتجارة والتنمية (الأونكتاد)، الأمم المتحدة، نيويورك وجنيف، 2016

### شبكة المعلومات الدولية(الانترنت)

- 1- الحق في الغذاء، الشبكة العالمية للحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية  
<https://www.escri-net.org/ar/resources/368859>
- 2- نبذة عن الحق في الغذاء وحقوق الإنسان، مكتب المفوض السامي لحقوق الإنسان، الأمم المتحدة  
<https://www.ohchr.org/AR/Issues/Food/Pages/AboutHRFood.aspx>
- 3- المفوضية السامية لحقوق الإنسان والحق في الغذاء، مكتب المفوض السامي لحقوق الإنسان  
<https://www.ohchr.org/AR/Issues/ESCR/Pages/Food.aspx>
- 4- الغذاء، مكتب الأمم المتحدة  
<https://www.un.org/ar/global-issues/food>
- 5- برنامج الأغذية العالمي  
<https://ar.wfp.org/overview>
- 6- نوعية الغذاء وسلامته، 2017/4/18، البنك الدولي  
<https://www.albankaldawli.org/ar/topic/agriculture/brief/improve-food-quality-and-food-safety>
- 7- منظمة الأغذية والزراعة FAO ، وكالة الأنباء والمعلومات الفلسطينية "وفا"  
[http://info.wafa.ps/ar\\_page.aspx?id=8765](http://info.wafa.ps/ar_page.aspx?id=8765)
- 8- التغذية، الصندوق الدولي للتنمية الزراعية  
<https://www.ifad.org/ar/nutrition>
- 9- برنامج الأغذية العالمي  
<https://ar.wfp.org/who-we-are>

<sup>1</sup> الحق في الغذاء، الشبكة العالمية للحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية  
<https://www.eschr-net.org/ar/resources/368859>

<sup>2</sup> التعليق العام رقم 12: الحق في الغذاء الكافي (المادة 11) من العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، الدورة العشرون (1999)، الوثيقة E/C.12/1999/5.

<sup>3</sup> نبذة عن الحق في الغذاء وحقوق الإنسان، مكتب المفوض السامي لحقوق الإنسان، الأمم المتحدة  
<https://www.ohchr.org/AR/Issues/Food/Pages/AboutHRFood.aspx>

<sup>4</sup> الإعلان العالمي الخاص باستئصال الجوع وسوء التغذية، اعتمده يوم 16 تشرين الثاني/نوفمبر 1974، مؤتمر الأغذية العالمي

المنعقد بمقتضى قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة 3180 (د-28) المؤرخ في 17 كانون الأول/ديسمبر 1973، ثم أقرته الجمعية العامة

في قرارها 3348 (د-29) المؤرخ في 17 كانون الأول/ديسمبر 1974.

<sup>5</sup> المادة 2/11 من العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، اعتمد وعرض للتوقيع والتصديق والانضمام بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة 2200 ألف (د-21)، المؤرخ في 16 كانون الأول/ديسمبر 1966 تاريخ بدء النفاذ: 3 كانون الثاني/يناير 1976، وفقا للمادة 27. تنص على "اعترافاً بما لكل إنسان من حق أساسي في التحرر من الجوع، تقوم الدول الأطراف في هذا العهد، بمجهودها الفردي وعن طريق التعاون الدولي، باتخاذ التدابير المشتملة على برامج محددة ملموسة واللازمة لما يلي:

(أ) تحسين طرق إنتاج وحفظ وتوزيع المواد الغذائية، عن طريق الاستفادة الكلية من المعارف التقنية والعلمية، ونشر المعرفة بمبادئ التغذية، واستحداث أو إصلاح نظم توزيع الأراضي الزراعية بطريقة تكفل أفضل إنماء للموارد الطبيعية وانتفاع بها.  
(ب) تأمين توزيع الموارد الغذائية العالمية توزيعاً عادلاً في ضوء الاحتياجات، يضع في اعتباره المشاكل التي تواجهها البلدان المستوردة للأغذية والمصدرة لها على السواء".

<sup>6</sup> التعليق العام رقم 12: الحق في الغذاء الكافي (المادة 11)، مرجع سابق

<sup>7</sup> راجع، المفوضية السامية لحقوق الإنسان والحق في الغذاء، مكتب المفوض السامي لحقوق الإنسان

<https://www.ohchr.org/AR/Issues/ESCR/Pages/Food.aspx>

<sup>8</sup> التعليق العام رقم 12: الحق في الغذاء الكافي (المادة 11)، مرجع سابق

<sup>9</sup> نبذة عن الحق في الغذاء وحقوق الإنسان، مرجع سابق

<sup>10</sup> تنص المادة (55) من اتفاقية جنيف الرابعة بشأن حماية الأشخاص المدنيين في وقت الحرب المؤرخة في 12 آب/أغسطس 1949، على أن "من واجب دولة الاحتلال أن تعمل على تزويد السكان بالمؤن الغذائية والإمدادات الطبية، ومن واجبها على

الأخص أن تستورد ما يلزم من الأغذية والمواد الطبية وغيرها إذا كانت موارد الأراضي المحتلة غير كافية". وتتص المادة (59) على "إذا كان كل سكان الأراضي المحتلة أو قسم منهم تنقصهم المؤن الكافية، فإنه يجب على دولة الاحتلال أن تسمح بعمليات الإغاثة لمصلحة هؤلاء السكان وأن توفر لها التسهيلات بكل ما تسمح به الوسائل المتاحة لها".

<sup>11</sup> أنظر، إعلان بشأن حماية النساء والأطفال في حالات الطوارئ والمنازعات المسلحة، اعتمد ونشر علي الملأ بموجب قرار الجمعية العامة للأمم المتحدة (3318د-29)، المؤرخ في 14 كانون الأول/ديسمبر 1974.

<sup>12</sup> تتص المادة (48) من (البروتوكول) الأول لعام 1977 الملحق باتفاقيات جنيف المعقودة في 12 آب / أغسطس 1949 والمتعلق بحماية ضحايا المنازعات الدولية المسلحة، على "تعمل أطراف النزاع على التمييز بين السكان المدنيين والمقاتلين وبين الأعيان المدنية والأهداف العسكرية، ومن ثم توجه عملياتها ضد الأهداف العسكرية دون غيرها، وذلك من أجل تأمين احترام وحماية السكان المدنيين والأعيان المدنية".

<sup>13</sup> تتص المادة (3/52) من البروتوكول الأول، مرجع سابق، على أنه " إذا ثار الشك حول ما إذا كانت عين ما تكرر عادة لأغراض مدنية مثل مكان العبادة أو منزل أو أي مسكن آخر أو مدرسة، إنما تستخدم في تقديم مساهمة فعالة للعمل العسكري، فإنه يفترض أنها لا تستخدم كذلك".

<sup>14</sup> أنظر، المادة (23) من اتفاقية جنيف الرابعة، مرجع سابق.

<sup>15</sup> جيلينا بليك، حق الحصول على الطعام أثناء حالات النزاع المسلح: الإطار القانوني، المجلة الدولية للصليب الأحمر، العدد 844، 2001/12/31.

<sup>16</sup> حماية الأعيان المدنية في القانون الدولي الإنساني، سلسلة القانون الدولي الإنساني رقم (9)، مركز الميزان لحقوق الإنسان، غزة، 2008، ص 9-10.

<sup>17</sup> كانت الجمعية العامة قد اعتمدها لأول مرة بموجب قرارها 248/39 المؤرخ 16 أبريل 1985؛ ثم وسع نطاقها لاحقاً المجلس الاقتصادي والاجتماعي في قراره 1999/7 المؤرخ 26 يوليو 1999، ونقحتها واعتمدها الجمعية العامة بموجب قرارها 186/70 المؤرخ 22 ديسمبر 2015. لمزيد من التفاصيل أنظر المبادئ التوجيهية لحماية المستهلك، مؤتمر الأمم المتحدة للتجارة والتنمية (الأونكتاد)، الأمم المتحدة، نيويورك وجنيف، 2016.

<sup>18</sup> تحديات الرقابة على الأغذية في قطاع غزة وغياب الحق في الحصول على غذاء آمن صحياً، مركز الميزان لحقوق الإنسان، مايو 2014، ص 7-8.

<sup>19</sup> المرجع السابق.

<sup>20</sup> الغذاء، مكتب الأمم المتحدة

<https://www.un.org/ar/global-issues/food>

<sup>21</sup> برنامج الأغذية العالمي

<https://ar.wfp.org/overview>

<sup>22</sup> نوعية الغذاء وسلامته، 2017/4/18، البنك الدولي

<https://www.albankaldawli.org/ar/topic/agriculture/brief/improve-food-quality-and-food-safety>

---

<sup>23</sup> منظمة الأغذية والزراعة FAO ، وكالة الأنباء والمعلومات الفلسطينية "وفا"

[http://info.wafa.ps/ar\\_page.aspx?id=8765](http://info.wafa.ps/ar_page.aspx?id=8765)

<sup>24</sup> التغذية، الصندوق الدولي للتنمية الزراعية

<https://www.ifad.org/ar/nutrition>

<sup>25</sup> الغذاء، الأمم المتحدة، مرجع سابق.

<sup>26</sup> برنامج الأغذية العالمي

<https://ar.wfp.org/who-we-are>

جهود المنظمات الدولية في حماية الحق في الغذاء الكافي  
(منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة أنموذجا)

The efforts of international organizations to protect the right to  
adequate food

(Food and Agriculture Organization of the United Nations as a model)

قوق سفبان، أستاذ محاضر أ

كلية الحقوق جامعة الجزائر 01

Sofiane.goug@gmail.com

ملخص:

تضطلع كثير من المنظمات الدولية بمسؤوليات تتصل بإعمال الحق في الغذاء. وتقوم هذه المنظمات، إذا طلب منها ذلك، بتقديم الدعم، في حدود ولايتها وخبرتها إلى الدول الأعضاء فيها من أجل تنفيذ الحق في الغذاء. وعلى سبيل المثال، تدعم منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (FAO) إعمال الحق في الغذاء بخبرائها ومعارفها في مجال الأغذية والزراعة، وذلك من خلال مناقشتها هذا الحق، واعداد ندوات، ووضع خطط واتفاقيات، واقامة تعاون دولي واقليمي فيما يتصل بهذا الحق، فضلا عن قيامها بتحقيق مشروعات تعاون على المستوى الوطني والإقليمي والدولي.

الكلمات المفتاحية: الحق في الغذاء-حقوق الانسان-المواثيق العالمية.

**Abstract:**

Many international organizations have responsibilities related to the realization of the right to food. These organizations, if requested to do so, provide support, within the limits of their experience, to their Member States for the implementation of the right to food. For example, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) supports the realization of the right to food through its experts and knowledge in the field of food and agriculture, through the discussion of this right, the organization of seminars and conventions, the development of plans, the establishment of international and regional cooperation relating to this right, and finally to implement cooperation projects at the national, regional levels and internationally.

**Keywords :** The right to Food-Human rights-International conventions

## مقدمة:

في الواقع، تحتل مسألة الحق في الغذاء الكافي الأولوية في الظروف الراهنة التي يمر بها العالم ككل، باعتبارها من الموضوعات المرتبطة بمصدر التواجد البشري وضرورة الحياة، إذ تشير التقارير الإقليمية والموضوعات التي تشكّل الراسد إلى أنّ 51 دولة في العالم تعاني من سوء التغذية<sup>1</sup>،

ومن المعلوم، أن الحق في الغذاء هو حق انساني معترف به دوليا منذ أمد طويل، حيث اهتمت الوثائق الدولية بحق الانسان في الغذاء والكفاية الغذائية ابتداء من الإعلان العالمي لحقوق الإنسان، إذ أشار في المادة 25 منه إلى أن لكل شخص الحق في مستوى معاشي يكفي لضمان الصحة والرفاهية له ولأسرته، خاصة على صعيد الأكل والملبس...، ثم في العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية بالإشارة في المادة 11، ثم تواتر تأكيده في سائر القمم، والمؤتمرات العالمية التي انتظمت الأجيال الثلاثة لحقوق الإنسان، وأصبح التزاما حاضرا في المعاهدات والاعلانات والمواثيق والصكوك الدولية كلها، فضلا عن ذلك أضحى التزاما أخلاقيا تجاه الأجيال القادمة.

وبالنظر إلى طبيعته الملزمة قانونية، فإن تحقق الحق في الغذاء الكافي لا يعد وعدا يتم الوفاء به من خلال المنة والإحسان، بل هو حق أصيل من حقوق الإنسان، حق لكل امرأة ورجل وطفل، ويجب تنفيذه من خلال الواجبات الدستورية للحكومات، والأطراف الفاعلة الأخرى داخل الدولة، بمثل ما تفرضه منظومة حقوق الإنسان على المنظمات الدولية، والقوى الفاعلة في التنظيم الدولي المعاصر.

ولا شك أن توفير الحق في الغذاء يمكن اعتباره في طليعة التحديات الخطيرة التي تواجه منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (FAO). إذ تمثل المنظمة-آلية رئيسية في تنفيذ الحق في الغذاء، حيث من خلالها يتم مناقشة هذا الحق، وتعد الندوات، وتضع الخطط والاتفاقيات، وتقيم التعاون الدولي والإقليمي فيما يتصل بهذا الحق، فضلا عن قيامها بتحقيق مشروعات تعاون فني على المستوى العالمي والاقليمي والوطني.

وهو ما يؤدي بنا طرح الإشكالية التالية أي دور لمنظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة في حماية الحق في الغذاء؟ وكيف يمكن أن يؤسس هذا الدور التابع عن مسؤوليتها الرئيسية عن ضمان التمتع بالحق في الغذاء؟

وللإجابة على الإشكالية المطروحة استعرضنا-بإيجاز-موضوعات دراستنا هذه في

المبحثين الآتيين:

المبحث الأول: الإطار المفاهيمي للحق في الغذاء الكافي

المبحث الثاني: دور منظمة الفاو في حماية الحق في الغذاء

المبحث الأول: الإطار المفاهيمي للحق في الغذاء الكافي

يندرج حق الحصول على غذاء كاف في نطاق القانون الدولي، إذ أن عددا من الصكوك المتصلة بحقوق الإنسان التي التزمت بها الدول اليوم في مختلف أرجاء العالم تنص عليه تحديدا، ويعتبر أعمال هذا الحق عنصرا رئيسيا من عناصر الكفاح ضد الفقر. ومن الناحية القانونية، فإن الحق في الغذاء عبارة عن قاعدة قانونية دولية أوجدتها الإرادة الإنسانية في السنوات الأخيرة، وأصبحت جزءا من الأنظمة القانونية الدولية والداخلية.

كما شهد الحق في الغذاء تطورا عميقا في مدلوله وحدوده وعبر مراحل تطوره، وتدعم بعدد من النصوص الدولية والوطنية بصورة صريحة أو بصورة ضمنية، وهكذا نلاحظ اليوم أنه أصبح جزءا من التعهدات الدولية، وقاعدة جوهرية تدور مع حياة الإنسان وجودا وعدمًا، بصورة أنه أصبح المعبر عن الديناميكية أو الفاعلية في القانون الدولي.

وعلى ضوء هذا، سنتناول الإطار المفاهيمي للحق في الغذاء في المطلبين الآتيين:

المطلب الأول: المفهوم القانوني للحق في الغذاء الكافي

المطلب الثاني: الاعتراف القانوني الدولي بالحق في الغذاء الكافي

المطلب الأول: المفهوم القانوني للحق في الغذاء الكافي

في الواقع، يعد الحق في الغذاء محل أول دراسة قامت بها منظمة الأمم المتحدة بشأن أحد الحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية<sup>2</sup>، إذ صدرت دراسة عام 1987م، بعنوان: "الحق في الغذاء الكافي باعتباره من حقوق الإنسان"، والتي أضحت نقطة الانطلاقة لمجموعة من التقارير والدراسات الخاصة بالحقوق المقررة في العهد الدولي للحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، وقد تم التأكيد من جديد على الدور الفعال للحق في الغذاء بعد حوالي عشر سنوات، لما طلب مؤتمر القمة العالمي للأغذية لعام 1996م، من مفوضية الأمم المتحدة السامية لحقوق الإنسان تحديد المضمون القانوني لهذا الحق، وكان من النتائج الأخرى لذلك المؤتمر وضع "مشروع مدونة سلوك دولية بشأن الحق في الغذاء الكافي"<sup>3</sup>.

وقد تضمن مشروع المدونة في المادة الثالثة منه على تعريف للحق في الغذاء، إذ نصت على أنه: "يعني الحق في الغذاء الكافي وجوب أن تتوافر لكل شخص، سواء كان رجلا أو امرأة أو طفلا، بمفرده أو بالاشتراك مع الآخرين، السبل المادية أو الاقتصادية للحصول على الغذاء

الكافي في جميع الأوقات أو استخدام قاعدة للموارد الملائمة لشرائه بوسائل تتمشى مع الكرامة الانسانية، والحق في الغذاء الكافي هو جزء متميز من الحق في المستوى المعيشي الملائم<sup>4</sup>.

ولا يختلف هذا التعريف للحق في الغذاء عن التعريف الذي قدمته اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في تعليقها العام رقم 12 لسنة 1999م، ونصها: "يتم إعمال الحق في الغذاء الكافي عندما يتاح ماديا واقتصاديا لكل رجل وامرأة وطفل بمفرده أو مع غيره من الأشخاص، في كافة الأوقات، سبيل الحصول على الغذاء الكافي أو وسائل شرائه"<sup>5</sup>، كما ترى اللجنة أن المضمون الأساسي للحق في الغذاء الكافي يعني ما يلي: "توفر الغذاء بكمية ونوعية تكفيان لتلبية الاحتياجات التغذوية للأفراد، وخلق الغذاء من المواد الضارة وكونه مقبولا في سياق ثقافي معين، وإمكانية الحصول على الغذاء بطرق تتسم بالاستدامة ولا تعطل التمتع بحقوق الإنسان الأخرى"<sup>6</sup>.

وعرف المقرر الخاص المعني بالحق في الغذاء<sup>7</sup> "جان زيغلر" هذا الحق بأن: "الحق في الغذاء هو الحق في الحصول بشكل منتظم ودائم ودونما عائق، إما بصورة مباشرة أو بواسطة مشتريات نقدية، على غذاء واف وكاف من الناحيتين الكمية والنوعية، يتفق مع التقاليد الثقافية للشعب الذي ينتمي إليه المستهلك ويكفل له حياة بدنية ونفسية، فردية وجماعية، مرضية وكريمة في مأمن من القلق"<sup>8</sup>.

وقد أوضحت اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في تعليقها العام السابق الإشارة إليه، أن المفهوم الكافية أهمية خاصة فيما يتعلق بالحق في الغذاء، حيث يستعمل لإبراز عدد من العوامل التي ينبغي أن تؤخذ في الاعتبار تحديد ما إذا كانت أنواع معينة من الأغذية أو النظم الغذائية المتاحة قد تعد في ظروف معينة أنسب الأنواع لأغراض المادة (11) من العهد، كما بينت أن مفهوم الاستدامة مرتبط ارتباطا وثيقا بمفهوم الغذاء الكافي أو الأمن الغذائي، فهو ينطوي على إمكانية الحصول على الغذاء سواء للأجيال الحالية أو المقبلة، وأن المفهوم الدقيق المصطلح "كافية" يتحدد إلى حد بعيد بالأوضاع الاجتماعية والاقتصادية والثقافية والمناخية والإيكولوجية وغيرها من الأوضاع السائدة<sup>9</sup>، بينما مصطلح "الاستدامة" ينطوي على مفهوم توفر الغذاء وإمكانية الحصول عليه على المدى البعيد<sup>10</sup>.

وعليه فإن إعمال الحق في الغذاء الكافي يتحقق إذا اتصف هذا الحق بالصفتين الآتيتين<sup>11</sup>:

أولهما الكفاية: والتي لها أهمية خاصة سية للحق في الغذاء، فهي تؤخذ في الاعتبار في تحديد ما إذا كانت أنواع معينة من الأغذية أو النظم الغذائية يمكن أن تعتبر في ظروف معينة هي الأنسب، كما أن صفة الكفاية تتحدد إلى مدى بعيد بالأوضاع الاجتماعية والاقتصادية والثقافية والمناخية والبيئية وغيرها من الأوضاع السائدة. وثانيتها الاستدامة: والتي تنطوي على إمكانية الحصول على الغذاء لأجيال الحاضر والمستقبل، بمعنى توفر الغذاء وإمكانية الحصول عليه في الأجل الطويل.

### المطلب الثاني: الاعتراف القانوني الدولي بالحق في الغذاء الكافي

باعتباره حقا من حقوق الإنسان، نجد للحق في الغذاء مكانة في الإعلانات والمواثيق المتضمنة لمختلف الحقوق التي يفترض أن يتمتع بها الفرد، باعتباره إنسانا، وهي المصادر العامة لحقوق الإنسان، إضافة إلى ذلك تم إقرار حق الإنسان في الغذاء ضمن اتفاقيات الأمم المتحدة، التي عالجت مواضيع محددة في مجال حماية حقوق الإنسان أو التي اعتمدت من أجل توفير الحماية لفئة معينة من الأفراد، والتي تمثل مجموع المصادر الخاصة لحقوق الإنسان<sup>12</sup>.

فبالرجوع إلى ميثاق هيئة الأمم المتحدة، نجد الإشارة الضمنية للحق في الغذاء في المادة الأولى الفقرة الثالثة والمادة 55، حيث نصت هذه المواد على ضرورة التعاون الدولي من أجل تعزيز مختلف الحقوق الاقتصادية والاجتماعية على الصعيد الدولي ويدخل ضمن هذه الحقوق حق الإنسان في الغذاء.

كما جاءت الإشارة إلى الحق في الغذاء ضمن عدد من مصادر الشريعة الدولية حيث تضمن الإعلان العالمي لحقوق الإنسان لسنة 1948م، اعترافا صريحا بالحق في الغذاء للمرة الأولى دوليا في الفقرة الأولى من المادة 25، التي تنص على أنه: "لكل شخص الحق في مستوى من المعيشة كاف للمحافظة على الصحة والرفاهية له ولأسرته، ويتضمن ذلك التغذية والملبس والسكن والعناية الطبية وكذلك الخدمات الاجتماعية اللازمة، وله الحق في تأمين معيشته في حالات البطالة والمرض والعجز والترمل والشيخوخة وغير ذلك فقدان وسائل العيش نتيجة لظروف خارجة عن إرادته".

ولقد وردت الإشارة الواضحة والصريحة للحق في الغذاء ضمن العهد الدولي للحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لسنة 1966م، باعتباره حقا من الحقوق الاقتصادية والاجتماعية للإنسان، حيث يضمن هذا العهد الحق في الغذاء، في سياق إقراره لحق الإنسان في مستوى معيشي لائق ضمن المادة 11 منه، والتي نصت على الآتي:

1. تقر الدول الأطراف في هذا العهد بحق كل شخص في مستوى معيشي كاف له ولأسرته، يوفر ما يفي بحاجتهم من الغذاء والكساء والمأوى، وبحقه في تحسين متواصل لظروفه المعيشية. وتتعهد الدول الأطراف باتخاذ التدابير اللازمة لإنفاذ هذا الحق، محترفة في هذا الصدد بالأهمية الأساسية للتعاون الدولي القائم على الارتضاء الحر.

2. واعترافا بما لكل إنسان من حق أساسي في التحرر من الجوع، تقوم الدول الأطراف في هذا العهد، بمجهودها الفردي وعن طريق التعاون الدولي، باتخاذ التدابير المشتملة على برامج محددة ملموسة واللازمة لما يلي:

أ. تحسين طرق إنتاج وحفظ وتوزيع المواد الغذائية، عن طريق الاستفادة الكلية من المعارف التقنية والعلمية، ونشر المعرفة بمبادئ التغذية، واستحداث أو إصلاح نظم توزيع الأراضي الزراعية بطريقة تكفل أفضل إنماء للموارد الطبيعية وانتفاع بها.

ب. تأمين توزيع الموارد الغذائية العالمية توزيعا عادلا في ضوء الاحتياجات، ويوضع في اعتباره المشاكل التي تواجهها البلدان المستوردة للأغذية والمصدرة لها على السواء".

وبذلك نص العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية بشكل صريح على الحق في الغذاء الكافي ضمن نصوصه، واعتبره حقا من الحقوق الاقتصادية والاجتماعية للإنسان، ويأتي ذلك في إطار إقراره لحق كل شخص في مستوى معيشي كاف الوارد ضمن نص المادة (11) منه.

وتجدر الإشارة إلى أن اعتماد البروتوكول الاختياري الملحق بالعهد الدولي للحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية سنة 2008م، يعد خطوة فعالة في سبيل ترسيخ فكرة قابلية الحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية للتقاضي، والتي يعد الحق في الغذاء الكافي من بينها

والحق في الغذاء موضع اعتراف أيضا في الاتفاقيات الدولية الأخرى التي تحمي مجموعات محددة، مثل اتفاقية القضاء على جميع أشكال التمييز ضد المرأة 1979م<sup>13</sup>، واتفاقية حقوق الطفل 1989م<sup>14</sup>، واتفاقية حقوق الأشخاص ذوي الإعاقة 2006م<sup>15</sup>، والإعلان العالمي الخاص باستئصال الجوع وسوء التغذية 1974م<sup>16</sup>.

والحق في الغذاء معترف به أيضا في بعض الصكوك الإقليمية مثل البروتوكول الإضافي الاتفاقية الأمريكية لحقوق الإنسان في مجال الحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، المعروف باسم بروتوكول سان سلفادور 1988م<sup>17</sup>، والميثاق الأفريقي لحقوق ورفاهية الطفل 1990م<sup>18</sup>، وبروتوكول حقوق المرأة في أفريقيا 2003م<sup>19</sup>، الملحق بالميثاق الأفريقي لحقوق الإنسان والشعوب

والحق في الغذاء هو أيضا موضع اعتراف ضمني من خلال حقوق أخرى. فاللجنة الأفريقية لحقوق الإنسان والشعوب تفسر الحق في الغذاء باعتباره حقا يندرج تحت حماية ضمنية بموجب الميثاق الأفريقي لحقوق الإنسان والشعوب 1981م، من خلال الحق في الحياة والحق في الصحة والحق في التنمية الاقتصادية والاجتماعية والثقافية. ووفقا للجنة المعنية بحقوق الإنسان، التي ترصد العهد الدولي الخاص بالحقوق المدنية والسياسية 1966م، تتطلب حماية الحق في الحياة من الدول اعتماد تدابير إيجابية، مثل التدابير اللازمة للقضاء على سوء التغذية<sup>20</sup>. وأشارت لجنة مناهضة التعذيب، التي تقوم برصد اتفاقية مناهضة التعذيب وغيره من ضروب المعاملة أو العقوبة القاسية أو اللاإنسانية أو المهينة 1984م، إلى أن الافتقار إلى الغذاء الكافي في السجون قد يصل إلى حد المعاملة اللاإنسانية والمهينة.

والقانون الإنساني الدولي أيضا يحمي وصول المدنيين وأسرى الحرب إلى الغذاء والماء أثناء النزاعات المسلحة<sup>21</sup>، ويحظر تعمد تجويع المدنيين كأسلوب من أساليب الحرب<sup>22</sup>. وبموجب القانون الجنائي الدولي تشكل انتهاكات هذه الحماية جرائم حرب<sup>23</sup>. والتجويع المتعمد سواء كان أثناء الحرب أو في زمن السلم قد يشكل أيضا إبادة جماعية<sup>24</sup> أو جريمة ضد الإنسانية<sup>25</sup>.

ويتصل بالحق في الغذاء أيضا عدة صكوك دولية غير ملزمة قانونية في مجال حقوق الإنسان، وهي تشمل توصيات أو مبادئ توجيهية أو قرارات أو إعلانات. وتسمى أيضا صكوك القانون غير الملزم. وهذه الصكوك تقبلها الدول وتكون بمثابة توجيه التنفيذ الحق في الغذاء<sup>26</sup>.

والخطوط التوجيهية الطوعية لدعم الأعمال المطرد للحق في غذاء كاف في سياق الأمن الغذائي القطري هي أحد هذه الصكوك القانونية غير الملزمة، وهو صك مباشر ومفصل أكثر من غيره بكثير. وقد اعتمدت هذه الخطوط التوجيهية بتوافق الآراء في تشرين الثاني/نوفمبر 2004م، في مجلس منظمة الأغذية والزراعة. وهي أداة عملية للمساعدة على تنفيذ الحق في الغذاء الكافي. وفي حين أنها ليست ملزمة قانونية بحد ذاتها، فإنها تسعى إلى

التعبير عن المعايير القائمة في مجال حقوق الإنسان وتوفير إرشادا مفيدا للدول بشأن الطريقة التي تستطيع بما تنفيذ التزاماتها الحالية. وهي تغطي النطاق الكامل من الإجراءات التي يتعين أن تنظر فيها الحكومات على الصعيد القطري من أجل بناء بيئة تمكينية تتيح للناس إطعام أنفسهم بكرامة وإقامة شبكات أمن ملائمة لغير القادرين على ذلك، وكذلك تدابير مساءلة الحكومات أمام أصحاب الحقوق. وتخاطب الخطوط التوجيهية للحق في الغذاء كلا الدول الأطراف والدول غير الأطراف في العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، سواء كانت من البلدان النامية أو المتقدمة. وتتضمن تشجيعا للدول على استخدام الخطوط التوجيهية للحق في الغذاء في صياغة استراتيجياتها وبرامجها الوطنية لمكافحة الجوع وسوء التغذية. وتدعو هذه الخطوط التوجيهية أيضا المنظمات غير الحكومية ومنظمات المجتمع المدني والقطاع الخاص إلى تشجيع وتعزيز الأعمال التدريجي للحق في الغذاء الكافي<sup>27</sup>.

وفي ضوء الاعتراف الواسع في القوانين الدولية والوطنية وكذلك في تعهدات الدول من خلال صكوك القانون غير الملزم، ظهرت وجهة نظر تقول بأن التحرر من الجوع على الأقل يمكن اعتباره قاعدة من قواعد القانون العرفي الدولي الملزم لجميع الدول، بغض النظر عما إذا كانت صادقت على المعاهدة او لم تصادق على المعاهدة المحددة.

#### المبحث الثاني: دور منظمة الفاو في حماية الحق في الغذاء

إن توفير الغذاء وتنفيذه على المستوى العملي، لا يمكن أن يتحقق إلا من خلال آلية وطنية أو دولية تعمل انطلاقا من الوفاء بالتزامات الدولية، وقد أسند القانون الدولي هذه المهمة إلى منظمة الفاو باعتبارها الآلية الرئيسية في تنفيذ الحق في الغذاء، وذلك من خلال مناقشتها هذا الحق، واعداد ندوات، ووضع خطط واتفاقيات، واقامة تعاون دولي واقليمي، فيما يتصل بهذا الحق، فضلا عن قيامها بتحقيق مشروعات تعاون على المستوى الوطني والإقليمي والدولي، وهذا من منطلق دستورها المنشئ ووظائف أجهزتها المختلفة، المعبر عنها في نصوص ذلك الاتفاق. وهذا ما يدعونا الى ضرورة دراسة هذه المنظمة نظرا لما انيط بها من وظائف واختصاصات فيما يتصل بالحق في الغذاء

ومن ثم سنعالج هذه المنظمة في سياق مطلبين على النحو التالي:

#### المطلب الأول: نشأة المنظمة وأجهزتها

#### المطلب الثاني: استراتيجية منظمة الفاو في ضمان الحق في الغذاء الكافي

#### المطلب الأول: نشأة المنظمة وأجهزتها

## الفرع الأول: نشأة المنظمة

تعود نشأة منظمة الفاو عمليا إلى عام 1945م، على خلفية مساعي سابقة تتمثل في المؤتمرات التي عقدت في ظل عصابة الأمم، واللجان التي شكلتها هذه المنظمة. التي اهتمت بالزراعة من وجهة اقتصادية بحتة. ولم تنشر فيما اصدرته من دراسات واحصائيات، الا سلسلة من البيانات عن المنتجات الحيوانية، وكان الاهتمام الوحيد لعصابة الامم هو مشكلات الصحة، حيث أوجدت قسما خاصا بها، وهذا القسم قام بنشاط لا بأس به في ميدان التغذية وهو ما يعكس وجود نقص في فهم الحق في الغذاء وضرورة ضمانه دوليا<sup>28</sup>. ولعل أهم إشارة خاصة حول التطبيق العملي للحق في الغذاء أثناء عهد العصبة، هي تلك المبادرة التي تتم بين رئيس وفد أستراليا في العصبة السيد "ستانلي بروس"<sup>29</sup> ومستشار الوفد الاقتصادي السيد "مالك دوجال"، اللذين أثارا موضوع النهوض وتحسين التغذية، والقاء السيد "بروس" بيانا تناول فيه العلاقة بين الزراعة والتغذية والصحة والمشكلات الاقتصادية المرتبطة بها، وأسفرت هذه المبادرة عن تشكيل العصبة للجنة:

- تألفت الأولى من خبراء في التغذية لدراسة الفيزيولوجية للاحتياجات الغذائية.
  - وضمت الثانية نفرا من العلماء والأخصائيين الزراعيين ورجال الاقتصاد، لإعداد تقرير عن السياسات الغذائية الواجب اتباعها من جانب الدول. وكان من نتيجة التقرير الذي وضعته اللجنة الثانية، أن قامت عشرون حكومة بتشكيل لجان أهنية التغذية من أجل تقديم المشورة الفنية، بشأن السياسات الواجب اتباعها في هذا الميدان، مما يعني بداية ظهور اهتمام عالمي بمسألة الحق في الغذاء<sup>30</sup>.
- وتعبيرا عن ذلك الحق، عقدت أربعاً وأربعون حكومة في هوت ستيرنغز بولاية فرجينيا الأمريكية عام 1943م، التزمت من خلاله بإطلاق نشاط للنهوض بالزراعة وتحسين التغذية، وتأسيس منظمة دولية حول هذا الموضوع.
- وباقتراب الحرب العالمية الثانية بدأ العالم من نهايتها يواجه مشكلات عويصة بشأن توزيع السلع الزراعية وتوفير الغذاء، كان مصدرها إما حالة الطوارئ السائدة، وإنما أسباب اقتصادية، وهو ما عجل في إنشاء منظمة متخصصة لإدارة هذه الأمور والنهوض الإنتاج الزراعي وحل المشكلات الغذائية بمجرد انتهاء الحرب.
- وتركزت المداولات في مؤتمر عام 1943 المشار إليه على ثلاث موضوعات رئيسية، هي إنتاج الأغذية واستهلاكها وتوزيعها، وقد خرج ذلك المؤتمر بدعوة إلى إنشاء هيئة مؤقتة للأغذية والزراعة لوضع تدابير خاصة حول إنشاء هيئة دولية للأغذية والزراعة، ولقد

اجتمعت تلك الهيئة المقترحة في يونيو 1944م، واشتركت في أعمالها الدول ذات العضوية الأصلية واستمرت تلك الهيئة في عملها قرابة عامين برئاسة السيد "ليستر بيرسون" سفير كندا لدى الولايات المتحدة الأمريكية في ذلك الوقت، وشكلت خلالها ثلاث لجان اختصت الأولى بصياغة الدستور والثانية بوضع بيان إنشاء الهيئة، الذي أصبح فيما بعد ديباجة الدستور الذي يحدد أهداف المنظمة، بينما تولت الثالثة تحديد وظائف الهيئة وواجباتها الفترة.

ويمكن أن نستنتج بأن إنشاء منظمة الفاو FAO مقترن أولاً بتطور مفهوم الحق في الغذاء، لأن الحديث عن تكوين منظمة متخصصة هو من أجل أن يكون نشاطها موقوفاً على تحقيق ذلك الحق، ولو أن ما تحقق في هذا المجال حتى الآن يعتبر محدوداً، إذا قيس بالعمل المتوقع من هذه المنظمة الدولية المتخصصة. وثانياً لمعالجة آثار الحرب العالمية الثانية وذلك بتوفير الإمدادات الجديدة للدول باحتياجاتها الغذائية بعد أن تم تحريرها. وتعود أول دورات هذه المنظمة، إلى ذلك الاجتماع الذي عقد عام 1945م، في مدينة كيبك الكندية، واعتبرت هناك كوكالة دولية متخصصة من وكالات الأمم المتحدة، وقد انتقل مقرها الرئيسي إلى روما بإيطاليا عام 1951م، بعد أن كان في مدينة واشنطن الأمريكية.

ومهما يكن، فقد مهد لإنشاء المنظمة محل الدراسة، إجماع للرأي العام الدولي حول ضرورة إعمال الحق في الغذاء، الذي بدأ التفكير فيه جدياً عام 1941م، عندما تم إبرام الاتفاقية الدولية للقمح، ولقد عكسته بوضوح تلك المذكرة التي تعرف باسم مذكرة "ماك دوجال" التي تضمنت الخطوط العريضة لمشروع إنشاء هيئة دولية للتوفر على شؤون الأغذية والزراعة بمجرد انتهاء الحرب كخطوة أولى في سبيل دعم السلم، حيث اقترح في تلك المذكرة أن يكون للهيئة ثلاث وظائف رئيسية تنحصر في جمع الإحصاءات المتعلقة بالزراعة واستهلاكها وتبويبها وتفسيرها، والعمل كأداة عالمية للبحوث الزراعية وإسداء المشورة الفنية والعون للدول النامية.

### الفرع الثاني: أجهزة منظمة الفاو

بالنظر إلى واقع دستور منظمة الفاو<sup>31</sup>، أن هناك نوعين من الأجهزة: الأولى عامة، والثانية خاصة، نتناولها فيما يلي على التوالي:

#### أولاً: الأجهزة العامة

يضم هيكل المنظمة ثلاثة أجهزة أساسية، هي المؤتمر، والمجلس، والأمانة العامة، وكلها تضمن الأهداف الغذائية التي قامت المنظمة من أجل تحقيقها:

## 1-المؤتمر:

يجمع المؤتمر حتى الثامن من أغسطس 2013م، يبلغ عدد أعضاء المنظمة 194 دولة، إضافة إلى الاتحاد الأوروبي "منظمة عضو"<sup>32</sup>.

ويجمع المؤتمر ثلاث فئات من الأعضاء، أشارت إليهم المادة الثانية من دستور المنظمة: الفئة الأولى، هي الدول الأعضاء المؤسسة للمنظمة سنة 1945م، والتي قبلت الدستور في حينه طبقاً لأحكام المادة 21.

والفئة الثانية هي الدول التي يقرر المؤتمر قبولها كعضو إضافي في المنظمة، ويشترط لذلك أن تقدم طلباً للعضوية مصحوباً بوثيقة رسمية تعلن فيها قبولها للالتزامات الدستور السارية وقت الانضمام.

أما الفئة الثالثة، فهي الأقاليم التي لا تكون مسؤولة عن مباشرة علاقاتها الدولية الأقاليم غير المتمتعة بالحكم الذاتي التي يقرر المؤتمر قبولها عضواً منتسباً في المنظمة. ويشترط لعضوية هذه الفئة تقديم طلب بالنيابة عن العضو المنتسب من قبل الدولة العفو أو السلطة المسؤولة عن مباشرة علاقات الإقليم الدولي<sup>33</sup>.

ويتميز دور المؤتمر في مجال ضمان الحق في الغذاء، في كونه الجهة المسؤولة عن إصدار التوصيات للدول الأعضاء، والأعضاء المنتسبة في المسائل المتعلقة بالأغذية، بغرض تنفيذها عن طريق الإجراءات القانونية كما ينفرد بتعرضه لأي موضوع يتصل بتوفير الغذاء، بل إنه يقدم لأي منظمة دولية التوصيات في هذا المجال، ويعيد النظر في أي قرار لا يضمن توفير الغذاء، وزيادة فرص إنتاج الأغذية يصدر عن المجلس أو أي لجنة أخرى من لجان المؤتمر<sup>34</sup>.

## 2-المجلس:

إذا كان المؤتمر هو بمثابة البرلمان الزراعي للعالم، والجهاز الرئيسي الأعلى للمنظمة، فإن المجلس يعتبر بمثابة الجهاز التنفيذي لذلك المؤتمر.

ويقوم المجلس بعمله بواسطة لجان مختلفة منها ما ينشئه المجلس ذاته خلال الدورة الدراسة موضوع ما، ومنها تلك اللجان الخاصة أو المؤقتة التي يكونها المجلس لدراسة مسائل معينة، وبالإضافة إلى ذلك هناك اللجان الدائمة التي تضم لجنة البرامج، لجنة المالية، لجنة الشؤون الدستورية والقانونية، كما تبقى خمس لجان أخرى عضويتها مفتوحة لأية دولة عضو وهي لجنة مشكلات السلع ولجنة مصائد الأسماك ولجنة الغابات ولجنة الزراعة ولجنة الأمن الغذائي العالمي<sup>35</sup>.

هذا ويضم المجلس رئيسه<sup>36</sup>، وثلاثة من نوابه ينتخبهم المجلس في بداية كل دورة من دوراته<sup>37</sup>، ويظل هؤلاء في مناصبهم حتى ينتخب نواب جدد للرئيس في الدورة التالية للمجلس. وإذا تعمقنا في اختصاصات المجلس وفق ما يقضي به دستور المنظمة نجد أنه يقوم بدورين مرتبطين بتنفيذ الحق في الغذاء:

-أولهما مباشرة السلطات التي يفوضها له المؤتمر، مما يربط دوره بدور المؤتمر من أجل تحقيق الأهداف الغذائية.

وثانيهما أنه كهيئة تنفيذية يصدر قرارات تستهدف تحقيق الأهداف العامة التي وردت في دستور منظمة الفاو، مما يعني إمكانية استصدار قرارات تتعلق بإعانات الدعم العام للغذاء وتقديم المعونة الغذائية في حالات الطوارئ، والمساعدة في المعونة الغذائية للمشروعات.

### 3-الأمانة العامة:

تعتبر الأمانة العامة جهازاً رئيسياً يتوقف عليه نجاح منظمة الفاو FAO إلى حد كبير في تنفيذ الحق في الغذاء، إذ لا ينبغي أن نتصور أن دورها هو متابعة العمل اليومي في المنظمة وتهيئة الظروف كعقد المؤتمرات الدولية، بل نرى أنها تقوم بأنشطة لحل مشكلات توزيع الغذاء، وتزيد من الفعالية الكلية للمنظمة في هذا الشأن

ومما يذكر هنا، بأن للأمانة العامة إمكانية للمساعدة على إزالة سوء التغذية واستمرار فقد الغذاء، من خلال توفير الخدمات لعدد هام من الهيئات ذات صلة مباشرة بتنفيذ الحق في الغذاء نذكر منها<sup>38</sup>:

-لجنة الأمن الغذائي العالمي

-هيئة الموارد الوراثية للأغذية والزراعة

-هيئة الأرز الدولية

-هيئة وقاية النباتات في آسيا والمحيط الهادئ

-الهيئة الأوروبية لمكافحة الحمى القلاعية

-فريق المهمات الدولي بالأرز المهجن.

ثانياً: الأجهزة الخاصة

يشترك في تنفيذ الحق في الغذاء إلى جانب الأجهزة العامة، أجهزة خاصة<sup>39</sup> في منظمة الفاو، فعليها يتوقف العديد من النشاطات ذات الصلة بالغذاء.

ويدخل في هذا النوع من الأجهزة أيضا، ما ينشئه المؤتمر والمجلس من حين لآخر من هيئات بغية تعزيز التعاون في موضوعات نوعية أو مناطق جغرافية معينة ذات صلة بنقص الأغذية، ونقص الوسائل الاجتماعية أو الاقتصادية للحصول عليها. وعدم استقرار الإمدادات أو الدخل<sup>40</sup>.

والواقع أن للأجهزة الخاصة دور هام على الصعيدين العالمي والاقليمي في تنفيذ الحق في الغذاء ومواجهة نقص الأغذية، ويتعاطم دورها في الأوضاع الحالية بشأن ذلك الحق، إذ أنها تلتزم بتحقيق الأمن الغذائي للأسرة وتعزز من فرص الحصول على الغذاء الذي يحتاجه أفراد المجتمع من أجل حياة صحية، وتكفل للناس ولا سيما الفقراء منهم الشعور بالثقة في إمكانية حصولهم على الغذاء.

ولضمان ذلك تبني الأجهزة الخاصة استراتيجيتها على كفاءة إمدادات الغذاء الكلية وتوزيعها بصورة أكثر كفاءة وإنصافا، إلى جانب إعداد الاتفاقيات الدولية مع الأجهزة الرئيسية الأخرى والتفاوض بشأنها وإبرامها والتعاون مع المنظمات الدولية الأخرى مثل منظمة الصحة العالمية، والمنظمة العالمية للتجارة ومؤتمر الأمم المتحدة للتجارة والتنمية والصندوق المشترك للصناعة الأساسية.

وبنظرة تقييمية، فإن أجهزة منظمة الفاو FAO تستخدم صلاحياتها العامة لممارسة بعض الاختصاصات في مجال الزراعة وزيادة إنتاج الأغذية وتعزيز الأمن الغذائي، والتخفيف من وطأة الفقر.

ويبدو بعيدا عن إطار هذه الدراسة، أن نتعرض للآليات العمل التي تستخدمها الأجهزة العامة أو الخاصة لمنظمة الفاو FAO في هذا المجال. ويكفي الإشارة إلى أن هذه الأجهزة أصبحت خلال السنوات الأخيرة تقوم بدور مهم في ترويح الأحياء المائية، نظرا لما تنطوي عليه من إمكانيات كمصدر للغذاء والدخل. وتقدم مساعدات عملية للبلدان النامية من خلال طائفة واسعة من مشروعات المساعدة الفنية. وتتولى جمع المعلومات ذات الصلة بالتغذية والأغذية والزراعة والغابات، ومصايد الأسماك، ومن هذا فإن هذه الأجهزة وإن كانت تتابع تحقيق الأمن الغذائي فإنها في نفس الوقت تعمل في جميع الأوقات على تنفيذ الحق في الغذاء.

#### المطلب الثاني: استراتيجية منظمة الفاو في ضمان الحق في الغذاء الكافي

مما يجب التذكير به هنا، أن جهود منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة في تأمين حق الإنسان في الغذاء وضمانه، قد زادت كما ونوعا وانتشاره منذ إعلان روما عام 1996م، ومن أبرز تلك الجهود، الآتي:

## الفرع الاول: التخطيط لمتابعة البرنامج العالمي لتوفير الغذاء

يتعين على برامج الأمم المتحدة المعنية ووكالاتها أن تقدم المساعدة، عند الطلب، في صياغة التشريع القطاعي وتنقيح التشريع القطاعي. فلدى منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (الفاو)، مثلاً، دراية كبيرة ومعلومات متراكمة تتعلق بالتشريعات في مجالي الأغذية والزراعة. كما تتوافر لدى منظمة الأمم المتحدة للطفولة (اليونيسيف) دراية مماثلة بشأن التشريعات المتعلقة بالحق في الغذاء الكافي للرضع والأطفال الصغار من خلال حماية الأم والطفل، بما في ذلك تشريعات تسمح بالرضاعة الطبيعية وتتعلم بتنظيم تسويق بدائل لبن الأم<sup>41</sup>.

حيث تزود منظمة الفاو الحكومات بالمشورة المحايدة، بشأن السياسات الغذائية، أعمال التخطيط والهياكل الادارية والقانونية في هذا المجال، وذلك استنادا الى ما تحتكم اليه من شبكات المعلومات وساعة النطاق ومهارات وخبرات موظفيها الفنيين، ولا ننسى في هذا المجال بأن المنظمة المصدر الرئيسي للمعلومات في مجال الغذاء، باعتبارها تمتلك البرنامج الحاسوبي K2 الذي يساعد المستخدمين على اختبار المؤشرات البيئية والاقتصادية في ضوء مجموعة من القيم الأساسية، والبرنامج الحاسوبي Ecozone2 الذي تستخدمه المنظمة لإجراء تقييم لتأثير البيئة على أوسع نطاق والتدريب وتخطيط مشروعات التنمية الزراعية، وتقوم بدراسات عن الأسواق العقارية الريفية التي تساهم في إنشاء شبكة الإصلاح الزراعي التفاوضية المشتركة بين المنظمة والصندوق الدولي للتنمية الزراعية والبنك الدولي.

## الفرع الثاني: تأسيس لجنة الأمن الغذائي العالمي للجنة

تعد لجنة الأمن الغذائي العالمي اللجنة جهاز حكومية دوليا بتولي استعراض سياسات الأمن الغذائي والتغذية ومتابعتها. وتشكل اللجنة المنتدى الدولي والحكومي الدولي الأشمل لأصحاب المصلحة جمعا للعمل معا من أجل ضمان تحقيق الأمن الغذائي والتغذية للجميع. وترفع اللجنة سنويا تقارير إلى الجمعية العامة للأمم المتحدة من خلال المجلس الاقتصادي والاجتماعي، وإلى مؤتمر منظمة الأغذية والزراعة. وتضع اللجنة، باستعانتها بنهج شامل متعدد أصحاب المصلحة، توصيات وتوجيهات سياسية بشأن مجموعة واسعة من الموضوعات التي تتعلق بالأمن الغذائي والتغذية. وتعد هذه التوصيات والتوجيهات استنادا إلى تقارير علمية وقائمة على الأدلة يعدها فريق الخبراء الرفيع المستوى المعني بالأمن الغذائي والتغذية أو من خلال العمل الذي تدعمه من الناحية الفنية منظمة الأغذية والزراعة والصندوق الدولي

للتنمية الزراعية وبرنامج الأغذية العالمي وممثلو المجموعة والاستشارية التابعة للجنة الأمن الغذائي<sup>42</sup>.

### الفرع الثالث: وضع شبكات لتأمين ونظم الحماية الاجتماعية

تضطلع منظمة الأغذية والزراعة FAO بدور مهم في تصميم برامج ذات فعالية وكفاءة وتنفيذها؛ الشبكة الأمان ونظم الحماية الاجتماعية في بلدان تركز على الأمن الغذائي والتغذية؛ وتلي عادة نظم الحماية الاجتماعية الاحتياجات الفورية للثغرة الغذائية، ويمكن أن تساعد على تحسين الحياة وسبل المعيشة إذا ما كانت مصممة وفقا لذلك—وهذا عامل رئيسي لخفض عدد الجوع في العالم.

وأسهمت الحماية الاجتماعية إسهما مباشرا في الحد من الجوع إبان مدة رصد الأهداف الإنمائية للألفية؛ ومنذ أواخر تسعينيات القرن الماضي، برزت اتجاهات عالمية نحو توسيع رقعة التحويلات النقدية وبرامج المساعدة الاجتماعية الأخرى، ويعود ذلك بصورة جزئية إلى الأزمات المالية التي شهدتها اقتصاديات السوق الناشئة خلال تلك المدة. وبدأت الحماية الاجتماعية منذ ذلك الوقت ترتبط تدريجيا بالتشريعات الوطنية، وازدادت تغطيتها لدعم المجموعات المعرضة للمخاطر؛ واسع نطاق التغطية لأسباب عديدة، بما في ذلك الإقرار بأن الحماية الاجتماعية يمكن أن تكون أساسية في تعزيز النمو المستدام والشامل؛ وتشكل الحماية الاجتماعية جزءا مهما من مجموعة السياسات التي تعالج المستويات المرتفعة والمستمرة للفقر وانعدام الأمن الاقتصادي، والمستويات العالية والمتنامية لعدم المساواة، وضعف المثبتات التلقائية للطلب الإجمالي أمام الصدمات الاقتصادية<sup>43</sup>.

### الفرع الرابع: مراقبة مدى الالتزامات الدولية للدول بشأن الحق في الغذاء الكافي

يتعين على الدول، عند تنفيذ الاستراتيجيات الغذائية، أن تضع معايير للمراقبة اللاحقة على المستويين الوطني والدولي يمكن التحقق منها. وفي هذا الصدد، يتعين على الدول أن تنظر في اعتماد قانون إطاري كأداة أساسية لتنفيذ الإستراتيجية الوطنية المتعلقة بالحق في الغذاء. وينبغي أن يتضمن القانون الإطاري أحكاما تتعلق بغرضه؛ والأهداف أو المقاصد المنشودة والإطار الزمني الواجب تحديده لبلوغها ووصف الطرائق المستخدمة لبلوغ هذا الهدف، ولاسيما التعاون الأمثل مع المجتمع المدني والقطاع الخاص والمنظمات الدولية، والمؤسسية عن هذه العملية؛ والآليات الوطنية لرصدها، وكذلك الإجراءات الممكنة لطلب الاستعانة. ويتعين على الدول الأطراف، عند وضع المعايير والتشريع الإطاري، أن تشرك بصورة نشيطة منظمات المجتمع المدني.

وطبيعة الالتزامات القانونية للدول الأطراف مبينة في المادة 02 من العهد الدولي الثاني؛ وقد حددت اللجنة المعنية به، في التعليق العام رقم 12، الالتزامات التي يتعين أن تفي بها الدول الأطراف من أجل إعمال الحق في الغذاء الكافي على الصعيد الوطني؛ وفيما يأتي بيان هذه الالتزامات<sup>44</sup>:

-الالتزام باحترام السبيل المتوفر للحصول على الغذاء الكافي، يستلزم من الدول الأطراف ألا تتخذ أي تدابير تسفر عن الحؤول دونه.

-الالتزام بالحماية يستلزم أن تتخذ الدولة تدابير لضمان عدم قيام شركات أو أفراد بحرمان الأفراد من الحصول على الغذاء الكافي.

-الالتزام بالأعمال، يعني أن الدولة يجب أن تشارك بصورة نشطة في وصول الناس إلى موارد ووسائل لضمان مقومات معيشتهم، بما في ذلك الأمن الغذائي، واستخدام هذه الموارد والوسائل؛ كلما عجز فرد، لأسباب خارجة عن إرادته، عن التمتع بالحق في الغذاء الكافي بالوسائل المتاحة له، أو عجزت جماعة، لأسباب خارجة عن إرادتها، عن التمتع بالحق في الغذاء الكافي بالوسائل المتاحة لها، وقع على عاتق الدول التزام بإعمال توفير هذا الحق مباشرة. ويسري هذا الالتزام أيضا على الأشخاص ضحايا الكوارث الطبيعية أو غيرها من الكوارث.

#### الفرع الخامس: الاضطلاع بدور المفاوض الدولي بشأن الغذاء

تبدو مصداقية منظمة الفاو، في مجال تنفيذ الحق في الغذاء في عملها كمحفل محايد يمكن لجميع الدول الالتقاء فيه لمناقشة وصياغة السياسات المتعلقة بقضايا الأغذية، فهي توافق على المعايير الدولية وتساعد في صياغة المعاهدات والاتفاقيات الدولية، وتستضيف المؤتمرات الرئيسية والاجتماعات الفنية، وتجري المشاورات بين الخبراء بشأن العديد من القضايا المهمة المتعلقة بتوفير الغذاء.

وتجدر الإشارة هنا إلى أن اعتبار المنظمة محفلا محايدا هنا يساعدها كثيرا على التفاوض حول قضايا الأغذية، تلك المفاوضات التي قد تسفر عن إبرام معاهدات واتفاقيات دولية في هذا المجال.

وما نخلص إليه في هذا الشأن أن منظمة الفاو FAO أضحت آلية هامة لتنفيذ الحق في الغذاء الكافي المعترف به في الصكوك الدولية، فهي تسهم الآن ليس في الارتقاء بفهم هذا الحق، ولكن بتنفيذه بدءا بإنشاء لجان وتقديم استشارات ودعم عمليات، واعتماد نصوص،

ومشاركة المنظمات غير الحكومية والمجتمعات المدنية في جهودها الرامية إلى معالجة المشكلات الغذائية في الواقع العملي.

#### الخاتمة:

تبين لنا-مع ختام دراستنا هذه-أن للغذاء أهمية أساسية في حياة الإنسان من النواحي البيولوجية والنفسية والاقتصادية والاجتماعية والسياسية...، وأن تأمين حق الغذاء الكافي، حق أصيل من حقوق الإنسان ضمنه القانون الدولي

وتبين لنا-أيضا-أنه ينبغي فهم الحق في الغذاء الكافي، بوصفه واحدا من حقوق الإنسان الأساسية التي تتكفل بحمايتها المنظومة الدولية لحقوق الإنسان في حالتي السلم والحرب، ومن ثم لا بد من النظر عند تقويم أداء الدولة، إلى نجاحها أو إخفاقها في تأمين هذا الحق لسكانها كافة، ليس في أوقات الأزمات أو الكوارث الطبيعية بحسبانها ملزمة دستورية بذلك، بل حتى في أوقات السلم والظروف العادية، وهنا نجد لزاما على الدول، أن تتبنى نصا دستوريا يلزمها بذلك، كما أنها ملتزمة دولية بهذا الحق بموجب القواعد الدولية، إذ لم يقتصر ضمانه على العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية الذي أولاه عناية كبيرة، وإنما نصت عليه طائفة من الصكوك الدولية الأخرى، مثل الإعلان العالمي لحقوق الإنسان، والقواعد النموذجية الدنيا لمعاملة السجناء الصادرة في عام 1955م، اتفاقية القضاء على أشكال التمييز جميعها ضد المرأة لعام 1979م، اتفاقية حقوق الطفل لعام 1989م.

ولا ننسى الجهود التي قامت بها منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (FAO) لإعمال الحق في الغذاء بخبرائها ومعارفها في مجال الأغذية والزراعة، وذلك من خلال مناقشتها هذا الحق، واعداد ندوات، ووضع خطط واتفاقيات، واقامة تعاون دولي وإقليمي فيما يتصل بهذا الحق، فضلا عن قيامها بتحقيق مشروعات تعاون على المستوى الوطني والإقليمي والدولي. ورغم هذا، وكما في كثير من حقوق الانسان الأخرى، مازالت الشعارات والمبادئ والقواعد الدولية في واد، والممارسات الفعلية لها وتطبيقاتها في أودية بعيدة، وفي ممارسة هذا الحق بالذات تتجلى صورة فاجعة ووحشية لإجراءات وسلوكيات وقرارات داخلية ودولية وعالمية وإقليمية، تقف وراءها قوى الظلام المهيمنة في التنظيم الدولي المعاصر. ولأجل ذلك يمكن لنا أن نوصي بما يلي:

-ضرورة تشكيل مؤسسة خاصة بالغذاء، وتكون هذه المؤسسة مستقلة ولا تتبع أية وزارة لضمان استقلاليتها أسوة بالهيئات المستقلة مثل مفوضية الانتخابات او ديوان الرقابة المالية وغيرها.

-إدخال التكنولوجيا الحديثة والتقنيات الزراعية ونشرها والتدريب على الاستفادة منها في الزراعة للنهوض بمستوى الإنتاج الزراعي من خلال مراكز البحث العلمي والإرشاد الزراعي. نشر برامج التوعية والإرشاد في وسائل الإعلام كافة وعبر شبكات المعلومات والاتصال بقصد توعية المواطنين لأهمية وضرة الحفاظ على الثروات الوطنية الطبيعية وخاصة الأراضي الزراعية والغابات والمياه وترشيد استخدامها وإرشادهم إلى أفضل السبل الممكنة في هذا المجال.

-صياغة صكوك دولية، تهدف إلى التعاون الدولي في إطار تمكين كل إنسان في أي وقت وأي مكان من الحصول على حقه في الغذاء الكافي.

-تحسين الآليات الدولية المتوفرة أو العمل على وضع آليات جديدة، تكفل وبشكل أفضل حماية الحق في الغذاء الكافي، والتمكين من وسائل الانصاف في حالات الانتهاك لهذا الحق. النهوض بالقطاع الزراعي من خلال الحفاظ على الثروات الطبيعية وترشيد استخدامها، لاسيما الأراضي الزراعية، الغابات والمياه، وإدخال التكنولوجيا والتقنيات الزراعية الحديثة، ونشرها والتدريب عليها، فضلا عن نشر برامج التوعية بمختلف الوسائل الممكنة للمواطنين خاصة فئة الفلاحين.

-وضع استراتيجية دولية فعلية في مجال الغذاء للتخفيف من الفقر والجوع، ووضعها موضع التنفيذ، وذلك بعد الوقوف على الأسباب الرئيسية لاستمرار أزمة الغذاء ومعالجتها.

-العمل على إيجاد المزيد من الآليات القانونية الدولية لحماية الحق في الغذاء.

## الهوامش:

<sup>1</sup> من بينها 4 دول عربية، وهي اليمن والعراق وسوريا وفلسطين، وهي الدول التي تعاني من نزاعات مسلحة. التقرير العالمي حول الأزمات الغذائية 2018م.

<sup>2</sup> فوزية فتيحي، الإقرار الدولي بالحق في الغذاء الكافي، كضمانة للتحرر من الجوع، مجلة الباحث للدراسات الاكاديمية، المجلد 08، العدد 003، السنة 2021م، جامعة الحاج لخضر باتنة 01، الجزائر، ص 666.

<sup>3</sup> جاءت تلك المدونة نتيجة الجهد المبذول الذي قامت به شبكة المعلومات والعمل بشأن أولوية الغذاء، وهي منظمة دولية لحقوق الإنسان معنية بحق تغذية الإنسان لنفسه، والتحالف العالمي للغذاء والتغذية ومعهد جال مارتان الدولي. رولف كونرمان، الحق في الغذاء الكافي، دائرة الحقوق، الوحدة رقم 12، ص 231، تاريخ الاطلاع: 17 فيفري 2022م، الساعة: 23:00، على الرابط: PDF

<sup>4</sup> المرجع نفسه

<sup>5</sup> التعليق العام رقم 12، المتعلق بالحق في الغذاء الكافي، الصادر عن اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، 1999م، دائرة الحقوق، فقرة 6، تاريخ الاطلاع: 17 فيفري 2022م، الساعة 21:20، على الرابط: [hrlibrary.umn.edu>arab](http://hrlibrary.umn.edu>arab)

<sup>6</sup> المرجع نفسه الفقرة 08.

<sup>7</sup> أنشأت لجنة حقوق الإنسان ولاية المقرر الخاص المعني بالحق في الغذاء في نيسان/أبريل 2000م بموجب قرارها رقم 2000/10 وبعد أن حلَّ مجلس حقوق الإنسان محل اللجنة في حزيران/يونيو 2006م، أيدَّ مجلس حقوق الإنسان الولاية ومدَّدها بموجب قراره رقم: 6/2 الصادر بتاريخ 27 أيلول/سبتمبر 2007م.

<sup>8</sup> جان ريغلر، تعزيز وحماية جميع حقوق الإنسان المدنية والسياسية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية، بما في ذلك الحق في التنمية، تقرير المقرر الخاص المعني بالحق في الغذاء، مجلس حقوق الإنسان، الدورة السابعة، البند 3 من جدول الأعمال، 10 جانفي 2008م، الوثيقة: (AHRC/5/7) ص 8.

<sup>9</sup> شويش محاميد، الحق في الغذاء في الإسلام، المجلة الأردنية في الدراسات الإسلامية، المجلد 10، العدد 01، 2014م، جامعة آل بيتن الأردن، ص 71.

<sup>10</sup> التعليق العام رقم 12 (1999م)، المرجع السابق، فقرة 07.

<sup>11</sup> جاسم محمد زكريا، حق الانسان في الغذاء الكافي بين مسؤولية الدول ودور المنظمات الدولية-دراسة تأصيلية تحليلية ناقدة-، مجلة جامعة دمشق للعلوم الاقتصادية والقانونية، المجلد 33، العدد 02 جامعة دمشق، سوريا، 2017م، ص 42.

<sup>12</sup> بن قطاف، بقينيش، الحق في الغذاء الكافي، في إطار القانون الدولي لحقوق الانسان، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بوضياف، المسيلة، الجزائر، العدد 13، 2019م، ص 139.

<sup>13</sup> جاء في المادة 12/ف2 منها أنه: "تكفل الدول الأطراف للمرأة الخدمات المناسبة فيما يتعلق بالحمل والولادة وفترة ما بعد الولادة، وتوفير لها الخدمات المجانية عند الاقتضاء، وكذلك التغذية الكافية أثناء الحمل والرضاعة".

<sup>14</sup> نصت المادة 24/ف2 ج على أن تلتزم الدول الأطراف في الاتفاقية به: "مكافحة الأمراض وسوء التغذية حتى في إطار الرعاية الصحية الأولية عن طريق أمور منها تطبيق التكنولوجيا المتاحة بسهولة وعن طريق توفير الأغذية المغذية الكافية ومياه الشرب النقية، أخذة في اعتبارها أخطار تلوث البيئة ومخاطره".

<sup>15</sup> المادة 25 من اتفاقية حقوق الأشخاص ذوي الإعاقة 2006م، بالحق في الغذاء

<sup>16</sup> نص بيان الإعلان الختامي في البند (1) منه أن: "لكل رجل وامرأة وطفل حق، غير قابل للتصرف، في أن يتحرر من الجوع وسوء التغذية لكي ينمي قدراته الجسدية والعقلية إنماء كاملا ويحافظ عليها..."

<sup>17</sup> نص المادة 12، تحت عنوان الحق في الغذاء: "1- لكل شخص الحق في التغذية الملائمة التي تضمن إمكانية التمتع بأعلى مستوى من النمو البدني والعاطفي والعقلي".

<sup>18</sup> تمت الإشارة إلى الغذاء ضمن المادة 29 واجب على الفرد تجاه والديه، إضافة، الى اعتراف الميثاق بحقوق أخرى يمكن حماية الحق في الغذاء السكان من خلالها الحق في الصحة في المادة 16 والحق الكرامة في المادة 05... الخ، كما تسترشد الدول الأطراف الميثاق وفقا المادة 60 منه بمختلف الأحكام الواردة في الإعلانات والصكوك الدولية المتعلقة بحقوق الإنسان، وتعترف غالبيتها بالحق والغذاء الكافي.

<sup>19</sup> المادة 15 من بروتوكول حقوق المرأة في أفريقيا 2003م، ويتناول أيضا حق الحوامل والمرضع في التغذية في المادة 14.

<sup>20</sup> اللجنة المعنية بحقوق الانسان التعليق رقم (6)، 1982م) عن الحق في الحيلة الفقرة 05.

<sup>21</sup> على سبيل المثال: المادتين 20 و 26 من اتفاقية جنيف الثالثة بشأن معاملة أسرى الحرب لعام 1949م، والمواد 23، 36، 39، 55، و 89 من اتفاقية جنيف الرابعة بشأن حماية الأشخاص المدنيين في وقت الحرب لعام 1949م.

<sup>22</sup> على سبيل المثال: المادة 45 من البروتوكول الإضافي الملحق باتفاقيات جنيف المنعقد في 12 اوت 1949م، المتعلق بحماية ضحايا المنازعات المسلحة الدولية (البروتوكول الأول)، والمادة 14 من البروتوكول الإضافي الملحق باتفاقيات جنيف المنعقد في 12 اوت 1949م، والمتعلق بحماية ضحايا المنازعات غير الدولية (البروتوكول الثاني).

<sup>23</sup> المادة 88 فقرة 2/ب من نظام روما الأساسي للمحكمة الجنائية الدولية

<sup>24</sup>الفقرة 2079 من تعلق اللجنة الدولية للصليب الأحمر على البروتوكولين الإضافيين المؤرخين في 8 جويلية 1977م، والمحققين باتفاقيات جنيف المؤرخة في 12 اوت 1949م.

<sup>25</sup> منظمة الأغذية والزراعة، الحق في الغذاء من الناحيتين النظرية والعملية، الدراسة التشريعية رقم 68، روما، 1990م.

<sup>26</sup> منظمة الزراعة والتغذية، مقتطفات من الصكوك والاعلانات الدولية والإقليمية وغيرها من النصوص المرجعية التي تتناول الحق في الغذاء، الدراسة التشريعية رقم 68، روما، 1990م.

<sup>27</sup> منظمة الأغذية والزراعة، الخطوط التوجيهية للحق في الغذاء، ورقات معلومات ودراسات حالات-روما، 2006م، ص 103-106.

<sup>28</sup> أحمد بن ناصر، الحق في الغذاء في إطار القانون الدولي المعاصر، أطروحة دكتوراه، كلية الحقوق، جامعة الجزائر، 2001-2002م، ص 148.

<sup>29</sup> ستانلي ميلبورن بروس، فيكونت بروس الأول من مليبورن، والحائز على وسام رفقاء الشرف ووسام الصليب العسكري وزمالة الجمعية الملكية، وعضو المجلس الخاص للمملكة المتحدة (15 أبريل 1883م-25 أغسطس 1967م). يُعد ثامن رؤساء وزراء أستراليا، إذ شغل هذا المنصب بين عامي 1923 و1929م. قام بإصلاحات واسعة النطاق وأسس برنامجًا حكوميًا شاملًا لبناء الدولة، لكن تعامله مع العلاقات الصناعية أثار جدلاً كبيرًا وأدى إلى هزيمته هزيمةً دراماتيكية في انتخابات عام 1929م. واصل بروس لاحقًا مسيرةً دبلوماسيةً طويلةً ومؤثرةً بصفة مفوض سام للمملكة المتحدة (1933-1945) ورئيسًا لمجلس إدارة منظمة الأغذية والزراعة (1946-1951).

<sup>30</sup> وضعت اللجنة الثانية عام 1937م، تقريراً بعنوان: علاقة التغذية بالصحة والزراعة والسياسات الاقتصادية وقد أثار ذلك التقرير اهتماماً كبيراً في الأوساط الدولية بهذه النواحي. أحمد بن ناصر، الحق في الغذاء في إطار القانون الدولي المعاصر، مرجع سابق، ص 149، تهميش 01.

<sup>31</sup> تم تأسيس هيئة الدستور الغذائي سنة 1963م، من قبل منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لوضع معايير الأغذية والمبادئ التوجيهية ونصوص أخرى، كمدونات الممارسة، كجزء من البرنامج المشترك بين المنظمة العالمية للصحة ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة حول المعايير الغذائية. تتمثل الأهداف الرئيسية لهذا البرنامج في حماية صحة المستهلك، وتشجيع الممارسات العادلة في تجارة الأغذية، وتنسيق جميع أعمال التقييم الغذائي التي تضطلع بها كل من المنظمات الحكومية وغير الحكومية.

<sup>32</sup> موقع ويكيبيديا منظمة الأغذية والزراعة على الموقع: [https://ar.wikipedia.org/wiki/منظمة\\_الأغذية\\_والزراعة](https://ar.wikipedia.org/wiki/منظمة_الأغذية_والزراعة)

<sup>33</sup> يشترط دستور منظمة الفاو في مادته الثانية على أن تكون الدولة مقدمة الطلب أو السلطة العفو قد تعهدت في وثيقة رسمية بقبولها نيابة عن العضو المقترح انتسابه التزامات الدستور المعمول بها وقت الانضمام.

<sup>34</sup> المادة 04 من منظمة الفاو.

<sup>35</sup> المادة 5 البند السادس من دستور المنظمة

<sup>36</sup> يعين الرئيس مدى عامين قابلة للتجديد مرة واحدة وفقاً للمادة 23، البند الأول، الفقرة 4 من اللائحة العامة.

<sup>37</sup> المادة الأولى، البند الأول من اللائحة الداخلية لمجلس منظمة الأغذية والزراعة.

<sup>38</sup> أحمد بن ناصر مرجع سابق، ص 160.

<sup>39</sup> تتمثل تلك الأجهزة في الأنواع التالية: هيئة مصايد أسماك آسيا والمحيط الهادئ. المجلس العام لمصايد أسماك البحر المتوسط. الهيئة الاستشارية الأوروبية للمصايد الداخلية. لجنة مصايد أسماك شرق وسط الأطلسي. هيئة مصايد المحيط الهندي. اللجنة مصايد الداخلية في إفريقيا. هيئة مصايد أسماك غرب وسط الأطلسي. هيئة مصايد أسماك غرب وسط الأطلسي. هيئة مصايد أسماك التونا في المحيط الهندي.

<sup>40</sup> فعلى سبيل المثال وافق المؤتمر على إنشاء هيئة الموارد الوراثية النباتية لترشيد سياسات المنظمة ورصد تنفيذ التعهد، وأنشئت هيئة "التربانوزوما" الإفريقية في 1979م، لتنسيق برنامج واسع النطاق تنفذه المنظمة الاستئصال هذا المرض. أحمد بن ناصر مرجع سابق، ص 161

<sup>41</sup> بونوبار ماتتير، الجوع في العالم ظاهرة سياسية، ترجمة، أحمد فرحات، دراسة منشورة في صحيفة العربي الجديد على الموقع: <https://www.alaraby.co.uk/opinion/2015/11/9>

<sup>42</sup> موقع منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة، في بنية اللجنة وآليات عملها وإنجازاتها

---

<sup>43</sup> تقرير: حالة انعدام الأمن الغذائي في العالم مرجع سابق، ص11.

<sup>44</sup> الأء محمد صاحب، حق الانسان في الغذاء واشكالية الامن الغذائي، محاضرات بكلية القانون، جامعة القادسية، العراق، بدون سنة.

# نظام الغذاء المستدام والتحديات الاقتصادية والاجتماعية والبيئية

( دراسة حالة الدول عربية )

## Sustainable food system and economic, social and environmental challenges

(A case study of Arab countries)

جدايني ميمي<sup>2</sup> أستاذة محاضرة أ

كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية

وعلوم التسيير-جامعة الجزائر 03-الجزائر

[djedaini.mimi@gmail.com](mailto:djedaini.mimi@gmail.com)

موساوي اسية<sup>1</sup> أستاذة محاضرة أ

كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية

وعلوم التسيير-جامعة الجزائر 03-الجزائر

[moussaoui.assia74@gmail.com](mailto:moussaoui.assia74@gmail.com)

### الملخص:

تسعى هذه الدراسة الى تسليط الضوء على تحد من تحديات التنمية المستدامة والامن الغذائي وهو نظام الغذاء المستدام بطبيعته المتعددة الأبعاد والعلاقات، وكونه شبكة من العوامل التي تحده وتعرزه وتؤثر على بعضها بعضاً. وعلى هذا الأساس قمنا في هذه الدراسة بتحليل اهم العوامل الاقتصادية والاجتماعية والبيئية التي تحول دون ذلك في الدول العربية، بالإضافة الى ذلك أوضحت الصدمة الوبائية لجائحة كوفيد-19 تشكل تهديداً إضافياً لاستدامة النظم الغذائية في العالم بصفة عامة والمنطقة العربية بصفة خاصة، فسعت الكثير من دول المنطقة الى تعزيز نظمها الغذائية لتحقيق الصمود والاستدامة امام جميع التحديات الداخلية والخارجية، الا انها تبقى غير كافية وتحتاج المزيد من الإصلاحات، وعليه توصلت الدراسة الى مجموعة من التوصيات في شكل متطلبات عملية لتعزيز نظام غذائي مستدام في المنطقة العربية، لتصبح ذات فائدة لصانعي القرار في هذه الدول .

الكلمات المفتاحية: نظام الغذاء المستدام، الامن الغذائي، الدول العربية، التنمية المستدامة.

### Abstract :

This study aims to present one of the challenges of sustainable development and food security, which is the sustainable food system with its multi-dimensional and multi-relationship nature, and the fact that it is a network of factors that determines it, reinforces it and influence each other. Hence, in this study, we analyzed the most important economic, social and environmental factors that prevent this in the Arab countries. In addition, the epidemiological shock of the Covid-19 pandemic has become an additional threat to the sustainability of food systems in the world in general and the Arab region in particular. That's why several countries worked on strengthening their food systems to achieve resilience and sustainability in front of all internal and external challenges, but they remain insufficient and need more

reforms, and accordingly the study reached a set of recommendations in the form of practical requirements to promote a sustainable food system in the Arab region, to become of benefit to decision makers in these countries.

**Keywords :** Sustainable food system, Food security, Arab countries, Sustainable development.

## المقدمة:

يعتبر تحقيق نظام الغذاء المستدام محورا اساسيا لتحقيق الامن الغذائي لأي دول من دول العالم، من خلال نظام غذائي يوفر الأمن الغذائي والتغذية للجميع، بطريقة لا تتضرر فيها الأسس الاقتصادية والاجتماعية والبيئية لتوليد الأمن الغذائي والتغذية للأجيال القادمة. وعليه اصبحت هذه المسألة الاستراتيجية لا بد من تلبيتها بمقادير مناسبة ومستقرة وبشكل سهل وميسر، لا يجوز تركها للظروف والمتغيرات ، لهذا سعت الكثير من المنظمات والصناديق الإقليمية والدولية الإنمائية منها والتمويلية للمساهمة في ذلك النشاط الحيوي، تلا ذلك الاتفاقيات الدولية وكانت آخرها أهداف التنمية المستدامة 2030، إذ يتعلق بمجموعة من الأهداف تسعى الى القضاء على الجوع وتوفير الأمن الغذائي والتغذية المحسنة وتعزيز الزراعة المستدامة، بالإضافة الى التداخلات والعلاقات غير المباشرة وباقي مؤشرات التنمية المستدامة المرتبطة بالزراعة والأمن الغذائي، وتزداد ضرورة الاهتمام بالغذاء المستدام في ظل رهانات عالمنا المعاصر ، بمكوناته الاقتصادية والاجتماعية والبيئية دون ان ننسى السياسية والأمنية، كما شكلت أيضا جائحة كوفيد-19 تهديدا إضافيا للنظم الغذائية واستدامتها من خلال التأثير على المياه والزراعة والغذاء في صور متعددة، وعليه باتت تحديات الأمن الغذائي المستدام اليوم الهاجس الأول لكل الدول والشعوب بصفة عامة والمنطقة العربية بصفة خاصة، وعلى هذا الأساس قمنا بطرح الإشكالية التالية:

سؤال الإشكالية: كيف يمكن للدول العربية ان تحقق نظام غذاء مستدام في ظل التحديات الاقتصادية والاجتماعية والبيئية؟

## أهمية الدراسة:

تنبع أهمية هذا البحث من ان النظام الغذائي المستدام أصبح من المواضيع المهمة لتحقيق الامن الغذائي ومن ثم تحقيق اهداف التنمية المستدامة، كما أصبح توفير الغذاء وحده لا يكفي في حالة التعرض للصدمات الخارجية، كما تستمد الدراسة أهميتها من النتائج المتوصل اليها والتوصيات في

شكل متطلبات عملية لتعزيز نظام غذائي مستدام في المنطقة العربية، لتصبح ذات فائدة لصانعي القرار في هذه الدول.

### اهداف الدراسة:

- ابراز الإطار المفاهيمي لنظام الغذاء المستدام؛
- التعرف على اهم العوامل المؤثرة سلبا على الغذاء المستدام في منطقة الدول العربية؛
- تحليل مدى تأثير جائحة كوفيد-19 على نظام الغذاء المستدام في منطقة الدول العربية
- مساعي الدول العربية في تحقيق نظام الغذاء المستدام منطقة الدول العربية؛
- استنتاج متطلبات تحقيق على نظام الغذاء المستدام في منطقة الدول العربية؛

### منهجية الدراسة:

تم الاعتماد على المنهج الوصفي بهدف فهم وتحليل مختلف جوانب الإشكالية، كما اختارت الدراسة حالة المنطقة العربية، واستبعدت كل من العوامل السياسية والأمنية لعدم توفر المعلومات الخاصة بهذا الشأن.

تقسيمات الدراسة: قمنا بتقسيم الدراسة الى أربعة محاور أساسية:

#### أولاً: الإطار المفاهيمي لنظام الغذاء المستدام

ثانياً: اهم العوامل المؤثرة سلبا على الغذاء المستدام في منطقة الدول العربية

ثالثاً: تأثير جائحة كوفيد-19 على نظام الغذاء المستدام في منطقة الدول العربية

رابعاً: مساعي الدول العربية في تحقيق نظام الغذاء المستدام في المنطقة

## أولاً: الإطار المفاهيمي لنظام الغذاء المستدام

يعود استخدام مفهوم النظام الغذائي لوصف مسار الغذاء من المزرعة الى المائدة إلى أربعة عقود على الأقل، وهناك عدة تعاريف للنظام الغذائي، فحسب فريق الخبراء المعني بالأمن الغذائي والتغذية التابع للجنة الأمن الغذائي العالمي، والذي عرف النظام الغذائي: بأنه نظام "يجمع كل المكونات التالية (البيئة، الناس، المدخلات، العمليات والبنى التحتية والمؤسسات... الخ) والأنشطة التي تتعلق بإنتاج وتصنيع وتوزيع وإعداد واستهلاك الغذاء، ومخرجات هذه الأنشطة، بما في ذلك النتائج الاجتماعية والاقتصادية والبيئية (منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، 2020) "

تتمثل المشكلة الرئيسية في عدم وجود تعريف متفق عليه ل النظام الغذائي المستدام وكل تعاريف النظم الغذائية المستدامة تتغير أيضاً بمرور الوقت بسبب التغيرات الاجتماعية والبيئية... الخ، الا ان الكثير من الهيئات الدولية اعطت تعاريف موقته فنجد:

تعرف منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة ( FAO )، النظام الغذائي المستدام على انه نظام غذائي يوفر الأمن الغذائي والتغذية للجميع، بطريقة لا تتضرر فيها الأسس الاقتصادية والاجتماعية والبيئية لتوليد الأمن الغذائي والتغذية للأجيال القادمة. يعني ذلك ( Food and Agriculture Organization of the United Nations 2018):

- أنه مريح في نطاق (الاستدامة الاقتصادية): يعتبر النظام الغذائي مستدامًا إذا كانت الأنشطة التي يقوم بها كل فاعل في النظام الغذائي قابلة للتطبيق تجاريًا أو ماليًا، كما يجب أن تدر تلك الأنشطة فوائد، أو قيمة اقتصادية مضافة لجميع فئات أصحاب المصلحة (أجور العمال، ضرائب للحكومات، وأرباح للمؤسسات) بالإضافة الي تحسين الإمدادات الغذائية.
- له فوائد مجتمعية واسعة النطاق (الاستدامة الاجتماعية): يعتبر النظام الغذائي مستدامًا عندما يكون هناك عدالة في توزيع القيمة المضافة، مع مراعاة الفئات الضعيفة المصنفة حسب الجنس والعمر والعرق وما إلى ذلك، كما يجب أن تساهم أنشطة النظام الغذائي في النهوض بالأوضاع الاجتماعية والثقافية مثل: التغذية والصحة، التقاليد وظروف العمل.
- له تأثير إيجابي أو محايد على البيئة الطبيعية (الاستدامة البيئية): يتم تحديد الاستدامة من خلال ضمان أن تكون آثار أنشطة النظام الغذائي على البيئة الطبيعية محايدة أو إيجابية، مع مراعاة التنوع البيولوجي والمياه والتربة والحيوان والنبات...

يعرف الاتحاد الأوروبي ( UE ) نظام الغذاء المستدام بأنه النظام: الذي يوفر ويعزز الغذاء الامن و المغذي والصحي بتأثير بيئي منخفض لجميع مواطني الاتحاد الأوروبي الحاليين والمستقبليين، بطريقة تحمي نفسها أيضاً وتستعيد الطبيعة أن تكون البيئة وخدمات نظامها الإيكولوجي قوية ومرنة وديناميكية اقتصادياً وعادلة ومنصفة ومقبولة اجتماعياً وشاملة أيضاً، ويتم ذلك دون المساس بتوافر الغذاء المغذي والصحي للأشخاص الذين يعيشون خارج الاتحاد الأوروبي ، وعدم الإضرار ببيئتهم الطبيعية (2020, Science Advice for Policy by European Academies).

تعرف جمعية الصحة العامة الأمريكية النظام الغذائي المستدام بأنه :

نظام يوفر الغذاء الصحي لتلبية الاحتياجات الغذائية الحالية، مع الحفاظ على النظم البيئية الصحية التي يمكنها أيضاً توفير الغذاء لأجيال قادمة مع الحد الأدنى من التأثير السلبي على البيئة. يشجع النظام الغذائي المستدام أيضاً الإنتاج المحلي والبنى التحتية للتوزيع، ويجعل الغذاء المغذي متاحاً وسهل المنال وميسوراً للجميع. يعتبر علاوة على ذلك إنسانياً وعادلاً، يحمي المزارعين وغيرهم من العمال والمستهلكين والمجتمعات.

اما حسب المنظمة العربية للتنمية الزراعية ( جامعة الدول العربية ) استدامة الغذاء تعني توفر الغذاء في المدى الزمني قصير وطويل الأجل. تعتمد استدامة الغذاء في المدى القصير على استقرار أسعار الغذاء، وتحسين دخول الأفراد، وزيادة الإنتاج، والحد من فقد وهدر الغذاء، ودعم الغذاء. أما استدامة الغذاء في المدى الطويل، فتتحقق من خلال النمو الاقتصادي، واستدامة الإنتاج والمحافظة على الموارد الطبيعية وتمكين المنتج الصغير بما في ذلك المرأة الريفية وإنشاء مشروعات صغيرة ومتوسطة مدرة للدخل وداعمة للأمن الغذائي (المنظمة العربية للتنمية الزراعية، 2019).

ومما سبق يمكن استنتاج تعريف نظام الغذاء المستدام :

بأنه : نظام يوفر الأمن الغذائي والتغذية للجميع في المدى الزمني قصير وطويل الأجل بشكل لا يتم فيه المساس بالأسس الاقتصادية والاجتماعية والبيئية المطلوبة لتحقيق الأمن الغذائي والتغذية للأجيال القادمة « وبالتالي، يجب أن يكون النظام الغذائي المستدام مربحاً دائماً (الاستدامة الاقتصادية)، وأن يعود بمنافع واسعة على المجتمع (الاستدامة الاجتماعية)، وأن يحدث تأثيراً إيجابياً أو محايداً على البيئة الطبيعية (الاستدامة البيئية). ومن ثم، يوفر الأمن الغذائي ويحسن التغذية عبر اتباع الناس لنظم

غذائية صحية ميسورة التكلفة دون التأثير على البيئة، وتمكين المنتج الصغير بما في ذلك المرأة الريفية وإنشاء مشروعات صغيرة ومتوسطة مدرة للدخل وداعمة للأمن الغذائي.

### ثانياً: اهم العوامل المؤثرة سلباً على الغذاء المستدام في الدول العربية :

هناك الكثير من العوامل التي تؤثر سلباً على استدامة الغذاء على المستوى العالمي بصفة عامة والمنطقة العربية بصفة خاصة، ونظر لوجود الكثير من الخصائص المشتركة البيئية والاقتصادية والاجتماعية للمنطقة العربية ارتأينا الى تصنيفها في ثلاث عوامل رئيسية هي :

#### 1-العوامل البيئية:

##### 1-1-التصحّر وتدهور الأراضي :

وفقاً لتعريف اتفاقية الأمم المتحدة لمكافحة التصحر، يعني مصطلح "التصحّر" تدهور الأراضي في المناطق القاحلة وشبه القاحلة والجافة وشبه الرطبة نتيجة لعوامل عديدة منها التغيرات المناخية والأنشطة البشرية. وفي المنطقة العربية، يُلاحظ أن معظم الأراضي تعاني من التصحر بدرجات مختلفة ولأسباب متعددة. وقد أدت هذه المشكلة إلى تداعيات بيئية او اقتصادية اجتماعية خطيرة على السكان (تقرير اجتماع التنفيذ الاقليمي التابع للجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا)، حيث يعتبر التصحر في المنطقة العربية من اهم العوامل المؤثرة سلباً على استدامة الإنتاج ومنه الغذاء، اين تختلف حالات التصحر ودرجة خطورته بشكل عام من مكان لآخر وايضا في ذات المنطقة من وقت إلى آخر، زيادة أو نقصاناً تبعاً لاختلاف العوامل المسببة، سواء كانت طبيعية أم ناتجة عن الأنشطة البشرية، واهم العوامل الطبيعية للتصحّر في هذه المنطقة نجد:

- انجراف التربة بالرياح والمياه.
- تملحها نتيجة نقص المياه بسبب سوء الصرف الزراعي.
- الرعي والاستغلال الجائر للتربة.
- الزحف العمراني.
- تراجع الغطاء النباتي الطبيعي نتيجة نقص المياه إما بسبب الدورات الطبيعية للجفاف أو بسبب هبوط منسوب المياه الجوفية.

وتتفاوت المساحات المتأثرة بالتصحّر من بلد لآخر بالمنطقة العربية، حيث تبلغ هذه المساحة حوالي 93 مليون هكتار في السودان و40 مليون هكتار في العراق وحوالي 40 مليون هكتار في اليمن وحوالي 14 مليون هكتار في الجزائر.

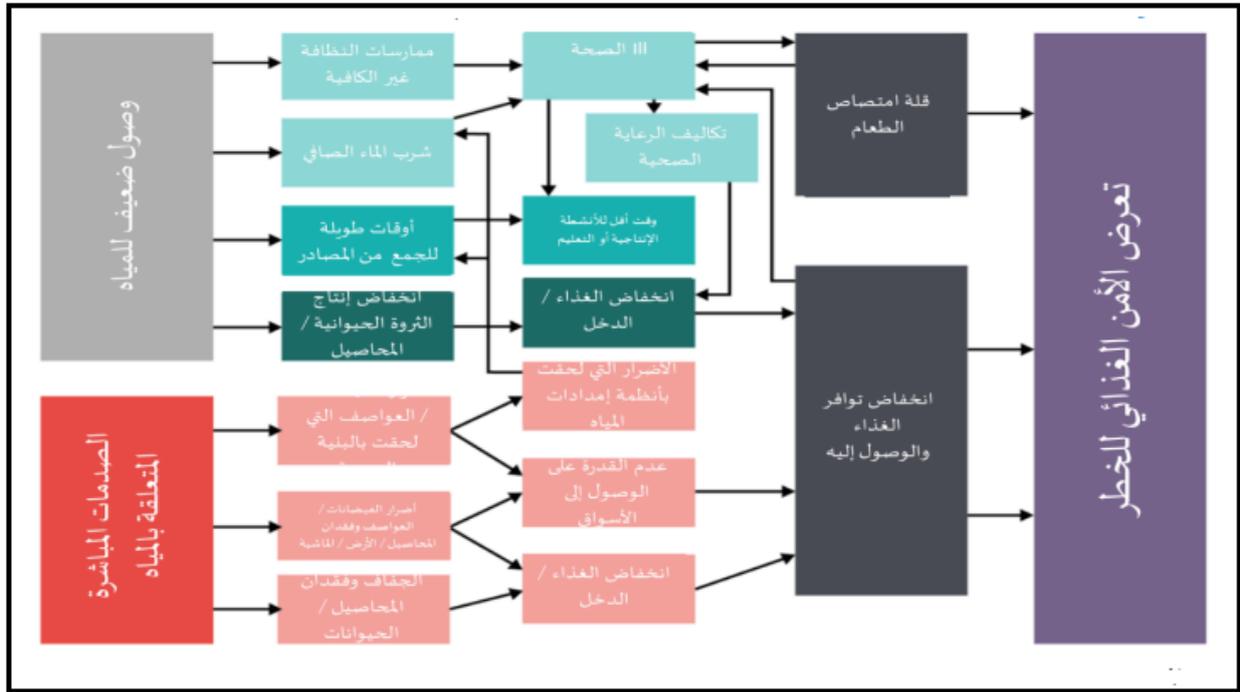
الجدول رقم 01: حالة التصحر في بعض الدول العربية

الدولة	المساحة الكلية		النسبة	المساحة المهددة بالتصحّر	
	(ألف كم <sup>2</sup> )	(ألف كم <sup>2</sup> )		(ألف كم <sup>2</sup> )	(في المائة)
موريتانيا	1031	636	62	343	33.3
المغرب	711	455	64	195	27.4
الجزائر	2382	1970	82.7	230	9.7
تونس	164	-	-	105	64
ليبيا	1806.53	1589	87.96	380.635	21.1
السودان	2506	725	28.9	650	25.9
اليمن	566	405	71.6	90	15.9
الكويت	18	5	27.8	4	22.2
قطر	11	11	100	-	-
السعودية	2150	1182	55	860	40
المجموع	11345.53	6978	61.51	2857.635	25.2

المصدر: ( أكساد، " حالة التصحر في الوطن العربي"، دراسة محدثة، تم إعدادها بالتعاون مع برنامج الأمم المتحدة للبيئة / غرب آسيا.)

**1-2-تفاقم الاجهاد المائي:** يكمن الإجهاد المائي في الضرر الذي يصيب النبات نتيجة التعرض لنقص أو زيادة الماء في بيئة النبات عن الحد الأمثل للنمو، وعليه يعتمد الغذاء المستدام بشكل جوهري على كمية ونوعية وإدارة الموارد المائية في أي بلد. وذلك لأن قطاع الزراعة هو أحد أكبر مستهلكي الموارد المائية في العالم بصفة عامة والمنطقة العربية بصفة خاصة، وبالتالي أي عدم استقرار في توافر وجودة الموارد المائية يكون له تأثير عميق على قطاع الزراعة ومن ثم الغذاء المستدام ومنه الامن الغذائي، فنجد ان الزراعة في المنطقة العربية تأخذ الحصة الأكبر من اجمالي الطلب على المياه بنسبة مقدرة بـ 85%، بينما الصناعة تأخذ نسبة 4%، و11% للأغراض الحضرية ( منظمة التعاون الإسلامي، 2021)، وفيما يلي مخطط يوضح العلاقة العميقة والمعقدة بين الامن المائي والامن الغذائي.

## الشكل رقم 01: العلاقة بين الأمن المائي والأمن الغذائي



**المصدر:** (منظمة التعاون الإسلامي ، نحو تحقيق إدارة مستدامة للموارد المائية 2021 ، مركز الأبحاث الإحصائية والاقتصادية والاجتماعية والتدريب للدول الإسلامية ، تركيا انقر ، ص 49 ، تم الاطلاع : 2022/02/11 ، من الموقع الالكتروني : [www.sesric.org](http://www.sesric.org))

يعتبر الأمن المائي، والذي يتحقق عندما يكون نصيب الفرد السنوي من المياه العذبة من المصادر المتجددة 1000 م<sup>3</sup>، أهم محددات الأمن الغذائي، ويعتبر الجفاف وشح المياه وتلوثها هو المهدد الرئيسي للأمن الغذائي في العالم بصورة عامة والعالم العربي بصورة خاصة حيث تشير تقديرات الأمم المتحدة في تقويمها لمصادر المياه وتنبؤاتها بالنمو السكاني على مستوى العالم إلى أن أكثر من 8.2 بليون نسمة في 48 بلد يعانون من شح ونقص المياه ويتعاظم دور المياه كمحدد للأمن الغذائي في الوقت الراهن أكثر من أي وقت مضى وذلك بسبب تناقص كميات المياه المتاحة من جراء الاستهلاك المتزايد للقطاع الزراعي للمياه في كل بلدان العالم ونظرًا لأن الري المنتظم وبالكميات المطلوبة يعتبر من أهم أسباب الإنتاجية العالية

للزراعة الحديثة وأن مياه الري تعد أكثر الموارد الطبيعية الزراعية شحًا وندرة فبالتالي يعتبر توفر المياه الصالحة للري من أهم العوامل المحددة للأمن الغذائي على مستوى العالم وبما أن معظم الأراضي الزراعية تروى بالأمطار فنجد أن إنتاج الغذاء يتذبذب من عام لآخر وفقًا لتذبذب الأمطار ويلعب الجفاف دورًا أساسيًا في تحديد حجم المعروض من السلع الغذائية في كثير من أنحاء العالم (هشام بن حميدة ، 2015).

**1-3-تغير المناخ والجفاف:** يقع أكثر من 90% من المساحة الاجمالية للأراضي العربية في مناطق مناخية قاحلة وجافة، وتغطي المناطق القاحلة 67% من المساحة الاجمالية ولا يتجاوز معدل الامطار الهاطلة عليها 100مم في السنة، اما المناطق الجافة فتغطي 23% من المساحة الاجمالية ويتراوح معدل الامطار الهاطلة عليها ما بين 100مم و300مم في السنة. اما المناطق شبه الجافة وشبه رطبة فهي محدودة جدا حيث تقع في المناطق الساحلية الشمالية المرتفعة مثل تونس والجزائر ولبنان والمغرب وسوريا اين يسجل معدل الامطار السنوية بين 300 مم و1500مم تتساقط خلال فصلى الشتاء والخريف، كما قدرت حصة الفرد في الدول العربية من المياه المتجدد في عام 2020م حوالي 650 متر مكعب سنويا وهي نسبة تدل على الندرة الكبيرة في المياه، خاصة اذا علمنا ان نفس النسبة سجلت حوالي 1350 متر مكعب سنة 1990م، وتعود الأسباب أيضا بالإضافة الى الجفاف وتغير المناخ الى عوامل أخرى أهمها : تغير أنماط الاستهلاك الماء والغذاء نتيجة النمو الحضري وتحسن مستويات المعيشة، والتوسع المستمر في الزراعة المروية والهدر الكبير في مياه الري بسبب انتشار الري التقليدي بالغمر، ومحدودية النجاح في تنوع النشاط الاقتصادي للسكان وتوجيه نحو أنشطة غير زراعية، واستمرار ضعف المؤسسات المنوطة بإدارة الطلب على المياه ( صندوق النقد العربي ، 2021 ) ، بالإضافة الى ذلك هناك تحديات متزايدة تواجهها بعض من تلك الدول فيما يخص حقوقها من مياه الأنهار المشتركة مع دول الجوار (انهار النيل، و الدجلة والفرات)، اما فيما يخص الاثار الاقتصادية و بيئية و اجتماعية أو المباشرة أو غير المباشرة التي الجفاف وندرة المياه يمكن ادراج أهمها فيما يلي :

**الآثار الاجتماعية:** الخسائر في الأرواح، والانهيار الاجتماعي، والهجرة القسرية/التشرد، وندرة المياه، والنزاعات، والجوع/المجاعة،

**الآثار الاقتصادية:** فقدان الدخل/«سبُل كسب الرزق»، والتنافس على الموارد الآخذة في الانكماش،

**الآثار البيئية:** حرائق الغابات، وموت الأشجار، وغزو الحشرات، وتدهور الأراضي، وفقدان وظائف النظم الإيكولوجية، و زيادة ندرة المياه، وانخفاض احتجاز الكربون، وتغيُّر دورات الكربون.

## 2-العوامل الديموغرافية:

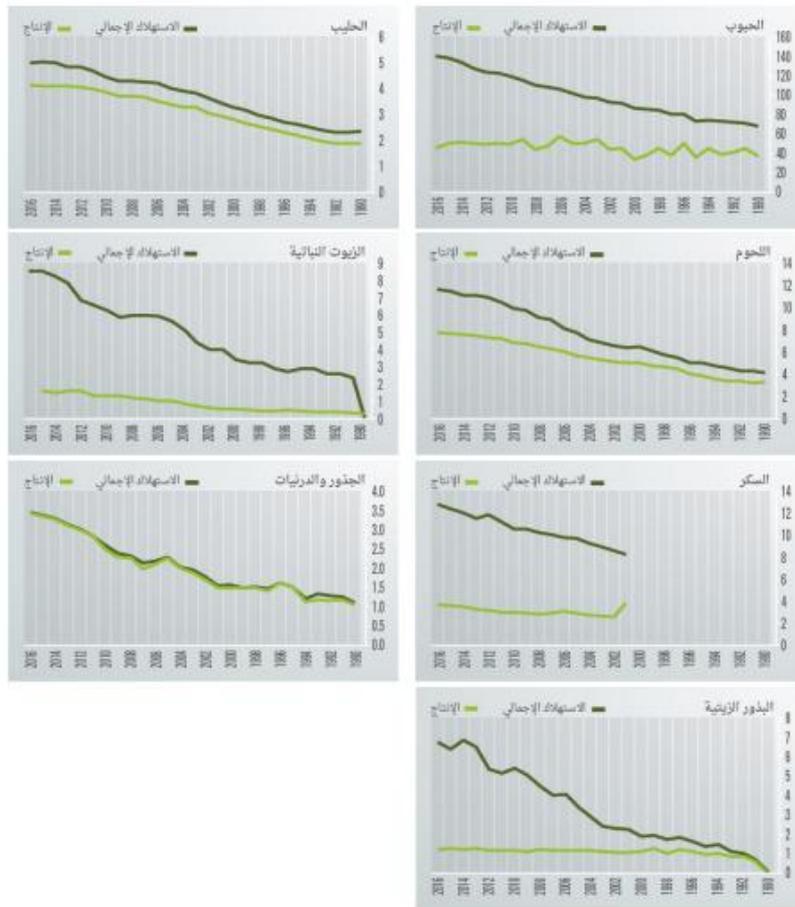
يعد التزايد السكاني العامل الأساسي في تفاقم مشكلة الغذاء ومن تم استدامته، إذ يشهد حجم السكان تسارعا ملحوظا بمعدل يفوق متوسط معدلات نمو الإنتاج الزراعي، هذا ما يؤدي إلى اختلال مستوى عرض وطلب الغذاء. كما أن هذا التزايد الكمي للسكان قد يرافقه تغيير جوهري في توزيع السكان بين الريف والحضر، مما يؤدي إلى تراجع أداء القطاع الزراعي في هذه المناطق من جهة والتوسع العمراني على حساب الأراضي الزراعية من جهة أخرى (رزيقة غراب، 2015)، وتشهد بلدان المنطقة العربية فترة من التحول الديمغرافي يتصف بارتفاع معدل النمو السكاني والتوسع العمراني المتزايد. فقد ازداد عدد سكان المنطقة بين عامي 1950 و2010 بنحو خمسة أضعاف، لكن المحدد الثاني للاستهلاك الغذائي أي متوسط استهلاك الفرد، لم يتغير بنفس القدر. أما من حيث التوسع العمراني، فسيكون نحو 90 في المائة من الزيادة في سكان المنطقة في السنوات المقبلة في المدن، لتصل نسبة من يعيشون في المدن إلى ما يقارب 70 في المائة. ورغم التباين في أنحاء المنطقة، يتوقع بحلول عام 2050 أن يغلب طابع السكن في المدن (آفاق تعزيز الأمن الغذائي في المنطقة العربية 2030، 2017)، ستؤدي الزيادة في عدد السكان بالاقتران مع التوسع العمراني إلى تزايد سريع في استهلاك الأغذية لا يوكبه الإنتاج المحلي. ولسد هذه الفجوة الغذائية المتزايدة تلجئ هذه الدول إلى الاستيراد معرضة بذلك بدرجة كبيرة لخطر نقص الإمدادات الغذائية العالمية، وبالتالي لصدمات تقلب الأسعار سواء في المدى القصير أو الطويل مما يهدد استدامة الغذاء.

## 3-العوامل الاقتصادية:

تعد عوامل الاقتصاد الكلي مهمة مثل: الاستقرار والنمو الاقتصادي والتوزيع العادل للدخل والانفاق الحكومي ومدى الاندماج في الاقتصاد العالمي المرآة العاكسة لكفاءة نظام الغذاء المستدام في المنطقة العربية، إلا أن هناك التباين في المنطقة العربية، سواء من حيث الموارد الطبيعية، ولاسيما موارد المياه؛ والقدرة الاقتصادية، يُقسم الكثير من التقارير والباحثين المنطقة إلى أربع مجموعات بلدان تتألف كل واحدة منها من عدد من البلدان المتجانسة هي: بلدان مجلس التعاون الخليجي، وهي: الإمارات العربية المتحدة والبحرين وعمان وقطر والكويت والمملكة العربية السعودية، وبلدان المشرق العربي وهي: الأردن والجمهورية العربية السورية والعراق ودولة فلسطين ولبنان ومصر وبلدان المغرب العربي هي: تونس والجزائر وليبيا والمغرب؛ وأقل البلدان العربية نموا هي: جزر القمر وجيبوتي والسودان والصومال وموريتانيا واليمن،

- ويكن أن تؤدي الصدمات الاقتصادية الكلية، الداخلية والخارجية ( أزمة أسعار الغذاء، وتقلب أسعار النفط، وتقلب عائدات السياحة) إلى حدوث تباطؤ اقتصادي وانكماش في المنطقة، مما يؤثر على نظام الغذاء المستدام للسكان بشكل متفاوت باختلاف المجموعات التي ينتمون إليها.
- في الوقت الذي يمكن أن تساهم فيه الواردات في تعزيز قدرة النظام الغذائي على الاستدامة في ظل إمكانية شراء الأغذية بأسعار ميسورة ومن مصادر متنوعة، يظل اعتماد الدول العربية على الاستيراد عاملاً مقيداً.
- تتأثر أسعار بعض السلع المحلية في المنطقة العربية بتغير الأسعار الدولية للسلع لأن المنطقة تعتمد إلى حد كبير على الاستيراد لتأمين إمداداتها الغذائية،
- يتأثر النظام الغذائي المستدام أيضاً بالدعم الحكومي لأسعار المواد الغذائية المرتبط بأسعار النفط، كون هذه الإعانات غير دائمة كونها مرتبطة تاريخياً بتقلبات أسعار النفط. فعندما ارتفعت أسعار النفط في سبعينيات القرن الماضي، وسعت الحكومات برامج دعم المواد الغذائية بشكل كبير، ولكن عندما تلاشت آثار الطفرة، عمدت دول مثل سوريا ومصر إلى تقليص الإعانات تحت عنوان التحرير الاقتصادي، تعتمد الجزائر على صادرات النفط والغاز الطبيعي، ولكن بسبب تراجع قطاع النفط عاملياً، انكمش اقتصادها بنسبة 9.3% في الربع الأول من عام 2020 بعد نمو بنسبة 8.0% في عام 2019، ثم خفضت الحكومة دعم القمح (منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، 2021).
- يعد هدر وفقدان الغذاء بسبب تعرض الطعام للخسارة خلال أي من المراحل الأربع من سلسلة الإمداد الغذائي: الزراعة، وعمليات التجهيز، وتجارة التجزئة والاستهلاك من العوامل المؤثرة سلباً على النظام الغذائي المستدام في المنطقة العربية، فتقدر كمية الفاقد والمهدر من السلع الغذائية الرئيسية عام 2019م بنحو 99.85 مليون طن بقيمة قدرت بحوالي 50.6 مليار دولار، والتي شكلت بدورها نحو (2.31%) من إجمالي المتاح للاستهلاك من كافة السلع الغذائية (المنظمة العربية للتنمية الزراعية، 2019)
- ارتفاع مستمر ومتزايد في أنماط الاستهلاك في المنطقة العربية بينما الإنتاج بقي ضعيف، وهذا ما يوضحه المنحنى التالي:

## الشكل رقم 02 : اتجاهات في أنماط استهلاك الأغذية و انتاجها في المنطقة العربية



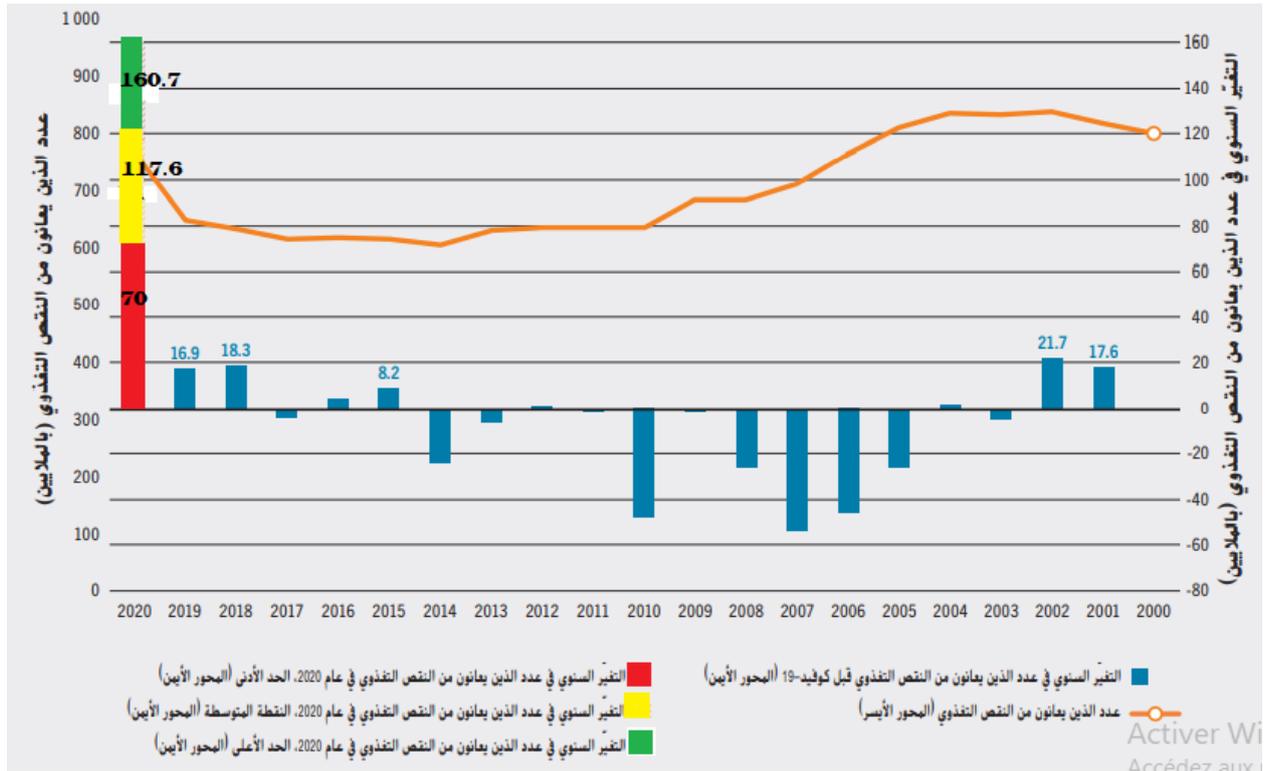
المصدر: (اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا، آفاق تعزيز الأمن الغذائي في المنطقة العربية 2030 ، الأمم المتحدة 2017، ص 18)

- تعتمد العديد من الدول العربية على مداخل تصدير النفط ،
  - قيود متعددة تخص البنية التحتية التي يواجهها المزارعون مثل الطرق والطاقة وتخزين والفرز والتعبئة
- ما بعد الحصاد والخدمات اللوجستية التي تمكنها من ربط المزارعين والمنتجين بشكل أفضل بالأسواق.

### ثالثاً: تأثير جائحة كوفيد 19 على نظام الغذاء المستدام في منطقة الدول العربية

تشكل جائحة كوفيد 19 تهديداً إضافياً للنظم الغذائية من خلال التأثير على المياه والزراعة والغذاء في صور متعددة، فمن جانب المياه والتعليمات الصادرة من منظمة الصحة العالمية للاعتناء بالنظافة لتفادي تفشي الوباء اثر بشكل كبير على زيادة معدل استخدام المياه، كما عانى القطاع الزراعي من صعوبات كبيرة بسبب غلق الأسواق سواء للبيع او لشراء مدخلات الإنتاج نتيجة سياسات الاغلاق والإجراءات الاحترازية، كما أدت إجراءات تقييد الحركة الى نقص في العمالة مما اثر على الإنتاج والعرض و الأسعار، وحسب بيان المنظمة العربية للتنمية الزراعية فإن اشد المحاصيل تأثراً تلك التي تزامن حصادها مع بدايات تفاقم الجائحة داخليا وخارجيا ( صندوق النقد العربي ، 2021 ). كما كشفت الجائحة عن عدة مواطن ضعف تعاني منها المنطقة فيما يخص استدامة النظم الغذائية ، والتي تمت مناقشتها بإسهاب من طرف الكثير من الباحثين ومن شأن تعطل سبل العيش وفقدان الوظائف والهزات المتتالية في النظم الغذائية من حيث ارتفاع أسعار المواد الغذائية وانخفاض الطلب على الأغذية المغذية بسبب فقدان الدخل أن يزيد أعداد الذين يعانون من انعدام الأمن الغذائي ونقص التغذية في المنطقة. كما أن ارتفاع الأسعار، خاصة أسعار الأغذية المغذية، وضعف القوة الشرائية سيؤثر سلباً على كمية وتنوع ونوعية النظم الغذائية من حيث الاستدامة أي في المدى القصير والمدى الطويل، وبالتالي يزيد من مخاطر سوء التغذية. وفيما يلي منحنى يبين مدى مساهمة جائحة كوفيد 19 في زيادة معدل الجوع العالم:

الشكل رقم 03: مساهمة جائحة كوفيد 19 في زيادة معدل الجوع العالم



**المصدر:** (منظمة الزراعة والأغذية للأمم المتحدة FAO، حالة الامن الغذائي والتغذية حول العالم 2021، [www.fao.org](http://www.fao.org)، ص 57)

اصبح القضاء على الجوع وتوفير الامن الغذائي والتغذية المحسنة وتعزيز الزراعة المستدامة في اعقاب جائحة كوفيد-19 تحديا كبيرا خاصة مع التباطؤ الاقتصادي والبطالة الناجمة عن ركود، ومن المرجح أن تكون الفئات السكانية الأكبر ضعفاً في البلدان المنخفضة الدخل والبلدان التي مرت بأزمات ممتدة هي الأشد تضررا. وعليه سيؤدي تأثير جائحة كوفيد-19 على اقتصاد المنطقة العربية إلى زيادة تعقيد التحدي المتمثل في تحقيق مقصد هدف التنمية المستدامة الثاني بشأن القضاء على الجوع. فنجد انخفاض متوسط نصيب الفرد من الناتج الزراعي في الدول العربية عام 2020 ليصل الى حوالي 391.4 دولار أي بنسبة تراجع 2.2%، وقد تفاوت هذا المتوسط بين الدول العربية ( صندوق النقد العربي، 2021)، ويبقى من الصعب تقييم التأثير الكامل للجائحة على الأمن الغذائي ومدى استدامته في المنطقة.

**رابعا: مساعي الدول العربية في تحقيق نظام الغذاء المستدام في المنطقة**

لقد بذلت الدول العربية خلال العقود الماضية جهوداً متباينة لتوفير وتطوير أنظمة غذائية مستدامة كمحور أساسي من محاور الأمن الغذائي و منه التنمية المستدامة، حيث قامت العديد من دول المنطقة بمبادرات لمكافحة ظاهرة التصحر والحد من أثارها السلبية، فعلى المستوى القطري، أنشئت المؤسسات البيئية وأعطيت أولوية عالية لتنفيذ سياسات حماية البيئة، كما أقرت العديد من الدول تشريعات تغطي نطاق واسع من المجالات البيئية، وعلى مستوى التعاون العربي المشترك في مجال التصحر، تعود أولى الجهود المبذولة لمكافحة التصحر وتدهور الأراضي إلى بداية التسعينات، حيث أنشأت الدول العربية في إطار جامعة الدول العربية المركز العربي لدراسات المناطق الجافة والأراضي القاحلة (أكساد)، وهي مؤسسة عربية متخصصة، تهدف توحيد الجهود الوطنية لتطوير البحث العلمي الزراعي في المناطق الجافة وشبه الجافة وتبادل المعلومات والخبرات العربية بغية زيادة الإنتاج وعلى مستوى مكافحة التصحر وتدهور الأراضي، أقامت الدول العربية كمجموعة آليات للتعاون مع دول أمريكا الجنوبية ومع الصين (صندوق النقد العربي، 2012)

اما في اطار جهود المنظمة العربية للتنمية الزراعية في تحسين أوضاع الأمن الغذائي المستدام ( المنظمة العربية للتنمية الزراعية، 2020)، قامت المنظمة العربية للتنمية الزراعية بجهود كبيرة في مجالات الأمن الغذائي وخلق الشراكات لتحسين أوضاع و سياسات الأمن الغذائي بالمنطقة العربية. سنحاول فيما يلي تسليط الضوء على بعض المشروعات القومية والقطرية والمشاركة في المنطقة العربية خلال الفترة (2018 - 2020) اضافة الى بعض المساعي الفردية لبعض الدول :

#### 1- المملكة العربية السعودية:

تم خلال سنة 2019 اعتماد مشروع الدعم الفني للحجر الزراعي بهدف تحقيق الأمن الغذائي المستدام. اما خلال سنة 2020 فقد قامت في اطار مراجعة نهج الاستثمارات الزراعية الخارجية بتعزيز مشاريعها الزراعية في الخارج في عشر دول في افريقيا و منطقة البحر الأسود و أمريكا اللاتينية، حيث منحت قروضا بفائدة منخفضة يبلغ اجمالها 533.33 مليون دولار أمريكي لشركات ارسلت ما لا يقل عن نصف محصولها الى المملكة العربية السعودية.

2-مصر: تم اعتماد مجموعة من الإجراءات منها مشروع حصاد المياه في المناطق الجبلية ( البحيرات الجبلية ) بمصر من خلال إقامة بحيرات جبلية بغرض حصاد المياه وإعادة تغذية الخزان الجوفي في مناطق مختلفة في سيناء، لتوفير المياه اللازمة للشرب والري والزراعة ولتوطين السكان المحليين بمنطقة سانت كاترين ووادي فيران جنوب سيناء، وقد نفذت خلال عام 2018 عدد (25) بحيرةً، بالإضافة إلى البحيرات السابقة ليبلغ إجمالي البحيرات المنفذة 202 بحيرة جبلية.

و مشروع نشر تقانات زراعة القمح والذرة الشامية المروية في الدول العربية فتم بذلك توزيع عدد 635 فراطة ذرة تبلغ طاقتها الإنتاجية الكلية 952.5 (طن/ساعة)، ولزيادة كفاءة تلك الفراطات قامت المنظمة بالتنسيق مع وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي باتخاذ الإجراءات نحو توفير عدد 35 محرك ديزل لتركيبها على عدد من الفراطات بواقع 25 محركاً توزع على بعض محافظات الوجه البحري و 10 محركاتٍ توزع على بعض محافظات الوجه القبلي، ومن اجل توفير انتاج حيواني قامت بنشر سلالة أغنام العواسي والعارضي المحسنة وقد تم الاتفاق على مشروع حيث تم تخصيص 100 ألف دولار أمريكي للبدء في تنفيذ مكونات المشروع. وتم تقديم العديد من الدورات لبناء قدرات في مجال الاستزراع البحري من اجل تطوير هذا النوع من الأغذية، دعم نشاطات المرأة في مجال تربية الجاموس، و دعم المزارعين وتأجيل في دفع الضرائب المستحقة على الأراضي الزراعية بالنسبة للبذور الأساسية مثل القمح. بالإضافة الى ذلك زادت مصر استثماراتها في الزراعات المروية بنسبة 2% ووسعت زراعة القمح والمحاصيل الزيتية والسكرية وعملت على تحسين انتاجية قصب السكر و انشاء مخازن للأغذية الأساسية ( المنظمة العربية للتنمية الزراعية، 2020).

3-الأردن: قامت الأردن بالعديد من المشاريع تهدف الى توفير مياه السقي مثل مشروع حفر بئر في محطة دير علا الزراعية، كما قامت بتطوير استخدام نظم الاتصالات في نشر المعلومات والتقنيات الزراعية والسمكية، تحسين السلالات المحلية من الماعز وتشجيع تربيته .

4-موريتانيا: مشروع شبكة الري الحديثة في منطقة أمبيكيت، نفذ المشروع على مساحة 20 هكتاراً والمخصصة من الحكومة الموريتانية لهذا المشروع، وتم توريد وتركيب الشبكة.

5-فلسطين: مشروع تنمية موارد المياه في دولة فلسطين من خلال إنشاء آبار لجمع مياه الأمطار حيث نفذت المنظمة إنشاء عدد 20 بئراً.

6-السودان: تم اعتماد عدة سياسات لاستهداف تحقيق الغذاء المستدام بالمنطقة، منها مشروع الشبكة العربية لتربية الأحياء المائية، و12 مشروع تعزيز المخزون السمكي في البحيرات العذبة

7-الجزائر: في اطار تعزيز الأمن الغذائي في الجزائر قامت بعدة اجراءات سنة 2020 منها: توسيع المساحات المسقية عن طريق الري التكميلي، ساهمت هذه التقنية في تطوير إنتاجها الفلاحي، سيما في شعبة الحبوب، تشجيع الاستثمار الزراعي، لا سيما في المناطق النائية، من خلال جملة من التدابير الجبائية المحفزة والمرافقة المستمرة للفلاحين في مختلف الشعب أبرزها الإعلان عن مشروع انشاء بنك جديد مخصص حصرياً لتمويل الفلاحين والمربين. كما تم إنشاء مكتب تنمية الزراعة الصحراوية للمحاصيل الاستراتيجية والصناعية الزراعية في عام 2020 لدعم المستثمرين الراغبين في النشاط في الجنوب الكبير (منظمة الأغذية و الزراعة للأمم المتحدة و آخرون ، 2021) .

## اهم النتائج والتوصيات:

يتضافر مجموعة من العوامل الاقتصادية والاجتماعية والبيئية بالإضافة الى العوامل التقنية التي تعزز الوصول الى نظم غذائية مستدامة أهمها نلخصها في النقاط التالية:

- يرجع ضعف النظام الغذائي المستدام في جميع أنحاء المنطقة. وبغض النظر عن النزاعات، بصدمات مثل تلك المرتبطة بالمناخ، والاقتصاد الكلي (على سبيل المثال، أزمة أسعار الغذاء، وتقلب أسعار النفط، وتراجع عائدات السياحة)، فضلًا عن الصدمات الصحية كما هو الحال مع جائحة كوفيد-19.

- هناك عدد من الضغوط مثل ندرة المياه، والاعتماد على الواردات الغذائية والنمو السكاني السريع والهجرة، والتحول الحاصل في النظم الغذائية والمرتبطة بالانتقال من المناطق الريفية إلى المناطق الحضرية التي تلقي بثقلها السلبي على النظم الغذائية وتزيد من ضعفها. كما إن افتقار النظم الغذائية المعرضة لصدمات وضغوط مختلفة إلى القدرة على الصمود يضاعف من الضرر الحاصل ويؤثر سلباً على الأمن الغذائي والتغذية.

- يتطلب تحقيق الغذاء المستدام في جميع أرجاء المعمورة إحداث تحالف دولي أولاً ثم تحالف إقليمي أي بين دول المنطقة العربية ضد الجوع والعمل الجاد على تحقيق استدامة الغذاء في هذه المنطقة وتحقيق درجات عالية من التنسيق والتعاون لا يتحقق إلا بالإرادة السياسية بين كافة المنظمات والصناديق الإقليمية والدولية الإنمائية منها والتمويلية بهدف تكريس طاقاتها وإمكاناتها للاستخدام الأمثل للموارد المتاحة وحماية البيئة وزيادة معدلات إنتاج الغذاء.

- لا بد من التأكيد على أهمية تحقيق نظام غذائي مستدام لكل دولة من دول المنطقة العربية منفردة وكذلك على مستوى المنطقة العربية ككل، بسبب العوامل والظروف المشتركة ومكافحة التصحر.

- لتعزيز مسارات الأمن الغذائي بصفة عامة والغذاء المستدام بصفة خاصة في المنطقة العربية والعمل على الاستغلال الرشيد للموارد وزيادة إنتاج وتبادل السلع الغذائية وتكثيف جهودات الاستثمار الزراعي.

- ضرورة بناء قواعد المعلومات وتنشيط البحوث المتعلقة بالأمن الغذائي واستدامته و أيضاً منصة متخصصة في أبحاث الغذاء الالكترونية و ذلك لتكوين قاعدة معرفية لجميع البحوث العلمية و التطبيقية

التي تنفذ في الدولة في مجال الأمن الغذائي.وتهدف إلى تلبية احتياجات مختلف الجهات ذات الصلة بمل

ف

الأمن الغذائي من خلال توفير البيانات والمعلومات عن كافة مكونات الأمن الغذائي، ومنها الأنظمة الغذائية المستدامة، وتنظيم عملية البحث والتطوير ومواءمتها مع الاستراتيجية الوطنية والإقليمية و الدولية للأمن الغذائي المستدام.

- ضرورة إعطاء أهمية كبيرة لصغار المنتجين في المنطقة العربية والمرأة الريفية وبالمخزون الاستراتيجي ومخزون الطوارئ.

- تطوير الإنتاجية الزراعية العربية من اجل زيادة الإنتاج الزراعي والحيواني، فنجد تفاوت متوسط الإنتاجية في الزراعة المطرية والمروية نظراً للتفاوت في التقنيات الزراعية من تقليدية الى متطورة.

- تخفيض اعتماد الدول العربية على الواردات الغذائية نظراً لارتباطها الوثيق بالصدمات الخارجية مثل انخفاض أسعار البترول وارتفاع أسعار السلع الغذائية في السوق الدولية من جهة، ومن جهة أخرى التحرر من التبعية الغذائية والتي تعد من أكبر مهددات استدامة الغذاء في المنطقة العربية وما ينجر عنها من تبعية وضغوطات سياسية واقتصادية.

- لا بد من الاهتمام الحقيقي بالإيكولوجيا الزراعية، باعتبارها أحد سبل تحسين استدامة النظم الغذائية وقدرتها على التكيف، تحظى بدعم واسع ومتزايد داخل المجتمع العلمي ويتمثل هذا الدعم بالأساس في التقييم الدولي للمعارف والعلوم والتكنولوجيا الزراعية من أجل التنمية.

- التوعية الجادة بالأسباب البشرية والمتمثلة في الضغوط الناتجة عن الزيادة السكانية، والممارسات الخاطئة وغير المراعية لقدرات النظم البيئية وطبيعة التربة، مثل الرعي الجائر وتجريف التربة الزراعية وإزالة الغابات وتحويل المجاري المائية وأنشطة التعدين، وردم أو تجفيف المسطحات المائية... الخ.

وأخيراً يمكن القول رغم ما تعانيه المنطقة من تحديات اقتصادية واجتماعية وبيئية والاخذة في الاتساع، إلا انها تملك في الوقت الراهن مقومات وامكانيات لتحقيق نظام غذائي مستدام ليس للمنطقة فقط ولكن لأنحاء أخرى من المعمورة.

### قائمة المراجع:

1. آفاق تعزيز الأمن الغذائي في المنطقة العربية 2030 ، 2017، اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا، الأمم المتحدة .

2. أكساد، " حالة التصحر في الوطن العربي"، دراسة محدثة، تم إعدادها بالتعاون مع برنامج الأمم المتحدة للبيئة / غرب آسيا. (سنة 2010).
3. تقرير اجتماع التنفيذ الاقليمي التابع للجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا، (بلا تاريخ). اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا.
4. رزيقة غراب، 2015، إشكالية الأمن الغذائي المستدام في الجزائر: واقع وآفاق. مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية 54 العدد: 2015/13.
5. صندوق النقد العربي، 2012. صندوق النقد العربي، التقرير الاقتصادي العربي الموحد 2012، أبو ضبي دولة الامارات العربية المتحدة، الموقع الالكتروني: <https://www.amf.org.ae/ar/content/2021>
6. صندوق النقد العربي، 2021. التقرير الاقتصادي العربي الموحد 2021، أبو ضبي دولة الامارات العربية المتحدة، الموقع الالكتروني: <https://www.amf.org.ae/ar/content/2021>.
7. اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا، آفاق تعزيز الأمن الغذائي في المنطقة العربية 2030، الأمم المتحدة 2017.
8. منظمة الأغذية و الزراعة للأمم المتحدة و آخرون، 2020، نظرة إقليمية عامة حول حالة الأمن الغذائي والتغذية في الشرق الأدنى وشمال أفريقيا 2020 "تعزيز قدرة النظم الغذائية في المنظمة العربية على الصمود"، القاهرة، الموقع الالكتروني: <http://doi.org/10.4060/cb4902ar>.
9. منظمة التعاون الإسلامي، نحو تحقيق إدارة مستدامة للموارد المائية 2021، مركز الأبحاث الإحصائية والاقتصادية والاجتماعية والتدريب للدول الإسلامية، تركيا انقرا، تم الاطلاع: 2022/02/11، من الموقع الالكتروني: [www.sesric.org](http://www.sesric.org).
10. منظمة الزراعة والأغذية للأمم المتحدة FAO، حالة الامن الغذائي والتغذية حول العالم 2021، [www.fao.org](http://www.fao.org)
11. المنظمة العربية للتنمية الزراعية، 2019، تقرير السنوي لأوضاع الامن الغذائي العربي 2019، جامعة الدول العربية، الإصدار رقم 31، ص 34 <http://www.aoad.org> تاريخ الاطلاع 2022/02/15.
12. المنظمة العربية للتنمية الزراعية، 2020. أوضاع الأمن الغذائي العربي 2018 و 2019، جامعة الدول العربية، جمهورية السودان، الموقع الالكتروني: <http://www.aoad.org>، تاريخ الاطلاع: 2022/02/15.

13. هشام بن حميدة ، 2015. (بلا تاريخ). ضرورة حوكمة مياه الزراعة لتحقيق الأمن الغذائي ، المؤتمر الدولي الثامن مصادر المياه والأمن المائي 18-22 أكتوبر، إسطنبول .
14. Food and Agriculture Organization of the United Nations FAO,2018,Sustainable food systems Concept and framework, Rome, Italy,p 22.
15. Science Advice for Policy by European Academies .2020, A sustainable food system for the European Union Berlin2020: SAPEA,p68.

# الزراعة المستدامة كمتغير أساسي في تحقيق الأمن الغذائي

دراسة تحليلية للفترة 2000-2018

Sustainable agriculture as an essential variable in achieving food security

Analytical study for the period 2000-2018

د. نسيلي جهيدة ، أستاذ محاضراً ، جامعة محمد بوقرة -بومرداس/الجزائر

d.nassili@gmail.com

ملخص:

تهدف هذه الدراسة إلى إبراز أهمية التنمية الزراعية في تحقيق الأمن الغذائي، حيث قمنا بتحليل سلوك هاتين المتغيرتين في الجزائر خلال الفترة الممتدة بين عامي 2000 و2018، وذلك بتقسيم الورق البحثي على ثلاثة عناصر أساسية، حيث تطرقنا في البداية إلى الأمن الغذائي والتنمية الزراعي من حيث المفهوم ومؤشرات القياس، ثم تطرقنا إلى السياسة الزراعية في الجزائر وجهود تحقيق الأمن الغذائي، وأخيراً حاولنا تحليل انعكاسات السياسة الزراعية في الجزائر على بعض مؤشرات الأمن الغذائي

لقد توصلنا إلى أنها بالرغم من الجهود المبذولة والسياسات المتبعة للنهوض بالقطاع الزراعي، وبالرغم من المؤشرات الإيجابية التي سجلها القطاع، إلا أن الجزائر لا زالت بعيدة جداً عن تحقيق المن الغذائي الذاتي؛ وهو ما يتوجب إيلاء المزيد من الاهتمام وتشجيع الاستثمار في هذا القطاع الحساس لضمان الأمن والسيادة الوطنية.

الكلمات المفتاحية: التنمية الزراعية، الأمن الغذائي، الفجوة الغذائية، الاكتفاء الغذائي الذاتي.

## Abstract:

This paper aims to outline of the importance of agricultural development in achieving food security ; that's why we analyzed the behavior of these two variables in Algeria during the period between 2000 and 2018 . We divided the research paper into three basic elements. At first we discussed food security and agricultural development, then we analyzed the agricultural policy in Algeria and the government's efforts to achieve food security, and finally we tried to analyze the implications of agricultural policy in Algeria on some indicators of food security.

We have concluded that despite the efforts made and the policies followed to advance the agricultural sector, and despite the positive indicators recorded by the sector, Algeria is still very far from achieving self-food security; That is why the government should pay more attention and encourage investment in this sensitive sector to ensure security and national sovereignty.

**Keywords:** agricultural development, food security, food gap, food self-sufficiency.

## مقدمة

يعد الاستثمار في القطاع الفلاحي من أهم التوجهات الجديدة المعول عليها من أجل تحقيق التنوع الاقتصادي خارج قطاع المحروقات، إذ تسعى الجزائر إلى وضع مجموعة من التدابير التي من شأنها خدمة هذا القطاع وتفعيل مقوماته المادية والبشرية والعمل على استغلالها مع مواجهة مختلف المعوقات التي تحول دون نموه وذلك ضمن برامج تنموية وتدعيمية عديدة؛ باعتبار أن لهذا القطاع دورا هاما في الاقتصاد الوطني من عدة نواحي من بينها تحقيق الأمن الغذائي للسكان، التخفيف من حدة البطالة، وتحسين وضعية الميزان التجاري للدولة.

إذ يعد توفير غذاء صحي بشكل مستدام وشامل من الأهداف الإنمائية البالغة الأهمية، ليس للجزائر فقط بل للعالم كله، وتعد التنمية الزراعية من أقوى الأدوات التي يمكن الاعتماد عليها لتوفير الغذاء لنحو 9.7 مليارات شخص بحلول عام 2050، كما أن نمو قطاع الزراعة من شأنه المساهمة بمرتين إلى أربع مرات مقارنة بباقي القطاعات الاقتصادية في زيادة الدخل بين أشد الفئات فقرا؛ حيث أفادت تحليلات أجريت من طرف البنك العالمي عام 2016 أن 65% من الفقراء العاملين البالغين يكسبون قوتهم من القطاع الفلاحي. وتعد الزراعة أيضا بالغة الأهمية للنمو الاقتصادي، ففي عام 2018، كانت تشكل 4% من إجمالي الناتج المحلي العالمي، وفي بعض البلدان النامية، يمكن أن تشكل أكثر من 25% من إجمالي الناتج المحلي.

إن تحقيق تنمية زراعية مستدامة هو بمثابة تحد اقتصادي للدولة، فالجزائر تعد غذائيا دولة تابعة للدول الكبرى المصدرة للقمح ومختلف المنتجات الغذائية الأخرى، إذ تعتمد سلسلة الإمدادات الغذائية في البلاد اعتمادا بالغا على الواردات، حيث بلغت وارداتها من المنتجات الزراعية 113,954 مليون دولار سنة 2015 مقابل تصدير ما قيمته 6,272 مليون دولار، إلا أن هذه الأرقام قد عرفت تحسنا فقد تقلصت وارداتها إلى 99,5 مليون دولار سنة 2018 مقابل تصدير 12,4 مليون دولار في نفس السنة<sup>1</sup>.

على هذا الأساس، يعتبر زيادة إنتاج المحاصيل الفلاحية من أجل تلبية الاستهلاك المحلي من السلع الغذائية إحدى المقومات الرئيسية لتحقيق الأمن الغذائي، خاصة في ظل الضغوط الناجمة عن عملية التنمية والتي تعد بالغة الصعوبة ليس فقط على الصعيد الوطني، وإنما دوليا كذلك، فأنشطة النمو والحد من الفقر والأمن الغذائي التي تقودها الزراعة، باتت معرضة للخطر، حيث من المتوقع انخفاض معدل الأراضي الصالحة للزراعة بالنسبة لعدد السكان إلى 55 بالمائة بحلول العام 2030، ومع حلول العام 2025، سيعيش 1.8 مليار شخص في مناطق تعاني من ندرة حادة في

المياه. وبشكل آني، فإن التغير المناخي سيعرض إمدادات الغذاء الإقليمية والعالمية إلى خطر كبير؛ وتبعاً لذلك، ستكون الإغالة الرئيسية لمئات الملايين من البشر في الدول النامية محل تهديد كبير<sup>iii</sup>. إذن، إن تسطير استراتيجية شاملة ومتكاملة لتحقيق التنمية الزراعية المستدامة في الجزائر وبالتالي الأمن الغذائي المستدام، يعد أمراً ضرورياً وهاماً، خاصة في ظل الحركة العالمية للاقتصاد الدولي المتغير باستمرار، تطور عدد السكان، ارتفاع نسبة التحضر على حساب الأراضي الزراعية وأخيراً تهديدات المناخ.

على هذا الأساس يتبادر إلى أذهننا الإشكالية التالية:

ما هو واقع التنمية الزراعية المستدامة في الجزائر، وما هي متطلبات تحقيقها للمتبعين من توفير الأمن الغذائي؟

ومن أجل معالجة موضوع هذه الإشكالية ارتأينا تقسيمها إلى ثلاثة محاور رئيسية، على النحو الموالي:

أولاً- التنمية الزراعية والأمن الغذائي: المفهوم والمؤشرات؛

ثانياً- السياسة الزراعية في الجزائر وجهود تحقيق الأمن الغذائي؛

ثالثاً- انعكاسات السياسة الزراعية في الجزائر على بعض مؤشرات الأمن الغذائي.

### 1- التنمية الزراعية والأمن الغذائي: المفهوم والمؤشرات

من خلال هذا العنصر، سوف نعود إلى تقديم مختلف التعريفات التي جاءت في موضوع الأمن الغذائي والتنمية الزراعية المستدامة، وكذا مؤشرات قياسها.

#### 1-1- الأمن الغذائي

يرتبط الأمن الغذائي بمختلف جوانب الحياة الاقتصادية، السياسية، الاجتماعية، والثقافية، مما انعكس في تعدد التعريفات المتعلقة به، ومن التعاريف التي يمكن اعتمادها ما يلي: تعريف البنك الدولي للأمن الغذائي: عرف البنك الدولي الأمن الغذائي على أنه إمكانية حصول كل الناس في كافة الأوقات على الغذاء الكافي واللازم لنشاطهم وصحتهم، ويتحقق الأمن الغذائي لقطر ما عندما يصبح هذا القطر بنظمه التسويقية والتجارية قادراً على إمداد كل المواطنين بالغذاء الكافي في كل الأوقات وحتى في أوقات الأزمات وحتى في أوقات تردي الإنتاج المحلي وظروف السوق الدولية.

تعريف منظمة الأغذية والزراعة (FAO): يعني مفهوم الأمن الغذائي، حسب تعريف منظمة الأغذية والزراعة الدولية (الفاو) "توفير الغذاء لجميع أفراد المجتمع بالكمية والنوعية اللازمين للوفاء باحتياجاتهم بصورة مستمرة من أجل حياة صحية ونشطة". ويختلف هذا التعريف عن المفهوم التقليدي للأمن الغذائي الذي يرتبط بتحقيق الاكتفاء الذاتي باعتماد الدولة على مواردها

وإمكاناتها في إنتاج احتياجاتها الغذائية محليا. وهذا الاختلاف يجعل مفهوم الأمن الغذائي حسب تعريف الفاو أكثر انسجاما مع التحولات الاقتصادية الحاضرة، وما رافقها من تحرير للتجارة الدولية في السلع الغذائية<sup>iv</sup>.

تعريف المنظمة العربية للتنمية الزراعية (OADA)<sup>v</sup>: لقد جاء في تعريف المنظمة العربية للتنمية الزراعية للأمن الغذائي ما يلي: هو توفير الغذاء بالكميات والنوعيات اللازمة للنشاط والصحة بصورة مستمرة، لكل فرد من المجموعات السكانية اعتمادا على الإنتاج المحلي أولا وعلى أساس الميزة النسبية لإنتاج السلع الغذائية لكل قطر وإتاحة لكافة أفراد السلع والأسعار التي تتناسب مع مداخيلهم وإمكاناتهم المالية.

## 2-1- مؤشرات الفجوة الغذائية

هناك عدة مؤشرات تسمح لنا بقياس مستوى الأمن الغذائي للدولة، نوجزها فيما يلي<sup>vi</sup>:  
المؤشر الأول- نسبة الاكتفاء الذاتي من السلع الغذائية: ونستخدم بيانات المؤشر لقياس الحجم المطلق والنسبي للفجوة الغذائية الفعلية ويعبر هذا المؤشر عن الجانب الأول لمشكلة الأمن الغذائي ممثلا في عجز الإنتاج المحلي عن تغطية الاحتياجات الاستهلاكية الفعلية، ومن الناحية المطلقة فإن حجم الفجوة الغذائية الفعلية يقاس بالفرق بين حجم الاستهلاك الفعلي وحجم الإنتاج المحلي منه، وتظهر الفجوة الغذائية إذا كان حجم الاستهلاك الفعلي من الغذاء أكبر من حجم الإنتاج المحلي من الغذاء؛

المؤشر الثاني- حجم الواردات والمعونات الغذائية: يعبر هذا المؤشر عن الجانب الثاني لمشكلة الأمن الغذائي ممثلا في كيفية تغطية الفجوة الغذائية الفعلية، وطبقا لهذا المؤشر فإن زيادة حجم الفجوة الغذائية الفعلية يساوي مجموع الواردات الغذائية مضافا إليه المعونات الغذائية قد تكون هذه القيمة موجبة أو سالبة أو صفر. وتظهر الفجوة الغذائية الفعلية في حالة القيمة الموجبة فقط، وفي هذه الحالة تظهر مشكلة الأمن الغذائي حينما يتم تغطية الفجوة الغذائية الفعلية بموارد مالية غير ذاتية؛

المؤشر الثالث- نسبة قيمة الواردات الغذائية إلى قيمة الصادرات السلعية: ويستخدم هذا المؤشر لقياس مدى قدرة الدولة على تمويل فاتورة وارداتها الغذائية ويعبر هذا المؤشر عن الجانب الثالث لمشكلة الأمن الغذائي ممثلا في كيفية تمويل الفجوة الغذائية الفعلية.

طبقا لهذا المؤشر، إن زيادة نسبة قيمة الواردات الغذائية إلى قيمة الصادرات السلعية عن النسبة العادية يدل على زيادة حدة الفجوة الغذائية الفعلية وانخفاض هذه النسبة عن النسبة العادية يدل على انخفاض حدة الفجوة الغذائية الفعلية والنسبة العادية تتوقف على هيكل الإنتاج المحلي وما تتميز بإنتاجه الدولة؛

المؤشر الرابع- متوسط السرعات الحرارية المتاحة للفرد في اليوم: وتستخدم بيانات هذا المؤشر لقياس الحجم المطلق والنسبي للفجوة الغذائية المعيارية. ومن الناحية المطلقة فإن حجم الفجوة الغذائية المعيارية يقاس بالفرق بين متوسط السرعات الحرارية المتاحة للفرد في اليوم ومتوسط المتطلبات الأساسية من السرعات الحرارية التي توصي بها المعايير الدولية.

### 1-3- الزراعة المستدامة

تم تبني مصطلح التنمية الزراعية المستدامة في قمة الأرض التي انعقدت عام 1992 في مدينة "ريو دي جانيرو" لمناقشة جدول أعمال القرن 21 للبرامج والأعمال اللازمة لتشجيع وتحقيق التنمية الزراعية المستدامة، ليؤكد فكرة التنمية الزراعية المستدامة التي تبلورت في الثمانينيات، استجابة لمتطلبات التنمية البيئية والاقتصادية والاجتماعية وتوسيع نطاق التنمية التقليدية للإنتاج الزراعي وتحقيق الأمن الغذائي.

إن الزراعة المستدامة جزء لا يتجزأ من التنمية المستدامة، فلا يمكن التحدث عن وجود تنمية مستدامة دون تحقيق زراعة مُستدامة؛ فالتنمية الزراعية المستدامة هي عملية ادارة معدلات النمو، حيث تهدف إلى زيادة متوسط الدخل الفردي الحقيقي على المدى الطويل في المناطق الريفية، إما من خلال زيادة رقعة الأراضي الزراعية المستصلحة أو القابلة للزراعة عن طريق قيام الجهات الحكومية بالتنمية الزراعية الأفقية من خلال تزويدها بالبنى الأساسية اللازمة للاستثمار فيها، أو من خلال التنمية الزراعية الرأسية التي تقوم على إدخال التكنولوجيا الحديثة في العمليات الزراعية بهدف الاستغلال الأمثل للأراضي الزراعية والمحافظة على التربة وترشيد استغلال المياه وزيادة الانتاجية<sup>viii</sup>؛ بحيث تساهم التنمية الزراعية في تعزيز كفاءة استخدام الموارد، وتحسين القدرة على تحمل تغيرات المناخ، وضمان التكافؤ والمسؤولية الاجتماعية في قطاع الزراعة وعلى مستوى النظم الغذائية لتحقيق الأمن الغذائي وتوفير التغذية للجميع، في الحاضر وفي المستقبل؛ وتهدف الزراعة المستدامة إلى:<sup>viii</sup>

◀ ضمان توفير الاحتياجات الغذائية للسكان في الحاضر والمستقبل كما ونوعا إلى جانب التوسع في انتاج السلع الزراعية الأخرى؛

◀ توفير فرص العمل المستدام وزيادة الدخل وتحسين مستوى المعيشة عموما وظروف العمل لكل العاملين في القطاع الزراعي؛

◀ المحافظة على الموارد الطبيعية والعمل في حدود المُستطاع لزيادة إنتاجها دون الإخلال بالعمل على حماية القطاع الزراعي من التعرض للعوامل الطبيعية والاقتصادية والاجتماعية الضارة باستدامة الانتاج، وعلى تقوية آليات الاعتماد على الذات في العمل الإنتاجي؛

◀ ضمان مشاركة السكان وتعزيز تنمية الموارد البشرية لإحداث التنمية المستدامة.

## 2- السياسة الزراعية في الجزائر وجهود تحقيق الأمن الغذائي

يمثل قطاع الزراعة حجر الزاوية في أجندة التجديد الاقتصادي لضمان التنوع الاقتصادي والأمن الغذائي، ولمواجهة هذا الهدف، حددت سلسلة من التحديات التي يجب مواجهتها لتطوير الإنتاجية الزراعية وتلبية الاحتياجات الغذائية للسكان، كالزيادة المستمرة في عدد السكان (35.9 مليون نسمة عام 2010، 40.8 مليون عام 2016، ومن المتوقع أن يصل عددهم إلى 54 مليون نسمة عام 2035)، والاستيراد الهائل للمنتجات الزراعية والغذائية، ناهيك عن زيادة معدل التحضر (58٪ في عام 2000 إلى 66٪ في عام 2017) وبالتالي انخفاض نسبة نصيب الفرد من المساحة الصالحة للزراعة والتي انتقلت من 0.247 هكتار / نسمة إلى 0.204 هكتار / نسمة<sup>ix</sup>، إضافة إلى تغيرات المناخ التي أصبحت تهدد إمدادات المياه في البلاد.

ولمواجهة هذه التحديات، وضعت الحكومة إطارا قانونيا وتنظيميا للإشراف على أنشطة الزراعة وصيد الأسماك وتربية الأحياء المائية، من خلال اعتماد قانونين هما القانون رقم 16-08 المؤرخ 3 أغسطس 2008 المتعلق بالتوجيه الفلاحي والقانون رقم 01-11 المؤرخ 3 يوليو 2001 المتعلق بالصيد البحري وتربية المائيات؛ حيث يهدف قانون التوجيه الفلاحي إلى تحديد عناصر توجيه الفلاحة الوطنية التي تسمح لها بالمساهمة في تحسين الأمن الغذائي للبلاد، وتهيئة وظائفها الاقتصادية والبيئية والاجتماعية، وذلك بتشجيع زيادة مساهمتها في جهود التنمية الاقتصادية، وكذا التنمية المستدامة للفلاحة على الخصوص والعالم الريفي على العموم<sup>x</sup>؛ بينما يضع قانون الصيد البحري وتربية المائيات إطارا معياريا محدثا بهدف تعزيز الإدارة المستدامة لموارد الصيد البحري والحفاظ على النظم البيئية بالإضافة إلى التكامل الاجتماعي والاقتصادي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية على المستوى الوطني. بالإضافة إلى ذلك، تم تنفيذ برامج وسياسات مختلفة، لا سيما سياسة التنمية الزراعية والريفية والسمكية (2015-2019) والخطة الخماسية 2017-2022

### 2-1- المخططات الوطنية للتنمية الزراعية

لقد انتهجت الجزائر منذ الاستقلال عدة مخططات تنموية للإقلاع بالقطاع الزراعي على غرار القطاعات الأخرى، بدء من الثورة الزراعية، وسنعمد من خلال هذا العنصر إلى تحليل السياسات والتدابير المتخذة منذ عام 2000 بشأن تطوير القطاع الزراعي في الجزائر.

■ **المخطط الوطني للتنمية الفلاحية (PNDA) لسنة 2000:** كانت أهداف المخطط الوطني للتنمية الفلاحية تسعى في جوهرها إلى تحسين مردودية وإنتاجية القطاع الزراعي، حيث قامت الجزائر بتسطير عدة ميكانزميات تمحورت في برامج تنموية على شكل دعم وتطوير الإنتاج الزراعي، أبرزها المخطط الوطني للتنمية الفلاحية. حيث أصدرت وزارة الفلاحة مقرر رقم 000599 المؤرخ في

جويلية 2000 المحدد لشروط التأهيل من دعم الصندوق الوطني للضبط والتنمية الفلاحية وكذا كيفية دعم الإعانات من خلال الصندوق الوطني لتنظيم وتطوير الفلاحة<sup>xi</sup>، وقد صرفت الدولة في هذه المرحلة حوالي 40 مليار دينار وهذه القيمة تفوق أربع مرات ما صرف في الفترة 1995-1998، و10 مرات ما صرف سنة 1993. حيث سجل هذا البرنامج نجاحا كبيرا من خلال إرجاع التربة إلى استخداماتها السابقة وشمل 3 ملايين هكتار<sup>xii</sup>.

#### ■ السياسة الوطنية للتنمية الريفية المستدامة بين (2001-2009):

الوطنية للتنمية الريفية المستدامة في تلك الفترة من أربع محاور أساسية هي:

- ◀ إنشاء الشراكات المحلية والتكامل بين القطاعات المتعددة في المناطق الريفية؛
- ◀ الدعم من أجل تعزيز وتنفيذ العديد من الأنشطة الاقتصادية المبتكرة؛
- ◀ التنمية المتوازنة والإدارة المستدامة للموارد والتراث في المناطق الريفية؛
- ◀ التآزر الاجتماعي والاقتصادي وتنسيق الإجراءات.

- غير أن قطاع الفلاحة والصيد البحري لم يستفد سوى من 12% من 1216 مليار دينار، وهي المبالغ المخصصة لبرنامج الانعاش الاقتصادي "2001-2004" و8% من إجمالي المبلغ المخصص البرنامج التكميلي لدعم النمو "2005-2009" أي ما يعادل "337.2 مليار دينار"، وهي نسب ضئيلة، كون أن القطاع قد استفاد من الدعم في إطار البرنامج الوطني للتنمية الريفية "PNDA"، وبالتالي فهذا الغلاف الموجه للفلاحة والصيد البحري كان بمثابة دعم للبرنامج السابق الذي من أهدافه توسيع الانتاج الزراعي وترقية الصادرات خارج المحروقات وتحقيق الاكتفاء الذاتي والاستقرار لسكان الريف، والمساهمة في محاربة الفقر والتمهيش خاصة للوسط الريفي وخلق مناصب شغل جديدة وتوسيع المساحات الزراعية وزيادة التشجير خاصة الاشجار المثمرة.<sup>xiii</sup>

#### ■ استراتيجية التجديد الفلاحي والريفي (2009-2014):

استراتيجية التجديد الزراعي والريفي من قبل وزارة الفلاحة والتنمية الريفية بداية من سنة 2009، وأساس هذه الاستراتيجية يتمحور حول تحقيق توافق وطني حول مسألة الأمن الغذائي لضمان السيادة الوطنية والتماسك الاجتماعي. وقد خصصت الدولة للقطاع الفلاحي 1000 مليار دينار من مجموع 3500 مليار دينار وضعت كغلاف مالي لبرنامج توطيد النمو الاقتصادي، من أجل تحقيق الدعائم الثلاثة لهذه الاستراتيجية، أي التجديد الفلاحي والتجديد الريفي ومنه تحقيق الأمن الغذائي بحلول 2020، حيث حددت أهدافه في:

- ◀ تحسين معدل نمو الإنتاج المتوسط الفلاحي من 6% لسنة (2000-2008) إلى 8.33% لسنوات (2010-2017)؛

◀ زيادة الإنتاج المحلي وتحسين مختلف أنواعه، وبالخصوص السلع الاستهلاكية العامة كالحليب، والقمح، بهدف تغطية 75% من الاحتياجات؛

◀ دعم التنمية المستدامة والتوازنات الإقليمية وتحسين شروط حياة السكان الريفية وهذا بـ 10200 مشروع تنمية ريفية مدمجة لـ 2174 منطقة ريفية بتحسين شروط حياة 727000 مسكن ريفي وحماية أكثر من 8.2 مليون هكتار من التربة؛

◀ تعميم وتمديد شبكات الري الزراعي لـ 1.6 مليون هكتار سنة 2014؛

◀ التسيير المستدام للآلات الصناعية وتحسين الاندماج الفلاحي الصناعي؛

◀ خلق حوالي 750000 منصب شغل دائم وخلق دخول خارج القطاع الفلاحي.

■ استراتيجية البرنامج الوطني للتنمية الزراعية الريفية "PNDAR": تم تطوير هذه الاستراتيجية برسم حدود تنمية ريفية مدمجة، تأخذ بعين الاعتبار اصلاح التوازنات البيئية وكذا تحسين شروط الحياة للسكان الريفيين، حيث تقوم على مبدأ تكافؤ الفرص وكذلك مكافحة الفقر والتمهيش بخلق فرص جديدة لمصادر الدخل وتحسين ظروف العمل من خلال تأطير المنشآت والخدمات لصالح سكان المناطق المعزولة خاصة كتزويد الريف بالكهرباء، فتح وتحديث شبكة الطرقات، الصحة، التربية، وذلك في إطار تحقيق تكامل حركات التنمية المحلية؛ وكنتيجة أولية تبين أن ما يقارب 3121 مشروع قد تم الموافقة عليها بين سنة 2003-2005، وكذلك خلال الفترة 2010-2016، من أجل سكان مناطق مستهدفة يقدر بـ 370000 وكذا انشاء 169000 منصب عمل.

■ استراتيجية القطاع 2020-2024: وتستند استراتيجية القطاع إلى خارطة طريق (مجلس الوزراء في 26 يوليو 2020) وتستند بشكل أساسي إلى الأمن الغذائي، وتطوير استراتيجية للقطاع. قطاعات مثل القمح والزيوت التي تشكل الجزء الأكبر من الواردات الغذائية وأخيراً تشجيع الاستثمار. على هذا النحو، وضع القطاع خارطة طريق جديدة للفترة 2020-2024، تنص على:<sup>xiv</sup>

◀ تحديث الزراعة من خلال تنمية القطاعين الحيواني والنباتي، مع مرافقة ودعم المزارعين من خلال طريقة جديدة للتمويل تقوم على أساس الائتمان الريفي؛

◀ إعادة تنشيط التغطية الاجتماعية لصالح المزارعين؛

◀ حماية الصحة النباتية؛

◀ تطوير وتعميم التقنيات الجديدة من خلال التدريب والإرشاد والبحث العلمي في المجال

الزراعي؛

إزالة جميع القيود، ولا سيما القيود البيروقراطية، التي قد تعيق مسار المستثمرين الوطنيين والأجانب، مما يجعل مكتب تنمية الزراعة الصحراوية (ODAS) متجرًا شاملاً حيث تتوفر جميع الشروط لتسهيل تنفيذ الاستثمار الزراعي.

يستهدف إنتاج خلال فترة الخمس سنوات 2024/2020، ما يتراوح بين سبعة إلى عشرة ملايين قنطار إضافي من منتجات الأشجار المثمرة، أي أكثر بقليل من نصف الإنتاج الوطني الحالي المقدر بنحو 15 مليون قنطار، والأصناف المستهدفة من قبل برنامج التنمية وفقاً للرئيس التنفيذي للـ ITAF، هي الأنواع التي تتكيف مع المناطق الجبلية أو القاحلة أو شبه القاحلة، مثل الرمان والفسق والكرز والخوخ والزيتون واللوز وشجرة المشمش، والتي تشتهر بمقاومتها للمخاطر المناخية والتربة العدوانية، وكذلك ضمان إنتاج وفير وقادر على ضمان موارد مالية كبيرة للمنتجين والقوى العاملة المستخدمة.

## 2-2- مشاكل الاستثمار الزراعي في الجزائر

رغم أهمية الاستثمار الزراعي في تحقيق الأمن الغذائي إلا أنه يبقى ضعيفا بالنظر إلى حجم الاستثمارات في القطاعات الأخرى، ويعود ذلك على الأسباب التالية:<sup>xv</sup>

■ تأخر دخول القطاع الخاص في الاستثمار في المجال الزراعي عنه في المجالات الأخرى، كما يهتم المستثمر في المجال الزراعي بنسبة الأرباح فقط، وهذا من حقه، في حين لا يمكن النظر إلى الزراعة من جهة الربح فقط، إذ لابد من مراعاة الجوانب الاجتماعية والبيئية والحيوية التي تكفلها الزراعي؛

■ عدم وجود تشريعات مناسبة للاستثمار الزراعي، وبشكل خاص من جانب العقار الفلاحي؛

■ يحتاج الاستثمار في الزراعة إلى تكامل في الجوانب الزراعية خاصة في البنية التحتية، كالسدود، الطرق والخدمات الاجتماعية وهذا بالطبع لم يكن ممكناً للقطاع الخاص الدخول فيه لأنه من اختصاص الحكومات بالدرجة الأولى مما انعكس سلباً على الاستثمار؛

■ تغير مناخ الاستثمار العالمي لأسباب دولية وأزمات عالمية، عربياً ومحلياً، مما أثر سلباً في مدى الاندفاع نحو الاستثمار في المجال الزراعي؛

■ ارتباط الاستثمارات الزراعية بالريعية التسويقية، مما يدخل المنتجات الزراعية الوطنية في سوق المنافسة الدولية، وهذا ما يجعل كفة المنافسة غير متوازنة، حيث توجد مناطق جغرافية كثيرة في العالم لديها خصائص تنافسية كبيرة، لا سيما المناطق التي تتميز بفيض المياه ورخص قوة العامل الزراعي؛

■ نظام الملكية الزراعية السائد والذي يجعل المزارع أقل كفاءة وقدرة على مزاوله نشاطه بسبب صغر حجم الحيازات التي يمتلكها الأفراد؛

■ النقص الواضح في مؤسسات الإقراض وقصورها عن تعبئة الموارد الكافية للتمويل، وعدم الوضوح في دورها وأطرها القانونية وغياب المتابعة والرقابة من قبل تلك المؤسسات؛

■ عدم كفاية الاختصاصيين وانتشار الأمية والجهل لأساليب الزراعة الحديثة في الأرياف من جهة، وتدني مستوى استخدام الآلات والمعدات الزراعية وضعف القدرة على صيانتها من جهة مما يقلل الإنتاجية الزراعية؛

■ فشل مؤسسات التسويق الزراعي في بلوغ أهدافها، وسوء إدارة القطاع الزراعي التي تحد من الأهمية الاقتصادية للقطاع ويحول دون الاستفادة من التكنولوجيا الزراعية المستوردة.

### 3- انعكاسات السياسة الزراعية في الجزائر على بعض مؤشرات الأمن الغذائي

سوف نحاول من خلال هذا العنصر إلى دراسة انعكاس نتائج السياسة الزراعية في الجزائر على تحقيق الأمن الغذائي من خلال تحليل تطور قيم بعض المؤشرات على مدى فترة الدراسة التي امتدت ما بين عامي 2000 و2018، وهي الفترة التي تزامنت مع البرامج الأساسية الخمسة للتنمية، انطلاقاً من برنامج الإنعاش الاقتصادي وصولاً إلى المخطط الجديد للنمو الذي سيمتد إلى غاية عام 2030. حيث سنعمل على تحليل نسبة الإنتاج الزراعي مقارنة بالنتائج المحلي الإجمالي؛ نصيب الفرد من الإنتاج الزراعي؛ نسبة الواردات الزراعية إلى الصادرات؛ هيكله الصادرات والواردات الزراعية؛ ونسبة التشغيل في القطاع الزراعي مقارنة بالقوى العاملة الكلية.

#### 3-1- نسبة الإنتاج الزراعي مقارنة بالنتائج المحلي الإجمالي

إن القطاع الزراعي من القطاعات الإنتاجية الأساسية التي من شأنها المساهمة في الناتج المحلي الإجمالي، وتكمن أهمية القطاع في النسبة التي يشارك بها في تحسين ونمو الناتج المحلي الإجمالي، ويتوقف ذلك على مدى فعالية السياس المنتهجة لتطوير القطاع، لذلك قمنا بتتبع تطور الأهمية النسبية للإنتاج الزراعي خلال مختلف السياسات الزراعية ومحاولات الإصلاح التي تم التطرق إليها في العنصر السابق، ويمكن تلخيص هذا التطور في الأرقام الموضحة في الجدول الموالي.

الجدول رقم 01: الإنتاج الزراعي في الجزائر بالناتج المحلي الإجمالي – الوحدة مليون دولار

السنة	الناتج المحلي الإجمالي	الناتج الزراعي	النسبة
2000	54178	4328	7,99
2001	54648	5013	9,17
2002	56941	5236	9,20
2003	68007	6589	9,69
2004	85003	8032	9,45
2005	102800	7900	7,68
2006	116600	8812	7,56
2007	127497	10325	8,10
2008	171756	11195	6,52
2009	137747	12820	9,31
2010	161734	13644	8,44
2011	198769	16110	8,10
2012	198769	16110	8,10
2013	209415	20573	9,82
2014	213343	21966	10,30
2015	166894	19718	11,81
2016	160090	19551	12,21
2017	167574	20565	12,27
2018	204520	20769	10,15

المصدر: من إعداد الباحث اعتمادا على الكتاب السنوي للإحصاءات الزراعية العربية الصادر عن المنظمة العربية للتنمية الزراعية، أعداد متفرقة (22-39) للسنوات 2002-2020، متاحة على الرابط [/https://aoad-app.org](https://aoad-app.org)

- يوضح لنا الجدول أعلاه الأثر الإيجابي لجملة الإصلاحات والسياسات المنتهجة للرفق بالقطاع في الجزائر، حيث لمسنا تطور موجب خلال سنوات الدراسة، إذ ارتفعت قيمة الناتج الزراعي الإجمالي عبر كل مخطط، حيث انتقل الناتج الزراعي من 4328 مليون دولار سنة 2000 إلى 12820 مليون دولار سنة 2009 أي بنسبة 196,20% خلال السياسة الوطنية للتنمية الريفية المستدامة بين (2001 2009) التي دامت قرابة العشر سنوات، ثم انتقل إلى قيمة 21966 مليون دولار سنة 2014 لتساهم استراتيجية التجديد الفلاحي والريفي (2009-2014) بتطوير الناتج الزراعي بنسبة 71,34% خلال خمس سنوات، ومع نهاية سنة 2018 وصل الناتج الزراعي قيمة 20769 مليون دولار لتمثل نسبة نمو القطاع 379,87% خلال فترة الدراسة.

- بالرغم من هذه الأرقام الإيجابية في نمو الناتج الزراعي، إلا أن مساهمته في الناتج المحلي الإجمالي تبقى محتشمة ومتذبذبة، حيث تتأرجح هذه النسبة بين الزيادة والنقصان، حيث وصلت قيمتها الدنيا سنة 2008 بمعدل 6,52%، ويمكن إرجاع ذلك على بساطة الغلاف المالي الذي خصص للقطاع الفلاحي مقارنة بالقطاعات الأخرى خاصة الأشغال العمومية خلال البرنامج التكميلي لدعم النمو (2005 2009)، وعلى العموم، تبقى مساهمة القطاع الزراعي في الناتج المحلي الإجمالي ضعيفة مقارنة مع مساهمة القطاعات الأخرى، حيث وصلت إلى 12,27% كأقصى حد سنة 2017، وهو ما يعكس ضعف القطاع الزراعي في الهيكل الإنتاجي للاقتصاد الوطني.

### 2-3- نصيب الفرد من الإنتاج الزراعي

يرتبط نصيب الفرد من الناتج الزراعي بقيمة الإنتاج الزراعي وعدد السكان، حيث أن ارتفاع هذا المؤشر دليل على مواكبة النمو في الإنتاج للنمو الديموغرافي، والجدول الموالي يوضح قيم تطور هذا

المؤشر عبر سنوات فترة الدراسة، والذي سنحاول مقارنته مع تلك القيم السائدة في دول الجوار وبعض الدول العربية.

الجدول رقم 02: متوسط نصيب الفرد من الناتج الزراعي في الجزائر (الوحدة: دولار أمريكي)

السنة	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
متوسط نصيب الفرد في الجزائر	140,41	182,57	168,65	208	249	242	261	290	322	365	383	442	433	537,21	561,60	493,41	478,78	492,92	487,55
متوسط نصيب الفرد في تونس	248,18	244,34	243,36	327,62	371,51	314,22	335,97	352,86	2.339,9	345,7	307,9	356,1	350,44	256,21	267,56	382,55	303,06	311,84	338,52
متوسط نصيب الفرد في المغرب	123,91	140,42	196,42	270,42	302,32	234,22	299,94	289,32	8	419,96	396,4	415,3	380,92	448,46	435,62	429,74	457,80	399,47	400,44
متوسط نصيب الفرد في السعودية	447,98	445,29	430,35	431,63	437,39	438,83	440,34	441,42	6.442,2	459,3	462,4	452,6	455,78	459,95	465,55	553,24	545,56	622,79	519,16

المصدر: من إعداد الباحث اعتمادا على الكتاب السنوي للإحصاءات الزراعية العربية الصادر عن المنظمة العربية للتنمية الزراعية، أعداد متفرقة (22-39) للسنوات 2002-2020، متاحة على الرابط <https://aoad-app.org>

- يوضح الجدول أعلاه التطور الإيجابي وبشكل متسارع في نصيب الفرد من الناتج الإجمالي الزراعي عبر سنوات الدراسة، خاصة خلال الفترة 2000-2011، حيث ارتفع بأكثر من ثلاثة أضعاف، حيث سجل سنة 2001 حوالي 140 دولار أمريكي لكل فرد، في حين بلغ سنة 2011 حوالي 442 دولار أمريكي، وقد بلغ أوجه سنة 2014 بقيمة 561.60 دولار أمريكي لكل شخص ليتناقص بعد ذلك بقيمة بسيطة، وهو ما يعكس تجاوز معدل النمو في الناتج الزراعي ذلك التطور في النمو الديمغرافي.

- كما نلاحظ من خلال هذا الجدول تطور نصيب الفرد من الناتج الزراعي في دول الجوار والدول العربية ونخص بالذكر المغرب والسعودية، ولو أن تونس سجلت نوعا من التذبذب في هذا المؤشر، وما تجدر الإشارة إليه هنا هو ذلك التقارب في قيمة المؤشر في هذه الدول حيث سجلت السعودية أعلى قيمة؛ وهو ما يدل على الارتفاع في الناتج الزراعي في السنوات الأخيرة الذي يمكن إرجاعه إلى البرنامج الطارئ للأمن الغذائي العربي الممتد بين 2011-2021 الذي سطرته المنظمة العربية للتنمية الزراعية تحت رعاية صندوق النقد العربي<sup>xvi</sup>، والذي شاركت فيه الدول الأربع إلى جانب مصر، السودان، العراق والأردن؛ إلا أن نصيب الفرد من الناتج المحلي الإجمالي أو من الناتج الزراعي تبقى ضعيفة إذا ما قورنت مع الدول المتقدمة.

وإذا ما قمنا بإسقاط مؤشر متوسط الأسعار الحرارية المتاحة للفرد في اليوم على متوسط استهلاك الفرد الجزائري، نجده قد ارتفع من 1723 حريرة سنة 1962 إلى 2944 في 1990 ليصل سنة 2020 إلى 3343 حريرة، ما يعكس تجاوزها بكثير للمتطلبات الأساسية من الأسعار الحرارية

التي أوصت بها منظمة الصحة العالمية والمحددة بمقدار 2700 حيرة، وهو ما جعل المعهد الدولي لدراسة السياسات الغذائية يصنف الجزائر من بين الدول ضعيفة مستوى الجوع.<sup>xvii</sup>

### 3-3- نسبة الواردات الزراعية إلى الصادرات

إن تحليل ودراسة تطور الواردات الزراعية مقارنة مع تطور صادراتها يسمح بالحكم على مدى وصول الدولة إلى تحقيق الاكتفاء الذاتي، ومعرفة ما إذا كانت صادرات القطاع الزراعي تساهم في تغطية النقص الموجود في المواد المستورد، كما يمكن الحكم على مدى تخصص الدول في إنتاج معين من الإنتاج الزراعي. والجدول الموالي يلخص قيم صادرات وواردات الجزائر الكلية، الزراعية والغذائية.

الجدول رقم 03: نسبة الواردات الزراعية إلى الصادرات في الجزائر

السنة	الواردات الغذائية	الصادرات الغذائية	الواردات الزراعية	الصادرات الزراعية	الواردات الكلية	الصادرات الكلية
2000	2180,79	34,69	2781,61	111,36	3843,28	21622,78
2001	2192,64	28,47	3016,52	151,47	9915,48	19084,86
2002	1935,93	43,63	2950,51	126,96	12010	18710
2003	2601	51,5	3560	135	13533	24464
2004	3334	68	4653	150	18308	31775
2005	3957	76	4622	167	20048	44482
2006	4103	105,4	4631	163	21274	50586
2007	4874	138,4	6076	181	27441	57019
2008	7191,50	124,85	9242,16	302,54	39479	81238
2009	5477,59	208,51	7252,07	208,51	39294	45194
2010	5515,01	116,29	7826,71	208,51	40473	57035
2011	5515	116,29	7827	208,5	47247	73489
2012	5515	116,29	7827	208,5	47490	71866
2013	8353,72	403,63	11933,58	561,054	41336,30	47998,49
2014	7157,72	323,15	19409,38	772,54	58274,09	62884,29
2015	5793,84	221,3	11790,68	648,1	51733,01	34796,0
2016	7603,0	349,1	10309,1	867,3	46059,2	30027,6
2017	7212,1	328,3	10332,2	756,8	47089,5	35191,1
2018	7385,9	////	10306,0	////	46333,1	////

المصدر: من إعداد الباحث اعتمادا على الكتاب السنوي للإحصاءات الزراعية العربية الصادر عن المنظمة العربية للتنمية الزراعية، أعداد متفرقة (22-39) للسنوات 2002-2020، متاحة على الرابط [/https://aoad-app.org](https://aoad-app.org)

يظهر الجدول أعلاه حجم اتساع الفجوة الغذائية للجزائر وتزايد حدتها، حيث نلمس ارتفاعا مستمرا إلى غاية عام 2015، أين تجاوزت واردات الجزائر من السلع الغذائية قيمة صادراتها بمقدار يتجاوز 34 مرة، إلا أنها عرفت بعض الانتعاش بعد ذلك لتتخفف إلى 21 مرة سنة 2017.

وهو كذلك ما يؤكد رصيد الميزان التجاري الزراعي، فعلى الرغم من السياسات الزراعية المنتهجة والإصلاحات العديدة التي قامت بها السلطات الجزائرية للنهوض بالقطاع الزراعي، ونسبة النمو في الناتج الزراعي والتطور الموجب في نصيب الفرد من الناتج الزراعي إلا أننا نسجل عجزا متراكما في الميزان التجاري الزراعي؛ إذ انتقلت قيمة العجز من (- 2670,25) مليون دولار سنة 2000 ليصل

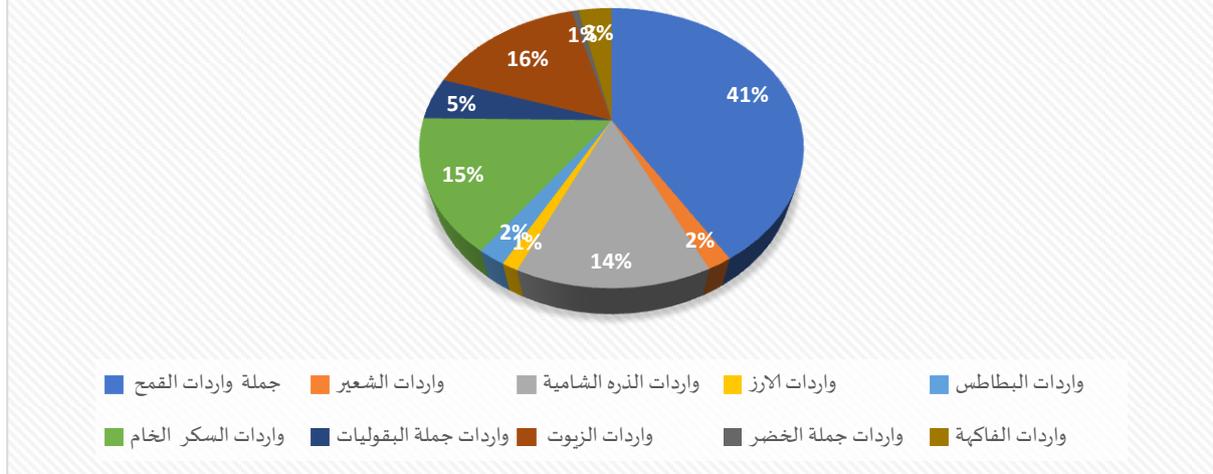
إلى (-9575,40) مليون دولار سنة 2017؛ وهو ما يعكس العجز الكبير للقطاع عن تغطية احتياجات السكان من الغذاء، ونسبة هذا العجز تعد كبيرة جدا لحد يعكس هشاشة القطاع وحجم التبعية الغذائي للخارج، وما ينجر عنها من أعباء معتبرة بالعملية الصعبة ترهق كاهل الخزينة العمومية خاصة في ظل سيطرة قطاع المحروقات على الصادرات الوطنية والتي ترتبط عائداتها بشكل كبير على أوضاع الأسواق العالمية وتأثرها بالصدمات الخارجية؛ وهنا لا يفوتنا التنويه إلى ضعف الصادرات الزراعية مقارنة بالصادرات الكلية حيث انها لم تتجاوز في أحسن أحوالها 2,88%.

يمكن القول أن ارتفاع الطلب الغذائي في الجزائر يتم تغطيته باللجوء المكثف للاستيراد لإشباع حاجات المستهلكين الغذائية والذي يتم تمويله على مستوى السوق الدولية من خلال عائدات قطاع المحروقات. فبينما لم تتجاوز عائداته على سبيل المثال لا الحصر عام 2014 (الذي عرف انخفاض أسعار البترول إلى أقل من 50 دولار للبرميل) حققت من خلالها الجزائر عائدات بمبلغ 60146 مليون دولار، بلغ استيراد المنتجات الزراعية 19409.38 مليون دولار في نفس السنة مما يعني 32,26% من عائدات البترول تم توجيهها لاستيراد السلع الزراعية، وهو ما يعكس إلى أي حد صارت التبعية الغذائية للخارج حقيقة بنيوية في النموذج الجزائري.

### 4-3- هيكلية الصادرات والواردات الزراعية

تتصدر الحبوب الواردات الزراعية في الجزائر، وعلى رأسها القمح، حيث شكل متوسط قيمة الواردات منه خلال فترة الدراسة ما نسبته 41% من متوسط الواردات الزراعية خلال نفس الفترة، وقد بلغت قيمة ما تم استيراده من القمح سنة 2018 مبلغ 1864,24 مليون دولار، أي 16734,56 ألف طن؛ تليها واردات الزيت النباتي بنسبة 16%، ثم السكر الخام بنسبة 15%، هذا وتشكل واردات الذرة نسبة معتبرة شكلت 14% من متوسط واردات الجزائر من السلع الزراعية خلال فترة الدراسة.

هيكل الواردات الزراعية في الجزائر لمتوسط قيم الفترة 2000-2018



المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على الكتاب السنوي للإحصاءات الزراعية العربية الصادر عن المنظمة العربية للتنمية الزراعية، أعداد متفرقة (22-39) للسنوات 2002-2020، متاحة على الرابط [/https://aoad-app.org](https://aoad-app.org).  
بينما تقتصر صادرات الجزائر من السلع الزراعية على السكر المكرر، التمور والقليل من منتجات الحمضيات وأشجار المثمرة.

إن هيكل الصادرات والواردات من السلع الزراعية يفسر بشكل واضح التبعية الغذائية للخارج لتحقيق الأمن الغذائي للسلع الأساسية كالحبوب والسكر الخام، فهما المادتين الأساسيتين لإنتاج الدقيق (ينتج محليا ولا يستورد) والسكر المكرر (يشكل نسبة معتبرة من الصادرات الزراعية).

### 3-5- نسبة التشغيل في القطاع الزراعي مقارنة بالقوى العاملة الكلية

أولت السياسات الزراعية التي انتهجتها الجزائر أهمية للدور الذي ألقته على عاتق القطاع الزراعي في خلق مناصب شغل، في سبيل الحد من ظاهرة التزوج الريفي إلى المناطق الحضرية، خاص من خلال استراتيجية التجديد الزراعي والريفي منذ عام 2009، التي كانت تهدف على إنشاء قاعدة للتنمية الريفية والنهوض بالمناطق الريفية وتحسين الظروف المعيشية بالأرياف؛ الجدول الموالي يوضح تطور عدد مناصب الشغل التي تم خلقها في القطاع الزراعي ومدى مساهمتها في التشغيل على المستوى الكلي.

الجدول رقم 04: مساهمة القطاع الفلاحي في التشغيل - الوحدة: ألف نسمة

السنة	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
القوى العاملة	6244	6318	6800	7000	7798	9493	9731	9969	10315	10544	14968	15285	15285	10789	10565	10239	10895	10845	10769
عدد العمال في القطاع الفلاحي	1288	1326	2100	2113	1617	1381	1610	2220	2244	2358	2420	2443	2476	1141	1007	899	949	865	928
النسبة	20,6	20,9	30,8	30,1	20,7	14,5	16,5	22,2	21,7	22,3	16,1	15,9	16,2	10,6	9,5	8,8	8,7	8	8,6

المصدر: من إعداد الباحثة بناء على تقارير الديوان الوطني للإحصاء: نشرات متفرقة

ما يمكن التأكيد عليه من خلال الجدول السابق هو تذبذب عدد مناصب الشغل بالقطاع، لسيطرة البطالة الموسمية على القطاع، نظرا لطبيعة النشاط فيه فهو مرتبط ارتباطا كبيرا بالظروف المناخية والإنتاج الموسمي، إضافة إلى الأجر الزهيد الذي يعود من هذا النشاط، وهو ما يفسر عدم توجه الباحثين عن العمل نحو هذا القطاع وتفضيل القطاعات التي توفر فرص شغل أكثر استقرارا، وهيمنة الطابع العائلي على القطاع، حيث نجد أنه في معظم الحوال يعتمد صاحب الأرض على أفراد العائلة في مواسم الجني الذين هم ربما يشغرون وظائف أخرى في سائر الأيام، هذا دون أن ننسى سيطرة الطابع غير الرسمي على النشاط الزراعي وعدم التصريح بالعمال أو حتى الفلاح بذاته لدى مؤسسات الضمان الاجتماعي، ومنه عدم التمكن من الإحصاء الفعلي للعدد الحقيقي الذي يوظفه هذا القطاع من العمال.

### خاتمة

بالرغم من المجهودات المبذولة من الحكومة في إطار البرامج المتعاقبة والسياسات الزراعية المتبعة للنهوض بالقطاع الزراعي سعيا وراء تحقيق الأمن الغذائي، إلا أن الجزائر لا زالت تابعة وبامتياز للعالم الخارجي وتقلبات أوضاع الأسواق العالمية في تأمينها للإمدادات الغذائية، حيث خلصت دراستنا إلى مجموعة من النتائج ندرجها فيما يلي:

■ تم تسطير انتهاج العديد من البرامج التي تصبو إلى تطوير القطاع الزراعي والتخلص من التبعية الغذائية والرفع من معدلات الاكتفاء الذاتي، حيث مست هذه البرامج جوانب مختلفة بدء بتأطير وتوجيه العقار الفلاحي، الدعم الفلاحي وبرامج التمويل، مسح ديون الفلاحين، استصلاح الأراضي، شبكات الري، التهيئة الريفية والتنمية الريفية المتوازنة.

■ لم تتمكن هذه السياسات من تحقيق الأهداف المنوطة بها لاعتمادها بدرجة أولى على ميزانية الدولة في التمويل، والتي بدورها تتأثر بشكل كبير بتقلبات أسعار البترول، ومنه الالتزام بخطط الاستراتيجية يتوقف على وضعية الصادرات من النفط.

■ بالرغم من تسجيل بعض النقاط الإيجابية على مستوى تطور الناتج الزراعي ونصيب الفرد منه إلا أنه لا يعد كافيا، إذ أن نسبة الاكتفاء الذاتي لم تتجاوز 35%، والجزائر تعتمد بدرجة أولى على الاستيراد لتغطية الاستهلاك الغذائي ونخص بالذكر الحبوب والقمح، فهي تحتل المرتبة الثالثة عالميا في الدول المستوردة للقمح، كما أن وارداتها الغذائية فقط تشكل 32% من صادرات البترول، وهو ما يؤكد التبعية الخارجية للأمن الغذائي.

■ لاحظنا أن هناك بعض المنتجات الزراعية التي لم نسجل حضورها ضمن السلع المستورد ولا ضمن السلع المصدرة، ونعطي هنا على سبيل المثال لا الحصر العنب، وهو ما يدل على تحقيق الاكتفاء الذاتي في هذه المواد والتي يمكن أن تستهدف في دعم هيكل الصادرات الزراعية.

■ بالرغم من زيادة حجم الإنتاج الزراعي الذي يفسر بارتفاع معدل الاستثمار في القطاع، إلا أن مناصب الشغل الذي يوفرها في تناقص وهو ما يمكن إرجاعه لسيطرة الشكل غير الرسمي للنشاط.

انطلاقاً من هذه الدراسة المتواضع، وبناء على النتائج المتوصل إليها، فإننا نوصي بما يلي:

■ ضرورة إشراك القطاع الخاص في الاستثمار في القطاع الفلاحي باستغلال الأراضي الفلاحية ذات الملكية الخاصة لا يتم استغلالها، وبالخصوص بعد منع تحويل الأراضي الفلاحية عن وجهتها في إطار المرسوم التنظيمي رقم 97-490 المحدد لشروط تجزئة الأراضي الفلاحية، ويكون ذلك بمنح تحفيزات خاصة بالشخص الذين يملكون العقار ولا يحوزون على رؤوس أموال مباشرة الاستثمار؛

■ التوجه نحو زيادة الاستثمار في الأراضي المنتجة للقمح الذي أصبح رهانا للجزائر من أجل تحقيق الأمن الغذائي خاصة بعد ما قد تخلفه الحرب الروسية على أوكرانيا على بورصة القمح الدولية، كما وسعرا؛

■ العمل على احتواء النشاط غير الرسمي للقطاع الزراعي؛

■ البحث عن فرص التصدير في القطاع وتطويرها بتشخيص الإمكانيات والقدرات التصديرية لكل مناطق الوطن حسب الميزة التنافسية لكل منطقة وتوجيهها نحو الأسواق الخارجية المستهدفة التي يتم تحديدها من طرف مكاتب دراسات متخصصة في التسويق الدولي التي تعمل بدورها على دراسة الأسواق الخارجية وتحديد مختلف احتياجاتها وطاقاتها الاستيعابية.

■ إنشاء قاعدة لوجستية للتصدير تضمن استمرارية عرض المنتوجات الموجهة للتصدير من خلال إبرام اتفاقيات مع المستثمرين في القطاع الفلاحي بحيث تضم مكاتب دراسات متخصص، يحدد مختلف الشروط النوعية للمنتج حسب السوق المستهدف والمعايير والمواصفات الدولية المعتمدة ضمن دفتر شروط، كما تضمن هذه القاعدة مختلف مراحل الإمداد، إضافة إلى توفرها على إدارة للجمارك لتسهيل العمليات الجمركية في عين المكان.

<sup>١</sup>الديوان الوطني للإحصائيات، "الجزائر بالأرقام: نتائج 2013 - 2015"، النشرة رقم 46، 2016، ص 42.

<sup>٢</sup>الديوان الوطني للإحصائيات، "الجزائر بالأرقام: نتائج 2016 - 2018"، النشرة رقم 49، 2021، ص 38.

<sup>٣</sup>تعزيز التنمية المستدامة من خلال الزراعة <https://farmingfirst.org/arabic>

<sup>iv</sup> صندوق النقد العربي، "الأمن الغذائي في الدول العربية"، ص 171. متاح على الرابط الإلكتروني:

<https://www.amf.org.ae/sites/default/files/econ>، تاريخ الاطلاع 2021/11/02

<sup>v</sup> صفحة الهندسة الزراعية، " مفهوم الأمن الغذائي"، بدون تاريخ نشر، متاح على الرابط <https://agronomie.info>، تم الاطلاع بتاريخ: 2021/11/02.

<sup>vi</sup> سالت محمد مصطفى، " التنمية الزراعية المستدامة ورهان الأمن الغذائي في الجزائر: من خلال شعبة القمح"، أطروحة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه في العلوم الزراعية، تخصص اقتصاد زراعي، جامعة محمد خيضر –بسكرة، 2016/2017، ص ص 52-54.

<sup>vii</sup> طالبي بدر الدين، صالحى سلمى، " واقع التنمية الزراعية في الجزائر ومؤشرات قياسها"، مجلة علوم الاقتصاد والتسيير والتجارة، الصادرة عن جامعة الجزائر 3، العدد 31، 2015، ص 214.

<sup>viii</sup> اللجنة الاقتصادية والاجتماعية لغربي آسيا (الاسكوا)، للتنمية الريفية العربية، الأمم المتحدة، 2007، ص 5

<sup>ix</sup> CNESE, "Algérie Rapport National Volontaire 2019", Alger, 2020, P48.

<sup>x</sup> الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية، العدد 46، " قانون رقم 08-16 مؤرخ في أول شعبان عام 1429 الموافق 3 غشت سنة 2008، يتضمن التوجيه الفلاحي"، المادة 1، ص 05.

<sup>xi</sup> حوحو حسينة، حوحو سعاد، " آلية تمويل وتسيير الصندوق الوطني للضبط والتنمية الفلاحية"، مجلة العلوم الإنسانية، الصادر عن جامعة محمد خيضر، بسكرة، العدد 23، 2011، ص 324.

<sup>xii</sup> طالبي بدر الدين، صالحى سلمى، مرجع سبق ذكره، ص 218.

<sup>xiii</sup> طالبي بدر الدين، صالحى سلمى، مرجع سبق ذكره، ص 218، 219.

<sup>xiv</sup> Conseil National Economique Social et Environnemental, « Rétrospective 2020 : Principaux faits saillants à caractère politique, économique, social et environnemental ANALYSE LIMINAIRE », Alger, Mars 2021, 50

<sup>xv</sup> سعيح مونية، محفوظ مراد، " أهمية الاستثمار الزراعي ودوره في تحقيق الأمن الغذائي: دراسة تجربة البرنامج الطارئ للأمن الغذائي العربي خلال الفترة 2011-2016"، مجلة الاقتصاد والتنمية البشرية، المجلد 10، العدد 3، 2019، ص 551.

<sup>xvi</sup> مزيد من الاطلاع أنظر: المنظمة العربية للتنمية الزراعية، "تقرير متابعة تنفيذ البرنامج الطارئ للأمن الغذائي العربي 2017-2021"، الخرطوم 2018.

<sup>xvii</sup> نورة زاير، " النموذج الغذائي الجزائري: تقييم الراهن وآفاق التطور"، تاريخ النشر: 2021/07/27، على الرابط الإلكتروني: <https://algeria.fes.de/ar/e/le-modele-alimentaire-en-algerie-etat-des-lieux-et-perspectives-devolutions>، تم الاطلاع عليه بتاريخ: 2022/01/12.

# العوامل المؤثرة على الزراعة واستدامة الغذاء

## Factors affecting agriculture and food sustainability

الدكتور محمد بوجمعة ، أستاذ محاضراً جامعة الجزائر 1

كلية الحقوق

boudj\_ass@yahoo.fr

الملخص:

تعتبر الزراعة والغذاء من أكبر المشاكل التي واجهت الإنسان عبر تاريخه، ولا زالت إلى يومنا هذا، ومع ارتفاع عدد السكان باستمرار عبر الأزمنة تطورت الحياة الاقتصادية في ظل الانفتاح الاقتصادي، حيث أصبح مشكل عدم كفاية الزراعة والغذاء يشكلان خطراً على وجود الإنسانية، بسبب تغطية ووفرة الإنتاج حالياً واستدامتها عبر الأزمنة ضماناً للأجيال المستقبلية، وحتمية الانتقال إلى النظم الغذائية المستدامة يعد مكوناً مهماً لمعالجة تغير المناخ وتغطية احتياجات النمو الديمغرافي المتزايد، واستقراره في رقع جغرافية متباينة، وكذا ازدياد حاجياتهم في ظل تقلص الموارد الطبيعية، نتيجة للتدهور والتلوث الناجم عن الاستغلال المفرط أدى إلى استخدام التكنولوجيا لسد الفجوة الغذائية، ورغم التكثيف الزراعي المتراكم والاستخدام المتزايد لوسائل الإنتاج إلا أن العجز الغذائي لا يزال قائماً.

كما أن فكرة التنمية المستدامة لاقت قبولاً بأوسع معانها، حيث تم إقرارها على صعيد واسع، لاسيما في ميدان الزراعة والغذاء، إلا أنه تبين أن ترجمة هذه الفكرة إلى أهداف وبرامج وسياسات عملية تعتبر مهمة صعبة، نظراً لأن الأمم المتحدة تخضع لقوى رأسمالية لا ترى من مصلحتها التنازل عن نمط إنتاجها المدمر للبيئة، ورغم ذلك يبذل مؤتمر الأمم المتحدة المتعلق بالبيئة والتنمية جهداً ذو أهمية كبيرة في اتجاه الاهتمام إلى أرضية مشتركة بين المصالح المتعارضة.

الكلمات الافتتاحية: زراعة مستدامة، غذاء مستدام، صناعة غذائية، حقوق الأجيال القادمة.

### Summary:

Agriculture and food are one of the biggest problems that human beings have faced throughout their history. economic life has evolved with economic openness. the problem of insufficient agriculture and food has become a threat to humanity's existence, Due to the current coverage, abundance and sustainability of production across times to ensure future generations and the imperative of moving to sustainable food systems is an important component of addressing climate change and covering the needs of growing demographic growth, Its stability in different geographical areas, as well as their increased needs as natural resources shrink, As a result of degradation and pollution from overexploitation, technology has been used to bridge the food gap food deficit ", despite accumulated agricultural intensification and increased use of means of production, food deficits persist.

The idea of sustainable development has also been widely accepted and endorsed. Particularly in the field of agriculture and food, however, translating this idea into practical goals, programmes and policies has proved to be a difficult task. As the United Nations is subjected to capitalist forces that do not consider it in their interest to relinquish their environmentally destructive production pattern And yet the United Nations Conference on Environment and Development is making a very important effort to find common ground among conflicting interests.

Opening words: Sustainable agriculture, sustainable food, food industry, the rights of future generations.

## مقدمة:

تعتبر الزراعة في معظم الدول النامية بما فيها الدول العربية، الممول الرئيسي للنتاج الوطني، وبالتالي المجال الرئيسي لليد العاملة، والمورد الرئيسي للدخل والحياة للسكان الذين يتزايدون بنسب مرتفعة، بناء على ذلك يمكن اعتبار التنمية الزراعية المستدامة للدول النامية والعالم العربي مفتاح التنمية الشاملة المستدامة، ما يتطلب حتما، المحافظة على الموارد الطبيعية من التدهور، لاستخدامها من طرف الأجيال المقبلة.

حيث يشهد العالم المعاصر اليوم، مجموعة ظواهر تدفع جميعها للاعتقاد بأن البشرية ستواجه في غضون عقود قليلة نسبيا مشكلة انخفاض مستوى الإنتاج الغذائي، إذ أن الأحياء النباتية والحيوانية تتناقص على وجه الأرض بصورة مخيفة، ونتيجة لذلك تبدوا الحلول عاجلة وقليلة في نفس الوقت، الأولى كون الأمور تسير بسرعة نحو التدهور، والثانية كون أن الحلول المتاحة، بل المطروحة حاليا جد قليلة، حتى لا نقول جد صعبة.

ولعل أهم ما يميز مجال التعديل الوراثي، هو الجدل القائم حاليا حول أثر الأنواع والمنتجات المحورة وراثيا على صحة الإنسان والحيوان وعلى البيئة بشكل عام، فهل يمكن إدماج هذه التقنية ضمن تنمية زراعية مستدامة؟ ومن خلال ذلك نطرح الإشكالية التالية:

ماذا يقصد بالزراعة المستدامة والغذاء المستدام؟ ماهي أهم العوامل المؤثرة التي استطاعت أن تقف عائقا في تنمية وتطوير الزراعة والغذاء المستدام؟

تواجه أنظمة الإنتاج الغذائي والزراعي في جميع أنحاء العالم تحديات لم يسبق لها مثيل من تزايد الطلب على الأغذية نتيجة:

- ارتفاع عدد السكان.

- تفاقم الجوع وسوء التغذية.
- الإفراط في استغلال الموارد الطبيعية.
- فقدان التنوع البيولوجي.
- تغير المناخ.

وينبغي للزراعة لكي تكون مستدامة، أن تلبى احتياجات الأجيال حاضرا ومستقبلا، مع ضمان الربحية وصحة البيئة والإنصاف الاجتماعي والاقتصادي، هذه الاستدامة للأغذية والزراعة تساهم في أربع 04 ركائز للأمن الغذائي كافة وهي:

- توافر الأغذية،
- الحصول عليها،
- استخدامها
- استقرارها.

وفي أبعاد الاستدامة الثلاثة: البيئية والاجتماعية والاقتصادية.

### الزراعة المستدامة:

كانت فكرة التنمية الزراعية والريفية المستدامة إحدى الأفكار التي تبلورت في الثمانينات، استجابة إلى الملاحظة المتنامية بأن السياسات والبرامج الزراعية الوطنية والدولية ينبغي أن تنطوي على مجموعة من المسائل الاقتصادية والبيئية والاجتماعية والثقافية، حيث اتضحت أهمية هذه الزراعة المستدامة من خلال مؤتمر ريودي جانيرو بالبرازيل، بما تسمى بقمة الأرض عام 1992<sup>1</sup>، وذلك في إطار جهود الأمم المتحدة في إدارة قضايا البيئة والتنمية، في الفترة الممتدة ما بين 03 إلى 14 جوان 1992 بالبرازيل أي 20 سنة بعد مؤتمر الأمم المتحدة حول البيئة الإنسانية، الذي عقد بستوكهولم 1972، وقد عرف باسم قمة الأرض، والذي عقد تحت شعار "الأرض تحت أيدينا" ويعتبر أكبر تجمع دولي انعقد من أجل حماية البيئة، حيث حضرها أكثر من مائة 100 رئيس دولة، و 30 ألف شخص من المعنيين بشؤون البيئة، وقد جاء هذا المؤتمر تأكيدا لتصريح ندوة الأمم المتحدة حول البيئة المصادق عليها بستوكهولم، وسعيا وراء تحقيق توسيعه، أكدت ندوة البيئة والتنمية في مبدئها الأول على أن " يحتل البشر مركز الاهتمام المتعلقة بالتنمية المستدامة ولهم الحق في حياة سليمة ومنتجة في انسجام الطبيعة".

وقد تبنت الدول المشاركة في قمة الأرض، تنفيذ جدول أعمال القرن الواحد والعشرين، والذي وضع الخطوط العريضة للمبادرات التي من شأنها تحقق التكامل بين حماية البيئة وترويج النمو الاقتصادي والحد من الفقر في البلدان النامية، إذ تستهدف أجندة القرن الواحد والعشرين المصادق عليها في قمة الأرض تحقيق التنمية المستدامة على مستوى العالم، وتتكون من ثلاثة أنشطة محورية،

تتسم بالتكامل والمساندة المتبادلة، بمعنى أن كلا منها يغذي الآخر ويتغذى منه، وهذه الأنشطة هي: التنمية الاقتصادية، التنمية الاجتماعية وحماية البيئة.

ومن خلال ذلك وقعت أكثر من 150 دولة إلى معاهدة ترمي إلى تثبيت الغازات الدفيئة، ووقعت أيضا على اتفاقيات بالغة الأهمية بشأن تغير المناخ والتنوع البيولوجي، وكلفت مرفق البيئة العالمي بأن يكون آلية التمويل، من أجل تغطية التكاليف "الإضافية" للأنشطة ذات المنفعة العالمية.

حيث عبر "موريس سترونج" أمين عام المؤتمر، على الهدف الأساسي لهذا المؤتمر بقوله: "إننا بحاجة إلى تحقيق توازن قابل للبقاء والمنصف بين البيئة والتنمية"، وفي هذا المؤتمر، وبعد انتهاء الاجتماع الذي دام 12 يوما تم الاتفاق على ما يلي:

جدول أعمال القرن الواحد والعشرين: إن هذا البرنامج الطموح الذي يتمثل في خطة عمل من 800 صفحة للقرن 21، يضم أكثر من 100 برنامج في مجالات مختلفة، حيث تغطي الفصول الأولى الجوانب الاجتماعية والاقتصادية للتنمية القابلة للإستدامة، بما في ذلك استراتيجيات الحد من الفقر، الصحة والسكان بينما يتصدى الجزء الأكبر من الوثيقة لمشكلات إنمائية محددة.

اتفاقية إطارية بشأن تغيرات المناخ: التي تهدف إلى تثبيت تركيزات "غازات دفيئة" تساهم في ارتفاع درجة حرارة الكرة الأرضية.

اتفاقية التنوع البيولوجي: تطلب من البلدان المشاركة اعتماد لوائح للمحافظة على الموارد البيولوجية، وتفرض مسؤولية قانونية على البلدان بشأن سلوك شركات القطاع الخاص في البلدان الأخرى، وتدعو إلى توفير الدعم التقني وتعويض البلدان النامية نظير استخراج المواد الوراثية.

كما حملت الوثيقة النهائية حوالي 20 مجالا للعمل العاجل، شملت القضاء على الفقر وتغيير أنماط الإنتاج والاستهلاك، وبصفة خاصة في النقل واستخدام الطاقة وجعل التجارة والبيئة والتنمية المستدامة داعمة على نحو متبادل، بالإضافة إلى ضرورة الحد من التصحر، والمحافظة على المياه العذبة، وحماية المحيطات والتنوع البيولوجي والمناخ، وتشجيع النشاطات الزراعية المستدامة وكذا الترويج للسياسة المستدامة.

إن أكبر اختلاف بين المؤتمرين " ستوكهولم و ريوديجانيرو " هو أن موضوع مؤتمر ستوكهولم الرسمي والوحيد هو البيئة، بينما مؤتمر ريوديجانيرو فقد ركز على التنمية، وهو ما غير المعطيات كثيرا، إذ أن مؤتمر قمة الأرض عام 1992، لم يكن مجرد تكرار لتجربة سبقت، وإنما جاء بعد نقاش طويل استمر 20 سنة تأكدت فيه البشرية جمعا أن استمرار تواجدها على كوكب الأرض مرهون بإصلاح ما أفسدته من الطبيعة على مر الأجيال، وبهذا شكل المؤتمر مرحلة محورية من مراحل تنامي الوعي الدولي للبيئة، بل وطفرة في مسار الدبلوماسية الخضراء.

في الواقع لم تكن لغة الدبلوماسية الخضراء ذات طبيعة توافقية تامة، إذ وأثناء انعقاد المؤتمر ثار الخلاف من جديد بين الدول الغنية والدول الفقيرة حول من المتسبب في المشكلات البيئية، ومن المسؤول عن حلها، وعلى من تقع تبعية إصلاح الضرر، لذا أكد إعلان ريو تحت شعار " مسؤوليات مشتركة لكن مختلفة " من حيث أنه يجمع البلدان جميعها هدف واحد، وعلى البلدان التي تتمتع بموارد أكثر أن تتحمل نسبة أكبر من المسؤولية اتجاه هذا الهدف.

ولا يزال هذا الموضوع قيد الجدل الشديد، وهو ما نلمسه من خلال قمة المناخ بكيوتو اليابانية ما بين 01 إلى 11 ديسمبر عام 1997، وذلك بمشاركة حوالي 160 دولة، إذ كان هذا البروتوكول قد سلم بالجذور الاقتصادية لمشكلة تغير المناخ، وهذا ما يقضي باستخدام تكنولوجيات أنظف وأكثر كفاءة في ميادين مختلفة، إذ رأينا بلوغ الأرقام المستهدفة لتخفيض تلك الغازات التي حددها البروتوكول، ويمكن تحقيق التخفيضات بعدد من الوسائل، ومن أكثر هذه الوسائل نجاعة هي آلية التنمية النظيفة، التي تعود بالفائدة على كل البلدان الصناعية والنامية.

وقد صار بروتوكول كيوتو نافذا، اعتبارا من فيفري 2005، وذلك بعد مضي 90 يوما من تصديق روسيا عليه، ليكتمل بذلك كمنصاه القانوني للتنفيذ، لكن ما ينبغي ملاحظته أن الولايات المتحدة

الأمريكية قد أعلنت عقب تولي بوش الرئاسة في مستهل عام 2001 عدم اعترافها بتنفيذ التزامات كيوتو، وذلك رغم التوقيع عليها .

### قمة جوهانسبورغ للتنمية المستدامة 2002:

بعد 10 سنوات من قمة الأرض، نظمت القمة العالمية للتنمية المستدامة بمدينة جوهانسبورغ في جنوب إفريقيا، من 26 أوت إلى 04 سبتمبر 2002، حيث حضر هذه القمة ما يزيد عن 20 ألف مشارك، وتم التأكيد فيها على دعم الأمم المتحدة للتنمية المستدامة، والمصادقة على خطة عمل لدعم هذا النموذج الجديد في مختلف دول العالم في الألفية الثالثة، وتحديد الموارد المالية لأجل ذلك.

فقد جاءت هذه القمة بهدف ضمان التزام قيادة دول العالم لتحقيق تنمية مستدامة بمعنى تنمية اقتصادية متواصلة تصبوا إلى تحقيق منافع ملموسة للفقراء، والتقليل من الأضرار البيئية على حد سواء. وكانت النقطة الرئيسية في هذا الملتقى العالمي هي " طرق مكافحة الفقر كأحد أسباب الدمار البيئي "، حيث تم التأكيد على ضرورة أن تستكمل كافة الدول وضع استراتيجيات للتنمية المستدامة بحلول 2005، كما أكدت مقررات " جوهانسبورغ " على أن أولويات التنمية المستدامة تتركز في المسائل الحيوية، كالمياه، الطاقة، الصحة، الزراعة، التنوع البيولوجي، بالإضافة إلى الفقر والتجارة والتمويل ونقل التكنولوجيا، والإدارة الرشيدة، التعليم والمعلومات والبحوث.

وقد حددت عناصر التنمية المستدامة في ثلاثة أبعاد هي: استدامة اقتصادية، استدامة اجتماعية، واستدامة بيئية كما رسمت الأهداف الأساسية لتحقيقها إلى سبعة مجالات متعددة، تتمثل في: المياه، الغذاء، الصحة، المأوى، الخدمات، الطاقة، التعليم والدخل.

والفرق الرئيسي بين قمة الأرض الأولى وقمة الأرض الثانية، هو أن مؤتمر ريو ركز الاهتمام على محاولة تغيير طريقة تفكير الناس في التنمية، في حين يسعى مؤتمر جوهانسبورغ إلى تغيير الطريقة التي يتصرف بها الناس، أي أنه يدور حول التنفيذ والخروج بإجراءات تنفيذية.

فالزراعة المستدامة هي جزء لا يتجزأ من مفهوم التنمية المستدامة، وقد قدم الصندوق الدولي للتنمية الزراعية ( FIDA ) سنة 1988، عدة تعريفات للزراعة المستدامة مأخوذة من مصادر مختلفة يمكن تلخيصها فيما يلي:

1- الزراعة المستدامة هي الإدارة الناجحة للموارد الطبيعية التي تسمح للزراعة بتلبية التغيرات في الاحتياجات البشرية مع الحفاظ على هذه الموارد أو الزيادة منها إذا أمكن ذلك وتفادي تدهور البيئة.

2- الزراعة المستدامة هي قدرة النظام الزراعي على الحفاظ على إنتاجه عبر الزمن تحت تأثير الضغوطات الاجتماعية والاقتصادية.

3- الزراعة المستدامة هي الزراعة التي يجب أن تصون الموارد الطبيعية وتحميها وتسمح في نفس الوقت بنمو اقتصادي على المدى الطويل، بالإدارة العقلانية لكل الموارد المستغلة للوصول في النهاية إلى مردود مستدام.

4- الزراعة المستدامة هي الزراعة التي :

- تضمن صيانة الموارد الطبيعية واستعمالها بأكبر فعالية ممكنة.

- تكون سليمة بيئياً، بمعنى تحافظ على البيئة الطبيعية ولا تسبب لها أي ضرر.

- تكون مجدية اقتصادياً، بحيث تضمن مداخيل معقولة متناسبة مع الاستثمارات الزراعية.

أما منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة فقد عرفت الزراعة المستدامة بأنها: "إدارة وصيانة الموارد الطبيعية الأساسية بحيث تضمن المؤسسات والتقنيات المتطلبات الإنسانية الحالية والمستقبلية". من خلال كل هذه النقاط، نستنتج أن النظام الزراعي المستدام عليه أن يلي السلامة البيئية والجدوى الاقتصادية والعدالة الاجتماعية والإنسانية ناهيك عن القدرة على التكيف".

## الغذاء المستدام

إن الغذاء المستدام هو نوع من أنواع الأنظمة الغذائية الذي يوفر الغذاء الصحي للناس، وله صفة الاستدامة، حيث تبدأ الأنظمة الغذائية المستدامة بتطوير الأنشطة الزراعية المستدامة، وكذا أنظمة توزيع طعام أكثر استدامة، بحيث لا تقوم هذه الأسس إلا على توفير تأثيرات مستدامة على كل من النظم البيئية والاقتصادية والاجتماعية التي تؤثر على التغذية، وما نأكله اليوم هو عامل حاسم في التأثيرات البيئية التي تحدث في جميع أنحاء العالم، فالغذاء المستدام ليس فقط تلك النظم الغذائية التي تعني بالبيئة، ولكنها تتكيف مع الأبعاد الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لكل مكان،

تعرف منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) بأنه الغذاء المستدام ليس فقط تلك النظم الغذائية التي تعتني بالبيئة، ولكنها تتكيف مع الأبعاد الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لكل مكان، من الضروري أن يتسبب الغذاء الذي نستهلكه في الحد الأدنى من التأثير البيئي أثناء إنتاجه، لا يتعلق الأمر فقط بالتعبئة أو النقل، بل يتعلق بدورة الإنتاج بأكملها.

## المبادئ الأساسية لاستدامة الأغذية والزراعة:

إن الدور الذي تلعبه منظمة الأغذية والزراعة بالدرجة الأولى هو مساعدة سكان العالم على تحقيق هدف القضاء على الجوع والأهداف الأخرى للتنمية المستدامة، حيث تنحصر مبادئ استدامة الأغذية والزراعة فيما يلي:

- 1- تحسين كفاءة استخدام الموارد عامل أساسي للزراعة المستدامة:
- 2- الاستدامة تتطلب إجراءات مباشرة للحفاظ على الموارد الطبيعية وحمايتها وتعزيزها
- 3- ضمان حماية وتحسين سبل المعيشة والمساواة والرفاهية الاجتماعية في الريف.
- 4- تعزيز قدرة الناس والمجتمعات والنظم الايكولوجية على الصمود في مواجهة متاعب الزراعة.
- 5- العمل على تجسيد آليات حوكمة رشيدة وفعالة للحفاظ على استدامة الأغذية والزراعة.

يمثل تشجيع التغذية الجيدة والصحة والنظم الغذائية المستدامة في سياق النمو السكاني والتحول الغذائي وتغير المناخ تحدياً رئيسياً في عصرنا هذا، ففي حين يؤثر تغير المناخ في أنماطنا الغذائية، تؤثر النظم الغذائية (وبالتالي أنماطنا الغذائية) أيضاً في تغير المناخ، ( أي بمعنى علاقة تأثير وتأثر بين الأنماط الغذائية وتغير المناخ). فيمثل إنتاج الأغذية واستهلاكها نسبة تتراوح بين 19% و 29% من انبعاثات غازات الاحتباس الحراري الناجمة عن الأنشطة البشرية، ونسبة 60% من فقدان التنوع البيولوجي على الأرض ونسبة 70% من استخدام المياه العذبة.

أما الأغذية الحيوانية المصدر فهي المسؤول الرئيسي، إذ تمثل المنتجات الحيوانية ما يقدر بنحو 14.5% من انبعاثات غازات الاحتباس الحراري حسب منظمة الأغذية والزراعة، 2013أ، وبحلول عام 2050، من المتوقع أن ترتفع انبعاثات غازات الاحتباس الحراري الناجمة عن الأغذية والزراعة بنسبة قد تصل إلى 80% بسبب زيادة استهلاك المنتجات الحيوانية<sup>iii</sup>،

وفي الوقت نفسه، تدهورت الأنماط الغذائية عالمياً<sup>iv</sup> ، ما أدى إلى زيادة في الأمراض غير السارية، لاسيما داء السكري ومرض القلب وبعض أنواع السرطان.

كما تسببت التنمية الاقتصادية والعولمة وتغيير نمط الحياة في تحولات كبيرة أدت إلى سوء التغذية، والإفراط في تناول السعرات الحرارية، وتراجع مستوى مزاولة الرياضة، ما أدى إلى ارتفاع سريع في السمنة والأمراض غير السارية وتقتضي منا الوتيرة المقلقة للتغير المناخي والبيئي وأثاره على النظم الغذائية والتغذية والصحة إعادة النظر في كيفية إنتاج الأغذية واستهلاكها.

وتربط هذه الوثيقة بين النظم الغذائية المستدامة والأنماط الغذائية والصحة والتغذية والتخفيف من آثار تغير المناخ، وتحدد الأطر والاتفاقيات العالمية المرتبطة بتغير المناخ، والغذاء والتغذية. حيث يقتصر تطوير المحاصيل الزراعية وتحسين أدائها على النظم الزراعية المبسطة، وكذا وجود نسب كبيرة من المساحات الزراعية الموضوعة في حالة الراحة أو السبات والمعروفة بعملية تبوير الأراضي، ويعتبر هذان العنصران كبعا لكل تنوع في المحاصيل وفي تحسين للإنتاج.

فالنظم الزراعية المطبقة في المناطق الصالحة للزراعة محدودة وغير متنوعة بما فيه الكفاية، والأسباب متعددة وتستجيب بشكل رئيسي لإستراتيجية تسيير ومعالجة المخاطر ضمن بيئة صعبة وغير مستقرة، مشروطة بسقوط الأمطار، وانخفاض تكاليف الإنتاج وكذا ضمان بيع المحاصيل.

وقد عرف المزارع منذ بداية الحياة البشرية كناخب للنباتات، ليتنازل عنها فيما بعد للباحثين عنها عقب تطور التقنيات الزراعية بغرض رعاية مستثمرته بشكل أفضل، وقد أدى هذا التقدم إلى إنتاج أصناف ذات مردود عال وذات تأقلم واسع ، بينما أنتج فقداً كبيراً في الأصناف المحلية وبالتالي في التنوع البيولوجي.

## الخاتمة:

- وفي الأخير وكخاتمة للمداخلة يمكن الحرص على التوصيات التي نخرج بها كتنويع لهذا البحث:
- 1- حرص المشرع على ضبط قوانين وتنظيمات وطنية تتماشى والتوصيات الدولية التي تنبثق من خلال المؤتمرات والقمم الدولية وغيرها، لاسيما ما يتعلق بالبيئة ( الحد من نهب الثروات الطبيعية وتقييد التكنولوجيا الصناعية المدمرة للبيئة )
  - 2- محاولة وضع غذاء صحي ينمي الفكر الإنساني حتى يسمح له بالتفكير السليم، وتطوير القدرات الفكرية.
  - 3- الحد من الاستغلال اللامحدود للأراضي الفلاحية، بمعنى استراحة الأراضي الفلاحية المستغلة باستمرار، والتوسع في عملية استصلاح الأراضي القابلة للزراعة.
  - 4- تشجيع اليد العاملة الفنية في النشاط الزراعي والاهتمام بها أكثر، لغرض دفعها للابتكار في كيفية استغلال الأراضي الزراعية وتحسين نوعية الغذاء المستدام.
  - 5- العمل على الحد من الغذاء الاصطناعي وتعويضه بالغذاء الطبيعي حسب طبيعة المناخ والوقت المحدد.
  - 6- تكثيف التشريعات والتنظيمات لاسيما في الميدان البحري لغرض التقليل من التلوث البحري وبالتالي الزيادة في الثروة السمكية ضمانا للأجيال القادمة.
  - 7- تشجيع الممارسات والمبادلات التجارية الدولية وتسهيلها حسب الحالة حتى يمكن الاستفادة الأكثر من خيرات الأرض للإنسان في جميع الأنشطة والمواد الفلاحية.
  - 8- الاهتمام بخلق مدن ديموغرافية بالقرب من الأراضي الزراعية.

## قائمة المراجع:

- محمود الأشرم، التنمية الزراعية المستدامة، العوامل الفاعلة، مركز دراسات الوحدة العربية، لبنان، 2007.
- د. وجدي عبد الفتاح سواحل، الجينات، استعمار جديد للدول النامية،  
[www.Islam-Online.net](http://www.Islam-Online.net)
- المنظمة العربية للتنمية الزراعية، الآثار المترتبة عن استخدام المواد النباتية والحيوانية المعدلة وراثيا على الزراعة والصحة والبيئة.
- وثيقة حول الأنماط الغذائية المستدامة لشعوب وكوكب بصحة جيدة، اللجنة الدائمة للتغذية التابعة للأمم المتحدة UNSCN، أوت 2017.
- وثيقة حول الأنماط الغذائية المستدامة لشعوب وكوكب بصحة جيدة، اللجنة الدائمة للتغذية التابعة للأمم المتحدة UNSCN، الفريق العالمي المعني بالزراعة ونظم الأغذية من أجل التغذية، 2016.
- د. زغيب مليكة و أ. قمري زينة، البيئة، الزراعة المستدامة والمنتجات المعدلة وراثيا، مجلة الأبحاث الاقتصادية وإدارية، جامعة محمد خيضر بسكرة، العدد الخامس، جوان 2009.
- أمال بوبكير، قياس الأمن الغذائي المستدام في الوسط الفلاحي، جامعة بومرداس، مجلة نماء للاقتصاد والتجارة، المجلد 5، العدد 1، 2021.
- أ. بكدي فاطمة، التنمية الزراعية والريفية المستدامة ودورها في تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر، جامعة خميس مليانة – الجزائر- ، أبحاث اقتصادية وإدارية، العدد الثالث عشر جوان 2013.
- الإصلاح الفلاحي والدعم الريفي لتحقيق الاكتفاء الذاتي وتعزيز السيادة الوطنية، حبوب الجزائر، مجلة تصدر عن المجلس الوطني المهني المشترك لفرع الحبوب، أفريل 2018.

<sup>1</sup> مؤتمر الأمم المتحدة المعني بالبيئة والتنمية يربط التنمية الاقتصادية والاجتماعية بحماية البيئة

---

<sup>ii</sup> البيئية، الزراعة المستدامة والمنتجات المعدلة وراثيا، د. زغيب مليكة و أ. قمري زينة، مجلة الأبحاث الاقتصادية وادارية، جامعة محمد خيضر بسكرة، العدد الخامس، جوان 2009.

<sup>iii</sup> الأنماط الغذائية المستدامة لشعوب وكوكب بصحة جيدة، اللجنة الدائمة للتغذية التابعة للأمم المتحدة UNSCN، أوت 2017، ص3.  
<sup>iv</sup> الأنماط الغذائية المستدامة لشعوب وكوكب بصحة جيدة، اللجنة الدائمة للتغذية التابعة للأمم المتحدة UNSCN، الفريق العالمي المعني بالزراعة ونظم الأغذية من أجل التغذية، 2016، ص4.

## علاقة الصناعة الغذائية مع مختلف القطاعات

### The relationship between agri-food industry with the different sectors

د، تونسي محمد الصالح

جامعة الجزائر 1 كلية الحقوق -الجزائر-

moha.tounsi16@gmail.com

#### الملخص:

الصناعة الغذائية مفهوم جديد تقليدي يجمع بين عناصر مختلفة من زراعة، اقتصاد غذاء.. وتكمن أهمية هذا القطاع ضمن الصناعة التحويلية في أنه يحتل مركزا حيويا مصيريا ضمن القطاع الاقتصادي وكذا التنمية الاقتصادية.

مجالاته واسعة، مدخلات، مخرجات، قطاعات اقتصادية، استهلاك، تسويق الخ ...  
التعرض للموضوع يشمل الماهية والمضمون والعلاقات القائمة في ظل الصناعة الغذائية وكذا التحديات والتوجهات المستقبلية لهذه الصناعة في ظل تغير أنماط الإنتاج والاستهلاك.

للمعالجة نطرح الإشكالية التالية: مدى مساهمة الصناعة الغذائية في تطوير مختلف القطاعات في الدولة؟

الكلمات المفتاحية: الصناعة الغذائية، القطاعات الاقتصادية، الغذاء، الجودة، الصحة.

#### **Abstract:**

The food industry is a new traditional concept that combines various elements of agriculture, economy.

The importance of this sector within the manufacturing industry is that it occupies a vital and crucial position within the economic sector and economic development.

Extensive fields, inputs and outputs, economic sectors, consumption, marketing, and so on.

Exposure to the topic includes the nature, content, and relationships within the industry the food industry, as well as the challenges and future directions of this industry in light of changing production patterns consumption.

To address, we pose the following problem: what is the contribution of the food industry in the development of different sectors in the country?

**Key words:** Food industry, Economic sectors, Food, Quality, Health

## مقدمة

الأنظمة الغذائية متعددة ومتنوعة لكنها كلها تهدف إلى تحقيق نفس الأدوار ونفس الهدف ونفس التحديات سواء فيما يتعلق بتحقيق النوعية والكمية أو فيما يتعلق منها بتحقيق الاكتفاء الذاتي وأكثر من ذلك الغذاء المستدام والأمن الغذائي. حيث هذه الاهداف ترتبط أيضا بتحقيق الإنتاج الوافر وذا الجودة والفعالية العالية. يعتمد النظام الغذائي المعاصر على "التصنيع الغذائي" أبو الصناعة الغذائية التي تعتبر نظاما مركبا ومتشابكا يجمع بين العديد من العناصر ومن الفاعلين. الصناعة الغذائية هي صاحبة الدور الرئيسي والمصيري لمختلف الأنظمة الغذائية المتعددة لدى الدول مهما كان مستواها التنموي. وبالمقابل لا يمكن للصناعة الغذائية الاستغناء عن المنتج الفلاحي او الزراعي وهي في ذات الوقت من أهم ركائز القطاع الاقتصادي سواء من حيث الأهمية الاستراتيجية أو حجمها في السوق الوطنية والعالمية. أمام هذه الأهمية المتزايدة للصناعة الغذائية، نجد أن العالم يولي اهتماما متزايدا لها وذلك بالاعتماد على زراعة متطورة، وصناعة تحويلية بالمعايير المعاصرة ودراسة وتخطيط مستمر لمتابعة تطورات التوجهات الاستهلاكية للسكان، مع العلم ان الصناعة الغذائية لا تخلو من الإشكالات العديدة الحالية والمستقبلية والتي تعد بمثابة تحديات لتحقيق التصنيع الحديث وتطوير طرق الصناعة والشؤون الصحية والجودة العالية والموارد الخام ووسائل النقل.

بالنظر إلى كل هذه المعطيات والحقائق لنا أن نتساءل عن الوضعية الحالية للصناعة الغذائية بكل عناصرها ومميزاتها وتحدياتها وعلاقتها؟  
وذلك من خلال تقسيم هذه الورقة البحثية إلى ثلاث مباحث:  
المبحث الأول: الإطار النظري للصناعة الغذائية  
المبحث الثاني: العلاقات المتبادلة في إطار الصناعة الغذائية  
والمبحث الثالث: الإطار المستقبلي للصناعة الغذائية

### المبحث الأول: الإطار النظري للصناعة الغذائية

كل دراسة وتخضع في البداية إلى تحديد المفاهيم النظرية المرتبطة بالموضوع، من ماهية ونشأة وتطور وخصائص وهو ما سيتم التعرض له في بداية هذا الموضوع.

#### المطلب الأول: ماهية الصناعة الغذائية:

للتعرف على ماهية الصناعة الغذائية وأهم التعاريف والخصائص التي يتميز بها مثل هذا النوع من الصناعة ذات الطابع الزراعي-الغذائي، يتعين التعرض إلى مجموعة من التعاريف والخصائص والتطور الذي سائر هذه الصناعة منذ بروزها.

#### الفرع الأول: التعريف بالصناعة الغذائية:

تمثل الصناعة الغذائية أو الصناعات الغذائية كل الميادين الغذائية الناتجة عن الزراعة وقد تعددت التعاريف المرتبطة بهذا الموضوع والتي كلها تعتمد على فكرتين رئيسيتين هما التحويل والموارد الأولية الزراعية، لذلك نورد بعض التعاريف المرتبطة بالموضوع:  
أ- الصناعة التحويلية:

هي فرع صناعي يقوم بتحويل الخامات الزراعية وفقا لمواصفات محددة لبقاء المنتجات الغذائية صالحة للاستهلاك أطول مدة بأفضل طرق التحويل والحفظ والتصبير والتكليف والاستعمال تماشيا مع الشروط الجيدة للمستهلك.

مثل هذا التعريف يعطينا أهم خصائص وأهداف وأهمية الصناعة الغذائية حيث تقوم الصناعة الغذائية بتصنيع الخامات أو الموارد الأولية الحيوانية والنباتية بغرض حفظها استخدامها عند الحاجة خارج موسمها ومكان زراعتها<sup>1</sup>.

ب- وإذا حاولنا التعمق في تعريف الصناعة الغذائية واستنتاج خصائصها الإضافية يمكن القول أن الصناعات الغذائية "هي عملية تعتمد على القدرة البشرية والآلية، فهي عملية تحويل ميكانيكية لمواد غير عضوية أو عضوية بهدف الوصول إلى مواد جديدة عن طريق استخدام

وسائل يدوية أو آلية سواء في إطارها التقليدي أو العصري بهدف توفير السلع الاستهلاكية للإنسان وللصناعات الموالية في إطار توفيرها لمواد ثانوية"<sup>2</sup>.

ج- في هذا التعريف نجد أن الصناعة الغذائية ذات خصائص إضافية وأهداف جديدة من حيث أنها تجمع بين الاستهلاك وتوفير المواد الثانوية للتصنيع، كما أنها تجمع بين ما هو تقليدي يدوي وآلي ميكانيكي عصري.

وبعيدا عن فكرة ضمان الغذاء في غير موسمه الزراعي ومكانه وهدف الاستهلاك فإن الصناعة الغذائية تعرف أيضا على أساس اقتصادي إنتاجي كونها تعتبر "نشاط إنتاجي يستخدم العناصر الإنتاجية المتاحة، بأفضل الطرق والوسائل من الفن الإنتاجي في علاقات تشابكية لتحويل المواد الزراعية من حالتها الطبيعية إلى منتجات تشبع الحاجات الإنسانية عن طريق وحدات إنتاجية تحكمها التطورات الفنية"<sup>3</sup>.

يظهر من هذا التعريف أن الصناعة الغذائية هي صناعة إنتاجية بالإضافة إلى أنها صناعة تحويلية، تدخل ضمن القطاع الصناعي.

وتبعاً لما سبق التعرض له يمكن القول أن هناك تعدد في التعاريف حول الصناعات الغذائية خاصة مع التطورات التي تواكب هذه الصناعة والتي تراعى فيها الجانب الصحي والأمني وكذا التطور والمعرفة والتكنولوجيا لذلك يمكن ربط تعريفها بهذه الجوانب أو الخصائص باعتبار أن الصناعة الغذائية هي: "التطبيق العملي للتكنولوجيا بهدف إعداد وتصنيع وحفظ وتسويق المواد الغذائية باستخدام نتائج وأسس العلوم المتعلقة بالغذاء لزيادة عمرها التخزيني والمحافظة على قيمتها الغذائية وجودتها"<sup>4</sup>.

من هذا التعريف يظهر وأن الصناعة الغذائية هي نتاج تقنية علوم الأغذية والعلوم ذات العلاقة بعمليات التصنيع الغذائي، حيث مثل هذه العلوم تمكن من إيجاد طرق وآلات جديدة تزيد من الإنتاجية وترفع من جودة المنتج الغذائي.

#### الفرع الثاني: نشأت وتطور الصناعة الغذائية.

##### أ- أول ظهور للمفهوم

الفكرة الأولى لظهور الصناعة الغذائية كانت مع وجود الزراعة وذلك لأجل تحويل المواد الأولية الزراعية القابلة للعض وجعلها مخزنة وقابلة للاستعمال لمدة أطول وعند الحاجة لذلك يمكن القول أن الصناعة الغذائية بدأت كنشاط فردي يهدف إلى ضمان حاجيات العائلة مثل تحويل القمح إلى دقيق والحليب إلى أجبان.

وبعدها تطورت مع الثورة الصناعية ووكب هذا التطور مع التوسع والنمو الحضري وتطور الصناعة الميكانيكية وتنوع النشاطات البشرية لتصبح هذه الصناعة مرتبطة بمستوى الأفراد من غنى يبحث عن النوعية والمعايير الغذائية الجيدة وفقير يبحث عن اقل التكاليف والأسعار.

وفي نفس الأثناء ساهم التطور التكنولوجي والعلمي الذي شاهده القرن العشرين والقرن الواحد والعشرين في تطوير هذه الصناعة سواء من حيث المواصفات او المعايير العالمية المطلوبة بالنسبة للجودة والسلامة والنظافة، حيث أصبحت هذه المعايير عنصرا أساسيا في الصناعة الغذائية خاصة عندما ترتبط الصحة البشرية بالصحة الغذائية<sup>5</sup>.

#### ب- مراحل تطور الصناعة الغذائية

ارتبطت الصناعة الغذائية بظهور الزراعة وتطورها، وقد تطورت بداية القرن التاسع عشر بتطور الثورة الصناعية وظهور الاختراعات التقنية مثل طريقة التعقيم الحراري وصناعة التصبير والتعليب وظهور الشركات الغذائية في مطلع القرن العشرين والمتعددة الجنسيات ثم بتطور السوق الغذائية بعد الحرب العالمية الثانية وتطور المدن والتحضّر وتزايد رؤوس الأموال، لتتحسن أكثر نتيجة تطوير الزراعة بالعتاد الفلاحي والآلات المتطورة وكذا توسع شبكات النقل والتبريد والتوزيع والاطعام السريع وتدويل تكنولوجيات الأغذية والتسويق في أيامنا الحالية<sup>6</sup>.

#### ج- تطور الصناعة الغذائية بفضل علم الصناعات الغذائية

يمكن القول أن علم الصناعات الغذائية هو من أقدم العلوم خارج إطار التكنولوجيا الحديثة ذلك لأنه كان معروفا لدى الحضارات القديمة كطريقة لتصنيع أو تحويل المواد الزراعية الى غذائية ومن هذه الحضارات الحضارة المصرية والإغريقية والرومانية التي تركت نقوشا وآثارًا توحى بوجود صناعة غذائية من أهمها الخل والمحلل الملحي، وآلية التجفيف وإنتاج الأجبان وحفظ اللحوم والأسماك.

لذلك يمكن القول أن الطرق العصرية للحفاظ أصلها قديم دخلت عليها أسس وآليات علمية دقيقة من كيمياء و ميكروبيولوجيا والبسترة، والتبريد والتجميد والإشعاعات<sup>7</sup>.

#### الفرع الثالث: أهمية الصناعة الغذائية

الصناعة الغذائية قطاع اقتصادي حيوي ومهم خاصة مع ازدياد الحاجة إلى المنتجات الغذائية، وتظهر هذه الأهمية أيضا من خلال ضرورة الحصول على المواد الغذائية في أي وقت ومكان والتي لم تعد من الأمور السهلة.

أ- هذه الأهمية تتضاعف عندما يتعلق الأمر بضرورة توافر طرق إنتاج جيدة ونقل المواد الخام وتوزيع المنتجات الغذائية التي أصبحت تحتاج إلى تقنيات عالية وخبرة وكفاءة نظرا لأن الغذاء قد يتعرض إلى ظروف أثناء التصنيع أو التوزيع والتسويق.

كل هذه الترتيبات تؤكد على أهمية الصناعة الغذائية مما يدفع المنتج والمزارع والصناعي إلى إعطاء اهتمام أكبر لمختلف مراحل الصناعة الغذائية.

وإذا كانت هذه الأهمية ذات علاقة بالصناعة الغذائية مباشرة كونها تحتاج إلى ترتيبات مستمرة ودائمة، فهذا لا يعني توقف هذه الأهمية عند هذا الحد لكن يمكن القول أن أهمية الصناعة الغذائية تظهر في أوجه عدة.

أولها أن الصناعة الغذائية تؤثر سلبا أو إيجابا في العديد من القطاعات: الصناعية، الاقتصادية، الفلاحية، التجارية والخدمات..

ب- كما تساهم الصناعة الغذائية في تحقيق التنمية والاكتفاء الذاتي والأمن الغذائي والتجارة الدولية وهي علاقات مع الصناعة الغذائية سيتم التعرض لها في عنوان لاحق.

وعموما يمكن التذكير بأن الصناعة الغذائية تساهم في رفع وتيرة التقدم والنمو الاقتصادي وتوفير الاحتياجات الغذائية للإنسان خاصة إذا تحققت عن طريقها أهداف معينة سيأتي يتعرض لها.

كما تتأكد هذه الأهمية خاصة في الأحوال التي يتم استخدام الموارد الخام والأولية استخداما جيدا بتحويلها إلى مخرجات تلبي حاجات المستهلك، وعندما تحقق الصناعة الغذائية طرق مثلى للتخزين، لحفظ المواد الأولية لحين تحويلها، بتسخير تكنولوجيا، وعند اهتمامها في بصحة المستهلك بتسهيل الحصول على المواد الغذائية وتوفير الغذاء كما ونوعا، وتحسين القيمة الغذائية للسلع وزيادتها.

ج- وبالنظر إلى السلع التي تنتجها الصناعة الغذائية فهي الأخرى لا تقل أهمية ذلك لأن هذه السلع تساهم في المحافظة على المواد الغذائية القابلة للتلف مما تحقق وفرة في الغذاء في الآجال البعيدة سواء باستخدام آلية التعليب أو التجفيف أو التجميد، وهنا تتحقق أهداف أخرى مثل نقص في ميزان المنتج.

كما تبرز أهميتها من حيث الاستقرار في الميزان التجاري عند نقص وفرة المادة خارج موسمها مع الأخذ في الاعتبار موضوع توفر الغذاء طول السنة دون الحاجة إلى الاستيراد.

وعلى المستوى العالمي نجد أن الصناعة الغذائية ذات أهمية أساسية في توفير الإنتاج الغذائي العالمي عن طريق حفظ الغذاء.<sup>8</sup>

ونظرا للأهمية المتزايدة للصناعة الغذائية جاءت الدراسات مفصلة وموسعة في هذا المجال بغرض إبراز نقاط أخرى تتعلق بالأهمية التي توليها الدراسات لهذا الموضوع لذلك وبحكم أن الصناعة الغذائية هي صناعة حيوية مصيرية ومهمة في العديد من المجالات نضيف بعضها في هذه الفقرة منها تحويل المواد السريعة التلف إلى مواد أكثر ثباتا، تساعد على تنظيم الميزان التجاري، تعمل على توفير غذاء ذات قيمة غذائية متجانسة وربما بأثمان رخيصة، تشجع على مباشرة صناعات أخرى كتوفيرها للمادة الثانوية، تراعي الحاجة الغذائية للفئات الخاصة والمريضة، تزيد في البحث العلمي والتطوير التكنولوجي<sup>9</sup>. انطلاقا من هذه الأهمية يصبح للصناعة الغذائية وظائف تتماشى مع أهدافها وخصائصها ومراحلها وهو موضوعنا الموالي.

### المطلب الثاني: المميزات الخاصة بالصناعة الغذائية

لمعرفة موضوع الصناعة الغذائية والتعمق فيه لنا أن نلقى بعض الشرح على مجموعة من النقاط المرتبطة بالموضوع ومن أهمها: خصائص الصناعة الغذائية أهدافها، عناصرها مراحلها مقوماتها ومجموعة أخرى من المفاهيم المرتبطة بها مثل: سلسلة الصناعة الغذائية، مدخلات ومخرجات الصناعة الغذائية:

#### الفرع الأول: خصائص الصناعة الغذائية

- من أهم الخصائص التي تتميز بها الصناعة الغذائية نورد بعضها:
- الصناعة الغذائية ترتبط مباشرة بالزراعة للحصول على مدخلاتها من مواد أولية أو خام أو وسطية ذات مصدر حيواني أو نباتي.
  - تعتبر غالبية المؤسسات الإنتاجية في الصناعة الغذائية منتمية إلى الصناعة التحويلية وتشكل السلسلة الغذائية لهذه الصناعة.
  - وبالنظر إلى مخرجات هذه الصناعة فهي تتميز بالتنوع والتعدد والتطور بالنظر إلى تنوع وتزايد احتياجات المستهلك ورغباته مهما كانت صفاته.
  - التسويق لمنتجات الصناعة الغذائية يحمل مميزات خاصة منها التناسق الشديد من حيث المنافسة بشتى الطرق سواء على الأسعار أو العلامات التجارية أو العبوات أو الأغلفة التجارية مع أهمية ذوق المستهلك وقدرته الشرائية ومستوى التطور التكنولوجي الذي تتمتع به المؤسسة.
  - تتميز صناعة الغذائية بأنها تنشئ علاقات تشابكية مع القطاعات الأخرى سواء خلفية مع قطاع الزراعة الذي يوفر لها الموارد الأولية وكذا القطاع الصناعي الذي

يوفر لها التجهيزات والآلات الصناعية وقطاعات أخرى مكملة مثل الطاقة والماء الخ، كما ترتبط الصناعة الغذائية بعلاقة أمامية تكاملية منها قطاع الخدمات والنقل والتسويق والتجارة الخ<sup>10</sup>.

### الفرع الثاني: مراحل التصنيع الغذائي

لتحقيق صناعة غذائية متكاملة وفعالة بأهدافها ووظائفها نورد أهم ما يجعل هذه الصناعة قائمة بذاتها وبمكوناتها ووظائفها.

#### أ- مراحل الصناعة الغذائية:

تبدأ الصناعة الغذائية بمرحلة ارتباطها بالأرض واليد العاملة الزراعية و رأس المال العقاري حيث ان مخزون الأرض هو الذي يحدد النمو الزراعي وهو الذي يؤدي إلى تطوير الصناعة الغذائية بالنظر إلى شساعة المساحة، و كفاءة اليد العاملة بها وكذا ارتباطها بقدرات الري المتوفرة بالإضافة إلى توفير الوسائل والمعدات التقنية والمادية لتطوير الرأسمال الزراعي بما في ذلك برامج التكوين والتأهيل الزراعي، أن مثل هذه الشروط تعتبر بمثابة أول مرحلة تبدأ بها الصناعة الغذائية بالإضافة إلى كونها من المقومات ومن العناصر المصرية والمقررة لنجاح وتقديم الصناعة الغذائية<sup>11</sup>.

- أما بالنسبة لعملية الصناعة الغذائية ذاتها وداخل المؤسسة التحويلية فإنها تخضع لمراحل أهمها:

#### ب- مرحلة التخزين والمعالجة:

وهي في الغالب تتم آلياً بالنسبة للمواد الأولية والمواد التي في طور التحويل، وللتخزين أهمية في الصناعة الغذائية خاصة بالنسبة للمواد الزراعية الموسمية.

- مرحلة الاستخلاص أو الاستخراج التي تحتاج إلى تقنيات مختلفة.
- مرحلة التحويل وهي أيضا طرقها متنوعة بحسب كل منتج وتتم بعدة طرق.
- مرحلة المحافظة على المنتج الزراعي حتى لا يتضرر ولضمان الإبقاء على نوعيته وهناك ستة طرق أساسية للحفاظ أهمها التعقيم والعملية الكيماوية والتجميد والتجفيف والتكييف عن طريق التعليب<sup>12</sup>.

#### ج- المرحلة الأخيرة هي حلقة المصب من خلال التسويق والتوزيع والاطعام<sup>13</sup>

بتعرضنا للتسويق نذكر أنه يتميز بمرحلتين الأمامية والخلفية حيث أن التسويق من أهم مقومات المرحلة الأولى اذ يهتم التسويق بإيصال السلع الزراعية من مكان إنتاجها إلى حيث

يتم إعادة تحويلها واستهلاكها الأولي، بالإضافة إلى أن التسويق يحتوي على مجموعة العمليات المرتبطة بتوصيل المنتجات الزراعية إلى المستهلك النهائي.

وتبعاً لذلك يمكن تعريف التسويق بأنه ذلك النظام المرن والهادف إلى تسهيل تدفق السلع الزراعية والخدمات المرتبطة بها من أماكن إنتاجها إلى أماكن استهلاكها بالأوضاع والأسعار المناسبة والمقبولة من كافة أطراف العملية ومن أهم وظائف التسويق في هذا الموضوع نذكر بإيجاز الوظيفة التسويقية المتبادلة، الوظيفة التسويقية الغير تبعية، الوظيفة التسويقية التسييرية أو التسهيلية أو المساندة<sup>14</sup>.

### الفرع الثالث: الركائز التي تقوم عليها الصناعة الغذائية

دراسة الصناعة الغذائية تجعلنا نبحت أيضاً عن ماهية الأطر العملية والواقعية التي تتقرر بها جودة وفعالية الصناعة الغذائية التي نحن بصدددها، لذلك نبحت عن أهم الركائز التي بها تتحقق الصناعة الغذائية التي تحقق لنا الأهداف المرجوة.

من أهم النقاط التي تركز عليها الصناعة الغذائية نذكر:

أ- في أولها وجود قاعدة زراعية متينة ومتطورة لأن الصناعة الغذائية ذات علاقة مباشرة بالقطاع الفلاحي، وهو الذي يجهزها بالمواد الأولية ذات النوعية الجيدة والكمية والتكلفة المناسبة.

- هذا القطاع الفلاحي الذي يوفر لنا الموارد الزراعية التي تجعلنا نعتمد على الاكتفاء الذاتي الزراعي خارج استيراد الموارد الأولية أو الخام لتزويد السوق مباشرة أو لتزويد الصناعة الغذائية أو التحويلية.

- وجود صناعة غذائية موجهة قبل كل شيء نحو السوق الداخلية وليس السوق الخارجية مع اعتمادها على طابع المنافسة القانونية بين المؤسسات التحويلية.

- وجود استراتيجية شاملة ومنسقة بين فروعها واعتمادها على التخصص في ذات الوقت وعلى المؤهلات العلمية والتقنية.

ب- وجود قاعدة اقتصادية متينة قادرة على تحقيق صناعة غذائية بكل شروطها المادية والتقنية والمالية والبشرية<sup>15</sup>.

ج- ويضاف إلى الركيزة الزراعية والصناعية الركيزة الاجتماعية والبشرية التي تتمثل في وجود قاعدة ديموغرافية متحكم فيها، حيث أن النمو الديموغرافي له تأثير ويتحكم في تطور الصناعات الغذائية نتيجة دوره في طلب المنتج واستهلاكه.

## الفرع الرابع: الوظائف وأدوار الصناعة الغذائية:

تبعاً لأهداف الصناعة الغذائية وتحقيقاً لرغبات وحاجات المستهلك من أن توفر له أغذية سليمة، نظيفة مغذية، صحية متوفرة ومتنوعة وملائمة له بالنسبة لقدراته الشرائية تظهر وظائف الصناعة الغذائية متعددة ومتنوعة، مرتبطة فيما بينها وما بين أهدافها ومنها نذكر أهمها:

أ- أول وظيفة للصناعة الغذائية هي توفير وتحقيق السلامة الغذائية المرتبطة بصحة المستهلك ولي تحقيق أهدافها من مخرجاتها ومقوماتها وتحقيق الأرباح ومواجهة المنافسة.  
ب- الحفظ وهي الوظيفة الأساسية والهادفة حيث أنها تحفظ الغذاء من التلف وتحفظ جودته وسلامته من حيث الذوق والطعم والرائحة والقيمة الغذائية وذلك عن طريق التعبئة والتغليف والتعليب.

ج- التغذية: يرتبط التصنيع الغذائي عموماً بتوفير الغذاء في المكان والزمان مع الحفاظ على عناصره الغذائية أو قيمته التي قد ترفعها الصناعة الغذائية عن طريق إضافة الفيتامينات

- التنوع والتمايز في المنتجات ذات الاختلاف في النوع تجعل المستهلك يختار بينها الأنسب له.

- الملائمة للاستخدام، أي تحقق الصناعة الغذائية طلبات المستهلك واستخداماته للمنتج بحسب الأعمار والظروف الصحية والقدرات الشرائية ولذلك ترتبط هذه الوظيفة بأخرى تتعلق بمراعاة القدرة الشرائية للمستهلك لأجل إشباع حاجياته. وتبعاً لهذه الوظائف تتحدد أهداف الصناعة الغذائية،

حيث تساهم صناعة الغذائية في رفع وتيرة التقدم والنمو الاقتصادي وتوفير الاحتياجات الغذائية وتتأكد قيام الصناعة الغذائية بوظائفها عند تحقيقها لهذه الأهداف:

د- تقوم بتوفير احتياجات الشعب والاستغلال الأمثل للموارد والخدمات الزراعية وتقوم بالعمل على استقرار الأسعار وتوفير فرص العمل وتحقيقها للأمن الغذائي مع إمكانية تصدير الفائض من المنتجات الزراعية كما تعمل على ازدهار وتطور الزراعة وحفظ أكبر كمية من المواد الغذائية وتقديمها لمنتجات آمنة وصحية تكيفها مع التطور التكنولوجي ومعالجة الفجوة الزمنية بين الإنتاج والاستهلاك نتيجة الإنتاج الزراعي الموسمي مع ضمان استمرار التشغيل ومساهمتها في صادرات الدولة<sup>16</sup>.

غير أن الأهم من كل ذلك فإن الهدف الأسمى هو تحقيق غذاء يولي أولوية للصحة والرفاهية، غذاء يبحث عن الاصالة، التنوع والنوعية.

### المبحث الثاني: العلاقات المتبادلة في إطار الصناعة الغذائية

تظهر أهمية الصناعة الغذائية ودورها في تحقيق الاكتفاء الذاتي والتنمية الاقتصادية والزراعية وتطوير القطاع التجاري وقطاع الخدمات لذلك فهي تنشئ علاقات تكاملية بين العديد من القطاعات والنشاطات.

#### المطلب الأول: علاقة الصناعة الغذائية بالقطاع الفلاحي

لا يمكن للصناعة الغذائية أن تتطور إذا استغنت عن المنتج الفلاحي والزراعة عموماً والتأكيد على ذلك يظهر من خلال المصطلح الأول الذي أطلق على التصنيع الغذائي تحت عبارة "الأعمال الزراعية" وذلك في سنوات الخمسين حيث عرف المصطلح على أنه "لقاء الزراعة مع كل الأنشطة التي توجد على مستوى المنبع والمصب من إنتاج وتوزيع واسمدة وبذور ومبيدات، وتموين وتخزين الخ ...

ثم ظهر المصطلح العلمي في سنوات الستين وهو "الزراعي الفلاحي" عن طريق مزيج من الأنشطة الزراعية غير المتجانسة لتلتقي في نقطة الاستهلاك الغذائي<sup>17</sup>.

#### الفرع الأول: مفهوم الاقتصاد الزراعي:

كون هناك علاقة بين الصناعة الغذائية والنظام الغذائي فإن مجالهما هو الاقتصاد الزراعي الغذائي، وتعتبر الشعبة الزراعية الغذائية من أهم عناصر النظام الغذائي<sup>18</sup>.

نؤكد على أن الصناعة الغذائية تعتمد في مدخلاتها على الإنتاج الفلاحي والمحصول الزراعي الذي يعمل على زيادة الإنتاج الصناعي الغذائي.

تلعب الزراعة دوراً حيوياً في بناء قاعدة للتصنيع لأنها توفر المواد الأولية للغذاء وهذا ما يجعلنا نعتبر أن القطاع الفلاحي له أهمية قصوى في الصناعة الغذائية وبالتالي وجب تطويره وإيجاد السبل الكفيلة لتنمية الزراعة.

#### الفرع الثاني: مدخلات ومخرجات القطاع الفلاحي:

تظهر مدخلات الصناعات الغذائية من القطاع الفلاحي في ثلاث عناصر أو فروع:

الفرع الحيواني: الذي يزود الصناعة الغذائية بالمواد الأولية كالألبان واللحوم والأسماك.

الفرع النباتي: من حبوب فواكه وخضر ومنتجات أخرى.

مواد أخرى: مثل الماء الذي تعتمد عليه المصانع للتنظيف والمواد الأولية والآلات أو

كمضاف كجزء من مكملات الغذاء أو لتبريد العلب عند التصنيع وفي نقل الفضلات.

كما لنا أن نضيف مخرجات الصناعة الغذائية للقطاع الفلاحي وهي التي تستفيد من الصناعة الغذائية كسلع غذائية مصنعة أو نصف مصنعة الموجة إلى المستهلك وإلى القوى العاملة بالقطاعات المختلفة<sup>19</sup>.

تبعاً لما سبق يمكن القول أن القطاع الفلاحي هو الذي يقوم بتموين الصناعات الغذائية حيث يساهم في الناتج المحلي الخام خاصة عندما يكون معدل النمو فيه مرتفعاً مقارنة بطلب الاستهلاك للمواد الغذائية وللإستيراد في المواد الغذائية والزراعية.

كما يحدد التشغيل واليد العاملة في القطاع الفلاحي الأهمية الاقتصادية والتنموية ويساهم في ارتفاع نسبة وكمية المبادلات ذات العلاقة بالمواد الزراعية والصناعة الغذائية.

### المطلب الثاني: علاقة الصناعة الغذائية بالقطاع الصناعي

ترتبط الصناعة الغذائية بالقطاع الصناعي من خلال وجهين الأول كونها أحد أهم قطاعات الصناعة التحويلية وثانياً كونها تساهم في تطوير الصناعة بأنواعها.

### الفرع الأول: الصناعة الغذائية صناعة تحويلية

باعتبارها تقوم بتحويل الموارد الأولية أو الخام بصفة مباشرة أو غير مباشرة كصناعة مواد التغليف والمواد التي تدخل في هذه الصناعة كمدخلات تعتمد عليها الصناعة الغذائية من آلات ومعدات و مواد.

وتعرف الصناعة التحويلية بأنها عملية معالجة المواد الخام من أجل تحويلها إلى سلع تامة الصنع عن طريقة استخدام الآلات والأيدي العاملة وعمليات المعالجة الكيميائية، فهي أحد أهم فروع القطاع الصناعي.

### الفرع الثاني: أنواع الصناعة التحويلية

من أهم أنواع الصناعة التحويلية بما فيها الصناعة الغذائية هي ثلاثة:

أ- الإنتاج بالتخزين عن طريق الاعتماد على المبيعات السابقة من أجل التنبؤ بطلب المستهلك والتخطيط للإنتاج مستقبلاً.

ب- الإنتاج حسب الطلب: التمكين من طلب المنتج وفقاً لمعايير ومواصفاته الخاصة، حيث ينتظر العميل المنتج لحين الانتهاء من تصنيعه. هذه الطريقة تحد من مخاطر التخزين الناقص أو الزائد أو من المنتج مع الوقت.

ج- الإنتاج بالتجميع: الذي يقوم على توقعات الطلب بهدف تخزين المكونات الأساسية للمنتج، هو مزيج بين النوعين السابقين<sup>20</sup>.

تظهر أهمية الصناعة التحويلية بالنسبة للصناعة الغذائية بأنها توفر السلع الغذائية للسوق وتوفر جانبا منها للتصدير وتنمية اقتصاد الدولة وتوفير الأيدي العاملة. للتكنولوجيا دورا مقررًا في مجال التصنيع بما فيه الغذائي حيث تساهم في إيجاد طرق جديدة للتصنيع عن طريق دمج مادتين وابتكار منتج جديد واستخدام الذكاء الاصطناعي والبرمجيات الخ...

### المطلب الثالث: الصناعة الغذائية وقطاع الخدمات والاقتصاد الزراعي

#### الفرع الأول: قطاع الخدمات

هنا أيضا للصناعة الغذائية علاقة مع قطاع الخدمات حيث تلعب دورا مصيريا في التقليل من الفجوة الغذائية عن طريق تزويد كل فئات المجتمع بحسب أنواعها بالسلع الغذائية الجاهزة، لذلك هناك علاقة تشابكية تبادلية بينهما. نجد من جهة مدخلات الصناعة الغذائية من قطاع الخدمات مثل توفير المهندسين والفنيين المختصين في مجالات الغذاء والزراعة والتكنولوجيا الخ.. أما مخرجات الصناعة الغذائية نحو قطاع الخدمات فهي تتمثل عموما في السلع التي تنتجها الأولى والتي توجه إلى القوى العاملة بالقطاعات.

#### الفرع الثاني: علاقة الصناعة الغذائية بالاقتصاد الزراعي والتنمية الاقتصادية

الصناعة الغذائية تساهم في رفع وتطوير التنمية الاقتصادية ولتحقيق هذا الهدف والدور وجد ما يعرف بعلم الاقتصاد الزراعي الذي يساهم في تطوير الزراعة والصناعة الغذائية والزراعية لأجل التنمية الاقتصادية. علم الاقتصاد الزراعي هو علم جد مختص في العديد من المجالات الزراعية كالتموين الزراعي والتسويق الزراعي<sup>21</sup>، والمحاسبة الزراعية والإنتاج والنقل، لذلك يمكن تعريفه بأنه "مجموعة الأفكار والآراء والتطبيقات الزراعية التي تستهدف السيطرة على القوى الاقتصادية الموجودة في صناعة الزراعة"<sup>22</sup>. ومن أهدافه تحقيق الكفاءة الاقتصادية التوزيعية للمنتجات الزراعية وتحقيق النمو والاستقرار الاقتصادي.

#### المبحث الثالث: الإطار المستقبلي للصناعة الغذائية

لتحقيق صناعة غذائية بالمعايير العالمية وبالمقاييس المعتمدة في إطار الصناعة الغذائية الصحية والمغذية كان على المؤسسات التحويلية والمنتجة للمواد الغذائية أن تحقق ليس فقط الأهداف المرجوة والمنتظرة من هذه الصناعة ولكن أيضا الوصول إلى تجاوز

العقبات والتحديات التي تقف في وجه تحقيق الأهداف المسطرة والتي تحقق التفوق في المنافسة خاصة على مستوى السوق الخارجية.

من أهم هذه المسائل المصيرية والضرورية هناك التحديات التي أصبح تحقيقها وتفعيلها لا مفر منها، بالإضافة إلى ضرورة مسايرة التطورات التكنولوجية والعلمية في هذا المجال يتبنى استراتيجيات متطورة ومتغيرة بحسب الطلبات والتوسع في الإنتاج الغذائي وتنوعه.

### المطلب الأول: التحديات

من أهم التحديات التي تواجه جودة المواد الغذائية المصنعة والتي يؤدي تحقيقها إلى الزيادة في الإنتاج الغذائي كميًا ونوعيًا نذكر أهمها وهي: الماء، النظافة، النوعية والجودة والتسويق.

### الفرع الأول: الماء في الصناعة الغذائية

أ- يشترط في الماء المستعمل في الصناعات الغذائية مجموعة من المعايير والخصائص نظراً لأن الماء يستعمل في أشكال متعددة في الصناعة الغذائية سواء في عملية التصنيع والمعالجة التي يكون الماء في اتصال مباشر مع المواد الغذائية عن طريق غسلها أو إدماجها ضمن المنتج وإدخالها في السلعة الغذائية وأيضا في حالة تنظيف الأدوات والمعدات ولنظافة عمال المؤسسة.

ب- هذا من ناحية استعمال الماء كميًا بالإضافة إلى استعماله نوعياً أي في تغيير طبيعته من سائل أو بخار أو متجمد حيث في سلسلة هذه التغيرات قد نواجه أخطاراً كيميائية أو جراثيمية، ما تحصل مثل هذه الأخطار عند معالجة المادة الأولية أو تخزين المواد الغذائية أو توزيعها.

ج- ونظراً لأهمية الماء فهو تحدي ثنائي من جهة كماء ومن جهة أخرى يدخل ضمن معايير النوعية والجودة التي هي إحدى تحديات الصناعة بالإضافة إلى أنه يدخل ضمن الشروط المحددة في إطار الاستهلاك البشري طبقاً لقوانين الصحة لدى معظم الدول<sup>23</sup>.

إن الماء المعتمد في الصناعة الغذائية هو الماء الموجه للاستهلاك البشري أي الماء الصالح للشرب والمعالج والمطابق للقوانين، وبالتالي وجب في الصناعة الغذائية الاعتماد على مثل هذا الماء دون الرجوع إلى الماء ذا المصدر الخاص.

ولتحقيق النوعية في المياه وجب اتباع مخطط قائم على برنامجين هما:

- برنامج التحليل الدوري للماء الذي يقوم به مستغل المؤسسة ذات الصناعة الغذائية.
- برنامج الرقابة الصحية الذي يقوم به المرفق العام المعني التابع للدولة خاصة عند عدم اعتماد المؤسسة واستعملها للماء العام.

### الفرع الثاني: النوعية والجودة في الصناعات الغذائية

أ- تتمثل النوعية في مجموعة من الخصائص ذات العلاقة بالصناعة الغذائية ووجودتها تبعاً لمراحل تصنيع الغذاء ومختلف تركيباته سواء فيما يتعلق بالنوعية الغذائية أو الصحية أو ذوق أو النظافة.

لذلك يمكن تلخيصها في الأبعاد الثلاثة المذكورة: النوعية الغذائية الصحية والتذوقية. وقد ظهرت أهمية النوعية والتحديات المرتبطة بها منذ ظهور الأزمات الصحية في سنوات 90 حيث خلفت شكوكاً وعدم الثقة لدى المستهلك فيما يتعلق بأمن المواد الغذائية هذا بالرغم من وجود تشريعات في موضوع الأمن والصحة الغذائية.

غير أن المستهلك ما يزال يشكك ويطالب بتحقيق وضمان النوعية الصحية المنتج خاصة مع بروز وتفشي حالات السممة والوزن لدى الشعب وكذا الأمراض المرتبطة بالغذاء غير صحي.

هذا مع العلم ان معيار او شرط الذوق أصبح له أهمية قصوى لدى المستهلك وهو الذي يحدد اختيار المستهلك بين منتج وآخر.

ب- شروط او محاور تحقيق النوعية في المواد الغذائية

تتجه الصناعة الغذائية إلى تحقيق أربعة محاور أساسية كتحديات في النوعية هي:

- التحسين الغذائي للمواد الغذائية عن طريق التقليل من السكر والشحوم والملح ليصبح "البعد الغذائي" محل اعتبار في كل منتج غذائي جديد<sup>24</sup>.
  - إعلام المستهلك وتربيته عن طريق وضع المعلومة في المنتج وكذلك إرسال شعارات مختلفة.
  - إيجاد عمليات جديدة للإعلام والتسويق مثل منع الإشعار العشوائي والغش في الإشهار خاصة الموجه للأطفال.
  - تشجيع وتأييد البحث العلمي الغذائي عن طريق تمويل البرامج الغذائية.
- أما فيما يتعلق بالنوعية في مجال النظافة فيجب متابعة المنتج من حيث النظافة في كل مراحل الصناعة الغذائية: من مواد أولية، تصنيع، تخزين نقل تسويق الخ ... وهو الموضوع الموالي في موضوع التحديات.

### الفرع الثالث: النظافة في المواد والمعدات والعاملين

موضوع النظافة الغذائية هو من أهم الشروط لتحقيق الجودة والنوعية في المنتج الغذائي، ويتعلق الأمر هنا بمجموعة من العمليات الموجهة نحو ضمان النظافة التي هي أساس أمن وصحة الغذاء.

#### أ- أهم ممارسات النظافة الجيدة في الصناعة الغذائية

تجتمع هذه الممارسات في سبع صور هي:

نظافة العمال، النظافة الخاصة بالنقل والتخزين، النظافة والتعقيم، نظافة المقرات، مكافحة الأخطار وإدارة وتسيير النفايات<sup>25</sup>.

#### ب- الأنظمة المعتمدة في نظافة الصناعة الغذائية

فيما يتعلق بمكافحة الأضرار وهي تخضع لضابط الغذاء النظيف والذي هي عالمية وتجمع كل مؤشرات النظافة والصحة وتضمن احترام هذه الأنظمة ومتابعة المنتج في كل عمليات السلسلة الغذائية وتعرف بـ iso 22.000.

كما يضاف إلى ذلك ما يعرف بنظام HACCP والذي يعني تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الخطيرة، ومن هدف هذا النظام ضمان الجودة في المنتج الغذائي، وهو نظام مضمون ومعترف به من قبل المنظمة العالمية للصحة منذ 1975، ومن أهدافه تحقيق أمن المستهلك وإعلامه وضمان جودة ونوعية الغذاء.

يحمل هذا النظام سبعة مبادئ تتضمن تحليل الأخطار وتحديد النقاط الحساسة وتحديد الأدوات لمعالجتها وإقامة نظام الوقاية وتحديد تدابير تصحيحية ووضع إجراءات للتحقيق مع إقامة نظام للتوثيق والتسجيل<sup>26</sup>.

### الفرع الرابع المحافظة على البيئة:

للصناعة الغذائية تأثير مباشر على البيئة وعناصرها وهذا بالنظر إلى ما تخلفه من نفايات صلبة أو سائلة ضارة أو سامة تؤثر سلبا على عناصر البيئة من ماء وهواء وتربة لذلك أصبحت الصناعة الغذائية وضمن شروط الجودة والنظافة تعمل على إنتاج المنتج الذي يحترم البيئة والذي أصبح هو نفسه من علامات الجودة والمعترف به عالميا والمطلوب بكثرة والذي تشجعه مختلف وسائل الإعلام والإشهارات الصادقة.

لذلك وجب تحقيق إنتاج نظيف غير ملوث، وهو الأمر الذي يختلف عن ما هو في الواقع حيث الزراعة دائما مرتبطة بمخاطر بيئية أهمها التلوث بالمبيدات واستنزاف الموارد

وكذا تلوث مياه السقي والمساس بالتنوع البيولوجي وإنتاج المواد المعدلة جينيا، وبالتالي يجب إدخال تقنيات حديثة لإنتاج الأغذية سواء ما يتعلق بالإنتاج النباتي أو الحيواني.

كل هذه التحديات تستدعي مواجهتها عن طريق وضع برامج لإدارة سلامة الأغذية والوقاية في الصناعات الغذائية وتقييم المخاطر وطوارئ الصحة العامة<sup>27</sup>.

### المطلب الثاني: الاستراتيجيات الواجبة لتحقيق صناعة غذائية متطورة

لأجل متابعة التطورات والزيادة في النمو الغذائي وتحسينه مع الاعتماد على مجمل التحديات السالفة، كان على المؤسسات الغذائية تبني استراتيجيات مستقبلية لتحسن أكثر. ومن هنا تلعب الدراسات الاستشرافية والاقتصاد المعرفي والتكنولوجي دورا مقررًا في هذا الموضوع.

### الفرع الأول: التطور التكنولوجي:

بغرض مساندة التطورات العلمية ضرورة اعتماد المؤسسات التحويلية الغذائية على التكنولوجيا المتطورة والتوجه بشكل دوري نحو التغيرات التكنولوجية لتحسين الإنتاج والخدمات والتسويق، ذلك لأن التكنولوجيا تعد من أهم محركات تطور الصناعة الغذائية خاصة إذا كانت ضمن أهداف تشجيع الابتكار والاختراع والتنوع حيث أن استخدام التكنولوجيا الحديثة هو من أهم متطلبات نجاعة سياسات الصناعة الغذائية واستعمالها في استغلال الموارد الأولية ولدى اليد العاملة في الاستثمار والتسويق.

كما أن التكنولوجيا الحديثة تساهم في تحقيق تنمية الصناعات الغذائية حيث أن العلاقة بين التكنولوجيا والتنمية عموما قائمة دائما وبالتالي فإن إحداث تغيرات إلى الأحسن يحتاج إلى تجمع معرفي وتقدم فني وعلمي والذي يعتمد على الأبحاث والدراسات ثم الاختراعات لتحقيق نمو سريع، متزايد ومتطور، كما أن تطبيق المعارف العلمية يشمل كل مراحل الصناعة التحويلية بما فيها الغذائية ويعمل التطوير على تقليص الجهد والتكاليف والزيادة في الكمية والتحسين الأكثر للتنوعية<sup>28</sup>.

### الفرع الثاني: الاقتصاد المعرفي<sup>29</sup>

تحتاج الصناعة الغذائية كأهم صناعة حيوية إلى مساندة التطوير والتحسين والتحديث عن طريق الاعتماد على المعرفة والعلم والخبرة بجانب التكنولوجيا التي غالبا ما يكون مجالها تقني آلي: إن اعتماد الصناعة الغذائية على اقتصاد المعرفة يشمل المواد الطبيعية التي أصبحت إحدى التحديات العالمية لنقصها.

## أ- التعريف باقتصاد المعرفة:

خضع التعريف لتطور منذ ظهوره حيث يعبر عنه بمصطلحات مختلفة مثل اقتصاد المعلومات، اقتصاد الإنترنت، الاقتصاد الرقمي أو الافتراضي أو الإلكتروني أو الشبكي، وبالتالي فإن إيجاد تعريف جامع متفق عليه غير وارد.

في هذا الموضوع نريد بعض التعريفات:

- الاقتصاد المعرفي هو ما يتعلق باقتصاديات عمليات المعرفة ذاتها أي إنتاج وصناعة المعرفة، لكن الذي يعنينا هو الاقتصاد القائم على المعرفة وهو المعنى الأكثر انتشاراً والذي يشمل قطاعات المعرفة والمعلومات داخل هذا الاقتصاد ومدى تدخل المعرفة والتكنولوجية في النشاط الإنتاجي.

لذلك اقتصاد المعرفة هو نظام اقتصادي يمثل فيه العلم الكيفي والنوعي عنصر الإنتاج الأساسي والقوة الدافعة للإنتاج، وهو الاقتصاد الذي يعمل على زيادة نمو معدل الإنتاج بشكل مرتفع على المدى الطويل بفضل استعمال تطبيقات تكنولوجية "الإعلام والاتصال".

## ب- الركائز الأساسية لاقتصاد المعرفة:

يقوم هذا الاقتصاد طبقاً لبرنامج الأمم المتحدة الخاص بتقييم مستويات المعرفة على أربعة ركائز تعد بمثابة مؤشرات اقتصاد المعرفة: التعليم والموارد البشرية، الابتكار والقدرة التنافسية، البنية التحتية لتكنولوجيا المعلومات والاتصالات، منظومة الاقتصاد الوطني<sup>30</sup>.  
وتبعاً لذلك يقوم اقتصاد المعرفة على تطوير وزيادة القيمة المضافة للمنتج الغذائي كما يحدد أساليب الإنتاج الحديثة باستخدام التقنيات المتقدمة ومن هنا تظهر أهمية المعرفة من حيث التعليم والبحث والتطوير سواء بالنسبة للمنتج أو المستهلك وتسهيل تكنولوجية المعلومات والاتصالات نشر المعلومة والمعارف وتكييفها مع الاحتياجات لدعم قطاع الصناعة الغذائية.

وتستخدم تقنية المعرفة لتطوير كافة مراحل الإنتاج الغذائي.

وتبعاً لتحقيق هذه الاستراتيجية فإن تكنولوجية الاتصالات والمعلومات تساهم في بعث الدراسات الاستشرافية التي تساهم في بعث استراتيجيات لصناعة غذائية متطورة إلى الأحسن.

الفرع الثالث: الدراسات الاستشرافية وتحديد توجهات الاستهلاك الغذائي:

الحديث عن الدراسات الاستشرافية أو المستقبلية هي تحليل أية ظاهرة اقتصادية مرتبطة بالموضوع ووضعها في سياقها الزمني المتواصل وكيف ستصبح في المستقبل ضمن هذا السياق، في إطار التغير الزمني والمكاني المستمر. ونظرا لأهمية الدراسات المستقبلية وكذا في الصناعات الغذائية من المستحسن توظيف مناهجها وتقنياتها وأساليبها البحثية لاستعمالها في قطاع الاقتصاد ومن ثمة في الصناعات الغذائية.

#### أ- التعريف بالدراسات الاستشرافية:

معنى علم الدراسات المستقبلية هو تحديد المسارات المحتملة مستقبلا لظاهرة معينة والتنبؤ بالمسار الأكثر احتمالا للحدوث، فهو العلم الذي يرصد التغير في ظاهرة معينة ويسعى إلى تحديد الاحتمالات المختلفة لتطورها في المستقبل وتوصيف ما يساعد على احتمال على غيره.

تعددت أسماء هذا العلم منذ ظهوره في بداية القرن التاسع عشر مثل أحداث المستقبل، علم المستقبل، تحليل المستقبل، المستقبلات الممكنة، الدراسات المستقبلية<sup>31</sup>. ومن أهداف الدراسات المستقبلية أو الاستشرافية هي دراسة المستقبلات الممكنة بتحديد الأفكار السائدة في المجتمع أو المستقبلات المحتملة أي الترجيح بين عدة احتمالات، أو دراسة التوقعات المستقبلية على السلوك العادي للأفراد، إلى غيرها من الأهداف.

#### ب- العلاقة بين العلم والتكنولوجيا الاستراتيجية والاستشراف:

التعريف الموالي يجعلنا نعتبر أن العلاقة بين هذه العلوم متكاملة ومترابطة حيث أن الدراسات الاستشرافية هي "دراسة تستهدف تحديد وتحليل وتقويم كل التطورات المستقبلية في حياة البشر بطريقة عقلانية موضوعية وإن كانت تفتح مجالا للخلق والإبداع الإنساني وللتجارب العلمية.

أما العلاقة بين الاستشراف والاستراتيجية فبالرغم من أن التخطيط يقترن بالحالتين إلا أن هناك تباين بينهما حيث أن الدراسات الاستشرافية تهتم بالإحاطة المعرفية حول احتمالات ما سوف يتحقق في المستقبل بحيث ونتائجها متعددة الاحتمالات مع ترجيح الاحتمال الأقرب إلى الواقعية دون الوصول إلى نتيجة أما الاستراتيجية وتخطيطها بهدف أما إلى هدف مسبق مع ترجمته إلى واقع ملموس، فقط نجد أن الدراسات المستقبلية تساعد في توجيه نهج التخطيط الاستراتيجي<sup>32</sup>.

ج- أسلوب الاعتماد على الدراسات الاستشرافية في الصناعة الغذائية:

من أهم ما يميز الصناعة الغذائية حالياً من حيث أهميتها نذكر:

- توجهات الصناعات الغذائية عالمياً:

أصبحت الصناعة الغذائية تركز بشكل رئيسي على الإنتاج، التوزيع والاستهلاك تتعايش فيها الشركات الكبرى التي تتحكم في الإنتاج والتوزيع بتمركز نسبه 3,5% من مجموع المؤسسات الصناعية الغذائية مع احتلالها لنسبة تفوق 85% من حصة تسويق وتجارة المنتجات الغذائية مقارنة بالمؤسسات المتوسطة والصغرى التي تهتم رغم عددها الهائل بالجانب الزراعي وتحويلها للمواد الزراعية. لذلك وجب إعادة النظر في مسألة التوازن في مجال المواد الغذائية عن طريق الدراسات والأبحاث الاستشرافية.

د- السلوكيات الغذائية والاتجاهات الغذائية للمستهلك:

يجب إعادة النظر والبحث في التغيرات التي تطرأ على أنماط الاستهلاك وخيارات المستهلك خاصة بالنسبة للطبقة الشبانية، وما يعرف بـ "الغذاء العصري" وجعله ذا مقاييس عالمية موحدة في إطار الممارسات الغذائية<sup>33</sup>.

تعد مثل هذه التغيرات بمثابة الثقافة الغذائية التي انتشرت في المناطق الحضرية مما يجعلنا نبحت عن سبل للوصول إلى هذه الفئة من المستهلكين لكن بشكل أحسن عن طريق توفير غذاء كامل من حيث الجودة والصحة والأمان مع الإبقاء على نفس الأسلوب من اطعمة سريعة ونصف جاهزة الخ...

لقد نجحت بعض الدول عن طريق الدراسات الاستشرافية في تحقيق الهدف المذكور عن طريق توفير أغذية تدخل ضمن تطور الصناعات الغذائية بهدف التنوع والتحسين والزيادة في الأرباح ومن أمثلة ذلك نذكر:

الأغذية البيولوجية، المكملات الغذائية، الأغذية الخاصة بالأطفال، بالرياضيين بالمرضى وهي أغذية في مجملها محسنة بالفيتامينات والأملاح المعدنية هدفها المحافظة على الصحة.

وطبقاً للتطورات والتغيرات الاستهلاكية يمكن القول أن مثل هذه التغيرات في الغذاء لن تبقى دائماً في السنوات القادمة حيث الدراسات الاستشرافية ستبين تغيرات وسيناريوهات مختلفة أولها السيناريو الاتجاعي الذي يبقى على الأمر القائم مع تعميم نظام التصنيع الزراعي، والسيناريو الإنقطاعي الذي يضع بديلاً لما هو قائم يرتكز على الأنظمة الغذائية

الإقليمية أو السيناريو الهجين المختلطة بين النموذجين وهو الأكثر احتمالاً بحلول سنة 2050<sup>34</sup>.

وهكذا نلاحظ أن الدول المتقدمة استطاعت أن تتكيف مع الصناعة الغذائية في إطار التوافق بين الجانب العلمي والتكنولوجي والجانب المادي الخاص في آن واحد بتبادل المعلومات والمواد، حيث ساهم هذا التوجه في تحسين النوعية وفي الاستجابة أيضاً لاحتياجات السكان كما ونوعاً، عكس الوضع في الدول النامية التي لم تتحقق فيها هذه المتطلبات حيث ان تطور فروع الاقتصاد والاستهلاك الحضري خاصة لم يصاحبه تغير في النظرة المستقبلية والعلمية.

#### الخاتمة:

الصناعة الغذائية هي من أهم القطاعات التي تجمع بين نشاطات عديدة متنوعة ومختلفة، اقتصادية فلاحية، صناعية تجارية الخ...

كما أنها تلعب العديد من الأدوار في الدولة المعنية من خلال تحقيق المداخل وتنمية وتطوير الاقتصاد وتطوير الإنتاج الفلاحي وتغطية احتياجات المستهلك بالإضافة إلى خفض استيراد المواد الزراعية والغذائية.

وضمن هذه الأهمية المتعددة الأشكال التي تنفرد بها الصناعة الغذائية نؤكد على دورها المصيري في تحقيق الأمن الغذائي من خلال عدة مدخلات أهمها التحويل الذي تقوم به لجعل المنتج الزراعي جاهزاً للاستهلاك مع المحافظة على قيمته الغذائية وتقوم طبقاً لاستراتيجية معينة على تنظيم وضبط تموين السوق بالسلع الغذائية كما تشجع إنتاج المحاصيل الزراعية دون تكديسها.

كما أن الصناعة الغذائية هي من أهم القطاعات والنشاطات التي تساهم في تطوير الاقتصاد وفي إيجاد علاقة دائمة بين الاقتصاد والفلاحة كون الأولى تعد الركيزة الأساسية للاقتصاد.

ونؤكد على أن أي نظام غذائي معاصر يعتمد على الصناعة الغذائية فهي صاحبة الدور الرئيسي في مختلف أوجه الأنظمة الغذائية المعتمدة لدى الدول سواء الغنية المتقدمة أو الفقيرة النامية.

وتبقى الصناعة الغذائية في مواجهة دائمة مع تحديات العصرية والتقدم والتحضر وزيادة الطلبات على المنتج الأكثر جودة ونوعية من حيث الصحة والنظافة والأقل تكلفة والأكثر احتراماً للبيئة مستقبلاً إن لم يكن في الآونة الحالية.

## الهوامش:

<sup>1</sup> في هذا الموضوع الرجوع الى: شويخ محمد – بشوتي أسماء، دور الصناعة الغذائية في تحقيق التنمية الاقتصادية في الجزائر، الملتقى العلمي الدولي حول استراتيجية تطوير القطاع الصناعي في اطار تفعيل برنامج التنوع الاقتصادي في الجزائر بتاريخ 2018/07/06 ص3.

<sup>2</sup> فضيلة بوطورة – قرامطية زهية، الصناعات الغذائية في الجزائر بين واقع الإنتاج النباتي للقطاع الفلاحي والقيمة المضافة للصناعات التحويلية خلال الفترة 2005/2000، جامعة البليدة ص3.

<sup>3</sup> فوزي عبد الرزاق، الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعات الغذائية وعلاقتها بالقطاع الفلاحي، دراسة حالة الجزائر، أطروحة دكتوراه، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، جامعة الجزائر 2006/2007، ص53.

<sup>4</sup> ماجد أبو النجا الشرقاوي، رؤية استراتيجية لتفعيل دور اقتصاد المعرفة في النهوض بقطاع الصناعات الغذائية بمصر، مجلة روح القوانين، عدد 89 يناير 2020 مصر ص 669.

<sup>5</sup> الملاحظ ان هناك بقايا في الحضارات البعيدة على ان الانسان مارس بعض العمليات المتعلقة بالصناعة الغذائية، كل هذه التفاصيل: فوزي عبد الرزاق، مرجع سابق ص54 وما يليها.

<sup>6</sup> يمكن التوسع في موضوع الصناعة الغذائية، قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة الدراسات الاقتصادية، المجلد 6، العدد 1، جوان 2019 ص143 وما يليها.

<sup>7</sup> لمزيد من التفاصيل، ماجد أبو النجا الشرقاوي، مرجع سابق ص 670/671.

<sup>8</sup> التفاصيل: اركان رسيان عباس، تحليل التكنولوجيا الحديثة ودورها في تنمية الصناعات الغذائية، مجلة مداد الادب، عدد خاص بالمؤتمرات 2019/02/18 ص 389.

<sup>9</sup> ماجد أبو النجا الشرقاوي، مرجع سابق ص 672.

<sup>10</sup> ماجد أبو النجا الشرقاوي، مرجع سابق ص 675.

<sup>11</sup> للتعرف على الموضوع:

Bessaoud Omar et Mohamed Tounsi, Les stratégies agricoles et agroalimentaires de l'Algérie et les défis de l'an 2000, ciheam, série B études et recherches n 14, 1995, Montpellier pp 120/121.

<sup>12</sup> للتعرف على هذه الطرق بالتفصيل:

Industrie alimentaire, Encyclopédie de sécurité et de santé au travail, bureau international du travail.

<sup>13</sup> لأجل التفاصيل: قش فائزة، مرجع سابق 141/142.

<sup>14</sup> الشرح: بن تفات عبد الحق، دور التسويق في تحسين الامن الغذائي مع الإشارة الى حالة الصناعات الغذائية الجزائرية، مجلة الباحث، عدد9، 2011، ص185 وما يليها.

<sup>15</sup> مجمل هذه التفاصيل:

-Boukella Mourad, les industries agroalimentaires en Algérie, Politique, Structures et performances depuis l'indépendance, cihean (ceuté international des fautes études agronomiques méditerranéennes, vol 19, 1995, p5.

-Horri khelifa, Dahane Azeddine, Maoutoug Mohamed, problématique du développement des industries agroalimentaires en Algérie, Européen Sientific journal, vol 11 n3 janvier 2015, p218.

<sup>16</sup> انظر شرح بعض الأفكار: حاجة أسماء، ناصر بوعزيز، دور الصناعات الغذائية في تحقيق التنمية الاقتصادية في الجزائر، دراسة الفترة 2009/2015، حوليات جامعة الجزائر قائمة للعلوم الاجتماعية والإنسانية، العدد 20 جوان 2017، ص410 وما يليها.

<sup>17</sup> قش فائزة، مرجع سابق ص144.

<sup>18</sup> يعرف النظام الغذائي بأنه شبكة متداخلة بين الفاعلين متواجدة في فضاء جغرافي محلي إقليمي تساهم في خلق تدفقات للسلع الغذائية. وانظمتها فرعية أهمها الصناعات الغذائية والذي أصبحت تسمى حاليا أيضا بالتصنيع الزراعي، قشة فائزة مرجع سابق ص145.

<sup>19</sup> التفاصيل: فوزي عبد الرزاق مرجع سابق ص64 وما يليها

شتوح نور الدين، مؤتمر اقتصاديات الإنتاج الزراعي في ظل خصوصيات المناطق الزراعية في الجزائر والدول العربية، جامعة الوادي ص6 وما يليها.

<sup>20</sup> التفاصيل حول الصناعة التحويلية، يعقوبن صليحة، واقع الصناعة التحويلية ودورها في تطوير الاقتصاديات العربية، الأكاديمية للدراسات الاجتماعية والإنسانية، المجلد 12، قسم العلوم الاقتصادية والقانونية، 2020 ص170/180.

<sup>21</sup> التسويق الزراعي هو احد اهم العمليات لاجل تسهيل تبادل السلع الزراعية بين الأطراف وبالنوعيات والكميات والاسعار المناسبة والمقبولة من كافة اطراف العملية الزراعية، بن تفات عبد الحق مرجع سابق ص179.

<sup>22</sup> نفس المرجع ص 181.

<sup>23</sup> Agence nationale de sécurité sanitaire alimentation environnement, travail, caractères des eaux utilisées en industrie agroalimentaire, sept 2014, p7.

<sup>24</sup> الملاحظ ان العديد من المؤسسات الغذائية وقعت على ميثاق الالتزامات الإدارية بخصوص التحسين الغذائي كما ان بعض الدول أنشأت ما يعرف بمرصد النوعية الغذائية لمراقبة تطور النوعية الغذائية للمواد مثل فرنسا

Qualité performance portail officiel de la qualité et de la performance, la qualité dans le secteur de l'industrie alimentaire.

<sup>25</sup> يمكن التعرف على هذه الممارسات:

Tabti m, hygiène en industries agroalimentaires, université Chlef cours, pp1-3.

<sup>26</sup> للتعرف أكثر على النظام فيما يتعلق بالنظافة الغذائية ضمن هذا الموضوع، نفس المرجع، ص6 وما يليها.

<sup>27</sup> نظرا لأهمية الموضوع يمكن الرجوع الى التفاصيل: المنتدى العالمي الثاني لمسؤولي سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، بانكوك، تايلاند 2004- المداخلة المخاطر الناشئة المتصلة بالبيئة والنفايات الحديثة.

<sup>28</sup> اركان ريسان عباس، مرجع سابق، ص 406.

<sup>29</sup> يمكن التوسع في الموضوع بالرجوع الى: ماجد أبو النجا الشرقاوي، مرجع سابق ص600 وما يليها.

<sup>30</sup> الشرح لهذه المؤشرات، ماجد أبو النجا الشرقاوي، مرجع سابق ص662 وما يليها.

<sup>31</sup> لأجل التوسع في الموضوع، وليد عبد الحي، مدخل الى الدراسات المستقبلية في العلوم السياسية، المركز العالمي للدراسات السياسية، الأردن 2002 ص 13 وما يليها.

<sup>32</sup> لمزيد من التفاصيل حول هذه المواضيع، رايح عبد الناصر جندلي، مجلة العلوم السياسية والقانون، المركز الديمقراطي العربي، فبراير 2017.

---

<sup>33</sup> قش فائزة، مرجع سابق ص148.

<sup>34</sup> التفاصيل: قش فائزة، مرجع سابق ص151.

## الصناعة الغذائية أسلوب لتوفير الغذاء

### The food industry is a way to provide food

وردة بن موسى

أستاذة محاضرة-أ-

كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة البليدة 2، الجزائر

[ward73.b@gmail.com](mailto:ward73.b@gmail.com)

#### ملخص

يحتاج الإنسان إلى تناول الطعام لمنح جسمه الطاقة والقدرة على تحمل مشقة يومه، وتختلف هذه الأطعمة التي يتناولها من حيث قيمتها ونوعها، بحيث تحتوي على عناصر غذائية أساسية، لذا يبحث على جميع الطرق لتأمين غذائه والحصول عليه بكل الوسائل، ولقد كانت الزراعة السبيل الوحيد الذي يتمكن من خلالها الإنسان الحصول على الطعام، وذلك باستغلال الأراضي الزراعية وتربية الحيوانات والدواجن هذا في ما مضى، ولكن مع تزايد السكان لم تتمكن الطريقة التقليدية من تأمين الغذاء للإنسان فأصبح يبحث عن طرق بديلة أو مكملية يستطيع من خلالها توفير الغذاء، لذا ظهرت طرق إنتاج جديدة ساهمت في الحفاظ على الغذاء لمدة طويلة دون أن يتعرض للتلف، وتلقى هذه المنتجات الغذائية إقبالا كبيرا من قبل المستهلك باعتبارها أغذية متوازنة وسهلة التحضير، وتساهم في حماية صحته في حالة احترامها المواصفات القانونية.

#### الكلمات المفتاحية:

الصناعة الغذائية، تصنيع الغذاء، توفير الغذاء، تأمين الغذاء، النظام الغذائي.

#### Abstract:

A person needs to eat food daily to give his body energy, and the ability to withstand the hardship of his day, and these foods he eats differ in terms of value and type as they contain essential nutrients, so they are looking for all ways to secure their food and obtain it by all means, and agriculture was the only way that the could during which man obtains food by exploiting agricultural land and raising animals and poultry, this is in the past, but with the increase in population, the traditional method was unable to secure food for humans, so he searched for alternative or complimentary ways through which he could provide food, so new production methods appeared that contributed to preserving food, these products received great demand from the consumer, as they are balanced and easy to prepare and contribute to protecting his health if they respect the legal specifications.

**Key words:**

Food industry, food manufacturing, provide food, food insurance, diet.

**Résumé**

Une personne a besoin de manger de la nourriture quotidiennement pour donner son corps de l'énergie et de la capacité de résister aux épreuves de sa journée, et ces aliments qu'il mange différent en termes de valeur et de type, car ils contiennent des nutriments essentiels, il recherche donc tout les moyens de sécuriser sa nourriture et l'obtenir par tous les moyens, et l'agriculture était le seul moyen qu'il pouvait au cours de laquelle l'homme se procurait de la nourriture en exploitant les terres agricoles et en élevant des animaux et de la volaille, c'est dans le passé mais avec l'augmentation de la population, la méthode traditionnelle a été incapable d'assurer la nourriture des humains, il a donc cherché des moyens alternatifs ou complémentaires par lesquels il pourrait fournir de la nourriture, de sorte que de nouvelles méthodes de productions sont apparues et qui ont contribués à la conservation des aliments, ces produits alimentaires ont reçu une grande demande du consommateur, car ils sont équilibrés et facile à consommer, préparer et contribuer à protéger sa santé.

**Mots clés :**

Industrie alimentaire, fabrications de produits alimentaires, fournir des aliments, assurance alimentaires, régime alimentaires .

## مقدمة

لا يستطيع الإنسان العيش دون غذاء، فهو يمدّه بالعناصر الأساسية التي تساعد على النمو، وبناء الأنسجة، وصيانة الخلايا، وتجديدها، ومقاومة الأمراض على اختلافها، وهذا بسبب محتوى الغذاء، ولقد صنّف علماء وخبراء التغذية العديد من التصنيفات للغذاء، ووضعوها ضمن هرم غذائي يُبين الحصص الغذائية اللازمة للإنسان؛ بما يتناسب مع المجموع الكلي للسعرات الحرارية اليومية له، ولأهمية الغذاء ظهر علم التغذية وهو مجموعة العمليّات الخاصة بتلقّي الكائن الحي للمواد الضرورية لنموه، وممارسة نشاطاته بشكل طبيعي، ضمن الوسط الذي يعيش فيه<sup>1</sup>.

ولكن لتوفير المواد الغذائية التي تشبع حاجات الشخص يلجأ هذا الأخير إلى إنتاج هذه المواد وذلك بالاعتماد على الزراعة، ولكن مع تزايد عدد السكان لم يتمكن هؤلاء من تغطية احتياجاتهم المتزايدة، لذا تتدخل الدولة لتأمين الغذاء الضروري والكافي والصحي لإشباع حاجات الأفراد، ولكي تحقق ذلك بشكل منتظم تلجأ إلى تصنيع الغذاء، لذا نطرح الإشكالية الآتية التي سنحاول الإجابة عنها من خلال هذه المداخلة:

إلى أي مدى يمكن للصناعة الغذائية أن توفر الغذاء الصحي والمتوازن؟

نتناول الموضوع من خلال الخطة الآتية:

المبحث الأول: مفهوم الغذاء والصناعة الغذائية

المبحث الثاني: توفير الغذاء من خلال الصناعة الغذائية

### المبحث الأول: مفهوم الغذاء والصناعة الغذائية

الغذاء هو كل ما يتناوله الإنسان؛ ويوفر لجسمه كل العناصر الضرورية للقيام بوظائفه الحيوية، ويوفر لجسمه الطاقة، ويجدد خلايا الجسم ويقوم بجميع نشاطاته فهو ضروري لاستقامة حياته، ويعتبر الماء من الغذاء أيضاً لأن الحياة لا تستقيم بدونه<sup>2</sup>.

إن توفير الغذاء حق لكل الناس؛ لذا يحظى باهتمام الدول التي تحاول دوماً توفيره، ولكن قد تظهر بعض الظروف التي تحول دون أن تتمكن الدولة من تأمين حاجيات السكان، لذا أصبحت مشكلة الغذاء بمثابة المشكل الرئيسي بالنسبة للدول، وهذا بسبب التزايد المستمر على الغذاء مع نقص وفرته وإنتاجه<sup>3</sup>، لذا لجأت الدول إلى تصنيع الغذاء الذي من خلاله يتم إنتاج وتحويل وتوزيع الغذاء من أجل الاستهلاك.

نتناول من خلال هذا المبحث مفهوم الغذاء في المطلب الأول، ونخصص المطلب الثاني

لمفهوم الصناعة الغذائية.

## المطلب الأول: مفهوم الغذاء

يختلف مصدر الغذاء بين المصادر التقليدية النباتية والحيوانية والمعدنية، والمصادر غير التقليدية وهي المصادر المستحدثة، لذا يبحث الإنسان عن وسائل وأساليب من أجل إشباع حاجاته اليومية من الأطعمة<sup>4</sup>، فإذا تمكن من الحصول على الغذاء الذي يكفيه ويلبي احتياجاته، وإذا تناسب هذا الغذاء مع أذواقه تحقق بذلك الأمن الغذائي<sup>5</sup>.  
نتطرق في هذا المطلب إلى تعريف الغذاء في الفرع الأول، أما الفرع الثاني فنتناول من خلاله شروط توفير الغذاء.

### الفرع الأول: تعريف الغذاء

يتوفر الأمن الغذائي عندما يتاح لجميع الناس وفي جميع الأوقات الفرص للحصول على غذاء كاف ومأمون ومغذ، يلبي احتياجاتهم من التغذية وأذواقهم الغذائية، ويكفل لهم أن يعيشوا حياة موفورة الصحة والنشاط<sup>6</sup>.  
ويعرّف البنك الدولي الأمن الغذائي: بأنه إمكانية حصول كل الناس في كافة الأوقات على الغذاء الكافي واللازم لنشاطهم وصحتهم.  
يتمثل تأمين الغذاء من وجهة نظر الفرد؛ في الحصول على متطلباته الغذائية فحسب، أما من وجهة نظر الدولة؛ فهو القدرة على توفير متطلبات السكان من الاحتياجات الغذائية، وذلك من خلال تخزين هذه المنتجات لتلبية حاجيات السكان<sup>7</sup>.  
يجب توفر عدة عوامل تسمح بوصول الغذاء إلى الأفراد، وذلك عن طريق تأمين الغذاء في الأسواق؛ مع الأخذ بعين الاعتبار القدرة الشرائية والتوزيع العادل لمختلف الفئات<sup>8</sup>، كما أن الأمن الغذائي يرتبط بالأمن الاجتماعي والبيئي والمائي<sup>9</sup>.  
يختلف تأمين الغذاء عن الاكتفاء الغذائي؛ بحيث يتعلق الأول كما سبق وأن أشرنا إليه بتأمين الاحتياجات الاستهلاكية من السلع، سواء كان ذلك الإنتاج محلي أو مستورد، أما الاكتفاء الغذائي الذاتي فهو إنتاج الاحتياجات الغذائية الأساسية محلياً<sup>10</sup>.  
ولتحسين مستوى المنتجات الغذائية؛ يجب رفع القدرة الإنتاجية من خلال زيادة حجم الإنتاج وتعزيز الكفاءات والقدرات، وكذا الأخذ بمبادئ التنمية المستدامة التي تتجاوز الأساليب الإنتاجية لتحقيق عائد اقتصادي، من أجل القضاء أو على الأقل التقليل من الفجوة الغذائية، التي تحدث نتيجة عجز معدلات نمو الإنتاج المحلي للغذاء عن ملاحقة معدلات نمو استهلاك الغذاء<sup>11</sup>.

## الفرع الثاني: شروط توفير الغذاء

يتمثل النظام الغذائي في إنتاج واستهلاك الغذاء وكيفية تنظيم الأفراد لإنتاج واستهلاك الغذاء، أضيف إلى ذلك تحديد مستوى الاستهلاك وبنيتته، ولتوفر الغذاء الصحي والمتوازن يجب توفر مجموعة من الشروط<sup>12</sup>، يمكن إجمالها في:  
أولاً-توفر الأغذية

وهي قدرة الدولة على إنتاج واستيراد الغذاء الذي تحتاجه، وقدرتها على تخزينه وتوزيعه وضمان الحصول عليه.

### ثانياً-القدرة على الحصول على الغذاء

وهي قدرة الفرد على اقتناء الغذاء؛ وهذا يرجع لمستوى دخل الفرد، فرغم وجود الغذاء إذا لم يستطع الفرد الحصول عليه سواء من الناحية المادية والاقتصادية فيختل شرط من هذه الشروط.

### ثالثاً-استخدام الأغذية

وهي الحصول على ما يكفي من الأغذية لممارسة الفرد حياته حياة طبيعية، وتتنوع هذه المنتجات التي يتناولها الفرد بكميات متناسبة.

وبتوافر هذه الشروط يحقق الأمن الغذائي أبعاده؛ من حيث توفير إمدادات الغذاء واستقرار هذه الإمدادات، بمعنى انتظامها كما ونوعاً وتسهيل حصول الأفراد عليها في الوقت المناسب<sup>13</sup>.

## المطلب الثاني: مفهوم الصناعة الغذائية

ارتبط الغذاء لوقت طويل بالزراعة؛ فاستهلك الفرد المنتجات الزراعية الطبيعية، ولكن التزايد المستمر على الغذاء وعدم التوازن بين الإنتاج والاستهلاك، دفع إلى إيجاد سبل أخرى بديلة تسد النقص، لذا لجأت الدول إلى تصنيع الغذاء<sup>14</sup>، فالحاجة إلى استهلاك المواد الغذائية والحفاظ عليها لمدة طويلة أدى إلى اكتشاف الوسائل التي تحفظ الطعام.

نتطرق في هذا المطلب إلى تعريف الصناعة الغذائية في الفرع الأول، ونتناول في الفرع الثاني أهمية الصناعة الغذائية.

## الفرع الأول: تعريف الصناعة الغذائية

تسعى الدول إلى توفير المواد الغذائية لتحسين مستويات المعيشي، فلجأت إلى تصنيع الغذاء الذي تتمكن من خلاله الحفاظ على الغذاء وتخزينه وإبقائه على حالته؛ من أجل إيصاله إلى المستهلك في حالة جيدة<sup>15</sup>، وذلك عن طريق تحويل المواد الغذائية الجاهزة للأكل إلى مواد غذائية محفوظة، وهذا بعد المرور بعدة عمليات.

ويتغير النظام الغذائي للأفراد تبعاً للتطور الذي يتم إدخاله في تصنيع الغذاء، فأصبح الفرد يستعمل بكثرة منتجات الصناعة الغذائية، هذه الأخيرة التي تجمع المنتجات وتخزنها وتحولها وتحفظها وتقوم بتغليفها<sup>16</sup>.

الصناعة هي تحويل الخامات المعدنية والنباتية والحيوانية إلى بضائع وطاقات ذات قيم استعمالية، تشبع حاجة الإنسان باستخدام آلات والطرائق الكيماوية المختلفة، وتكون العملية منظمة ومستمرة وموحدة في أكثر من دورة إنتاجية<sup>17</sup>.

الصناعة الغذائية إذن نشاط صناعي يخص كل ما له علاقة بالغذاء البشري والحيواني، من أجل حفظ الغذاء لاستعماله أطول مدة ممكنة<sup>18</sup>، ولأهمية الغذاء ظهر علم تصنيع الأغذية الذي يُعنى بدراسة الأغذية، وطرق تصنيعها المختلفة التي تحدث تغيرات عليها من مصادرها النباتية، والحيوانية، وهذا المفهوم يشمل تصنيف الأغذية، وتعليبها، وحفظها، وخبزها، وتخميرها، إلى غير ذلك<sup>19</sup>.

### الفرع الثاني: أهمية الصناعة الغذائية

ظهرت الصناعة الغذائية مع تطور الثورة الصناعية؛ وظهور الابتكارات التقنية، فظهرت معها الشركات الغذائية الكبرى متعددة الجنسيات، وعرفت قفزة نوعية مع تكثيف دور الكيمياء وتطوير العتاد الفلاحي وغيرها<sup>20</sup>.

لتحسين مستوى المعيشة والنهوض بالمستوى الاقتصادي للدول تلجأ هذه الأخيرة إلى التصنيع، وذلك بإتباع إستراتيجية معينة كفيلة بالنهوض بالاقتصاد الوطني، سواء اعتمدت على الصناعات الخفيفة أو الصناعات الثقيلة، وتعتبر الصناعة الغذائية إحدى فروع الصناعة الخفيفة التي تعتمد عليها الدول باعتبارها من الصناعات الحيوية التي تساهم في تكوين الثروة للدول، بالإضافة إلى ذلك توفر احتياجات الأفراد من الغذاء وتشارك الصناعة الغذائية في القيمة المضافة للاقتصاد الوطني.

وتظهر أهمية الصناعة الغذائية باعتبارها عنصراً فعالاً في استمرار حياة الإنسان، وتوفير الغذاء الذي تعمل على حفظه من التلف والفساد وتوفره على مدار السنة، وتوفير أشكال مختلفة من الأغذية ومصادر غذاء جديدة، وتنتج أغذية مصنعة خالية من السموم، وكل ذلك يؤدي إلى زيادة القدرة الاستهلاكية والشرائية للفرد والمجتمع<sup>21</sup>، وتحافظ الصناعة الغذائية على الغذاء الذي تخزنه وتبقيه على حالته من أجل إيصاله في حالة جيدة للمستهلك

وتظهر أهمية الصناعة الغذائية أيضا باعتبارها فرع بارز من بين فروع الصناعات الأخرى، بحيث واصلت نموها ويساهم إنتاج الصناعة الغذائية بصفة فعالة في تغطية الطلب الوطني<sup>23</sup>.

### المبحث الثاني: توفير الغذاء من خلال الصناعة الغذائية

تحاول الدول الوصول إلى إنتاج السلع وتحقيق مطالب الفرد من الغذاء؛ لكنها لا تصل إلى تحقيق التوازن بين العرض والطلب، حيث يزداد معدل الطلب على الغذاء بالمقارنة مع معدل العرض، فتجد الدول السبيل الوحيد لسد هذه الحاجيات في استيراد المواد الغذائية، وانتقلت إلى تصنيع الغذاء بعدما كانت تعتمد على قطاع الزراعة بالدرجة الأولى وتربية المواشي.

ولقد عرفت الصناعة الغذائية انتشارا واسعا، وأصبحت تحتل المرتبة الأولى من بين فروع الصناعات الأخرى المتعددة، وساهمت في رفع المستوى المعيشي وشجعت على الاستثمار. نتناول في المطلب الأول الصناعة الغذائية وتأثيرها على الأمن الغذائي، أما المطلب الثاني فننترق من خلاله إلى مساهمة الصناعة الغذائية في توفير الغذاء.

### المطلب الأول: عراقيل ومخاطر الصناعة الغذائية

تعتبر الصناعة الغذائية القطاع الصناعي الأكثر أهمية لإنتاج أساسيات التغذية، وهي العصب الحيوي للنظام الغذائي المعاصر، وتؤثر في تنمية المدن والتجارة ولا يمكن الاستغناء عنها<sup>24</sup>، لذا تواجه تحديا كبيرا لتلبية طلبات المستهلكين في الحصول على منتجات جديدة صحية ومتنوعة، ولكن قد تؤدي هذه الصناعة إلى مخاطر على صحة الإنسان بسبب استعمال بعض المواد التي تضيفها إلى المنتجات.

نتناول من خلال هذا المطلب عراقيل الصناعة الغذائية في الفرع الأول، ونتناول في الفرع الثاني مخاطر الصناعة الغذائية.

### الفرع الأول: عراقيل الصناعة الغذائية

تقوم الصناعة الغذائية بتحويل المواد الخام الزراعية إلى سلع لإشباع حاجات الأفراد، والذي يعمل على زيادة كمية الإنتاج وتعمل على بقاء المنتجات صالحة للاستعمال أطول مدة ممكنة لإيصالها إلى المستهلك، لكن يواجه هذه الصناعة عراقيل سواء من حيث استيراد المواد الأولية بعدما كانت تعتمد على الإنتاج الزراعي الداخلي؛ وكذا منافسة المواد المستوردة للإنتاج المحلي، بالإضافة إلى أن الصناعة الغذائية تركز على استثمارات صغيرة ومتوسطة ولا زالت تعتمد الوسائل والآلات المتوسطة، باعتبار أن المؤسسات الناشطة في هذا المجال هي مؤسسات صغيرة، أكثر من ذلك يعتبر ارتفاع أسعار المواد الغذائية من أهم عراقيل تطور

الصناعة الغذائية<sup>25</sup>، وتعتبر التبعية الغذائية من أكبر العراقيل أيضا، وكذا الاستدانة الخارجية من أجل تغطية النفقات لتلبية احتياجات الأفراد<sup>26</sup>.

ولتفعيل دور الصناعة الغذائية ومواجهة الكثير من التحديات وتفعيل دورها في توفير الغذاء اللازم، يحتاج ذلك إلى استقرار وانتظام التمويل وتقليل المخاطر المترتبة عن عدم استقرار السوق، وكل ما يتعلق بالمشاكل المرتبطة بضعف القدرة الشرائية<sup>27</sup>.

### الفرع الثاني: مخاطر الصناعة الغذائية

الأصل في المنتجات أنها غير ضارة، ولكن قد يدخل عليها مواد<sup>28</sup> قد تكون ملوثة أو مشعة أو مواد كيميائية سامة بطريقة مباشرة أو غير مباشرة تفسدها أو تعييبها، ويتناول الأفراد الأطعمة الجاهزة والأغذية، المحفوظة حيث تضاف إلى هذه الأغذية مواد كيميائية بهدف حفظها من التلف أو اكتسابها لونا أو طعما مغايرا أو نكهة معينة أو إضافة البدائل من أجل رفع جودة الغذاء أو نوعيته، والمحافظة عليه من التلف<sup>29</sup>.

قد تؤدي المواد المضافة إلى الأطعمة؛ إلى تأثيرات سلبية على الصحة، فقد تؤدي إلى أمراض بعد استهلاكها؛ إما مباشرة أو بعد مضي مدة من استهلاكها خاصة الأمراض السرطانية، ولهذا تحدد الكميات المسموح بها من قبل منظمات وإدارات الأغذية؛ التي تضع القوانين الخاصة بهذه المضافات وتوافق على استخدامها؛ وفق الحدود التي ترسمها وتمنع استخدام بعض المواد الحافظة<sup>30</sup>.

ولتفادي كل المخاطر الصحية للمضافات الغذائية، تقوم لجنة الدستور الدولي للأغذية (CAC) بتحديد معايير وإرشادات تلزم المصنعين بذكر المواد المضافة الموجودة في المنتجات، وذلك بضرورة وضع الملصق عليها، وتقوم لجنة<sup>31</sup> JECFA بمراجعة اختبارات المواد المضافة وأثارها على الغذاء، بالإضافة إلى أنه لا يتم استعمال إلا تلك المضافات التي قامت اللجنة بفحصها وقبولها<sup>32</sup>.

### المطلب الثاني: مساهمة الصناعة الغذائية في توفير الغذاء

يعد جودة المنتج عنصر أساسي في التقدم الصناعي والتطور التكنولوجي، باعتبارها ضرورة إستراتيجية لنجاح أي نظام اقتصادي، ولقد اعتمد الفرد على المنتجات المتطورة والمعقدة<sup>33</sup>، ولقد كان الغرض من التصنيع الغذائي في أول الأمر حفظ الغذاء، ولكن سرعان ما تحول إلى صناعة ضخمة تعمل على تسويق المنتجات وتخزينها لمدة طويلة<sup>34</sup>، لذا تساهم الصناعة الغذائية في توفير الغذاء، من خلال تحسين جودة المنتج تناولها في الفرع الأول، والحد من التبعية الغذائية ونتطرق إليه في الفرع الثاني.

### الفرع الأول: توفير الغذاء من خلال تحسين جودة المنتج

تقوم الصناعة الغذائية بتحويل المواد الغذائية إلى مواد أكثر ثباتا، وهو ما يسمح بحفظها لمدة طويلة، الأمر الذي يعمل على وفرة الغذاء وإعداد غذاء ذي قيمة، وتساعد الصناعة الغذائية على تحسين المحصولات، بالإضافة إلى أنها تعمل على إيجاد مصادر غذائية مختلفة وجديدة، تتناسب ومتطلبات المستهلك<sup>35</sup>، وتبحث الصناعة الغذائية عن الوسائل الكفيلة بتأخير فساد الغذاء عن طريق إضافة المواد الحافظة، وتغيير صفة الغذاء ليلائم الاستهلاك، وإيجاد الغذاء الكافي والمفيد لصحة المستهلك<sup>36</sup>.

تعمل الصناعة الغذائية على نشر الوعي لدى الأفراد ليتمكن هؤلاء من الحصول على الأغذية المتوازنة والمنتجات سريعة التحضير، والتميز بين تلك التي تحترم المواصفات القانونية التي تحقق حماية لصحة الإنسان، وتلك التي تضر بالصحة، وتعتبر الصناعة الغذائية من مقدمات الصناعة في الجزائر، وهذا من خلال إستراتيجية التصنيع المتبعة، وبهذا ساهمت في خلق قيمة مضافة للإنتاج<sup>37</sup>.

وتساهم الصناعة الغذائية في المحافظة على القيمة الغذائية للمنتجات والسلع الغذائية، وهذا بإطالة مدة صلاحيتها دون أن تنقص من قيمته الغذائية<sup>38</sup>.

وتعد عملية التعبئة والتغليف مرحلة مهمة لتداول المنتج، والغاية منها حفظ المنتجات خلال مرحلة النقل والتخزين، ومهمة أيضا لثبات المنتج أمام جميع المؤثرات، كالضوء والحرارة وتحميه من الظروف الخارجية والضغط المختلفة ومدى تحملها للنقل والتداول<sup>39</sup>.

### الفرع الثاني: الحد من التبعية الغذائية

يحق لكل فرد العيش في مستوى يمّكنه من اقتناء حاجياته ومتطلباته اليومية بكل سهولة، ولتحقيق ذلك يجب توفير فرص العمل مع منحه دخل يمكنه من الحصول على هذه الاحتياجات، ولكن أمام عجز الإنتاج المحلي عن تلبية الطلب المحلي، وهو ما يدفع إلى اللجوء إلى الاستيراد وبالتالي التبعية الاقتصادية للخارج، وهو ما يساهم في توسيع الفجوة الغذائية وبالتالي ارتفاع الأسعار، كل هذا يعتبر عائقا على الأمن الغذائي<sup>40</sup>.

تعرف التبعية الغذائية بأنها نسبة الاستهلاك المستند إلى مصادر خارجية، وتختلف هذه النسبة بين الدول بحسب ما إذا كانت تعتمد على الزراعة، فبالنسبة لهذه البلدان تكون ضئيلة بالمقارنة مع الدول التي تعتمد على الخارج بحيث ترتفع نسبة التبعية، وقد تقترب إلى مائة بالمائة بحيث إذا تجاوزت هذه النسبة 30% هذا يؤدي إلى انكشاف في الأمن الغذائي.

وتزداد أزمة الأمن الغذائي عندما ترتفع أسعار المواد والسلع الغذائية ارتفاعا كبيرا، بحيث هذه الزيادات المفاجئة وبالتالي الأزمة الاقتصادية تساهم في انعدام الأمن الغذائي، لذا

يجب الاعتماد على القطاع الزراعي والاستثمار فيه ولو بنسبة ضئيلة للحد من التبعية الغذائية.

ولقد تمكنت الدول المتقدمة من تحقيق التقدم في المجال الاقتصادي، فهي قادرة على التصنيع وتصدير منتوجاتها وبذلك تسيطر ماليا وتجاريا وتقنيا، ويعود ذلك إلى التخلف وانخفاض متوسط الدخل والفقير وضعف رأس المال في الدول الضعيفة<sup>41</sup>.

للحد إذن من هذه التبعية؛ على الدول المتخلفة إنشاء مؤسسات ضخمة تنتج وتصنع وتقوم بالترويج في الأسواق العالمية، مع رفع نسبة الدخل لدى الأفراد والعمل على الاكتفاء الذاتي في كل المواد الأساسية مع نموها الاقتصادي.

### الخاتمة

تعتبر الصناعة الغذائية حلقة من حلقات النظام الغذائي، هذا الأخير الذي يرتبط بالأمن الغذائي للأفراد وللحد من مشكل عدم تأمين الغذاء، تلجأ الدول إلى تصنيع الغذاء الذي تستبدله بالغذاء التقليدي، فتساهم بذلك في توفير الغذاء بزيادة المنتوج ورفع المستوى المعيشي للأفراد وتشجيع الاستثمار.

توصلنا من خلال هذه المداخلة إلى النتائج الآتية:

- قصور الأساليب التقليدية في توفير الغذاء.

- يتماشى الاستقلال الغذائي مع الاستقلال السياسي للدول.

- تتحول المنتجات الزراعية إلى سلع غذائية بعد المرور بعدة عمليات.

- تصنيع الغذاء يؤدي إلى استقرار الأسعار وذلك من خلال توفيره على مدار السنة.

- تساهم الصناعة الغذائية في وفرة الغذاء الذي يتميز بالجودة بالإضافة إلى تنوعه وتفاوته في قيمته الصحية.

- يقتضي توفير الغذاء وجود المنتجات الأساسية التي تكون على مدار السنة والتي تتناسب أسعارها مع القدرة الشرائية للأفراد.

ومن خلال هذه النتائج نقدم التوصيات الآتية:

- يجب أن تحترم المنتجات المصنعة المواصفات الدولية.

- إن توفير الغذاء الكافي والمتكامل يؤدي إلى الاستقرار الاقتصادي، وبالتالي يجب تحقيق الاستقرار الأمني والاستقرار السياسي والاجتماعي من أجل التخلص من التبعية الغذائية.

- تحتاج الصناعة الغذائية المزيد من الاهتمام والتطوير وتحسين الإنتاج الوطني لتحقيق مستوى أحسن وأوسع والقضاء على مشكل عدم توفر الغذاء.

## المراجع

### الرسائل:

- 1-سالت محمد مصطفى، التنمية الراحية المستدامة ورهان الأمن الغذائي في الجزائر من خلال شعبة القمح، أطروحة دكتوراه في العلوم الزراعية جامعة محمد خيضر بسكرة، 2016-2017.
- 2-كالم حبيبة، الالتزام بضمان السلامة في عقد البيع في التشريع الجزائري، أطروحة دكتوراه علوم في القانون، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة علي لونيبي البلدية-02، 2018-2019.
- 3-هاجر بوزيان الرحماني، الصناعة الغذائية كمدخل لتحقيق الأمن الغذائي، حالة الجزائر، أطروحة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة حسيبة بن بوعلي الشلف، 2013-2014.

### المقالات

- 1-بن عيسى كمال الدين، كبري فتيحة، تحدي الأمن الغذائي في الجزائر، دراسة قياسية خلال الفترة 1995-2015، مجلة اقتصاديات شمال إفريقيا، الجزائر، المجلد 14، العدد 19 لسنة 2018.
- 2-حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، الصناعات الغذائية في الجزائر وطرق النهوض بها لتحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، الجزائر، العدد 18/2017.
- 3-رابح زبيري، دور الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي، مجلة جديد الاقتصاد، الجزائر، العدد 05، ديسمبر 2010.
- 4-رزيقة غراب، إشكالية الأمن الغذائي المستدام في الجزائر، واقع وأفاق، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، الجزائر، العدد 13 لسنة 2015.
- 5-قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعة الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية، الجزائر، المجلد 06، العدد 01، جوان 2019.
- 6-قطاف سهيلة، بوزرورة ليندة، مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر، الجزائر، مجلة أبحاث ودراسات التنمية، المجلد 06، العدد 02، ديسمبر 2019.

### المواقع الإلكترونية

- 1-آية ناصر، تعريف المضافات الغذائية وأنواعها، مقال نشر بتاريخ 20 يوليو 2020، تغذية <http://maqaal.com>، تم الاطلاع عليه بتاريخ 2022/01/27.

2-سناء حسن عبد الإخوة المسلماوي، محاضرة صناعات(نظري) كلية التربية الأساسية بابل،  
نشر يوم 2017/10/12، <https://basiceducation.uobabylon.edu.iq>، تاريخ الاطلاع  
2022/01/27.

3-مريم مساعدة، مفهوم الغذاء مقال نشر بتاريخ 06 نوفمبر 2017 مفهوم الغذاء /  
mawwdo3.com تاريخ الاطلاع 09 فيفري 2022.

4-محمد جرعتلي، المضافات الغذائية وأضرارها على صحة الإنسان والبيئة، دروس وبحوث  
بيئية،

تاريخ النشر 31 أكتوبر 2011، [http:// green- studies.com](http://green-studies.com) تاريخ الاطلاع الخميس  
2022/01/27، على الساعة 22:40.

---

<sup>1</sup> مريم مساعدة، مفهوم الغذاء مقال نشر بتاريخ 06 نوفمبر 2017 تاريخ الاطلاع 09 فيفري 2022، مفهوم الغذاء /  
mawwdo3.com

<sup>2</sup> كالم حبيبة، الالتزام بضمان السلامة في عقد البيع في التشريع الجزائري، أطروحة دكتوراه علوم في القانون، كلية الحقوق والعلوم  
السياسية جامعة علي لونيبي البليدة-02-، 2018-2019، هامش 3 ص 169.

<sup>3</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، الصناعات الغذائية في الجزائر وطرق الهوض بها لتحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية  
والتسيير والعلوم التجارية، الجزائر العدد 18/2017.

<sup>4</sup> هاجر بوزيان الرحماني، الصناعة الغذائية كمدخل لتحقيق الأمن الغذائي، حالة الجزائر، أطروحة دكتوراه في العلوم الاقتصادية،  
كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة حسيبة بن بوعلي الشلف، 2013-2014، ص 55.

<sup>5</sup> رزيقة غراب، إشكالية الأمن الغذائي المستدام في الجزائر، واقع وأفاق، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية،  
الجزائر، العدد 13 لسنة 2015، ص 54.

<sup>6</sup> تعريف قدمته منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة FAO.

<sup>7</sup> هاجر بوزيان الرحماني، مرجع سابق، ص 11.

<sup>8</sup> بن عيسى كمال الدين، كبري فتيحة، تحدي الأمن الغذائي في الجزائر، دراسة قياسية خلال الفترة 1995-2015، مجلة  
اقتصاديات شمال إفريقيا، المجلد 14، العدد 19 لسنة 2018، ص 139.

<sup>9</sup> رزيقة غراب، مرجع سابق، ص 56.

<sup>10</sup> رزيقة غراب، نفس المرجع، ص 58.

<sup>11</sup> سالت محمد مصطفى، التنمية الراحية المستدامة ورهان الأمن الغذائي في الجزائر من خلال شعبة القمح، أطروحة دكتوراه في  
العلوم الزراعية جامعة محمد خيضر بسكرة، 2016-2017، ص 51-296.

<sup>12</sup> سالت محمد مصطفى، نفس المرجع، ص 59.

<sup>13</sup> رابع زيري، دور الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي، مجلة جديد الاقتصاد، الجزائر، العدد 05، ديسمبر 2010، ص 83.

<sup>14</sup> سالت محمد مصطفى، مرجع سابق، ص 76.

<sup>15</sup> رابع زيري، مرجع سابق، ص 84.

<sup>16</sup> هاجر بوزيان، مرجع سابق، ص 65-66.

<sup>17</sup> كالم حبيبة، مرجع سابق، هامش 1 ص 177.

<sup>18</sup> هاجر بوزيان، مرجع سابق، ص 45.

<sup>19</sup> مريم مساعدة، مرجع سابق، نفس الصفحة.

- <sup>20</sup> قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعة الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية الجزائر، المجلد 06، العدد 01، جوان 2019، ص 143.
- <sup>21</sup> قطاف سهيلة، بوزرورة ليندة، مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر، مجلة أبحاث ودراسات التنمية، الجزائر، المجلد 06، العدد 02، ديسمبر 2019، ص 110-111.
- <sup>22</sup> هاجر بوزيان، مرجع سابق، ص 03.
- <sup>23</sup> رايح زيري، مرجع سابق، ص 91.
- <sup>24</sup> قش فائزة، مرجع سابق، ص 141.
- <sup>25</sup> قطاف سهيلة، بوزرورة ليندة، مرجع سابق، ص 117.
- <sup>26</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، مرجع سابق، ص 111.
- <sup>27</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، نفس المرجع، ص 117.
- <sup>28</sup> تضاف إلى الأطعمة مواد للمحافظة على سلامتها أو تحسين لونها أو بنيتها أو مذاقها، قد تكون هذه المواد طبيعية أو مصنعة وهو الذي يساهم في حفظ سعر الطعام وتنوعه وزيادة إقبال المستهلك (آية ناصر، تعريف المضافات الغذائية وأنواعها، مقال نشر 20 يوليو 2020 <http://maqaal.com>. تم الاطلاع عليه بتاريخ 2022/01/27.
- <sup>29</sup> كالم حبيبة، مرجع سابق، ص 171.
- <sup>30</sup> محمد جرعتلي، المضافات الغذائية وأضرارها على صحة الإنسان والبيئة، دروس وبحوث بيئية، تاريخ النشر 31 أكتوبر 2011، [http:// green- studies.com](http://green-studies.com)، تاريخ الاطلاع الخميس 2022/01/27، على الساعة 22:40.
- <sup>31</sup> لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالمي والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية.
- <sup>32</sup> محمد جرعتلي، نفس المرجع.
- <sup>33</sup> كالم حبيبة، مرجع سابق، ص 203.
- <sup>34</sup> سناء حسن عبد الإخوة المسلماوي، محاضرة صناعات (نظري) كلية التربية الأساسية بابل <https://basiceducation.uobabylon.edu.iq> تاريخ الاطلاع 2022/01/27.
- <sup>35</sup> صناعة الغذاء، من ويكيديا، الموسوعة الحرة.
- <sup>36</sup> سناء حسن عبد الإخوة المسلماوي، مرجع سابق، نفس الصفحة.
- <sup>37</sup> هاجر بوزيان الرحماني، مرجع سابق، ص 72-111.
- <sup>38</sup> رايح مرجع سابق، ص 86.
- <sup>39</sup> كالم حبيبة، مرجع سابق، ص 181.
- <sup>40</sup> بن عيسى كمال الدين، كبري فتيحة، مرجع سابق، ص 137.
- <sup>41</sup> ويكيبيديا – المحتوى متاح CCBY-SA3.0

مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق استدامة الغذاء بالجزائر

## The contribution of agro-food industries to achieving food sustainability in Algeria

طويل نصيرة / أستاذ محاضر (ب)

كلية الحقوق (سعيد حمدين) - جامعة الجزائر 1 / الجزائر

[nac-golf@hotmail.fr](mailto:nac-golf@hotmail.fr)

### ملخص

تعتمد الجزائر على الإستيراد لتأمين غذاء مواطنيها وذلك باستغلال إيراداتها النفطية، لكن أسواق النفط العالمية عرفت عدة تقلبات، لا سيما أزمتي انهيار أسعار النفط لسنتي 1986 و2014 التي مازالت تداعياتها قائمة، وهي الأوضاع التي رافقتها أزمتان اقتصاديتان عالميتان، زادت من حدتها جائحة كورونا، والتي أثرت سلبا على اقتصاديات الدول الكبرى قبل النامية. هذه الأوضاع كلها تضع الجزائر أمام حتمية البحث عن حلول تسمح لها بتأمين الغذاء الكافي والصحي لمواطنيها. وعليه في ظل ارتفاع أسعار المواد الغذائية على المستوى العالمي، وفي ظل عدم استقرار العائدات النفطية للجزائر التي اضطرت الدولة إلى ترشيد نفقاتها باعتبارها تعاني من ارتفاع فاتورة استيراد الغذاء، تحاول الجزائر منذ فترة رفع تحدي ضمان استدامة الغذاء بالاعتماد على الصناعة الغذائية التي تعد من فروع قطاع الصناعات التحويلية، التي تنطوي على شعبة الصناعات الزراعية الغذائية القائمة على التكامل بين قطاعي الزراعة والصناعة، وهو ما يسمح بالتساؤل حول مدى فعالية مساهمة هذه الصناعات في تحقيق استدامة الغذاء بالجزائر؟ والإجابة على هذه الإشكالية تستدعي معاينة وضع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر، إذ رغم الحاجة إلى هذه الصناعات لتحقيق غذاء مستدام، لما تكتسبه من أهمية وما تحققه مميزات من توافق مع العناصر الضرورية للغذاء المستدام، إلا أن خطوات الجزائر تبقى محتشمة في هذا المجال، بل وهناك عدة عقبات تواجه تطور هذه الصناعات في الجزائر، مما يجعل الدولة الآن أمام تحدي إيجاد الحلول لتحقيق تكامل حقيقي وفعال بين المنتج الزراعي والصناعات الزراعية الغذائية، لضمان غذاء مستدام.

الكلمات المفتاحية: الصناعات الزراعية الغذائية – استدامة الغذاء

## مقدمة

تعتبر الجزائر من الدول التي تعتمد على الاستيراد لتأمين غذاء مواطنيها وذلك باستغلال الإيرادات النفطية، لكون الجزائر من الدول التي أسست اقتصادها على عائدات الربح النفطي، لكن أسواق النفط العالمية عرفت تقلبات كبيرة خلال العديد من المحطات الزمنية، لا سيما أزمتي انهيار أسعار النفط لسنتي 1986 و2014، التي مازالت تداعياتها قائمة، وهي الأوضاع التي رافقتها أزمات اقتصادية عالمية، زادت من حدتها جائحة كورونا (كوفيد 19) التي شهدتها العالم في الآونة الأخيرة والتي أثرت سلبا على اقتصاديات الدول الكبرى قبل النامية.

هذه الأوضاع كلها تضع مختلف الدول - خاصة تلك التي تعتمد على الربح النفطي في اقتصادياتها - بما فيها الجزائر - أمام حتمية البحث عن البدائل والحلول التي تسمح لها بتأمين الغذاء الكافي والصحي لمواطنيها. وعليه في ظل ارتفاع أسعار المواد الغذائية على المستوى العالمي، وفي ظل عدم استقرار وأمان العائدات النفطية للجزائر التي اضطرت الدولة إلى ترشيد نفقاتها، وهي التي تعاني من ارتفاع فاتورة استيراد الغذاء وتسعى لتخفيضها، تحاول الجزائر منذ فترة رفع تحدي ضمان استدامة الغذاء لمواطنيها بالاعتماد على وسيلة مزدوجة تربط بين الزراعة والصناعة في آن واحد، خاصة مع ما تزخر به الجزائر من مميزات جغرافية (شساعة مساحتها، خصوبة أراضيها....) وهو ما قد يشكل قاعدة مقبولة لانطلاق الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر، لكن التساؤل الذي يفرض نفسه يدور حول مدى فعالية مساهمة هذه الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق هدف استدامة الغذاء بالجزائر؟

من أجل معالجة هذه الإشكالية سنتطرق لمعينة وضع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر، لننتقل بعدها لتحديد مجمل العراقيل والعقبات التي تعترض مساهمتها في تحقيق استدامة الغذاء في الجزائر، حتى نقترح بعدها بعض السبل الكفيلة بتفعيل دورها في تحقيق استدامة الغذاء.

## المبحث الأول : حجم اعتماد الجزائر على الصناعات الزراعية الغذائية لضمان غذاء مستدام

لقد تطورت الحاجة إلى تحقيق الأمن الغذائي للشعوب إلى أعلى مستوياتها لدرجة السعي إلى تحقيق استدامة الغذاء، بكل ما تستدعيه هذه الاستدامة من عناصر تتعلق بإتاحة السلع الغذائية لكل السكان، مع توفيرها لهم بصورة مستقرة، و ضمان إمكانية توصلهم بها.

هذه حاجة كل الشعوب في العالم بما فيها الشعب الجزائري، وتعد الصناعات الزراعية الغذائية من بين الوسائل التي تحتاج إليها أي دولة لتحقيق هدف استدامة الغذاء نظرا لخصوصيتها، وهو ما ذهبت إليه مختلف دول العالم، ومنها الجزائر التي اعتمدت على هذه الصناعات لتحقيق استدامة الغذاء، لكن بخطوات يمكن وصفها بالمحتشمة.

لهذا السبب سنتطرق في المطلب الأول إلى دراسة الحاجة إلى الصناعات الزراعية الغذائية لتحقيق استدامة الغذاء، ثم نتطرق في المطلب الثاني إلى دراسة الخطوات المحتشمة للجزائر في مجال الصناعات الزراعية الغذائية.

### المطلب الأول : الصناعات الزراعية الغذائية وسيلة مهمة لضمان غذاء مستدام.

إن تحقيق غاية ضمان الغذاء المستدام للإنسان يتطلب من مختلف دول العالم البحث عن وسائل لتجسيدها، والتي يندرج ضمنها تشجيع الزراعة من جهة، وتشجيع الصناعة خاصة الغذائية منها من جهة ثانية، ومن جهة أخرى يمكن الاعتماد على وسيلة تجمع بين الزراعة والصناعة ويتعلق الأمر بالصناعات الزراعية الغذائية، خصوصا لكون هذه الأخيرة لها من الأهمية والمميزات ما من شأنه تحقيق العناصر الأساسية التي يتطلبها الغذاء المستدام. لهذا سنتطرق أولا إلى أهمية الصناعات الزراعية الغذائية في مجال توفير الغذاء بطريقة آمنة وصحية ومستدامة، ثم نتطرق ثانيا إلى توافق مميزات هذا النوع من الصناعات مع العناصر الأساسية التي يتطلبها الغذاء المستدام.

### أولا – أهمية الصناعات الزراعية الغذائية في مجال توفير الغذاء

لقد تطورت حياة الإنسان عبر مختلف دول العالم، بحيث شهدت الكثير منها زيادة ديمغرافية تتراوح بين المعتبرة والهائلة في بعض الدول، مما جعل مشكلة الغذاء من أهم

انشغالات حكومات الدول، خاصة مسألة ضمان استدامة الغذاء، إذ انصب اهتمام مختلف دول العالم على إيجاد السبل الكفيلة بتحقيق هذا المطلب الضروري لضمان استمرار حياة البشر بطريقة لائقة. ومن هذه السبل نجد الصناعة الغذائية التي تعد فرعاً من فروع قطاع الصناعات التحويلية<sup>1</sup>، والتي تنطوي على شعبة الصناعات الزراعية الغذائية التي تعتمد على التكامل بين الزراعة والصناعة، بحيث تقوم هذه الصناعة على المادة الخام المحصلة من القطاع الزراعي، وهي الصناعة التي يمكن أن تقدم إضافة كبيرة في مجال التغذية خاصة بالنسبة للدول التي تزخر بمقومات النجاح في استغلال القطاع الزراعي أحسن استغلال.

هذا النوع من الصناعات يسمح بالاستفادة من فائض الإنتاج الزراعي وذلك بتحويل هذا الفائض من موسم وفرته إلى موسم ندرته، الأمر الذي يسمح بضمان استمرارية تواجد هذه المواد الغذائية في السوق وإتاحتها للمستهلك في كل المواسم، مع استقرار أسعارها حتى يكون بمقدور المستهلك اقتناءها<sup>2</sup>، وهو ما يسمح بتغطية السوق بمختلف الأغذية الناتجة عن تحويل المنتج الزراعي. هذا بالنسبة لحالة الدول التي تحقق إنتاجاً وفيراً في منتج أو عدة منتجات زراعية، فتسمح لها هذه الصناعات الزراعية الغذائية بالاستفادة من هذه المنتجات على مدار السنة وليس في موسمها فقط، كما أن تحويلها يسمح بتفادي تلفها والخسائر المترتبة عن ذلك، مما يجعلها منتوجات متاحة بطريقة مستقرة للمستهلك مع قدرته على اقتنائها لوفرتها، وجودتها وسعرها...إلخ.

والملاحظ أن الصناعات الزراعية التحويلية تعتبر من جهة حلاً للاستفادة من المنتجات الزراعية على مدار السنة خاصة تلك السريعة التلف، ومن جهة أخرى تعتبر كذلك حلاً للاستفادة من المنتجات الزراعية التي لا يمكن استهلاكها بطريقة مباشرة، بل تحتاج إلى تحويل حتى تصبح مادة غذائية قابلة للاستهلاك كمادة الحبوب مثلاً أو قصب السكر أو نبتة عباد الشمس...إلخ، إذ أن هذه المنتجات الزراعية يجب أن تخضع للصناعة التحويلية حتى تدخل ضمن المنظومة الغذائية للدولة، وفي هذه الحالة نكون أمام ثلاث وضعيات، الأولى أن الدولة تنتج هذه المنتجات وتصنعها بنفسها لتشكل منها غذاء لمواطنيها، بل وقد تصدر منه أيضاً للدول الأخرى وتستفيد من العملة الصعبة التي ستحصل عليها من عملية التصدير بعد التحويل، أما الوضعية الثانية هي أن تكون الدولة المنتجة لهذه المنتجات الزراعية عاجزة عن تحويل هذه المنتجات إلى غذاء قابل للاستهلاك لضعف إمكانياتها في هذا المجال، فتضطر لتصدير هذه المنتجات كمادة خام لتعود لاستيرادها بعد تحويلها إلى غذاء قابل للاستهلاك،

مع خسارتها للفارق في السعر بين قيمة بيعها للمادة الخام وقيمة شرائها بعد تحويلها إلى مادة غذائية صالحة للاستهلاك.

بالإضافة إلى ذلك ، يمكن تصور وضعية ثالثة مشتقة من الوضعية الثانية وتشكل زاوية نظر عكسية لها وهي حالة عجز الدولة في مجال الإنتاج الزراعي لهذه المحاصيل التي تشكل مادة خام قابلة للتحويل إلى سلعة غذائية صالحة للاستهلاك لكنها بالمقابل تملك إمكانيات تسمح لها بتحويل هذه المادة الخام وتصنيعها من أجل الاستهلاك المحلي، ولما لا التصدير أيضا، ففي هذه الحالة يمكن لهذه الدولة الاستفادة بالحصول على سلع غذائية متاحة لمواطنيها وسكانها بصفة عامة مع الاستفادة من ربح فارق الأسعار، بل وتوظيف طالبي العمل، مما يسمح لهم بتحقيق مداخيل تساعد على اقتناء احتياجاتهم من المواد الغذائية، ومن أمثلة ذلك استيراد شركة سيفيتال للمواد الخام لتصنيع الزيت والسكر لطرحها للبيع في السوق الجزائرية<sup>3</sup>.

وعليه يمكن القول بأن أهمية الصناعات الزراعية الغذائية تكمن في ضمان الاستفادة من المنتج الزراعي لأطول مدة ممكنة دون تلفه، بالاعتماد على بعض العمليات التحويلية كالصبير، التجفيف، التحويل إلى عصائر، التحويل إلى معجون، التحويل إلى عجائن... إلخ، مع ضمان تقديم هذه المنتجات بعد تحويلها في شكل صحي لا يضر بصحة المستهلك، بل وبأعلى قيمة غذائية. كما أن هذا النوع من الصناعات يسمح بإتاحة بعض المنتجات الزراعية للاستهلاك بعد تصنيعها، رغم أنها في الأصل لم تكن قابلة للاستهلاك المباشر<sup>4</sup>.

وأكثر من ذلك يمكن أن تضمن الصناعات الزراعية الغذائية حصول المستهلك على عدة خيارات غذائية مبنية على جودة الغذاء مقارنة بالقدرة الشرائية للمستهلك، كما تسمح هذه الصناعات بحصول بعض المستهلكين ذوو المتطلبات الخاصة على الغذاء الصحي الذي يناسبهم كحالة مرضى السيلياك الذين يمكنهم الاستفادة من أغذية خاصة مصنعة بعد نزع الغلوتين Gluten منها.

إذن يمكن إجمال مواطن أهمية الصناعات الزراعية الغذائية في الحصول على الغذاء في عدة عناصر، أهمها السماح للدولة بتوفير مواد غذائية جاهزة للاستهلاك، على مدار السنة، دون ندرة، مع الحفاظ على خصائصها الغذائية<sup>5</sup>، واستقرار أسعارها نظرا لتوفرها، مع ضمان الاستغلال الأقصى لإمكانيات الدولة في القطاع الزراعي دون خوف من تلف

المنتجات وخسارتها، وهو ما يعود بالفائدة على قدرة الدولة الإجمالية في توفير الغذاء الصحي والأمن.

## ثانيا - توافق مميزات الصناعات الزراعية الغذائية مع العناصر الأساسية للغذاء المستدام

لا يمكن تحقيق استدامة الغذاء إلا من خلال ضمان عناصره الأساسية والتي سنتعرض إليها الآن، لنستعرض بعدها أهم الخصائص التي تميز الصناعات الزراعية الغذائية كفرع من الصناعات التحويلية، وهي الخصائص التي تعزز الحاجة إلى هذه الصناعات لضمان الغذاء المستدام.

### 1- العناصر الأساسية للغذاء المستدام

لا ينصرف مفهوم الغذاء المستدام إلى توفير الحد الأدنى لاحتياجات الشخص من المواد الغذائية الأساسية، بل يتجاوز ذلك إلى درجة العمل على ضمان النوعية في الحصة الغذائية التي تخصص لكل شخص، مع السعي بمقابل ذلك إلى الحفاظ على البيئة بالموازاة مع ضمان ديمومة الغذاء للأجيال القادمة.

وقد ركزت المنظمة العالمية للأغذية والزراعة على ضرورة أن يستوفي الغذاء المستدام عدة عناصر تتمثل في أن يكون صحي ومتوازن، في تناول الجميع، يراعى في إنتاجه المحافظة على البيئة من كافة الأخطار كالتأثير السلبي على الثروات المائية أو التسبب في الاحتباس الحراري...إلخ، مما يستدعي أن تسخر وسائل قليلة الاستهلاك للطاقة لتخفيض تأثيرها على البيئة<sup>6</sup>.

وعلى العموم، انطلاقاً من مختلف محاولات التعريف للغذاء المستدام، يمكن القول بأن هذا المفهوم يقوم على عناصر أساسية لا بد من توفرها، ويتعلق الأمر بـ<sup>7</sup>:

#### أ- عنصر الإتاحة (la disponibilité)

يقتضي مفهوم الغذاء المستدام توفير المواد الغذائية للمستهلك باستمرار، دون انقطاع، مع عرض الكميات اللازمة، دون الإخلال بالتنوع، وذلك بما يسمح بتغطية احتياجات السكان رغم تزايد أعدادهم أو حتى مع تغير عاداتهم الاستهلاكية لأي سبب كان

كصيام شهر رمضان أو في فترات المواسم والأعياد، مع ملاحظة أنه يتعين توفير هذه المواد بالاعتماد على المنتج المحلي ، أو حتى بالاعتماد على المنتجات المستوردة من الخارج.

#### ب- عنصر الاستقرار: (la stabilité)

يقتضي مفهوم الغذاء المستدام ضمان ديمومة الغذاء دون أن يكون مرهونا بمختلف التقلبات والأزمات، كأزمات انخفاض أسعار النفط مثل أزمتي 1986 و2014، وتقلبات أسعار الغذاء في الأسواق الدولية مثل ما هو عليه الوضع حاليا بسبب انتشار جائحة كورونا من جهة، وقيام الحرب بين روسيا وأوكرانيا من جهة أخرى، مما يؤثر على عامل الاستقرار خصوصا في الدول التي تعتمد على الاستيراد، ولذلك ضمانا للاستقرار، لا بد أن تقرر الدول إجراءات وسياسات واستراتيجيات تمنح الاستقرار اللازم للمواد الغذائية.

#### ج- إمكانية الوصول للغذاء: (l'accessibilité)

يقتضي مفهوم الغذاء المستدام توفير القدرة للمستهلك على الحصول على الغذاء، من خلال العمل على عرض المواد الغذائية بأسعار معقولة مقارنة بمستوى دخل الأفراد في الدولة، في إطار القدرة الشرائية التي يتمتعون بها، ليتمكن جميع المستهلكين الراغبين في استهلاك هذه المواد من الوصول إليها واقتنائها.

#### د- توفير غذاء صحي: (l'innocuité)

يقتضي مفهوم الغذاء المستدام توفير غذاء بمعايير صحية و ذو جودة للمستهلك، مما يسمح له بالاستفادة من الغذاء الذي يفضله دون أي مخاطر على صحته، ودون المساس بسلامته.

#### هـ- الحفاظ على البيئة: (préservation de l'environnement)

يقتضي مفهوم الغذاء المستدام الاعتماد على موارد و وسائل إنتاج الغذاء غير مضرّة بالبيئة، ولا تعرضها لأي مخاطر ولا ترتب عليها أي آثار سلبية.

#### و- ضمان استدامة الغذاء: (la durabilité)

يقتضي مفهوم الغذاء المستدام العمل على ضمان ديمومة الغذاء لمختلف الأجيال بما فيها الأجيال المقبلة.

2- توافق مميزات الصناعات الزراعية الغذائية مع العناصر الأساسية للغذاء المستدام

من أهم مميزات الصناعات الزراعية الغذائية أنها لا تتطلب حجم كبير من رؤوس الأموال التي تضخ للاستثمار فيها، مع اعتمادها نسبياً على أبسط التكنولوجيات بالمقارنة مع الفروع الصناعية الأخرى، بالإضافة إلى قيامها على وحدات إنتاجية صغيرة الحجم، لكونها تندرج أصلاً ضمن نمط الصناعات الصغيرة والمتوسطة<sup>8</sup>.

ويمكن تحديد أهم مميزات الصناعات الزراعية الغذائية، مع تحليل قابلية هذه المميزات لتجسيد العناصر اللازمة لضمان استدامة الغذاء.

أ- تشجيع العمل في مجال الزراعة لإنتاج الغذاء ضماناً لعناصر الغذاء المستدام

إن تحويل المنتجات الزراعية إلى مواد غذائية جاهزة للاستهلاك يجعل الفلاحين يقبلون على الإنتاج الزراعي للغذاء، لكونهم يتمتعون بضمانات عدم تلف المنتج وتحويله إلى سلع قابلة للاستهلاك على مدار السنة وليس فقط لمواسم محددة، وهو ما يسمح بضمان إتاحة المواد الغذائية واستقرار توفرها رغم التقلبات والأزمات، مع تشجيع عمل المقيمين في الأرياف في مجال الزراعة، وهو ما يخلق لهؤلاء مدخول يسمح بتحقيق عنصر إمكانية الوصول للغذاء.

ب- تحويل المحاصيل الزراعية إلى غذاء قابل للاستهلاك

لا تعتبر كل المحاصيل الزراعية قابلة للاستهلاك المباشر، بل هناك منها ما هو غير قابل لذلك مثل القمح، قصب السكر، نبتة عباد الشمس... إلخ، مما يجعل الصناعات الزراعية الغذائية هي السبيل الذي يؤدي إلى استهلاكها بعد أن يتم تحويلها إلى مادة غذائية قابلة للاستهلاك، وهو ما يساهم في ضمان عنصري الإتاحة والاستقرار الذين يقوم عليهما الغذاء المستدام.

ج- إطالة مدة صلاحية المادة الغذائية للاستهلاك مع حفاظها على خصائصها الغذائية

إن المنتجات الزراعية قد تصمد لمدة محددة ثم تصل إلى مرحلة تلف الخلايا الحية التي تضمها، وبالتالي فإن تصنيعها وتحويلها يضمن من جهة صمودها صالحة للاستهلاك لأطول

مدة ممكنة، ومن جهة أخرى حفاظها على أقصى حد من قيمتها الغذائية، وهو ما يحقق عنصر هام في الغذاء المستدام وهو توفير غذاء صحي للمستهلك.

وتجدر الإشارة إلى أنه عند ممارسة نشاط الصناعات الزراعية الغذائية يتعين العمل على الحفاظ على البيئة سواء تعلق الأمر بالمناخ، المياه، التربة والتنوع البيولوجي وحتى الحيواني، مع ضمان التقليل من النفايات إلى أدنى المستويات<sup>9</sup>. ويضاف إلى ذلك ضرورة العمل على ضمان ديمومة الغذاء لقادم الأجيال<sup>10</sup>.

### المطلب الثاني : الخطوات المحتشمة للجزائر في مجال الصناعات الزراعية الغذائية لضمان غذاء مستدام

تزخر الجزائر بإمكانيات زراعية معتبرة، يكفي أنها تربع على أكبر مساحة عربية وإفريقية، تقدر بـ 2.382.741 كم<sup>2</sup>، تتمتع بثروة هائلة من الموارد الطبيعية، وتنوع المناخات بتنوع الأقاليم الموجودة فيها، فهي تجمع بين مناخ البحر المتوسط في المناطق الساحلية، ومناخ صحراوي في الأطلس الصحراوي، وكذلك مناخ الإستبس الذي يعتبر انتقالي بين المناخين المذكورين آنفاً، وهو يخص منطقة الهضاب العليا. يخضع تقدير مواردها المائية إلى تقدير حجم تساقط الأمطار في مختلف مناطق الوطن، مع ملاحظة أن منطقة الصحراء تحتوي على احتياطات هائلة من المياه الجوفية المتجددة و غير المتجددة<sup>11</sup>.

هذه المقومات وأخرى لم نذكرها، تجعل من الصناعات الزراعية الغذائية خياراً صائباً لتحقيق التغذية المستدامة في الجزائر.

### أولاً – اهتمام الجزائر بالصناعات الزراعية الغذائية

يعد فرع الصناعات الزراعية الغذائية من أهم فروع الإنتاج الصناعي في الجزائر نظراً لما تحقّقه من نتائج في تغطية الطلب الوطني لمجموعة من المواد الغذائية كالدهون والسميد، والعجائن، ومصبرات الطماطم والفواكه، بالإضافة إلى تحويل الحبوب وإنتاج الدهون والزيوت والسكر... إلخ

فقد عرفت الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر انطلاقها في سنوات السبعينات، لتصل إلى حد المساهمة بأكثر من 50% من الناتج المحلي الخام الصناعي و بما يتراوح بين 45% و 50% من القيمة المضافة الصناعية.<sup>12</sup>

رغم هذه المعطيات إلا أن فعالية هذه الصناعات الزراعية الغذائية في سد حاجيات المستهلك الجزائري غدت جد محدودة، لكون الجزائر عرفت نموا في عدد سكانها لم يرافقه نموا في حجم هذه الصناعات، مما أدى إلى اللجوء إلى الزيادة في حجم استيراد المواد الغذائية لتلبية احتياجات المواطنين، مع ما يرافق ذلك من ارتفاع فاتورة استيراد المواد الغذائية في الجزائر، ونزيف العملة الصعبة. وقد وصل الأمر لدرجة أن أصبحت الجزائر واحدة من بين الخمس دول الأكثر استيرادا للقمح في العالم<sup>13</sup>.

والملاحظ هو أن الدولة اهتمت بفرع الصناعات الغذائية في الثمانينات، بحيث جعلتها تصل إلى نسبة 29% من إجمالي المشاريع الاستثمارية لدى المؤسسات الصغيرة والمتوسطة عام 1983، لتراجع بعدها سنة 1984 إلى 15% فقط من إجمالي المشاريع الاستثمارية المنجزة في هذا القطاع (المؤسسات الصغيرة والمتوسطة)، وقد ركزت الدولة اهتمامها على المواد الغذائية الأساسية، خاصة الحبوب، الزيت، والسكر، والتي احتكرت الدولة استيرادها قبل أن تقرر فتح مجال تحويل وتوزيع هذه المواد الأساسية للمؤسسات العمومية بعد توفير إعانات كبيرة لها في هذا المجال، و ذلك من أجل ضمان إشباع الاحتياجات الغذائية للسكان من جهة وتخفيض حجم استيراد المنتجات الغذائية التامة الصنع من جهة أخرى<sup>14</sup>.

أما في مرحلة الانفتاح الاقتصادي بالجزائر، أصبح للقطاع الخاص دورا في الاستثمار في الصناعات الزراعية الغذائية في مختلف الشعب وفي مختلف النشاطات داخل الشعب الواحدة، ومن أمثلة هذه الشعب والنشاطات نجد صناعة الخضر والفواكه و التي تنصب على نشاط تحضير العصائر، وتحويل الخضر والفواكه، وتعليبها، صناعة الدهون والتي تنصب على تصنيع المرغرين، زيت الزيتون، والزيوت المختلفة، صناعة تحويل الحبوب والنشاء والأعلاف، وهو ما ينصب على نشاط المطاحن وتصنيع منتوجات النشاء وتصنيع مواد غذائية موجهة لتغذية الحيوانات، صناعة السكر، صناعة القهوة والشاي، صناعة التوابل<sup>15</sup> ... إلخ

### ثانيا - محدودية حجم الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر

لقد عملت الجزائر عموما في إطار تحقيق غذاء مستدام على بعث الصناعات الزراعية الغذائية في مجال تحويل بعض المحاصيل الزراعية القابلة للاستهلاك المباشر، وجعلها متوفرة في شكل مصبرات، معلبات، عصائر... إلخ على مدار السنة دون الخوف من تلفها،

بالإضافة إلى تحويل بعض المحاصيل الزراعية غير القابلة للاستهلاك المباشر كالحبوب إلى مواد غذائية جاهزة للاستهلاك.

ويضاف إلى ذلك وجود بعض مؤسسات القطاع الخاص التي تستورد المادة الخام لتصنيعها في الجزائر وتحويلها إلى مادة غذائية قابلة للاستهلاك. وقد دخلت مجال الصناعات الزراعية الغذائية العديد من المؤسسات، لا سيما تلك التابعة للقطاع الخاص، لدرجة أن عددها أصبح يقدر بالآلاف، لكنها من أحجام مختلفة، بحيث نجد في الشعبة الواحدة بعض المؤسسات الكبرى والمتوسطة إن لم نقل مؤسسة كبرى واحدة تضمن أكبر نسبة من الإنتاج، وترافقها المئات من المؤسسات الصغيرة التي تنتج كلها عند اجتماعها نسبة صغيرة من المنتج في الشعبة. ومن أمثلة ذلك شعبة تحويل الحبوب، التي تتمتع فيها المطاحن العمومية بدور معتبر كمطاحن الرياض مثلا، ويرافقها بعض المؤسسات الكبرى من القطاع الخاص كمؤسسة SIM، عمر بن عمر، La Belle... إلخ

كما توجد أيضا شعبة الزيوت، والعجائن والسكر التي تسيطر عليها مؤسسة خاصة كبرى في الجزائر وهي مؤسسة Cevital، التي تخضع إلى منافسة ضعيفة من قبل مؤسسات أقل حجما منها بكثير في هذا المجال<sup>16</sup>.

والملاحظ في مختلف شعب الصناعات الزراعية الغذائية محدودية تغطيتها لغذاء الجزائريين وبالتالي ضعف مساهمتها في تحقيق استدامة الغذاء في الجزائر، إذ يكفي التركيز على بعض المواد واسعة الاستهلاك في الجزائر لمعاينة هذا الضعف، ويمكن إدراج بعض الأمثلة على النحو التالي:

- شعبة الحبوب : خصصت الجزائر مساحة تتجاوز 3 مليون هكتار لزراعة الحبوب ، ورغم ذلك تبقى صناعة تحويل الحبوب عاجزة عن تغطية حاجة السوق المحلية، لكون أصلا إنتاجية الهكتار الواحد لا تتجاوز 19 قنطار من الحبوب<sup>17</sup> ، وهو ما يرهن مصير نشاط المؤسسات المتخصصة في صناعة تحويل الحبوب بالسوق الدولية، باعتبارها تضطر لاستيراد المادة الخام لتحويلها وعرضها في السوق المحلية كمنتجات تامة قابلة للاستهلاك، مقابل فاتورة استيراد مرتفعة، وهي فاتورة قابلة للارتفاع بفعل تقلبات أسعار الحبوب غير المستقرة على المستوى الدولي ، خاصة مع بروز أزمات دولية تؤثر على وفرة المنتج وأسعاره في السوق

الدولية مثل ما هو الأمر حاليا في الحرب بين روسيا و أوكرانيا التي من بين تداعياتها حدوث أزمة في استيراد القمح من روسيا وأوكرانيا، مع ارتفاع أسعارها إلى أعلى مستوياتها.

- شعبة الزيوت : تعتمد الجزائر في الصناعة الخاصة بهذه الشعبة على استيراد المادة الخام، وبالتالي فهذه الصناعة مرهونة تقريبا كليا في الجزائر بالأسواق الدولية، إذ تحصل منها على المادة الأولية للقيام بتحويلها وتكريرها<sup>18</sup> ، وهي صناعة تتطلب في الواقع استثمارات كبيرة تحتاج إلى مؤسسات كبرى وهو ما يفسر تواجد مؤسسة Cevital كمؤسسة كبرى وأكبر منتج للزيوت في الجزائر، ورغم الإعتماد الكبير جدا لهذه الشعبة على استيراد المادة الخام لتحويلها، إلا أنها بالنتيجة تغطي الصناعة ما يكفي متطلبات السوق المحلية<sup>19</sup> .

وتجدر الإشارة إلى أن مجال صناعة زيت الزيتون مهمل وغير منظم في الجزائر، رغم وفرة شجرة الزيتون في مناطق عديدة من الوطن، ويتم تحويل الزيتون على مستوى بعض المؤسسات الصغيرة والمتوسطة فقط<sup>20</sup> ، ولا وجود لمؤسسات كبرى في هذا المجال، كما أن صناعة زيت الزيتون تمارس أكثر بطرق تقليدية على مستوى معاصر تابعة لعائلات، رغم الارتفاع المتزايد لحجم الطلب المحلي على هذه المادة الغذائية.

رغم هذه المعطيات التي تمت معاينتها في بعض شعب الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر، خاصة في مجال المواد الغذائية الأساسية والتي تظهر صورة غير مقنعة لمساهمة هذه الصناعات في تحقيق غذاء مستدام بالجزائر ، ومع وجود ظروف في الوقت الراهن تنقص من الدور الذي يمكن أن تلعبه هذه الصناعات لتأمين غذاء مستدام، منها توجه الدولة إلى خفض فاتورة الاستيراد، غلاء الأسعار في الأسواق الدولية، الحرب بين روسيا وأوكرانيا وتداعياتها الاقتصادية...إلخ ، إلا أن هذا لا يمنع من معاينة بعض الإيجابية في الأمر لكون بعض فروع هذه الصناعة تحظى بإمكانيات كبيرة جدا، ما يجعل بعض المؤسسات الرائدة في الجزائر تقدم بعض المنتوجات ذات الجودة والمطابقة للمعايير العالمية، وفي المقابل يبقى مستوى إنتاج المؤسسات الصغيرة ضعيف كما ونوعا، ولكن باعتباره يطرح في السوق المحلية، فإن هذا يسمح لمنتجاتهم بالصمود نسبيا لكون المستهلك الجزائري ليس بدرجة عالية من التطلب<sup>21</sup> مقارنة بنظرائه في الدول المتقدمة لعلمه المسبق بضعف الإمكانيات المسخرة لهذا النوع من الصناعات.

## المبحث الثاني : العرا قيل التي تضعف مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق تغذية مستدامة بالجزائر وسبل تفعيلها

بعد معاينة ضعف مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق استدامة الغذاء في الجزائر ، لا بد من تشرح هذا الوضع للتوصل إلى تحديد بعض العوامل التي تشكل عقبات تؤثر بالسلب على الدور الذي كان من الممكن أن تلعبه هذه الصناعات لضمان غذاء مستدام للجزائريين وهو ما سنتطرق إليه في المطلب الأول، لننتقل في المطلب الثاني إلى البحث عن الوسائل والسبل الكفيلة بإعطاء دفع جديد لهذه الصناعات حتى تؤدي الغرض المنتظر منها.

### المطلب الأول : العقبات التي تحد من مردودية الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر

هناك العديد من العوامل التي تقف عقبة في مواجهة تطور الصناعات الغذائية الزراعية في الجزائر بما يسمح لها بتحقيق غذاء مستدام للجزائريين، يمكن التطرق إلى البعض منها على سبيل المثال لا الحصر ، وذلك على النحو التالي :

#### أولا - ضعف الإمكانيات الزراعية للجزائر

بالرغم من توفر العديد من المقومات التي تسمح للجزائر بالنهوض بقطاعها الزراعي، ورغم تمتع الجزائر بمساحة إجمالية هائلة مقدرة ب 2.382.741 كم<sup>2</sup> تجعل منها أكبر دولة إفريقية وعربية والعاشرة عالميا، إلا أن الصحراء تتربع على أكثر من 80% من هذه المساحة، أي أن مساحة الصحراء الجزائرية تتجاوز 2 مليون كم<sup>2</sup>، وبالتالي فإن معظم مساحة الجزائر من طبيعة صحراوية معروفة بضعف تساقط الأمطار فيها والتي لا تتجاوز عادة 100 ملم سنويا<sup>22</sup> - طبعا مع بعض الاستثناءات - مما يجعل الزراعة كقاعدة عامة غير ذي مردودية في كل هذه المساحة، وبالمقابل تقدر المساحة الزراعية الإجمالية للجزائر ب 42,4 هكتار بما يساوي 18% من المساحة الإجمالية للجزائر، ولكن حتى هذه المساحة الزراعية الإجمالية ليست مستغلة بكاملها، بل تبلغ المساحة الزراعية المستغلة في الجزائر بنسبة 28% من المساحة الزراعية الإجمالية، وهو ما يبين بعد عملية حسابية بسيطة بأن المساحة المستغلة في الزراعة بالجزائر تمثل فقط نسبة 3.6% من المساحة الإجمالية للجزائر، و هي متمركزة في السهول والوديان الواقعة بشمال البلاد<sup>23</sup>.

يضاف إلى ذلك قلة تساقط مياه الأمطار وعدم انتظامها مثل ما هو عليه الحال خلال هذه السنة، بالإضافة إلى عدم انتهاج الجزائر سياسة مثمرة في تسيير الموارد المائية والحفاظ عليها بما يضمن الاستفادة الأمثل من كميات الأمطار المتساقطة، مع ملاحظة أن مشكلة نقص المياه تشكل مسألة مثيرة للقلق ليس فقط للجزائر، بل للعديد من دول العالم، خاصة دول حوض المتوسط.

زيادة على ذلك فإن الجزائر، والعديد من بلدان العالم تعاني من مظاهر التصحر وخطر الجفاف، مقابل زيادة الطلب على المياه K وهي المشاكل التي حاولت الدولة مواجهتها من خلال العمل على تطوير بنيتها التحتية من خلال العمل على تحسين وضعية السدود وإنشاء محطات تحلية مياه البحر... إلخ دون أن تحقق التقدم الكافي في هذا المجال.

يضاف إلى كل هذه المشاكل عامل توسع النسيج العمراني بالاعتداء على الأراضي الزراعية<sup>24</sup>، بالإضافة إلى إشكالية العقار الفلاحي بصفة عامة<sup>25</sup>.

كل هذه العوامل مجتمعة أضعفت من الإمكانيات الزراعية للجزائر، وهو ما أثر بدوره على المدخلات الضرورية لعملية الإنتاج في إطار الصناعات الزراعية الغذائية، إذ أن هذا الواقع أثبت أن هذه الصناعات أصبحت رهينة استيراد المواد الأولية الزراعية بعد تأكيد عدم كفاية الإنتاج الزراعي المحلي لتغطية طلبات الاستهلاك المباشر وطلبات تموين مختلف فروع الصناعات الغذائية في آن واحد، سواء من حيث حجم الإنتاج ونوعيته، وحتى سعره، خصوصا في ظل زيادة الطلب من منطلق النمو الديمغرافي الذي عرفته الجزائر، وهو ما يؤكد أن القطاع الزراعي بوضعه الحالي لا يمكن أن يعول عليه لتقديم الدعم اللازم لتنشيط مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق غذاء مستدام بعناصره المشار إليها آنفا.

### ثانيا - اعتماد الصناعات الزراعية الغذائية على الاستيراد وتبعيتها للسوق الدولية وأسعارها المتقلبة

لقد توصلنا في نهاية تحليلنا لمسألة ضعف الإمكانيات الزراعية للجزائر، إلى أن قطاع الزراعة لا يمكنه أن يضمن لمنتجي الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر تغطية احتياجاتها من المواد الأولية الزراعية، مما يضطرهم لاستيراد هذه المواد، الأمر الذي يجعلها مرتبطة بالأسواق الدولية<sup>26</sup>، وهو ما يفرض ارتفاعا مستمرا في فاتورة استيراد المواد الزراعية من

الخارج، يستهلك جزء منها استهلاكاً مباشراً، ويحول الجزء الآخر ويصنع ليتم دمج في حلقة الإنتاج ويطرح في السوق.

وتعتبر الجزائر من الدول الأكثر استيراداً للمواد الغذائية والمواد الخام التي تدخل في صناعاتها من بين دول المغرب العربي، خصوصاً في مجال الحبوب والسكر... إلخ، وهو ما يؤكد وجود خلل كبير في مردودية المساهمة المنتظرة من الصناعات الزراعية الغذائية في مجال تحقيق غذاء مستدام بالجزائر.

هذا الأمر يجعل الصناعات الزراعية الغذائية بالجزائر تتأثر باستمرار بتقلبات أسعار المواد الغذائية في السوق الدولية مما قد يمس بقدره الأفراد على الوصول للغذاء الذي يعد من أهم عناصر الغذاء المستدام، وهو ما يفيد بأن ارتباط هذه الصناعات بالاستيراد وبالسوق الدولية وبتقلبات أسعار المواد الغذائية في العالم يعتبر عائقاً أمام تفعيل مساهمة هذه الصناعات في تحقيق الغذاء المستدام.

### ثالثاً – ضعف الوضع الاقتصادي للجزائر

لقد عانى الاقتصاد الجزائري من التذبذب وعدم الاستقرار والتأثر بالعديد من الظروف على المستوى الداخلي وعلى المستوى الدولي أيضاً. ويكفي أن الاقتصاد الجزائري مبني أساساً على تصدير المحروقات من نفط وغاز أيضاً، وبالتالي هو اقتصاد هش، مرهون بأسعار النفط، إذ أن الإيرادات الأساسية للجزائر تتأتى من عائدات الصادرات النفطية، في حين تبقى الصادرات خارج مجال المحروقات ذات دور ضعيف في دعم الاقتصاد الجزائري<sup>27</sup>، وبالتالي فإن أي تذبذب لأسعار النفط يؤثر مباشرة على الوضع الاقتصادي للبلاد، بل أن قانون المالية لكل سنة يؤسس بناء على السعر المرجعي لبرميل البترول.

وقد عرفت الوضعية الاقتصادية للجزائر العديد من الهزات، بسبب انخفاض أسعار النفط في العالم، ومن أهمها أزمة 1986 التي عرفت انخفاض سعر البترول من 38,5 دولار إلى أقل من 13 دولار وهو ما جعل الجزائر تسجل خسائر فادحة كشفت عن هشاشة النظام الاقتصادي للجزائر، وهي نفس الوضعية الكارثية التي عرفت الجزائر في 2014 إثر انخفاض كبير لسعر برميل البترول الذي هوى من 112 دولار في جوان 2014 ليصل إلى أدنى مستوياته منذ أكثر من عقد من الزمن، ليقدر سعر البرميل في مطلع 2016 بـ 27 دولار<sup>28</sup>، لتبدأ الأسعار في الانتعاش بعض الشيء منذ 2018، مع الإشارة إلى أنه في ظل الحرب الروسية الأوكرانية التي

اندلعت في فيفري 2022، فقد عادت الأسعار للارتفاع من جديد إلى أكثر من 130 دولار<sup>29</sup>، لكن عموماً تبقى التبعية الاقتصادية لصادرات المحروقات هي عنوان ضعف الاقتصاد الجزائري، إذ أن حجم الصادرات خارج قطاع المحروقات ضعيف جداً.

وإثر الهزات التي سببتها تبعية الاقتصاد الجزائري لأسعار النفط والخسائر التي رافقتها خاصة أزمة 1986، استدانت الجزائر من المؤسسات المالية الدولية آنذاك، لاسيما صندوق النقد الدولي، مما زاد من صعوبة الوضعية الاقتصادية للجزائر آنذاك.

هذه الظروف الاقتصادية الصعبة، جعلت حجم الصناعة في الجزائر بكل فروعها، لاسيما الصناعات الزراعية الغذائية، ينكمش شيئاً فشيئاً، مما يضعف من قدرتها على تحقيق استدامة الغذاء<sup>30</sup>.

#### رابعا - عدم قدرة الصناعات الزراعية الغذائية على منافسة نظيراتها الأجنبية

يعد مؤشر الإنتاجية الكلية لعوامل الإنتاج في فرع الصناعات الزراعية الغذائية هو الأكثر انخفاضاً في الجزائر مقارنة بباقي الفروع الإنتاجية داخل الجزائر كفرع الصناعات الكيماوية أو الصيدلانية، وحتى مقارنة بالدول المتوسطة ودول شمال إفريقيا، وحتى دول الشرق الأوسط، وهذا ناتج عن عدم العمل على تطوير عناصر الإنتاج بالقدر الكافي، وعدم محاكاة التطورات التقنية التي وصلت إليها هذه الصناعات على المستوى العالمي<sup>31</sup>.

وأمام اعتماد الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر بنسبة كبيرة على الاستيراد للحصول على المواد الزراعية الخام، من أجل التصنيع والتحويل والتكرير، وأمام استيراد الجزائر أيضاً للمواد الغذائية الموجهة للاستهلاك مباشرة، فإن المؤسسات العاملة في حقل الصناعات الزراعية الغذائية تجد نفسها أمام منافسة قوية من مؤسسات أجنبية أصدرت منتوجاتها اعتماداً على إمكانيات تقنية وتكنولوجية حديثة وعالية الجودة، وهو ما يضعف قدرة المؤسسات الجزائرية في المنافسة بوضعها الحالي.

المطلب الثاني: السبل الكفيلة بتفعيل مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق

#### تغذية مستدامة بالجزائر

إن أولى الخطوات التي تسمح بإضفاء الفعالية على دور الصناعات الزراعية الغذائية في تأمين غذاء مستدام بالجزائر تكمن في تطوير عناصر معادلة "الصناعات الزراعية الغذائية"

التي تقوم على تكامل قطاعين هامين جدا في الدولة وهما قطاع "الزراعة" وقطاع "الصناعة" وبالخصوص الصناعة الغذائية، وهذا يعني أن مجهودات الدولة يتعين أن تنصب على إيجاد الحلول الكفيلة برفع مردودية القطاع الزراعي من جهة، وإيجاد الحلول الكفيلة بتحسين مستوى الصناعات الغذائية من جهة ثانية، من أجل تحقيق تكامل حقيقي وفعال بين المنتج الزراعي والصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر.

### أولا – الحلول الكفيلة برفع مردودية القطاع الزراعي بالجزائر

بما أن الصناعات الزراعية الغذائية تعتمد على المنتج الزراعي كمادة أولية لها، فإن تطوير مساهمة هذه الصناعات في تحقيق غذاء مستدام لا يتأتى إلا من خلال تطوير القطاع الذي يوفر هذا النوع من المنتوجات، و من بين الخطوات المطلوبة في هذا الإطار نذكر على سبيل المثال لا الحصر ما يلي :

#### 1- استغلال المساحة الزراعية غير المستغلة واستصلاح أراضي غير زراعية في الأصل

بعد أن تبين أن الأراضي الزراعية المستغلة في الجزائر لا تشكل سوى نسبة 28% من المساحة الزراعية الإجمالية للبلاد والتي تمثل بدورها فقط ما مقداره 3,6% من المساحة الإجمالية للبلاد، يتعين اتخاذ كل الإجراءات اللازمة لتوسيع النشاط الزراعي ليشمل أكبر قدر ممكن من المساحة المتاحة للزراعة، بل وأكثر من ذلك يمكن العمل على استصلاح أراضي في الأصل غير زراعية، يجعلها مصدرا إضافيا للمنتوج الزراعي وبالتالي قاعدة إضافية لتموين الصناعات الزراعية الغذائية بالمادة الأولية، وقد بدأ العمل على ذلك فعلا باتخاذ بعض الخطوات في هذا المجال من خلال استصلاح أراضي منطقة وادي سوف بالجنوب الجزائري التي هي في الأصل لم تكن أراضي زراعية<sup>32</sup>، والتي أصبحت حاليا أحد الأقطاب الزراعية للجزائر والتي تحقق نتائج جد إيجابية ووفرة في إنتاج عدة محاصيل زراعية، باعتبارها أصبحت رائدة في إنتاج بعض المواد الأساسية كالقمح والبطاطس والبقول السوداني<sup>33</sup> ... إلخ

ونظرا لنجاح تجربة استصلاح الأراضي في وادي سوف، يتعين توسيع عملية الاستصلاح داخل نفس المنطقة لزيادة المساحة الزراعية فيها وزيادة المنتج تبعاً لذلك، والعمل على الاستصلاح في مناطق أخرى من الوطن.

## 2- زيادة الاهتمام بالبحث العلمي المرتبط بقطاع الزراعة ونشر ثقافة الزراعة

إن أي محاولة لتحسين مردود القطاع الزراعي تحتاج إلى تشجيع البحث في هذا المجال وتدعيمه بتكوين المهندسين الزراعيين والتقنيين الزراعيين المتمكنين من مختلف تقنيات الزراعة وتكنولوجياتها المتطورة، والتي يمكن جلبها من الخارج بناء على توصيات هؤلاء المتخصصين لتحسين إنتاج القطاع الزراعي كما ونوعا. كما يجب بعث ثقافة خدمة الأرض وزراعتها لدى الفلاحين وحتى لدى المستثمرين<sup>34</sup>.

## 3- تشجيع الاستثمار الفلاحي

لا بد من التشجيع على الاستثمار في قطاع الفلاحة من خلال تقديم التسهيلات التي تدفع الفلاحين والمستثمرين للنشاط في مجال الزراعة، وذلك من خلال العمل على القضاء على الفساد والبيروقراطية، وهو ما يستدعي تنظيم القطاع بواسطة قوانين تجسد مبدأ الشفافية لخلق مناخ استثماري محفز، مع دعم القطاع الفلاحي ماليا<sup>35</sup>، و تفعيل القروض البنكية للحصول على تمويل من شأنه أن ينعكس إيجابيا على الأداء.

## 4- حماية العقار الفلاحي من التعدي

من بين الحلول التي يمكن أن تساعد على الرفع من مردودية قطاع الزراعة وبالتالي النهوض بالصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر لتحقيق غذاء مستدام، نجد ضرورة عمل الدولة على تكريس حماية أكبر للمساحات الزراعية من المضاربة العقارية، وحماية الأراضي الزراعية من البناء عليها، لتبقى مسخرة لاستعمالها في الأغراض الزراعية البحتة، ولا يتأتى ذلك إلا من خلال مراجعة النصوص القانونية المنظمة للعقار الفلاحي بصفة عامة، وكذا الرفع من العقوبات الإدارية والجزائية المفروضة في حال التعدي على الأراضي الفلاحية أو التغيير من وجهتها<sup>36</sup>.

## 5- تسيير عقلاقي للموارد المائية

لا يمكن تحسين مردود قطاع الزراعة في الجزائر إلا بتحقيق الأمن المائي، خاصة في ظل شح الأمطار في الآونة الأخيرة، وهو ما يستدعي إصلاح الهياكل المؤسساتية لتسيير الموارد المائية، مع تفعيل سياسة استغلال الإمكانيات المائية للجزائر بمصدرها المتمثلين في المياه العذبة من جهة و مياه البحر من جهة أخرى، وذلك بالموازاة مع أقلمة هذه السياسة مع

العديد من الظروف والتغيرات سواء على مستوى المناخ، أو على مستوى النمو الديمغرافي وما رافقه من احتياجات، أو على مستوى اقتصادي في إطار ترشيد تكلفة الإنتاج<sup>37</sup>.

يضاف إلى كل هذه الحلول ضرورة تحسين الطرق المستعملة في القطاع الزراعي بالانتقال من الطرق التقليدية إلى الطرق الحديثة، باعتماد تكنولوجيات حديثة تسمح بالوصول إلى وفرة المنتج في أقصر مدة و بأقل تكلفة، حتى يتمكن هذا المنتج من تشكيل قاعدة للإنتاج في مجال الصناعات الزراعية الغذائية.

ولا بد من التنويه بأن حتى مجال المبيدات والأسمدة الكيميائية لا بد أن يحظى بالاهتمام الكافي حتى يتحسن بالنتيجة مردود القطاع الزراعي.

### ثانيا - الحلول الكفيلة برفع مردودية القطاع الصناعي (فرع الصناعات الغذائية: شعبة الصناعات الزراعية الغذائية)

حتى تتمكن الجزائر من النهوض بالصناعات الغذائية كقاطرة أمامية لتحقيق غذاء مستدام، لا بد من اتخاذ بعض الخطوات الأساسية لتحقيق ذلك، نذكر من بينها :

#### 1- الحد من الاعتماد الكبير على الاستيراد

تعتمد الجزائر كثيرا على استيراد المواد الخام التي تستعملها في الصناعات الزراعية الغذائية وذلك بسبب عدم كفاية المنتج الزراعي المحلي لتغطية هذه الحاجة، وهذا ما يجعل فاتورة الاستيراد جد مرتفعة، بل ويؤدي إلى تسويق المنتج الصناعي بأسعار مرتفعة نظرا لتوسط النشاط الصناعي عملية استيراد بالعملة الصعبة، وهو ما يجعلها تابعة للسوق الدولية مع ما تشهده من تقلبات للأسعار، ولهذا يتعين منح امتيازات للصناعات الغذائية التي تعتمد على إدماج المنتج الزراعي المحلي بنسب كبيرة وتسهيل تسويقها بالمقارنة مع الصناعات الغذائية التي تعتمد على المنتج المستورد<sup>38</sup>.

#### 2- تمويل ومرافقة الدولة للإستثمار في الصناعات الزراعية الغذائية

باعتبار أن فرع الصناعات الغذائية يعتبر من أولويات الدولة لتحقيق استدامة الغذاء في الجزائر، فإن الدولة حاليا تضح أموال معتبرة لتغطية مصاريف المعدات اللازمة لتحسين

مردود هذا النوع من الصناعات، وهذه المبالغ تواصل الارتفاع لتقديم دعم أكبر لهذه الصناعة.

كما ينبغي على الدولة تمويل المشروعات الصغيرة والمتوسطة بمنح قروض بنسبة فوائد معقولة، كما أن الهيئات المسخرة لمتابعة وتسيير فرع الصناعات الزراعية الغذائية كثيرة تشمل عدة مجالات كوزارة الفلاحة، الموارد المائية، المالية، العمل، المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، الصناعات التقليدية<sup>39</sup>... إلخ

كما اهتمت الجزائر بمضاعفة عدد المؤسسات الصغيرة والمتوسطة الناشطة في هذا المجال، وهي مطالبة بالزيادة أكثر فأكثر، لأن العديد من المنتوجات الزراعية في الجزائر مازالت تعاني من ضعف الاستثمار الصناعي فيها فمثلا المنتوجات الزراعية في منطقة وادي سوف تعاني من عدم وجود مؤسسات تهتم بتحويلها والاعتماد عليها كمادة أولية للتصنيع<sup>40</sup>.

### 3- إعداد إستراتيجية لتحسين جودة وتنافسية مخرجات الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر

يجب أن تعمل الدولة على إيجاد المناخ الملائم الذي يشجع المستثمرين الخواص على الاستثمار في فرع الصناعات الزراعية الغذائية، بمنحهم تسهيلات لإنشاء مؤسسات صغيرة ومتوسطة لهذا الغرض تضاف إلى المؤسسات الموجودة، مع تشجيع هؤلاء على احترام معايير الجودة في الإنتاج، واستخدام تكنولوجيات حديثة في الإنتاج والتخزين، مع الاهتمام حتى بالمظهر الخارجي للمنتجات من تعليب وتغليف، والاهتمام أيضا بضمان معايير سلامة المنتج ليصل آمنا وصحيا إلى المستهلك، وهو ما لا يتأتى إلا بالاعتماد على مخرجات البحث العلمي في هذا المجال<sup>41</sup>.

### الخاتمة

لقد توصلنا من خلال هذه الدراسة إلى أن الصناعات الزراعية الغذائية تعد من أهم سبل تحقيق تغذية مستدامة بالجزائر، وهي تقوم على التكامل بين قطاع الزراعة الذي يوفر المادة الأولية، وقطاع الصناعة لاسيما الصناعات الزراعية الغذائية، التي تستغل هذه المادة الأولية الزراعية في نشاطها ونتاجها الصناعي، ويعول على هذا النوع من الصناعات لضمان

العناصر الأساسية للتغذية المستدامة ( إتاحة الغذاء، إستقراره، إمكانية وصول المستهلك إليه، غذاء صحي، محافظ على البيئة، مستدام).

ومن النتائج الأساسية المتوصل إليها أيضا هو أن خطوات الجزائر في تطوير هذه الصناعات مازالت محتشمة وغير كافية نسبيا لتحقيق الأهداف المنتظرة منها، خصوصا وأنها تواجه الكثير من العراقيل التي تضعف من مساهمتها في تحقيق غذاء مستدام، لكن هذا لا يمنع من ضرورة رفع الجزائر لتحدي تفعيل هذه المساهمة، وهذا لا يتأتى إلا من خلال اتخاذ العديد من التدابير، والتي يمكن أن ندرج بعض التوصيات بشأنها على النحو الآتي:

- تطوير الإطار القانوني المنظم لقطاعي الزراعة من جهة، وقطاع الصناعة من جهة أخرى، لا سيما الصناعات الزراعية الغذائية، وذلك بالعمل على تشديد قواعد حماية العقار الفلاحي، وتشديد حماية المادة الأولية الزراعية، ووضع قواعد لضمان تسيير عقلائي للموارد المائية، وضمان مستويات عالية لجودة المنتج الصناعي الغذائي، وأقصى درجات الحماية للمستهلك، وهي القواعد الأساسية التي يمكن أن تحقق الدعم للدولة في مجال تجسيد العناصر الأساسية للغذاء المستدام.

- تطوير المنظومة المؤسسية المرتبطة بقطاعي الزراعة والصناعة، ومنح تسهيلات في إنشاء مؤسسات صغيرة ومتوسطة جديدة تنشط في هذا المجال.

- تطوير الإمكانيات الزراعية للجزائر بإدخال أحدث التقنيات في مجال الفلاحة والري والعمل على تحقيق أقصى استغلال للمساحات الزراعية بالجزائر، مع استصلاح العديد من الأراضي لتحسين الإنتاج الزراعي كما ونوعا، للحد من استيراد المادة الزراعية الأولية وهو ما يسمح بالرفع من مستوى التكامل بين القطاع الزراعي والصناعات الزراعية الغذائية بطريقة تفك ارتباط هذه الصناعات بالسوق الدولية وأسعارها المتقلبة، وهو ما يضمن استغلال المادة المحلية في التصنيع والتقليل من الاعتماد على المواد المستوردة، بما في ذلك من ربح للعملة الصعبة، وتسويق للمنتج الزراعي المحلي بطريقة تضمن إتاحة الغذاء، استقراره، وقدرة الوصول إليه، مع كونه صحي وآمن ومستدام.

- تشجيع الإستثمار في المجال الزراعي من جهة، ومجال الصناعات الزراعية الغذائية من جهة ثانية، وذلك بمنح الحوافز للفلاحين والمستثمرين الخواص في هذا المجال، ولما لا إنشاء مناطق صناعية خاصة بهذا المجال بالذات.

- الإهتمام بالبحث العلمي المرتبط بقطاعي الزراعة والصناعة، لا سيما فرع الصناعات الزراعية الغذائية، لتكوين مهندسين وتقنيين متخصصين في هذه المجالات، حتى تقوم العملية الإنتاجية على أسس علمية صحيحة، تسمح بتحقيق نتائج جيدة في المستويات الكمية والنوعية للمنتجات.

## الهوامش

- <sup>1</sup> فرج عز الدين، الصناعات الغذائية، دار الفكر العربي، دمشق، 1997، ص 03.
- <sup>2</sup> لطرش ذهبية، "واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر ومدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي المستدام"، مجلة العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، جامعة فرحات عباس، سطيف، الجزائر، العدد 15، 2015، ص 202.
- <sup>3</sup> لطرش ذهبية، غراب رزيقة، "مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في الجزائر"، مجلة الاقتصاد الصناعي، جامعة باتنة 1، لحاج لخضر، الجزائر، العدد 09، ديسمبر 2015، ص ص 417-418.
- <sup>4</sup> قطاف سهيلة، بوزرورة ليندة، "مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي بالجزائر"، مجلة أبحاث ودراسات التنمية، جامعة برج بوعريش، الجزائر، المجلد 06، العدد 2، ديسمبر 2019، ص ص 110-111.
- <sup>5</sup> تفات عبد الحق، "مساهمة الصناعات الغذائية في التنمية الاقتصادية في الجزائر"، مجلة الاجتهاد للدراسات القانونية والاقتصادية، المركز الجامعي لتامنغست، الجزائر، العدد 04، جوان 2013، ص 283.
- <sup>6</sup> بو بكر آمال، "دراسة مقارنة لمفاهيم الأمن الغذائي المستدام، الاكتفاء الذاتي، و السيادة الغذائية – الجزائر نموذجا -"، مجلة افاق للبحوث والدراسات، المركز الجامعي للإيزي، الجزائر، المجلد 05، العدد 01، 2022، ص ص 420-423.
- <sup>7</sup> لطرش ذهبية، غراب رزيقة، "مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في الجزائر"، مرجع سابق، ص ص 417-418.
- <sup>8</sup> زيري رايح، "دور الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي"، مجلة جديد الاقتصاد، الجمعية الوطنية للإقتصاديين الجزائريين، الجزائر، العدد 05، ديسمبر 2010، ص 84.
- <sup>9</sup> بو بكر آمال، مرجع سابق، ص 423.
- <sup>10</sup> نفس المرجع، ص 420.
- <sup>11</sup> حميدة رايح، ساري نصر الدين، "نحو استراتيجية وطنية لتحقيق التنمية الزراعية و الأمن الغذائي المستدام بالجزائر"، الأفاق للدراسات الاقتصادية، جامعة العربي التبسي، تبسة، الجزائر، العدد 05، 2018، ص ص 70-71.
- <sup>12</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، "الصناعات الغذائية في الجزائر و طرق النهوض بها لتحقيق الأمن الغذائي"، مجلة العلوم الاقتصادية و التسيير والعلوم التجارية، جامعة المسيلة، الجزائر، العدد 18، 2017، ص 102.
- <sup>13</sup> لطرش ذهبية، "واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر ومدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي المستدام"، مرجع سابق، ص 195.
- <sup>14</sup> نفس المرجع، ص 195.
- <sup>15</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، مرجع سابق، ص 102.
- <sup>16</sup> نفس المرجع، ص ص 102-103.
- <sup>17</sup> لطرش ذهبية، "واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر ومدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي المستدام"، مرجع سابق، ص 205.

<sup>19</sup> Voir Bennacer Leila , " les industries agroalimentaires : Cas de la wilaya de Guelma dans le nord est algérien , Thèse de doctorat (sciences), Université des frères Mentouri-Constantine 1 ,2018,pp 218- 236.

<sup>20</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، مرجع سابق، ص 103.

<sup>21</sup> نفس المرجع، ص 103.

<sup>22</sup> [https://ar.wikipedia.org/wiki/الصحراء\\_الجزائرية](https://ar.wikipedia.org/wiki/الصحراء_الجزائرية), consulté le 16/02/2022 à 22h27mns.

<sup>23</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، مرجع سابق، ص 106.

<sup>24</sup> نفس المرجع، ص ص 106-110.

<sup>25</sup> حميدة رايح، ساري نصر الدين، مرجع سابق، ص 09.

<sup>26</sup> لطرش ذهبية، " واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر و مدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي المستدام"، مرجع سابق، ص 224.

<sup>27</sup> سفيان حنان، "السياسات الزراعية في تأمين الاكتفاء الغذائي المستدام و تحقيق التنمية الزراعية المستدامة في الاقتصاد الجزائري"، مجلة التمويل و الاستثمار و التنمية المستدامة، جامعة فرحات عباس، سطيف، الجزائر، المجلد 01، العدد 1، جوان 2016، ص 122.

<sup>28</sup> خبيصة محمد، "رحلة برميل النفط من 2014 حتى 2018 (إطار)", 2018/10/10، على موقع <https://www.aa.com.tr/ar>

**اقتصاد/رحلة-برميل-النفط-من-2014-حتى-2018-إطار/1277523**، تم تصفحه بتاريخ 2022/02/16 على الساعة 23:35د.

<sup>29</sup> سعر برميل النفط يطير إلى 132 دولار....قرارات واشنطن تهز السوق، العين الإخبارية، 2022/03/08، على موقع

<https://al-ain.com/article/barrel-oil-america-ban-russian-energy-imports>، تم تفحصه بتاريخ 2022/03/09 على الساعة 22:16د.

<sup>30</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، مرجع سابق، ص ص 110-111.

<sup>31</sup> لطرش ذهبية، " واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر و مدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي المستدام"، مرجع سابق، ص ص 220-221.

<sup>32</sup> جابر ريان، "الزراعة في اقليم وادي سوف، الاليات – الواقع – أفاق"، مذكرة ماجستير في تخصص الهيئة العمرانية، جامعة الإخوة منتوري، قسنطينة، ديسمبر 2015، ص 141.

<sup>33</sup> نفس المرجع، ص 144.

<sup>34</sup> حميدة رايح، ساري نصر الدين، مرجع سابق، ص 81.

<sup>35</sup> سفيان حنان، مرجع سابق، ص 125.

<sup>36</sup> صبري سيد الليثي فاتن، أوكيد نبيل، "الإطار القانوني للبناء على العقار الفلاحي"، مجلة العلوم الانسانية، جامعة الإخوة منتوري، قسنطينة 1، الجزائر، المجلد 31، العدد 03، ديسمبر 2020، ص ص 310-311-314.

<sup>37</sup> فريمش مليكة، "الأمن المائي في الجزائر و استراتيجيته تحقيقه"، مجلة العلوم الانسانية، جامعة الإخوة منتوري، قسنطينة 01، الجزائر، المجلد 31، العدد 3، ديسمبر 2020، ص ص 341 و 347.

<sup>38</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، مرجع سابق، ص 114.

<sup>39</sup> قطاف سهيلة، بوزرورة ليندة، مرجع سابق، ص 117.

<sup>40</sup> جابر ريان، مرجع سابق، ص 140.

<sup>41</sup> لطرش ذهبية، " واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر و مدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي المستدام"، مرجع سابق، ص 225.

## مداخل تحسين الأداء البيئي للصناعة الغذائية لتحقيق الاستدامة

### Entrances to improving the environmental performance of the food industry to achieve sustainability

نبيلة خفاش، محاضرة "ب"، جامعة  
الجزائر 03، كلية العلوم الاقتصادية والعلوم  
التجارية وعلوم التسيير، الجزائر 3

[kheffach.nabila@univ-alger3.dz](mailto:kheffach.nabila@univ-alger3.dz)

يمينة شايب، محاضرة "ب"، جامعة  
الجزائر 03، كلية العلوم الاقتصادية  
والعلوم التجارية وعلوم التسيير،  
الجزائر 3

[chaib.yamina@univ-alger3.dz](mailto:chaib.yamina@univ-alger3.dz)

#### ملخص:

تهدف هذه الدراسة إلى تحديد مداخل تحسين الأداء البيئي للصناعة الغذائية، باعتبارها من أهم الأنشطة الاقتصادية عالميا لمساهمتها في الأمن الغذائي من جهة، واعتبارها محركا أساسيا لاقتصاديات العديد من الدول لما حققته وتحققه من نمو اقتصادي. إلا أنها بالمقابل ساهمت في التدهور البيئي والذي أصبح يهدد صحة الإنسان والبيئة.

توصلت الدراسة إلى أنّ توظيف العلم والتكنولوجيا، اعتماد التشاركية، تفعيل دور الحوافز الاقتصادية، تعزيز التوجهات الحديثة في الاقتصاد من خلال تبني الاقتصاد الدائري والاقتصاد الأخضر، المسؤولية الاجتماعية والأخلاقية للمؤسسات، هي من المداخل الأساسية التي يمكن المواصلة على العمل عليها لتحسين الأداء البيئي لمؤسسات الصناعة الغذائية.

الكلمات المفتاحية: صناعة غذائية، أداء بيئي، استدامة بيئية، تكنولوجيا نظيفة، حوافز اقتصادية.

#### Abstract:

This study aims to identify the entrances to improving the environmental performance of the food industry, as one of the most important economic activities in the world for its contribution to food security on the one hand, and to consider it as an essential engine for the economies of many countries for their economic growth.

On the other hand, they have contributed to environmental degradation, which has become a threat to human health and the environment. The study found that the use of science and technology and the adoption of participatory, activating the role of economic incentives, promoting modern trends in the economy through the adoption of the circular economy and the green economy, social and ethical responsibility, are key approaches that can continue to work on to improve the environmental performance of food industry enterprises.

**Keywords:** Food industry, environmental performance, sustainability, clean technology, economic incentives.

## مقدمة:

شهد النصف الأخير من القرن العشرين إنجازات كبيرة وهامة في مجال الزراعة وإنتاج الغذاء ضمن مساعي تحقيق الأمن الغذائي استندت على القدرات المتنامية للعلم والتكنولوجيا. وعلى ضوء استمرار تنامي أعداد البشر والذي من المتوقع أن يصل إلى حوالي 10 مليار نسمة بحلول عام 2050، وكذا محدودية الموارد الطبيعية؛ فإنّ قضية توفير احتياجات السكان من الغذاء تستند في حلها على "الصناعة الغذائية" التي تثق في قدرات العلم والتكنولوجيا لتأمين غذاء الإنسان مهما كانت أعدادها والارتقاء بمستوى معيشته ورفاهيته في ظل المحافظة على قاعدة الموارد الطبيعية وصيانة البيئة واستدامتها. خاصة أنّ واقع الحال يحتاج إلى تحديد الأساليب التي تساعد على بناء علاقة صحية بين الأنشطة البشرية والأنظمة البيئية، حيث أنّ النظم البيئية قد باتت هشّة تحتاج إلى تطوير، مما يعنى أنّ علينا دوراً يتطلب أن نكون أكثر وعياً للبعد البيئي ونحن نخطط لتحقيق التنمية المستدامة.

لقد استطاعت الصناعة الغذائية تحقيق الازدهار ورفع مستوى المعيشة في قطاعات كثيرة ومجتمعات كثيرة حول العالم إلا أنّها أصبحت تشكل ضغطاً متزايداً على صحة الإنسان والبيئة على حد سواء؛ فهي مسؤولة عن استنفاد الموارد الطبيعية بصورة منتظمة وعلى نطاق كبير ناهيك عما تسببه من تلوث للهواء والماء والتربة.

"إنّ البيئة الطبيعية آخذة في التدهور بمعدل يُنذر بالخطر ويهدّد التنوع البيولوجي والحيوي؛ إذ هناك مليون نوع من النباتات والحيوانات مُعرّضة لخطر الانقراض مع استمرار تدهور الأراضي دون كبح؛" هذا حسب ما تضمنه تقرير أهداف التنمية المستدامة لعام 2019. وفي سياق الاستدامة فإن من أهم المحاور التي تعمل في ظلها أهداف التنمية المستدامة هي مسؤولية التعامل مع أنماط الإنتاج والاستهلاك والتوزيع.

هذه المعطيات وغيرها تجعلنا نطرح إشكالية هذه الدراسة على النحو التالي:

ما هي مداخل تحسين الأداء البيئي للصناعة الغذائية ضمن مساعي تحقيق الاستدامة البيئية؟  
للإجابة على إشكالية الدراسة نطرح الأسئلة التالية:

1- ما هي الضغوطات التي تفرضها الصناعة الغذائية على البيئة؟

2- كيف يمكن للصناعة الغذائية أن تساهم في دعم تحقيق الاستدامة؟

الفرضيات:

1-تفرض الصناعة الغذائية ضغوطات كبيرة على البيئة كالتلوث البيئي وتقويض التنوع البيولوجي وتغير المناخ، مهددة بذلك حياة الإنسان والبيئة.

2-تعتبر التكنولوجيا والابتكار والاقتصاد الدائري والمسؤولية الاجتماعية والأخلاقية إضافة إلى الحوافز الاقتصادية من أهم المداخل التي يمكن أن تدعم الأداء البيئي للصناعات الغذائية وبالتالي دعم تحقيق الاستدامة عبر المساهمة في تحقيق أهداف التنمية المستدامة.

المنهج المستخدم: للإجابة على إشكالية الدراسة والأسئلة الفرعية اعتمدنا المنهج التحليلي الوصفي والذي نعتقد أنه يتلاءم مع طبيعة هذه الدراسة.

أهمية الدراسة: تنبع أهمية هذه الدراسة من أهمية تظافر جهود الفاعلين (القطاع العام والخاص والمجتمع المدني بما في ذلك منظمات الأعمال) على مختلف المستويات المحلية والدولية ضمن مساعي تحقيق أهداف التنمية المستدامة، ومن أهمية الدور الذي يمكن أن تؤديه الصناعة الغذائية في تحقيق الاستدامة.

أهداف الدراسة: تهدف هذه الدراسة إلى التأكيد على الدور الإيكولوجي للصناعة الغذائية في تحقيق الاستدامة من خلال مساهمتها في تحقيق أهداف التنمية المستدامة.

### أولاً: الصناعة الغذائية والتنمية المستدامة

يعتبر الغذاء من العوامل الأساسية لتحسين صحة الإنسان والاستدامة البيئية، ولكن أصبح الغذاء يهدد الأرض وسكانها على حد سواء؛ فالإنتاج العالمي للغذاء بات يهدد الاستقرار المناخي ومرونة النظم الإيكولوجية ليصبح أحد العوامل الأساسية المسببة للتدهور البيئي.

إن إنتاج الغذاء رغم ضرورته لسلامة الإنسان واستمرار جنسه أصبح خطراً يهدد حياته والأرض التي يعيش عليها ما يتطلب إعادة النظر في الممارسات وفي أساليب الإنتاج والاستهلاك وكذلك أساليب التوزيع المعمول بها<sup>1</sup>.

## 1- مفهوم الصناعة الغذائية

تعتبر الصناعات الغذائية من الأنشطة الأساسية والحيوية التي تعمل على تحقيق الأمن الغذائي ومحاولة كبح التبعية للعالم الخارجي كما أنّها قد أثبتت دورها في ظل الأزمات حين تتوقف سلسلة الإمدادات العالمية كما حدث في ظل أزمة الكوفيد 2019.

تشكل الصناعة الغذائية أحد الحلول التي يمكن أن تتبناها الحكومات والمؤسسات لتلبية طلب سوق الاستهلاك المحلي، حيث تعتبر الصناعة الغذائية من الصناعات القادرة على تحقيق هذا الهدف من خلال الميزة التي تتمتع بها وهي قدرتها على طرح منتجات في غير مواسم إنتاجها بالكمية والنوعية والسعر المطلوب وبصورة مستمرة<sup>2</sup>.

تعرف الصناعة الغذائية بأنها: التحويل الآلي أو اليدوي لمواد أولية من الخامات الزراعية الحيوانية أو النباتية أو مواد جرت عليها تحويلات سابقة إلى مواد جديدة، سواء تم ذلك في المصنع أو في البيت، من أجل تغيير شكلها إلى حالة أكثر فائدة وأهمية للاستهلاك البشري، والإطالة في مدة صلاحيتها دون الإضرار بقيمتها الغذائية أو بجودتها<sup>3</sup>.

تكمن أهمية الصناعة الغذائية في:

-المحافظة على استمرارية توفير المواد الغذائية: من خلال حفظ المواد الغذائية سريعة التلف وتحويلها إلى مواد أكثر ثباتاً وأطول مدة لصلاحية الاستهلاك<sup>4</sup>.

-ضمان استقرار أسعار المواد الغذائية: يعتبر وجود أسواق دائمة ضماناً للتشجيع في الاستمرار على إنتاجها واستقرار الأسعار من موسم إلى آخر<sup>5</sup>.

-المساهمة في الإنتاج الغذائي: فالكثير من المنتجات الزراعية التي تعتبر أساسية للإنسان تتطلب عمليات إعداد وتحويل حتى تصبح قابلة للاستهلاك المباشر كالحبوب والبقول وغيرها<sup>6</sup>، أو من خلال تصنيع أنواع مختلفة من المنتجات الغذائية باستخدام مادة أولية أو مجموعة من المواد الأولية والثانوية<sup>7</sup>.

-احتواء القطاع الزراعي: تعتبر المنتجات الزراعية الغذائية المصدر الرئيسي لمدخلات الصناعة الغذائية، ومنه يرتبط نمو الزراعة الغذائية بنمو الصناعة الغذائية، فوجود مصانع تستقبل هذه المنتجات الزراعية لتحويلها إلى سلع غذائية جاهزة للاستعمال يقدم ضمانات للمزارعين بوجود منافذ لتصريف منتجاتهم مما يشجعهم لزيادة الإنتاج<sup>8</sup>.

-توفير الأمن الغذائي: يتميز القطاع الزراعي بالموسمية النسبية، لذا يعتبر قطاع الصناعات الغذائية من القطاعات الهامة التي يمكنها تحقيق الأمن الغذائي من خلال توفير منتجات غذائية في غير مواسم إنتاجها بالكمية والتنوعية وبصورة مستمرة بأسعار تنافسية.

-تحسين المؤشرات الاقتصادية الكبرى: حيث تعتبر الصناعة الغذائية الرافعة الأساسية لاقتصادات الكثير من الدول لما يمكن لها تحقيقه من خلال التوظيف وزيادة الناتج الخام وتحسين الميزان التجاري وكذلك من خلال قدرتها على تحريك نشاطات أمامية وخلفية كالزراعة والنقل والتسويق وغيرها.

استطاعت الصناعة الغذائية توفير الغذاء الكافي والصحي وبأسعار ميسورة للشعوب كما ساهمت في تغيير تفضيلات المستهلكين من خلال التوجه نحو المنتجات المصنعة باعتبارها أسهل للاستعمال<sup>9</sup>. ولقد ساهم هذا التوجه إلى تنامي أهمية الصناعات الغذائية ضمن اقتصاديات العديد من الدول لمساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي من جهة وما تحققه من دعم اقتصادي من خلال التوظيف وزيادة الناتج الداخلي الخام وتحسين ميزانها التجاري. بالمقابل ساهمت هذه الصناعات في فرض تحديات بيئية على الإنسان والأرض.

## 2- الأداء البيئي للصناعة الغذائية

تحتاج التنمية المستدامة إلى حماية الموارد الطبيعية اللازمة لإنتاج المواد الغذائية والوقود مع التوسع في الإنتاج وصولاً إلى تلبية احتياجات حجم السكان المتزايد. وهو ما يتطلب تبني ممارسات تتوافق مع أهداف التنمية المستدامة في مجال الزراعة والصناعة الغذائية؛ ومنه تجنب كل ما يمكن أن يساهم في تدهور التنوع البيولوجي وتدهور الأنهار والبحيرات وما يهدد الحياة البرية والبحرية؛ فالتنمية المستدامة تقتضي الحفاظ على الموارد الطبيعية كحق للأجيال القادمة.

بدأ الارتباط الحقيقي بين الأعمال والبيئة على المستوى العالمي خلال عام 1972 في مؤتمر الأمم المتحدة الذي انعقد في استوكهولم. وفي منتصف الثمانينات من القرن العشرين أسهمت تكاليف تطبيق الحماية البيئية المرتفعة في دفع المشاريع نحو الاستثمار في تخفيض التلوث وليس التحكم به فحسب. وهذا ما جعل المهتمين بالمشاكل البيئية يعملون على إيجاد مفوضية مستقلة للبيئة هي اللجنة العالمية للبيئة والتنمية والتي نشرت تقريرها عام 1987 بعنوان "مستقبلنا المشترك" وقدم هذا التقرير مصطلح "التنمية المستدامة" الذي حث الصناعة على تطوير إدارة بيئية سليمة وفعالة بإعطاء أهمية خاصة للاعتبارات البيئية أثناء إدارة الأنشطة وعلى ضرورة إنشاء دائرة تشكل جزء من التنظيم العام للمشروع مختصة بتتبع الآثار البيئية للمشروع ومعالجتها<sup>10</sup>.

ضمن هذا الإطار ظهر الاهتمام بمفهوم الأداء البيئي امتدادا لقضايا التنمية المستدامة وضرورة ترسيخ مفهوم المسؤولية الاجتماعية للشركات والتي تتضمن مراعاة الآثار البيئية لنشاطها من خلال دمج قضايا التنمية المستدامة على مستوى المؤسسة وفي علاقاتها مع أصحاب المصلحة واحترام المؤسسات لمسؤوليتها البيئية والاجتماعية والأخلاقية.

يعكس الأداء البيئي الآثار الإيجابية والسلبية لنشاط المؤسسة على محيطها الاجتماعي والطبيعي، تلك الآثار يمكن أن تتضمن آثارا مباشرة ناتجة عن استنزاف الموارد الطبيعية والتلوث البيئي أو غير مباشرة تنتج بعد استخدام المنتج من طرف المستهلك لكونه لا يراعي الشروط البيئية.

لقد حدد الباحثون خمسة مؤشرات رئيسية تعكس تأثير النظام الغذائي على البيئة، وهي<sup>11</sup>:

- انبعاثات الغازات الدفيئة المرتبطة بالتغير المناخي؛

- التوسع في استخدام الأراضي الزراعية؛

- استخدام المياه العذبة والمياه الجوفية؛

- واستعمال النيتروجين والفوسفور.

لقد أشار الباحثون إلى أن غياب توظيف التكنولوجيا وعدم اتخاذ إجراءات للحد من تأثير تلك المؤشرات الخمسة سيؤدي إلى زيادة التأثير السلبي لكل مؤشر على البيئة بنسب تتراوح بين 50% إلى 92%<sup>12</sup>.

يمكن أن نلخص أهمية معرفة وتقييم الأداء البيئي للمؤسسات في الأسباب التالية:

-ارتفاع معدلات التلوث البيئي واستنزاف الموارد الطبيعية؛

-زيادة التكاليف البيئية؛

-التوجهات نحو إنتاج المنتجات صديقة للبيئة؛

-تنامي الانتاج وتنامي تدفق السلع والخدمات وبالتالي ارتفاع حجم المخلفات وما سببته من مشاكل بيئية؛

-عدم قدرة البيئة على امتصاص حجم النفايات التي ترمى في البحار والمحيطات أو تطلق في الهواء أو التربة مما سبب اختلالات في النظم الإيكولوجية.

ويتأثر الأداء البيئي للمؤسسات بجملة من العوامل لعل أهمها:

-العوامل الاجتماعية: المستوى التعليمي والثقافي لأفراد المجتمع.

-العوامل الاقتصادية: مستوى التنمية الاقتصادية للبلد وحجم الناتج المحلي الإجمالي.

-العوامل المؤسسية: تشمل فعالية وكفاءة الأجهزة الإدارية في الدولة.

كما يتم تقييم الأداء البيئي للمؤسسات من خلال حساب جملة من المؤشرات والمعدلات تتماشى وطبيعة نشاط المؤسسة يمكن ذكر بعضها على النحو التالي<sup>13</sup>:

- معدل الانبعاثات الصلبة والسائلة والغازية وحجم النفايات حسب نوعيتها وطبيعتها؛

- معدلات استهلاك موارد الطاقة في العملية الإنتاجية؛

- تكاليف المساهمة الهادفة لحماية البيئة وصيانة مواردها الطبيعية؛

- تكاليف إزالة أو تنظيف آثار التلوث والنفايات الضارة بالبيئة والصحة العمومية؛

- تكاليف اقتناء تكنولوجيا نظيفة؛

- تكاليف الرسوم والغرامات البيئية؛

- مؤشرات الجودة في شكل منتجات صديقة للبيئة.

تمثل الإدارة البيئية العقلانية للموارد الطبيعية، البشرية، الاقتصادية من أهم السياسات التي انبثقت عن مفهوم التنمية المستدامة لدرء المخاطر البيئية والعمل بالمفاهيم الحديثة المرتبطة بالإنتاج وبالتالي زيادة أرباح المشروع الصناعي من جهة والمحافظة على جودة البيئة من جهة أخرى. وتدعم الاهتمام الدولي بالإدارة البيئية حين أصدرت المنظمة العالمية للتقييم سلسلة المواصفات الدولية الخاصة بالبيئة ISO 14000 عام 1996 والتي من أهم مميزاتها أن اتخاذ القرارات البيئية سيصبح امتدادا لمهمة ال المهمة الإدارة في أي مشروع، كما ستوفر له قيمة تجارية ودورا رياديا في مجال حماية البيئة بالإضافة إلى تقوية موقعه التجاري في الأسواق العالمية<sup>14</sup>.

### 3- تنامي ضغط الصناعة الغذائية على البيئة

لقد تسببت ممارسات الصناعة الزراعية في إزالة الغابات واستنزاف المياه العذبة والتلوث وتآكل التربة وتدهور التنوع البيولوجي. فعلى الرغم من أن صناعة الزراعة الغذائية لديها القدرة على إنتاج كميات وفيرة من الغذاء بأسعار معقولة إلا أنها تضر بالبيئة نلخصها فيما يلي:

-تعتمد أساليب الزراعة الموجهة للتصنيع اعتمادا كبيرا على الأسمدة الكيميائية والمبيدات الحشرية وهو ما قد يؤدي إلى تلوث المياه عند تدفق المواد الكيميائية إلى المجاري المائية.

-الاستخدام المفرط للموارد المائية.

-غالباً ما تكون محاصيل الزراعة الصناعية أحادية المحاصيل حيث تتم زراعة محصول واحد عاماً بعد عام تلبية لحاجيات الصناعة الغذائية وهو ما قد يؤدي إلى تآكل التربة وضعف جودة التربة.

- يعتبر الإنتاج الغذائي والزراعي من بين القطاعات الرئيسية المساهمة في تراجع التنوع البيولوجي ومنه قدرة نظم إنتاج الأغذية على الصمود<sup>15</sup>.

ضمن هذا السياق تشير التقديرات إلى أنّ نظم الأغذية في العالم مسؤولة عن حوالي 30% من انبعاثات غازات الاحتباس الحراري العالمية، و 70% من عمليات سحب المياه العذبة، و 40% من استخدام الأراضي، والاضطرابات الرئيسية ودورات المغذيات في النظم الإيكولوجية<sup>16</sup>.

يوضح الجدول التالي الآثار الصحية والإنتاجية لعملية الانتهاك البيئي:

### جدول رقم (1)

#### الآثار الصحية والإنتاجية لعملية الانتهاك البيئي

المشاكل البيئية	الآثار على الصحة	الآثار على الإنتاجية
تلوث المياه وندرة المياه	أكثر من 2 مليون يموتون بسبب المياه الملوثة فضلاً عن عدة مليارات من البشر يصابون بالعديد من الأمراض الناجمة عن ذلك، ومن ثمة زيادة المخاطر الصحية خاصة بالنسبة للفقراء بسبب ندرة المياه.	الأثر السلبي على الثروة السمكية وعلى توافر المياه اللازمة للشرب وعلى توفير المياه الكافية للنشاط الزراعي والصناعي.
تلوث الهواء	من 300 إلى 700 ألف يموتون سنوياً بسبب تلوث الهواء واستنشاقه نصفهم من الأطفال، كما أنّ (من 400 إلى 700 مليون) معظمهم من الأطفال والنساء يصابون بسبب الدخان المتصاعد في الهواء.	تأثيره السلبي على الأمطار الحمضية وتأثيرها على الأنشطة الصناعية والزراعية والخدمات المختلفة والغابات.
المخلفات الصلبة والخطرة	مزيد من الأمراض الناجمة عن القمامة وانسداد المجاري وقد تسبب في الوفيات والأمراض المعدية.	تلوث موارد المياه الأرضية والجوفية، والتي تستخدم في الأنشطة الإنتاجية.
تدهور	نقص الغذاء لدى أسر المزارعين الفقراء وسرعة	انخفاض إنتاجية الحقول

التربة	التأثير بالجفاف.	وزيادة ملوحة الأرض
قطع الغابات	مزيد من الأمراض وحالات الوفاة الناجمة عن الفيضانات.	قلة في مصادر الأخشاب، وارتفاع مستويات الكربون.
انخفاض التنوع البيولوجي	الفقد المحتمل للأدوية الجديدة	نقص في الموارد المختلفة وانخفاض في القدرة على التكيف مع البيئة
التغيرات في الغلاف الجوي	الزيادة المحتملة في الأمراض الوراثية والمخاطر الناجمة عن التغيرات المناخية الطبيعية، فالأمراض الناجمة عن انخفاض طبقة الأوزون (300 ألف حالة إصابة) بمرض سرطان الجلد سنويا و 1.7 مليون حالة كتاركت.	تغيرات في مستويات البحار، تغيرات إقليمية في الإنتاجية الزراعية، انقطاع في سلسلة الأغذية البحرية.

المرجع: طريق صدار مسعودة، تفعيل السياسات الاقتصادية لمواجهة التلوث البيئي في الجزائر، أطروحة دكتوراه، كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية وعلوم التسيير، جامعة الجزائر03، 2018، ص 44.

ضمن نفس السياق تفرض سلاسل إمدادات الثروة الحيوانية في ظل التوجه المتنامي لاستهلاك اللحوم عالميا ضغطا بيئيا أكثر من الأغذية الأخرى من خلال انبعاثات ن غازات الاحتباس الحراري بنسبة تقدر بين 72 و 78 % من مجموع الانبعاثات الناشئة عن الزراعة، كما تؤثر على التنوع البيولوجي وتدفقات المغذيات مثل النيتروجين واستخدام المياه العذبة، وذلك من خلال استخدام أراضي زراعة المحاصيل لإنتاج الأعلاف<sup>17</sup>.

كما يمثل استخدام المياه العذبة تحديا آخر أمام إنتاج الأغذية المستمدة من الثروة الحيوانية، ويستخدم قطاع إنتاج الأغذية كميات أكبر من المياه العذبة مقارنة بسائر القطاعات (84 % من مياه الأمطار و 16 % من خزانات المياه الجوفية والأنهار والبحيرات)، بالمقابل يعاني 2 مليار شخص عبر العالم من انعدام الأمن المائي<sup>18</sup>.

ويؤكد جوهان روكسترم: "يهدد الإنتاج العالمي للغذاء الاستقرار المناخي ومرونة الأنظمة الإيكولوجية ويشكل أكبر دافع فردي للانحلال البيئي وتجاوز الحدود الأرضية"<sup>19</sup>.

#### 4-الصناعة الغذائية ضمن سبل تحقيق الاستدامة

مع نهاية الثمانينات من القرن العشرين أدركت الصناعة أن نشاطاتها التصنيعية والإنتاجية هي العامل الأساسي في المشاكل البيئية، وبدأت تأخذ موضوع الإدارة البيئية بدرجة تطوعية

باعتبارها سبيلا هاما لتحسين صورة الصناعة بيئيا ولزيادة الربح والمنافسة مع الصناعات التي لا تأخذ الإدارة البيئية في الاعتبار. ومن نتائج هذا التحول في سلوك منظمات الأعمال هي صنع منتجات ملائمة للبيئة وهي المنتجات الخضراء.

في عام 2015 وافق جميع أعضاء الأمم المتحدة بالإجماع، على اتفاقين في غاية الأهمية؛ يتضمن الأول المسمى جدول أعمال 2030 على سبعة عشر (17) هدفا من أهداف التنمية المستدامة لتكون خريطة طريق نحو رفاهية الإنسان، وسلامة الكوكب. ويُلزم الثاني، اتفاق باريس للمناخ، حكومات العالم باتخاذ إجراءات حاسمة لإبقاء درجة الاحتراس الحراري في أقل من 1.5 درجة مئوية. وتتطلب كل من أهداف التنمية المستدامة، واتفاقية باريس، تغييرات حاسمة في ممارسات صناعة الأغذية.

يرتبط تحقيق أهداف التنمية المستدامة بتظافر كل الجهود من مختلف الفاعلين وتعتبر الصناعات الغذائية صديقة البيئة أحد أهم سبل التحول نحو تبني نظم غذائية مستدامة تعمل على إنهاء الجوع وسوء التغذية (الهدف 2) بطريقة تتصدى لندرة المياه (الهدف 6) معززة التخفيف من آثار المناخ (الهدف 13) وتحمي الحياة في الماء والأرض (الهدف 14 و15)<sup>20</sup>.

ولتخفيض الأثر البيئي لإنتاج الغذاء توجد عدة خيارات منها:

- تغيير العادات الغذائية إلى نظام صحي نباتي؛

- تطوير التكنولوجيا وأساليب الإدارة لزيادة المحاصيل الزراعية؛

- حسن إدارة المياه وتقليل الهدر في الغذاء.

إن تبني الاستدامة ضمن نشاط الصناعات الغذائية يجعلها تعمل وفق المتطلبات التالية:

-أن تدعم الصناعة الغذائية النظم الغذائية الصحية حيث تضطلع الحكومات بدور أساسي في تهيئة بيئة غذائية صحية تمكن الأفراد من تبني ممارسات غذائية صحية والمواظبة عليها.

-أن تقلل من ممارستها الإنتاجية غير المستدامة.

-يجب أن لا تستخدم أي شركة للأغذية الاستهلاكية منتجات من المزارع التي تساهم في إزالة الغابات.

-تعزيز مسؤوليتها الأخلاقية من خلال تجنب الممارسات الضريبية التي تسعى إلى استغلال الثغرات القانونية، لأنها تحرم الحكومات من العائدات اللازمة لتعزيز الخدمات العامة، ومن ثم تحرمها من تحقيق أهداف التنمية المستدامة.

## ثانياً: المداخل الأساسية لتحسين الأداء البيئي للصناعات الغذائية

مع تطور الحياة البشرية لتصبح أكثر رفاهية كان هناك اتجاه متزايد لإنتاج سلع يتم استخدامها مرة واحدة وبعدها يتم التخلص منها؛ الأمر الذي نتج عنه مشاكل بيئية بما في ذلك التلوث الجوي والمائي وتدمير للبيئة الطبيعية.

بالنظر إلى المسؤولية التي تقع على عاتق الصناعة الغذائية ضمن مجال مساهمتها في تحقيق أهداف التنمية المستدامة يمكن أن تشكل العناصر التالية أهم مداخل تحسين الأداء البيئي للصناعة الغذائية نحو الاستدامة.

### 1. الابتكار والتكنولوجيا

تحتل العلوم والتكنولوجيا والابتكار مكانة خاصة في التنمية الاقتصادية والاجتماعية والبيئية، وتعتبر أساسية من أجل تحقيق خطة التنمية المستدامة لعام 2030. لقد أثر الابتكار على التطور التكنولوجي في العالم وأصبح أساساً للتطور الصناعي وللمنافسة الصناعية والتكنولوجية بين البلدان وساعد في تحسين الانتاجية والنمو الاقتصادي.

يُعزز الابتكار النظم الحالية ويوفر أساليب جديدة لزراعة الغذاء والصناعة الغذائية كما أنه أساسي لتحسين الاستدامة البيئية والاجتماعية والاقتصادية للزراعة والنظم الغذائية. وتعد الشركات متعددة الجنسية المتخصصة في الصناعات الغذائية من الفاعلين الأساسيين للابتكارات الكبيرة وهذا لقدرتها على تحمل تكاليف عملية الابتكار.

والجدير بالذكر أنّ الثورة التكنولوجية قد حررت الاقتصاد الصناعي من حاجته إلى الموارد الطبيعية حيث تبحت التكنولوجيا الكيماوية الحديثة في التعويض واستبدال المنتجات الزراعية كالسكر والفانيليا ببدائل صناعية لتصل الاختبارات إلى محاولة إنتاج البن الصناعي القادر على منافسة أفضل أنواع القهوة في العالم وبأسعار أقل. فالابتكار في الزراعة والصناعة الغذائية أمر حيوي لمواجهة تحديات الغذاء في المستقبل.

### 2. التشاركية:

تمثل التنمية المستدامة تطلُّعاً عالمياً يتطلَّب تعاوناً دولياً ومسؤولية مشتركة لتحقيق المزيد من المنفعة المشتركة. ولقد أكدت الإعلانات العالمية المتتالية ووثائق السياسات التي صدرت منذ مؤتمر الأمم المتحدة المعني بالبيئة والتنمية الذي عقد في ريو دي جانيرو بالبرازيل عام 1992، أن التنمية المستدامة تمثل خطة عالمية. وفي الفقرة 247 من الوثيقة الختامية لمؤتمر الأمم المتحدة بشأن التنمية المستدامة، "المستقبل الذي نصبو إليه"<sup>21</sup>، دعا المشاركون إلى أن تكون الأهداف ذات

طابع عالمي وقابلة للتطبيق على نحو شامل في جميع البلدان مع مراعاة الظروف والقدرات ومستويات التنمية الوطنية المختلفة<sup>22</sup>.

تقتضي أهداف التنمية المستدامة التعاون والعمل مع جميع الشركاء وبشكل عملي حتى يتمكن الفاعلون من اتخاذ الخيارات الصحيحة لتحسين الحياة بطريقة مستدامة للأجيال القادمة. وهي توفر مبادئ وغايات واضحة لجميع البلدان لتعتمدها وفقا لأولوياتها وخططها الوطنية مع تسليط الضوء على التحديات البيئية التي يواجهها العالم.

### 3. تعزيز التوجهات الحديثة في الاقتصاد

يعتبر تبني التوجهات الحديثة للاقتصاد من خلال الاقتصاد الأخضر والاقتصاد الدائري وتعزيز المسؤولية الاجتماعية والأخلاقية لمنظمات الأعمال من الحلول التي يمكن أن تدعم تحسين الأداء البيئي للصناعات الغذائية.

يدعم تبني الاقتصاد الدائري من خلال تبني ممارسات إعادة التدوير؛ التحرك في دائرة الطريقة الصحيحة التي يمكن أن تحسّن من الأداء البيئي للصناعات الغذائية، وتشمل النقاط التي تلخص فوائد تطبيق الاقتصاد الدائري العناصر التالية:

-زيادة سمعة العلامة التجارية من خلال الاعتراف بقيم العملاء؛

-تعزيز العلاقات مع أصحاب المصلحة؛

-تقليل استخدام الموارد والطاقة لخفض التكاليف؛

-التطوير المحتمل لموارد جديدة مبتكرة للتخفيف من المخاطر المقترنة بتذبذب تكاليف الموارد.

أما تعزيز المسؤولية الاجتماعية والأخلاقية؛ فتقتضي أن يعترف قطاع الأعمال بمسؤولياته العالمية، ويتصرف على وجه السرعة بناءا عليها بعيدا على المنافع المادية الضيقة.

### 4- تفعيل دور الحوافز الاقتصادية

تعد الحوافز الاقتصادية إحدى أكبر الأدوات التي تمتلكها الحكومات لتوجيه بلدانها، وسواء كان ذلك لحل مشكلة موجودة أو لمنع حدوث أخرى، فقد أثبتت هذه الأداة فعالية كبيرة في تقويم السلوك العام على مستوى العالم.

من هذا المنطلق وفي إطار توجه الفواعل الاقتصادية نحو المنافع الاقتصادية الآنية والضيقة بعيدا عن المصلحة العامة، يمكن أن تشجّع الحوافز الاقتصادية مختلف الفاعلين الاقتصاديين نحو تبني توجهات وسلوكيات قد تعجز عن الوصول إليها آليات أخرى.

## 5-الغذاء المستدام

يعتبر الغذاء حلقة الوصل الأساسية بين الإنسان والبيئة، ولقد أثبتت العديد من الدراسات أنّ أنماط الغذاء الحالية مسؤولة إلى حد كبير على التدهور البيئي للأرض وفقدان التنوع البيولوجي، لذا يعتبر التوجه نحو أنماط غذائية مستدامة ضروري من أجل سلامة الإنسان والبيئة. حيث تسبب أنظمة الغذاء الحالية أثار بيئية على مدى سلسلة توريد الطعام من الإنتاج إلى المعالجة وأثار أخرى على صحة الإنسان والبيئة والمجتمع والثقافة والاقتصاد وصحة الحيوان. بالمقابل تأخذ الأنظمة الغذائية المستدامة تأخذ بالاعتبار أثار تغير المناخ والتنوع البيولوجي والاعتبارات الصحية لزيادة قدرة الأمن الغذائي على الصمود وصحة الإنسان مع ضمان الوصول دون انقطاع إلى الأطعمة المغذية.

### خاتمة

تواجه الصناعات الغذائية على المستوى العالمي تحديا كبيرا يتمثل في توفير الغذاء لحوالي 10 مليار نسمة بحلول عام 2050، ولمواجهة هذا التحدي عرفت الصناعة الغذائية تطورات كبيرة من أجل تلبية الطلب المتزايد على الغذاء؛ استندت هذه التطورات على ما تقدمه الثورة العلمية والتكنولوجية .

ضمن مساعي تلبية الطلب المتزايد على الغذاء المصنّع يواجه قطاع الصناعات الغذائية جملة من التحديات البيئية التي تهدد صحة الإنسان والبيئة معا، ومنه قدرة الأجيال القادمة في الحصول على الغذاء.

### الحقائق

توصلنا من خلال هذه الدراسة إلى تسجيل الحقائق التالية:

- يعتبر قطاع الصناعات الغذائية من القطاعات المهمة في اقتصاد كل دولة التي تسهم بشكل فاعل في تأمين الغذاء لمجتمعاتها وتعمل على تحقيق أكبر قدر من الاكتفاء الذاتي من المنتجات الغذائية.
- تطوير وتنمية قطاع الصناعات الغذائية مرتبط بتطوير وتنمية القطاع الزراعي والحيواني.
- التنمية المستدامة مسؤولية الجميع.

### النتائج

توصلنا من خلال هذه الدراسة إلى:

- الصناعة الغذائية في إطار سعيها نحو تحقيق الأمن الغذائي لم تأخذ بالاعتبار الضغوطات التي تشكلها على البيئة من إهدار للماء والتنوع البيولوجي وغيرها.

-تعتبر التكنولوجيا والابتكار والاقتصاد الدائري والمسؤولية الاجتماعية والأخلاقية إضافة إلى الحوافز الاقتصادية من أهم الدعائم التي يمكن اعتمادها من أجل تحسين الأداء البيئي للصناعات الغذائية. وما يدعمها أيضا هو التشاركية من خلال تظافر جهود الجميع على مستوى كل حلقات سلسلة الصناعة الغذائية، من المنبع (قطاع الزراعة) إلى المصب (الاستهلاك والتوزيع).

- يعتبر المستهلك الواعي قاعدة أساسية لحل مختلف المشكلات البيئية والصحية وتجاوز العديد منها؛ من خلال تغيير طبيعة الإنفاق الاستهلاكي والتوجه نحو الغذاء الصحي مع التركيز على القيمة الغذائية للمنتوج، لتصبح تبعا لذلك الصناعة الغذائية صناعة يحركها المستهلك حفاظا على نمط حياتي صحي وبيئة نظيفة ومستدامة.

---

<sup>1</sup> الأيت-لانسييت، الغذاء الصحي من أنظمة الغذاء المستدامة: الغذاء، الأرض، الصحة، التقرير المختصر للجنة الأيت-لانسييت، EAT lancet ، 2019 ، الموقع: [https://eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report\\_Arabic.pdf](https://eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Arabic.pdf) ، تاريخ التصفح: 2022/02/05، ص 05.

<sup>2</sup> لطرش ذهبية، غراب رزيقة، مساهمة الصناعات الزراعية الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في الجزائر، مجلة الاقتصاد الصناعي، العدد09، المجلد05، ديسمبر 2015، ص 413.

<sup>3</sup> أركان ريسان عباس، التكنولوجيا الحديثة ودورها في تنمية الصناعة الغذائية في العراق، مجلة مداد الآداب، عدد خاص بالمؤتمرات 2018-2019، الجامعة العراقية، الموقع:

[https://www.researchgate.net/publication/337882131\\_altknwlwija\\_alhdytht\\_wdwrha\\_fy\\_tnmyt\\_alsnaat\\_alghdhayyt\\_fy\\_a](https://www.researchgate.net/publication/337882131_altknwlwija_alhdytht_wdwrha_fy_tnmyt_alsnaat_alghdhayyt_fy_a)

<sup>4</sup> Iraq ، تاريخ التصفح: 2022/02/05، ص 376.

<sup>5</sup> نفس المرجع السابق، ص 388.

<sup>6</sup> نفس المرجع السابق، ص 389.

<sup>7</sup> راجح زيبري، دور الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي، مجلة جديد الاقتصاد، العدد05، ديسمبر 2010، ص 86.

<sup>8</sup> أركان ريسان عباس، مرجع سبق ذكره، ص 389.

<sup>9</sup> راجح زيبري، مرجع سبق ذكره، ص 85.

<sup>10</sup> نفس المرجع السابق، ص 83.

<sup>11</sup> براهيم شراف، أثر الإدارة البيئية على كفاءة المشاريع الصناعية-دراسة حالة مؤسسة الاسمنت ومشتقاته بالشلف ECDE، أطروحة دكتوراه، جامعة محمد خيضر، بسكرة، الجزائر، 2017، ص35.

<sup>12</sup> منظمة الصحة العالمية، النظم الغذائية الصحية، <https://www.who.int/ar/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> ، تاريخ التصفح: 9 جانفي 2022.

<sup>13</sup> هبة حسين، النظام الغذائي العالمي يؤثر سلبا على البيئة البرية والبحرية، 16 أكتوبر 2018،

التصفح: 9 جانفي 2022.

<sup>14</sup> هبة حسين، النظام الغذائي العالمي يؤثر سلبا على البيئة البرية والبحرية، 16 أكتوبر 2018،

التصفح: 12 جانفي 2022.

الموقع: <https://www.scientificamerican.com/arabic/articles/news/keeping-food-production-within-environmental-limits/> ، تاريخ

<sup>13</sup> معاذ بويريحة وخالد قاشي، نظام الإدارة البيئية كمدخل لتحسين الأداء البيئي لمنظمات الأعمال (شركة المراعي بالمملكة العربية السعودية أنموذجاً)، مجلة الريادة لاقتصاديات الأعمال، المجلد 7، العدد 2، جانفي 2021، ص 186.

<sup>14</sup> براهيم شراف، مرجع سبق ذكره، ص 36.

<sup>15</sup> لجنة الأمم المتحدة للتغذية، الأغذية المستمدة من الثروة الحيوانية والأنماط الغذائية الصحية المستدامة، الموقع:

[https://www.unnutrition.org/wp-content/uploads/Livestock\\_paper\\_AR\\_OK.pdf](https://www.unnutrition.org/wp-content/uploads/Livestock_paper_AR_OK.pdf)، تاريخ التصفح: 2022/02/07، ص 23.

<sup>16</sup> نفس المرجع السابق، ص 20.

<sup>17</sup> نفس المرجع السابق، ص 20، 21.

<sup>18</sup> نفس المرجع السابق، ص 23.

<sup>19</sup> الايت-لانسييت، مرجع سبق ذكره، ص 19.

<sup>20</sup> الأمم المتحدة، تعزز النظم الغذائية المستدامة التقدم في تحقيق أهداف التنمية المستدامة، الموقع: <https://www.un.org/ar/41549>، تاريخ التصفح: 2022/01/15.

<sup>21</sup> الأمم المتحدة، المستقبل الذي نصبو إليه: الأمم المتحدة التي نحتاج، تقرير عن مستجدات الأعمال التي يقوم بها المكتب المعني بالاحتفال بالذكرى السنوية الخامسة والسيعين لإنشاء الأمم المتحدة، سبتمبر 2020، الموقع:

[https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/un75\\_september\\_report\\_ar\\_bd.pdf](https://www.un.org/sites/un2.un.org/files/un75_september_report_ar_bd.pdf)، تاريخ التصفح: 2022/01/12.

<sup>22</sup> نفس المرجع السابق.

أهمية الأصناف النباتية الجديدة في الصناعة الغذائية

أي فعالية للحماية القانونية المقررة لها

**The importance of new plant varieties in the food industry**

**What is the effectiveness of the legal protection provided for them?**

د-قنيفة غنيفة أستاذة محاضرة "ب"

كلية الحقوق والعلوم السياسية

جامعة مولود معمري- تيزي وزو-

رقم الهاتف 0552060259

البريد الإلكتروني: [ghenima.guenif@gmail.com](mailto:ghenima.guenif@gmail.com)

ملخص :

تعتبر الأصناف النباتية الجديدة إحدى آليات تحقيق الأمن الغذائي والصحة العامة وتحقيق التنمية المستدامة فهي مصدر أساسي للصناعة الغذائية. كما أنها شكل من أشكال الملكية الفكرية التي تستحق الحماية القانونية الجدية والفعالة والكاملة. غير أن الحماية القانونية الجزائرية شابتها الكثير من الثغرات والنقائص حالت دون تحقيق الغاية من وضعها وهو ما إحتوته المداخلة المعنونة : أهمية الأصناف النباتية الجديدة في الصناعة الغذائية - أي فعالية للحماية القانونية المقررة لها؟ والتي أظهرنا من خلالها أهمية الصنف النباتي الجديد في تدعيم الصناعة الغذائية ومدى فاعلية القانون المؤطر لها في توفير حماية جدية لهذا المحصل الزراعي.

الكلمات المفتاحية : المحاصيل؛ الجديدة؛ الصناعة؛ الغذائية؛ الزراعة.

Abstract:

New plant varieties are one of the mechanisms for achieving food security and public health and achieving sustainable development, as they are an essential source for the food industry. It is also a form of intellectual property that deserves serious, effective and full legal protection. However, the Algerian legal protection was tainted by many gaps and deficiencies that prevented the achievement of the purpose of its development, which was contained in the intervention entitled: "The importance of new plant varieties in the food industry - What is the

effectiveness of the legal protection provided for them?" through which we showed the importance of the new plant variety in strengthening the new food industry and the effectiveness of the law framing it in providing serious protection for this agricultural crop.

eywords: new plant varieties; food industry; public health; legal protection; agricultural crop.

#### مقدمة:

يلقى النشاط الزراعي اهتماما مع تزايد الإدراك بعمق تأثيره على اقتصاديات الدول الحديثة وعلى الصناعة الغذائية. وتعتبر الأصناف النباتية الجديدة إحدى آليات تحقيق الأمن الغذائي والصحة العامة وتحقيق التنمية المستدامة. التي ارتبط ظهورها كإحدى مواضيع الملكية الصناعية بتطور الأبحاث في مجال علم النبات. فهي تنطوي على قيمة اقتصادية كبيرة، لأنها عامل أساس يفي تحقيق التوازن البيئي والمحافظة على التنوع البيولوجي، ومصدر لمختلف العقاقير الطبية التي تعتبر المادة الأولية للصناعة الدوائية، وإحدى الركائز المهمة للنهوض بالقطاع الزراعي وتأمين الغذاء؛ لما توفره من حبوب وتقوي ومحاصيل يمكنها مقاومة التغيرات المناخية والأمراض النباتية.

تعتبر الأصناف النباتية الجديدة أحد أشكال الملكية الفكرية على أساس أن الإبداع في مجال الأصناف النباتية يمثل في حد ذاته إبداعاً فكرياً يستحق الحماية القانونية كما عليه الحال في نظام براءة الاختراع. ولقد سعت اغلب الدول في العالم لتوفير الحماية القانونية لمبتكري هذه الأصناف نظير المجهود الفكري الذي تم بذله من أجل التوصل إلى ابتكارها، قد فرضت مفاوضات الانضمام إلى المنظمة العالمية للتجارة على المشرع الجزائري التدخل بإصدار أول قانون يضيف الحماية على هذه الأصناف وتعد شهادة الحياة الأسلوب الذي انتهجه المشرع لتقرير هذه الحماية فحصول الحائز على شهادة الحياة النباتية يجعله صاحب الحق في الاستئثار واستغلال الصنف النباتي دون الغير<sup>1</sup>. يعتبر قانون رقم 03-05 المتعلق بالبذور الشتائل وحماية الحياة النباتية<sup>2</sup> أول إطار قانوني يقر الحماية القانونية لهذه الأصناف. فما مدى فاعلية التنظيم القانوني في تحقيق حماية جدية للأصناف النباتية الجديدة وأهميتها في الصناعة الغذائية؟

للإجابة عن هذه الإشكالية، سيتم التطرق لنطاق الحماية المقررة في القانون 03-05 للأصناف النباتية الجديدة، وشروط منحها ( المبحث الأول)، والآثار القانونية المترتبة عنها

(المبحث الثاني). وانهجنا في ذلك المنهج التحليلي النقدي للنصوص القانونية المؤطرة للأصناف النباتية الجديدة.

المبحث الأول: نطاق وشروط حماية الأصناف النباتية الجديدة

نظرا لأهمية الأصناف النباتية ولطبيعة الجهة التي تحتكر هذا المجال عادة، والتي تسعى للتحكم في مصدر الغذاء والدواء في العالم؛ يتوجب تضييق نطاق الحيازة النباتية، بما يحافظ على التنوع البيولوجي والثروة النباتية، ومع هذا نجد المشرع الجزائري قد توسع في نطاقها دون إقرار الضوابط التي من شأنها الحد من الآثار السلبية لهذا التوسع على القطاع الزراعي (المطلب الأول). كما يتوجب إقرار شروط حماية من شأنها ضمان خدمة الصنف النباتي الجديد لمتطلبات النهوض بالقطاع الزراعي (المطلب الثاني).

المطلب الأول: النطاق الموضوعي للحماية المقررة للأصناف النباتية الجديدة و دورها في التغذية الصناعية

من خلال النصوص القانونية المنظمة للأصناف النباتية الجديدة نستخلص الأصناف المحمية قانونا (فرع أول) لنعرج إلى أهمية هذه الأصناف النباتية الجديدة في الصناعة الغذائية الجديدة (فرع ثاني)  
الفرع الأول: الأصناف النباتية محل الحماية القانونية

عرفت المادة 24 من القانون رقم 03-05 الحيازة النباتية أنّها: "...كل صنف نباتي جديد أنشئ أو اكتشف أو وضع، ينتج عن مرحلة جينية متميزة أو عن تشكيلة خاصة للأطوار الوراثية والذي يتميز عن كل المجموعات النباتية الأخرى التي تشكل كياناً مستقلاً بالنظر على قدرتها على التكاثّر".

فالحيازة النباتية المحمية يكون محلها صنف نباتي جديد ورد تعريفه في المادة 03 من نفس القانون: "كل زرع أو مستنسخ أو سلالة صافية أو أصل هجين وفي بعض الأحيان أصل ذو طبيعة أصلية أو مختارة مزروعة أو قابلة لذلك ويكون ذا منفعة متميز ومتناسق ومستقر".

يتم الحصول على الصنف النباتي<sup>3</sup> عن طريق فكرة تتولد في ذهن المربي أو مستنبط النباتات لتتجسد في التوصل إلى صنف نباتي جديد يتميز عن الأصناف النباتية المشابهة له والمعروفة بميزة مهمة ودقيقة وقليلة التغيير أو بعدة ميزات تؤدي جميعها إلى اعتباره نباتاً جديداً متجانس الصفات<sup>4</sup>، وهنا يكمن الربط بين حقوق الملكية الفكرية وهذا العنصر الدخيل عليها بموجب الالتزام الوارد في نص المادة 27 الفقرة الأخيرة من اتفاقية الجوانب

التجارية المتصلة بحقوق الملكية الفكرية التي تنص على: " ... غير أنه على البلدان الأعضاء منح الحماية لأنواع النباتات إما عن طريق براءات الاختراع أو نظام فريد فذ خاص بهذه الأنواع أو بأي مزيج منهما...".

نلاحظ من مضمون المادة 24 من القانون رقم 03-05 أنَّ المشرع الجزائري قد وسع من نطاق الحيازة النباتية لتشمل الأصناف النباتية المكتشفة، أي تلك الأصناف الموجودة سلفًا في الطبيعة وتمت معرفتها مصادفة، ولم يتم بذل أي نشاط أو مجهود ذهني للتوصل إليها، وهذا لا يتعارض فقط مع مقتضيات حماية الحقوق الفكرية بل مع أسس ومتطلبات تحقيق التنمية في القطاع الزراعي والاكتفاء الغذائي، لأنَّ منح الحق في الحماية لما هو موجود في الطبيعة سيؤدي إلى احتكاره واستغلاله تجاريًا من طرف مربّي النباتات الذين يعتبرون في الغالب شركات متعددة الجنسيات.

كما أنَّ مفهوم الحيازة النباتية الوارد في المادة 24، وإن لم يشر صراحة إلى امتداده للأصناف النباتية المعدلة وراثيًا<sup>5</sup>، إلا أنَّه جاء واسعًا ليشمل كل صنف نباتي جديد أنشئ أو أُكتشف أو وُضع، ينتج من مرحلة جينية متميزة أو عن تشكيلة خاصة للأطوار الوراثية، وهذا لا يتحقق إلا بالاعتماد على الهندسة الوراثية.

لكن، بالرجوع لنص المادة 7 الفقرة 3 من المرسوم التنفيذي رقم 06-247<sup>6</sup>، نجد ما يلي: "لا يمكن تسجيل الأصناف المعدلة وراثيًا في السجل الرسمي".

كما أنَّ المادة 7 من القانون رقم 03-05 توجب خضوع الأصناف النباتية الجديدة إما إلى طلب التصديق بغية التسجيل في الفهرس الرسمي قصد الاعتراف بطابعها الصنفي فقط، وإما إلى طلب حمايتها، وإما إلى إجراء التسجيل في الفهرس الرسمي وحماية الحقوق في آن واحد، والمادة 17 من نفس القانون التي تمنع الترخيص بإنتاج وتكاثر واستيراد وتصدير وتوزيع وتسويق الأصناف غير المسجلة في الفهرس الرسمي، وبما أنَّ المادة 7 من المرسوم التنفيذي رقم 06-247 المشار إليها سابقًا تمنع صراحة تسجيل الأصناف المعدلة وراثيًا في السجل الرسمي، وبما أنَّ التسجيل هو الأساس للترخيص بإنتاج وتكاثر والتداول التجاري للصنف النباتي وفي غيابه لا يمكن الاعتراف بهذه الحقوق لمربي الصنف، وبالتالي فالأصناف النباتية المعدلة وراثيًا غير محمية بموجب القانون رقم 03-05.

وهو نفس الموقف التشريعي، الذي كان سائدًا قبل صدور هذا القانون، والذي يتضح من القرار الصادر عن وزير الفلاحة في 24 ديسمبر 2000 الذي منع استيراد وإنتاج وتوزيع وتسويق واستعمال المادة النباتية المتغيرة وراثيًا باستثناء استعمالها في إطار البحوث

والتجارب العلمية بناء على ترخيص، حيث نصت المادة 3 منه على: "يمكن الترخيص للمعاهد العلمية وهيئات البحث وبطلب منها لإدخال وحياسة ونقل واستخدام المادة النباتية المتغيرة وراثيًا وفقًا للشروط التي سيحددها مقرر الوزير المكلف بالفلاحة".

### الفرع الثاني: أهمية المحاصيل النباتية الجديدة في الصناعة الغذائية

تلعب الصناعات الغذائية دورًا هامًا في الأنظمة الغذائية بسبب موقعها في مواجهة منبع الزراعة، فلا يمكن الاستغناء عنها في إنتاج أساسيات غذاء المجتمعات. إذ تمثل أحد أهم الأنشطة الاقتصادية عالميًا سواء من حيث الحجم أو من حيث الأهمية الاستراتيجية. كما تعتبر في العديد من الدول القطاع الصناعي الأكثر أهمية حيث نجد في المتوسط 70 % من المنتجات الزراعية يتم تحويلها عن طريق قطاع الصناعات الغذائية.

تواجه الصناعات الغذائية في العالم تحديًا كبيرًا يتمثل في تغذية سعة مليار شخص في حدود سنة 2050 مع ارتفاع مستوى معيشة الأفراد في الدول الناشئة مما تؤدي إلى زيادة الطلب على الجودة والتنوع.

تكمن تحديات شعبة الصناعات الغذائية على مستوى حلقات سلسلتها فمن حلقة المنبع قطاع الزراعة الذي بدوره يواجه حاليًا عدة تحديات فبالإضافة إلى مواجهة الطلب المتزايد على الغذاء، يكثر الطلب على الزراعة شدة وبالضبط على المحاصيل النباتية الجديدة<sup>7</sup>. إذ يعيش العالم اليوم ظاهرة الغذاء العصري التي يطلق عليها البعض بأمركة الممارسات الغذائية أي جعل تقيس عالمي واحد للممارسات الغذائية ومن أهم وأحدث الاتجاهات الغذائية في عالم الصناعات الغذائية الأغذية الحيوية le bio يعرف هذا الصنف الغذائي زيادة توسيعه في السوق العالمي إلى جانب المكملات الغذائية وأغذية الرياضيين. و هو ما تستجيب له الأصناف النباتية الجديدة.

### المطلب الثاني: شروط منح الحماية للأصناف النباتية الجديدة

حماية الحيازة النباتية ليست تلقائية، بل معلقة على تحقق مجموعة من الشروط الموضوعية في الصنف النباتي (الفرع الأول)، والشروط الإجرائية التي يتوجب على حائز الصنف النباتي استيفائها للحصول على شهادة الحيازة النباتية (الفرع الثاني).

### الفرع الأول: الشروط الموضوعية لحماية الحيازة النباتية

يتوقف منح شهادة الحيازة النباتية على تحقق مجموعة من الشروط في الصنف النباتي محل الحيازة النباتية، وهي الجودة (أولاً) والتمايز (ثانياً) والتناسق (ثالثاً) والاستقرار (رابعاً).

#### أولاً: الجودة في الصنف النباتي محل الحيازة النباتية

نصت المادة 24 من القانون رقم 03-05 المتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية على أن الصنف النباتي محل الحيازة النباتية المحمية يجب أن يكون جديداً، ويقصد بالجدة طبقاً للفقرة الأولى من المادة 28 من نفس القانون عدم سبق طرح الصنف النباتي الجديد للتداول سواء بمعرفة المربي (الحائز) أو بواسطة أحد تابعيه حصل على موافقة منه بذلك، لأغراض تجارية قبل يوم إيداع طلب الحماية، كما تعني أيضاً عدم التقدم للمصلحة المختصة بطلب سابق بغية حماية الصنف النباتي.

لتحقق شرط الجودة، يجب أن يظل الحائز ملتزماً بالمحافظة على سرية ابتكاره إلى حين تقديم طلب الحصول على الحماية، لأنّ إفشاء المعلومات يجعل الصنف ملكاً مشاعاً للعمامة يحق لهم استغلاله دون قيود<sup>8</sup>.

الجدة الواجب توافرها في الصنف ليست الجودة المطلقة مثلما هو الحال عليه في براءة الاختراع، بل الجودة النسبية، لأنّ النبات موضوع الصنف النباتي الجديد موجود سلفاً في الطبيعة، وتدخل المبتكر كان فقط لزيادة تكاثره أو لتحسين نوعيته أو لجعله أكثر ملائمة للظروف المناخية والتلوث والتربة والسماد الكيميائي، أي أنّ نشاط المبتكر الذهني يتمثل في اكتشاف الصنف أو تطويره أو استولاده من النبتة بما يحقق نوعاً شقيقاً من الصنف الأصلي، وبالتالي لا يكون مستقلاً عن غيره من الأصناف النباتية.

لا يخل شرط جودة الصنف النباتي طبقاً للمادة 28 الفقرة 2 من القانون رقم 03-05 إذا تم طرحه للتداول على التراب الوطني لمدة تزيد عن سنة سابقة لتاريخ إيداع طلب الحماية، أو لمدة لا تزيد عن أربع سنوات بالنسبة للأصناف الحقلية أو لمدة لا تزيد عن ستة سنوات بالنسبة للأشجار والكروم إذا تم طرح الصنف للتداول في الخارج، أي أنّ شرط الجودة يبقى قائماً حتى وإن تم طرحه للتداول أو الاستغلال بأية صورة كانت، سواء انصب التداول أو الاستغلال على الصنف ذاته أو على مواد التناسل أو الإكثار لغرض إنتاج أصناف أخرى أو إدخاله في تركيب مواد أخرى، كالأدوية أو تم لغرض الدراسة أو البحث أو أداء التجارب العلمية، أو تم الإعلان عنه في المعارض الرسمية أو الدوريات العلمية طالما لم يتجاوز ذلك المدة المذكورة أعلاه، وهو أمر يقع عبء إثباته على عاتق الحائز وله أن يستعين في ذلك

بكافة طرق الإثبات، كتقديم ما يثبت تاريخ أول تداول أو تاريخ أول طرح للصنف أو استغلاله<sup>9</sup>.

#### ثانياً: التمايز في الصنف النباتي محل الحيازة النباتية

يشترط لتمتع الصنف النباتي بالحماية القانونية فضلاً عن كونه جديداً، أن يكون متميزاً أي متبايناً ومختلفاً عن بقية الأصناف المعروفة سابقاً<sup>10</sup>، ولقد أكد المشرع الجزائري على هذا الشرط في نص المادة 3 من القانون رقم 03-05 التي جاء فيها: "يجب أن يتميز الصنف عن باقي الأصناف المسجلة في الفهرس الرسمي بصفات مختلفة يمكن أن تكون ذات طبيعة مورفولوجية أو فيزيولوجية"؛ مما يعني أنّ الصنف النباتي يجب أن يتمتع بصفات تميزه عن الأصناف النباتية المعروفة سابقاً والمسجلة في الفهرس الرسمي للأصناف النباتية.

يظهر التمايز في الشكل الخارجي للصنف، وهو ما يطلق عليه علمياً الصفات ذات الطبيعة المورفولوجية كأن تتم زيادة عدد صبغيات الخلية النباتية التي يظهر تأثيرها على الشكل الخارجي للصنف من حيث الطول والوزن والحجم، كما قد يكون التمايز في الصفات والتكوين الداخلي للصنف النباتي، ويكون الاختلاف في الصفات الفيزيولوجية عندما يتعلق الأمر باستخدام الهندسة الوراثية التي يكون أثرها داخلي على النبات، كتحمل البرودة الشديدة أو الجفاف أو مقاومة الأعشاب الضارة<sup>11</sup>.

لتحقق شرط التمايز يجب أن يحتفظ الصنف النباتي بتلك الصفات عند التكاثر والتناسل، لأنّ عدم قدرته على الحفاظ على صفاته عند التكاثر أو التناسل تجعله فاقداً لتميزه، وغير أهل للحماية بموجب القانون المتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية<sup>12</sup>.

#### ثالثاً: شرط التناسق في الصنف النباتي محل الحيازة النباتية

نص المشرع الجزائري على شرط التناسق في المادة 03 من القانون رقم 03-05: "يجب أن يكون الصنف النباتي المقدم للتسجيل متناسقاً في مجموع صفاته التي يعرف بها"، فالتناسق إذن يستوجب أن تكون أغلبية أفراد الصنف النباتي تتمتع بالصفات المشتركة التي تسمح بتعريفه، وهذا لا يعني أن يكون التناسق في الصفة أو الصفات الجديدة التي تعد أساساً لاكتساب الصنف صفتي الجودة والتمايز؛ إنّما يجب أن يكون هناك توافق في جميع الصفات التي يعرف بها هذا الصنف<sup>13</sup>، ولم يحدد المشرع الجزائري أية معايير لتقييم شرط التناسق، كما أنه لم يشر حتى إلى إمكانية حدوث اختلاف بين الصفات في الصنف النباتي محل الحماية.

#### رابعاً: شرط الاستقرار في الصنف النباتي محل الحيازة النباتية

شرط الاستقرار يرتبط بالأصناف النباتية دون غيرها من الابتكارات كالاختراعات مثلاً، وقد نصت المادة 03 من قانون البذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية على ضرورة توافر هذا الشرط في الصنف النباتي حتى يحظى بالحماية، حيث جاء فيها: "الصنف كل زرع... متميز متناسق ومستقر"، كما نصت الفقرة 12 من نفس المادة على أنه: "يجب أن يكون النوع مستقراً في مجموع صفاته التي يعرف بها أثناء التكاثر".

يقصد بالاستقرار قدرة الصنف النباتي على الاحتفاظ بخصائصه المميزة، فلا تتغير بكثرة الزراعة أو بتعاقب الأجيال، لأنّ استقرار خصائص النبات يؤدي إلى ثبات محصوله والعائد منه<sup>14</sup>. يعد شرط الاستقرار شرطاً مرناً لأنّ صفات الصنف النباتي تختلف باختلاف نوعية التربة والظروف المناخية وطرق المعالجة ضد الحشرات وغيرها، لهذا يجب التحقق من وجوده من خلال زراعة الصنف في ظروف مشابهة من حيث التربة والمناخ وغيرها حتى يتسنى الحكم بأنّ الصنف بقي مستقراً في الصفات التي يعرف بها<sup>15</sup>.

#### الفرع الثاني: الشروط الإجرائية المطلوبة للحصول على شهادة الحيازة النباتية

كما هو الشأن بالنسبة للحقوق الفكرية الأخرى ( حقوق الملكية الصناعية)، فإنّ وضع النصوص القانونية الموضوعية التي تعترف بالحق في الحيازة النباتية وتحدد الشروط الموضوعية لحمايته والحقوق المخولة لحائزه والقيود التي يمكن أن ترد عليها، لا تتم بصورة تلقائية بل يتوقف انفاذها على قيام صاحب الحق بإتباع مجموعة من الإجراءات المفروضة قانوناً التي تبدأ بتقديم طلب لدى الجهة المختصة (أولاً)، ثم فحص الطلب الذي قد يفضي إلى منح شهادة الحيازة النباتية (ثانياً).

#### أولاً: مضمون طلب الحصول على شهادة الحيازة النباتية

الحق في تقديم طلب الحصول على شهادة الحيازة النباتية مخول لحائز الصنف النباتي الجديد أو ذوي حقوقه الذي يحمل الجنسية الجزائرية سواء كان شخصاً طبيعياً أو اعتبارياً، وفي حالة الشخص الطبيعي أو الاعتباري الحامل لجنسية أجنبية فلا يقبل الطلب المقدم من قبله إلا في إطار المعاملة بالمثل<sup>16</sup>.

يقدم الطلب إلى السلطة الوطنية التقنية النباتية مرفوقاً طبقاً لأحكام المادة 29 من القانون رقم 03-05 بكل معلومة أو وثيقة أو مادة نباتية تطلبها السلطة الوطنية من أجل التحقق من أنّ الصنف مملوك للطالب، وأنه جديد ومتميز ومستقر ومتناسق وينتمي فعلاً لعلم التصنيف النباتي المصرح به، وكل ما من شأنه إثبات الوصف الرسمي للصنف، أي أن

يحمل الصنف تعييناً جنسياً يسمح بتعريفه بهدف الحفاظ على خصوصيته حتى لا يختلط مع غيره من الأصناف الأخرى، لأن حدوث أي خطأ في الأسماء يؤدي إلى حدوث أضرار تلحق بالمربي أو أصحاب الأصناف النباتية القديمة وبالمزارعين وبصحة وسلامة المستهلكين وبالنظم البيئية.

كما قام المشرع الجزائري بإسناد مهمة فحص طلبات الحماية إلى جهة زراعية متخصصة، بدلاً من المكاتب التجارية والصناعية كما هو الشأن بالنسبة لمختلف عناصر الملكية الصناعية؛ وهذا ما من شأنه تفعيل مقتضيات تحقيق التنمية في القطاع الزراعي، لأنَّ إسناد دراسة وفحص طلبات الحماية إلى جهات زراعية متخصصة ومن طرف متخصصين سيمكنهم من إجراء الأبحاث والاختبارات الفعلية التي تؤكد توافر الشروط الموضوعية من جدة وتناسق وثبات وتمايز.

#### ثانياً: فحص طلب الحصول على شهادة الحيادة النباتية

بعد تقديم طلب الحصول على شهادة الحيادة النباتية يتم فحصه وفقاً لنظام الفحص الإداري السابق الذي تتكفل به السلطة الوطنية التقنية النباتية، وهو ما يستنتج من أحكام المادة 6 من المرسوم التنفيذي رقم 06-247 التي توجب على المودع تقديم ملف طلب التسجيل يتضمن وصفاً كاملاً ومفصلاً للصنف وشروط الحصول عليه، والتسمية المقترحة، والعينات التمثيلية له الضرورية لإجراء التجارب، إضافة لكل معلومة أخرى تعد ضرورية وتتعلق بالصنف.

تتحقق اللجنة الوطنية التقنية النباتية من توفر الصنف النباتي محل الحيادة النباتية المطلوب حمايتها على صفة التميز والتجانس والثبات من خلال إخضاعه لمجموعة من الفحوصات والتحليل والتجارب نصت عليها المادة 3 من القانون رقم 05-03 وهي :

- اختبارات التمايز والتناسق والاستقرار والمعروفة باختبار DHS وذلك وفقاً للشروط والمعايير والنماذج المعدة في هذا الشأن وتغطي هذه الاختبارات صفة التمايز والتناسق والاستقرار.

- اختبارات تقييم القيمة الزراعية والتكنولوجية التي تعرف باختبارات UAT وتهدف إلى تحديد القدرات المتعلقة بالخصائص الزراعية والتكنولوجية للصنف النباتي.

يعتبر الصنف ذا قيمة زراعية وتكنولوجية، إذا توافرت فيه مقارنة بالأصناف الأخرى المسجلة أو النموذجية تحسباً نوعياً للزراعة والإنتاجية وانتظام المردود أو لأي استعمال آخر للمنتجات الناجمة عنها.

الملاحظ أنّ المشرع الجزائري نص في المادة 43 من القانون رقم 03-05 على ضرورة متابعة الجهات المختصة بالفحص للأصناف النباتية الخاضعة للحماية بصفة دورية لمعرفة مدى احتفاظها بخصائصها مع مرور الزمن، وهذا ما يجعل شهادة الحياة النباتية غير نهائية ومعرضة للسحب إذا ما تبين لاحقا عدم استجابة الصنف النباتي للشروط الموضوعية المذكورة، هذا الحكم له أثر ايجابي على القطاع الزراعي في ظل طول مدة الحماية التي تتمتع بها الصنف النباتي<sup>17</sup>.

#### المبحث الثاني: مضمون الحماية المقررة للصنف النباتي الجديد

عند استيفاء طلب حماية الحياة النباتية للشروط الموضوعية والإجرائية المطلوبة قانونا يمنح سند ملكية يعرف بشهادة حياة النبات؛ يخول للمربي الحق المالي في الاستئثار بالاستغلال التجاري للصنف النباتي ( المطلب الأول)، والذي تحده بعض القيود مراعاة لتحقيق التنمية في القطاع الزراعي والاكتفاء الغذائي ( المطلب الثاني).

#### المطلب الأول: الحقوق المخولة لمربي الصنف النباتي الجديد

القانون رقم 03-05 يمنح لصاحب شهادة الحياة النباتية حق الاستئثار بالاستغلال التجاري لإبداعه الفكري ( الفرع الأول)، ضمن مدة زمنية محددة ( الفرع الثاني).  
الفرع الأول: مضمون الحق الاستثنائي المخول لصاحب شهادة الحياة النباتية  
الحقوق الاستثنائية المخولة لمربي الصنف النباتي الجديد تمنع الغير من استخدامه وإعادة إنتاجه لأغراض تجارية إلا بعد الحصول على موافقة من صاحبه، ولقد نصت المادة 36 من القانون رقم 03-05 على أنه: "تشمل الحماية عناصر الإنتاج أو التكاثر وتكثيف الصنف المحمي، كما تمتد الحماية إلى أعمال التوضيب والعرض للبيع وكذا إلى كل شكل من أشكال تسويق وتصدير واستيراد الصنف المحمي".

وتضيف المادة 37 من نفس القانون: "تشمل الحقوق المرتبطة بشهادة حياة النبات ما

يأتي:

- الصنف النباتي المحمي.
- كل صنف لا يختلف اختلافاً عن الصنف المحمي.
- كل صنف مشتق أساساً من الصنف المحمي إذا لم يكن هذا الأخير مشتقاً بدوره أساساً من صنف آخر.
- كل صنف يتطلب إنتاجه الاستعمال المتكرر للصنف المحمي".

وعليه، تخول حماية الأصناف النباتية الجديدة للمربي وفقا للتشريع الجزائري حقا استثنائيا بالاستغلال التجاري للصنف النباتي المحمي، مضمونه منع الغير من إنتاج أو تكاثر أو تكثيف أو توضيب الصنف المحمي، ويتوسع نطاق هذه الحق الممنوح للمربي من خلال تمديد الحماية ليس إلى مواد تكاثر الصنف النباتي المحمي فحسب، وإنما إلى الأصناف المشتقة من الصنف المحمي، والأصناف التي لا يمكن تمييزها بسهولة على الصنف المحمي، وكذا الأصناف التي يقتضي إنتاجها الاستعمال المتكرر للصنف النباتي المحمي.

هذا التوسع في نطاق الحقوق الاستثنائية، يحقق مصلحة المربي فردًا كان أو شركة دولية النشاط تسيطر على سوق البذور والأصناف النباتية الجديدة، حيث توجد أصناف نباتية جديدة في خصائصها وتكوينها الداخلي، خاصة تلك التي تستخدم في إنتاجها تقنيات الهندسة الوراثية، وهي بهذا تحقق مزايا معينة، وتتحقق بشأنها شروط الحماية من جدة، وتمايز وتناسق واستقرار، لكن لا توجد اختلافات جوهرية وظاهرية بينها وبين الأصناف الأخرى؛ مما يسهل عملية سطو الشركات الدولية على هذه الأصناف غير المبتكرة من قبلهم، طالما لم يكن بالإمكان إيجاد اختلافات جوهرية وظاهرية لهذه النباتات مع تلك الأصناف المحمية<sup>18</sup>.

بناء على ذلك، يجب إعادة النظر بشكل جدي في نطاق الحقوق الاستثنائية الممنوحة للمربي، حيث أنّ امتداد الحماية إلى الأصناف المشتقة والأصناف النباتية التي لا يمكن تمييزها بسهولة عن الصنف النباتي المحمي يتعارض وأحكام المادة 24 من قانون البذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية التي توصف الأصناف النباتية الناتجة عن تشكيلة خاصة بالأطوار الوراثية بأنها أصناف نباتية جديدة تحظى بالحماية حتى وإن لم توجد بها اختلافات ظاهرية مع الصنف النباتي المحمي، كما يجب عدم توسيع دائرة الحقوق الاستثنائية، لما في ذلك من تعارض ومتطلبات التنمية الزراعية، خاصة ما تعلق منها بإثراء التنوع البيولوجي وحماية حقوق المزارعين.

كما أنّ المشرع حصر محل حقوق مربي النباتات على مواد تكاثر الصنف النباتي المحمي، والصنف النباتي المحمي، وكل صنف لا يختلف اختلافاً واضحاً عن الصنف المحمي، وكل صنف مشتق أساساً من الصنف المحمي، إذا لم يكن هذا الأخير بدوره مشتق من صنف آخر، و كل صنف يتطلب إنتاجه الاستعمال المتكرر للصنف النباتي، واستبعد من الحماية مواد الحصاد ( الحبوب والثمار) التي يتم الحصول عليها مباشرة من استعمال مواد تكاثر الصنف المحمي، والمنتجات المصنوعة مباشرة من مواد الحصاد، وبهذا يكون قد وسع من

حقوق المزارعين على حقوق المربين؛ مما ينعكس بصورة ايجابية على المجال الزراعي والغدائي في الجزائر.

يتمتع كذلك صاحب الصنف النباتي الجديد أو خلفه بحق إجراء تصرفات قانونية ناقلة للملكية أو غير ناقلة للملكية بمقابل أو بدون مقابل على الصنف النباتي المحمي، حيث تنص المادة 41 من القانون رقم 03-05 على أنه: "يمكن أن يكون حق الحيازة موضوع تحويل كل أو جزء من الحقوق لذي حق واحد أو أكثر...". وبناء عليه يجوز للمربي أن يقوم بنقل ملكية الصنف النباتي بعوض أو بدونه سواء كان النقل كاملاً أو جزئياً، كحق إنتاج الصنف صناعياً أو حق بيع المنتجات أو تقديمه كحصّة عينية في الشركة على سبيل التملك أو الانتفاع، فإذا كان مقدماً على سبيل التملك تسري عليه أحكام عقد البيع ويصبح الصنف مملوكاً للشركة، أما إذا قدم كحصّة عينية على سبيل الانتفاع؛ فإن أحكام عقد الترخيص تسري بشأنه، حينها يصبح للشركة الحق في استغلال الصنف المحمي وتعود ملكية الصنف بعد انتهاء تصفية الشركة للمربي ليبقى محتفظاً بملكيته واستغلاله<sup>19</sup>، وفي جميع الأحوال يتم تحويل الحقوق عن طريق عقد موثق ولا يسري مفعول التحويل على الغير إلا بعد أن يسجل في دفتر الحقوق طبقاً للمادة 41 الفقرة 2 من القانون رقم 03-05.

كما يمكن أن يكون الصنف النباتي الجديد محل عقد ترخيص، حيث تنص المادة 40 من نفس القانون على أنه: "يمكن للصنف الذي منح الحماية أن يكون موضوع عقد ترخيص بين المتحصل ومؤسسة إنتاج وتكاثر البذور والشتائل معتمدة وفقاً لمفهوم أحكام المادة 19 أعلاه...".

#### الفرع الثاني: مدة سريان شهادة الحيازة النباتية

شهادة الحيازة النباتية الممنوحة للمربي تسري لمدة زمنية معينة تختلف باختلاف طبيعة الصنف النباتي المحمي بموجبها، حيث قدرت بخمس وعشرين عاماً إذا كانت الحماية تتعلق بالأشجار والكروم، وبعشرين سنة بالنسبة للأنواع السنوية استناداً للفقرة الأولى من المادة 38 من القانون رقم 03-05.

أساس التفرقة في مدة الحماية القانونية بين الأشجار والكروم وغيرها من النباتات، مبني على أهمية الأشجار بصفة عامة لاستمرار حياتها فترة طويلة، وبالنسبة للكروم بصفة خاصة، نظراً لأهميتها العلمية والعملية وكثرة استخدامها وتنوعها والعمل على تكاثرها خاصة في مجال صناعة النبيذ<sup>20</sup>.

مدة الحماية المشار إليها تسري من تاريخ منح شهادة حيازة الصنف طبقاً للفقرة الثانية من نفس المادة، وفي حال الالتزام بدفع الرسوم السنوية يتم تمديد هذه الحماية مرة واحدة على أن لا يتجاوز في جميع الأحوال عشر سنوات طبقاً للفقرة الثالثة من نفس المادة. وقبل سريان مدة الحماية المشار إليها أعلاه، أقر المشرع الجزائري حماية مؤقتة للصنف النباتي الجديد، حيث تنص المادة 31 من نفس القانون على ما يلي: "يترتب على إيداع طلب حماية حيازة النبات قانوناً حماية مؤقتة للصنف قبل منحه شهادة حيازة النبات"، ورغم أنه من المنطقي ألا يثبت حق المربي في المطالبة بالتعويض إلا بعد حصوله على شهادة الحماية، فإذا لم تمنح له تلك الشهادة، لم يكن له الحق في الحصول على التعويض أو المطالبة به مهما كان سبب عدم منح الشهادة<sup>21</sup>، إلا أن المشرع الجزائري اتخذ موقفاً مهماً بشأن مضمون مدة الحماية المؤقتة عند نصه في المادة 31 على منح صاحب الطلب حماية مؤقتة دون بيان مضمونها، بالرجوع إلى الفقرة الثانية من المادة 30 من نفس القانون نجد أنها تفصل في مضمون الحماية التي تخولها شهادة الحيازة على أنها تتكون من "حق حصري للاستغلال التجاري للصنف المعني"، فهل الحماية المنصوص عليها في المادة 31 هي نفسها المنصوص عليها في المادة 30؟.

إذا كان المشرع الجزائري قصد بمضمون الحماية المؤقتة ما جاءت به المادة 30، أي الحق الاستثنائي بالاستغلال التجاري فإنه لم يوفي بمتطلبات التنمية الزراعية، لأن التوسع في مضمون الحماية المؤقتة؛ سيمكن الشركات المتعددة الجنسيات من احتكار البذور والأصناف النباتية التي تشكل عصب الغذاء العالمي بمختلف التقنيات الحيوية للمضاربة بثمنه، لذا يتوجب مراجعة المادة 31 بجعل تقرير الحماية المؤقتة يتوقف على إخطار مستغل الصنف النباتي الجديد محل الطلب، والذي كان على علم بإيداع طلب الحماية لدى اللجنة الوطنية التقنية النباتية وحصرتها في الحصول على التعويض العادل فقط دون الاستئثار بالاستغلال التجاري.

الحماية المخولة بموجب شهادة الحيازة النباتية يمكن أن تنقضي قبل انتهاء المدة الزمنية المحددة في المادة 38 من القانون رقم 05-03، حيث تحدد المادة 50 من نفس القانون أسباب هذا الانقضاء التي تتمثل في الانقضاء المسبق للحقوق بالتنازل عليها أو عدم دفع الأتاوى المقررة قانوناً على صاحب شهادة الحيازة النباتية، وسحب شهادة الحيازة النباتية من الشخص الذي منحت له إذا ثبت عدم أحقيته فيها، وإلغاء الحقوق المخولة بموجب شهادة

الحيازة النباتية عندما لم يعد الصنف النباتي الجديد يستجيب لأحد شروط الحماية المطلوبة قانونا .

### المطلب الثاني: القيود الواردة على حقوق صاحب شهادة الحيازة النباتية

تحقيقا لمتطلبات التنمية في القطاع الزراعي؛ أقر القانون رقم 03-05 استثناءات تقييد الحماية القانونية الممنوحة بموجب شهادة الحيازة النباتية، وبالتالي يمكن للغير القيام ببعض الأعمال التي تنصب على الصنف النباتي المحمي دون ترخيص من المربي ودون أن تشكل اعتداء على حقوق الحائز، ومن هذه القيود ما هو محدد قانونا لا يحتاج لرخصة من أية جهة ( الفرع الأول)، ومنها ما يتوقف العمل به على رخصة تمنحها السلطة العامة ( الفرع الثاني).

### الفرع الأول: القيود التي لا يتوقف إقرارها على رخصة

المادة 30 من القانون رقم 03-05 أكدت أنّ شهادة حيازة النباتية تخول صاحبها حق حصري على الاستغلال التجاري للصنف النباتي المحمي، ويدخل في نطاقه أعمال التوضيب والعرض للبيع وكل شكل من أشكال التسويق والتصدير والاستيراد الذي يكون محله هذا الصنف. وهو ما يفيد أنّ الاستغلال لأغراض خاصة وغير تجارية لا يعد تعديا على الحق الاستثنائي المخول لصاحب شهادة الحيازة النباتية، وهذا يعتبر قيد عام يمكن إدخال ضمنه العديد من الاستثناءات، إضافة إلى تلك المذكورة في المادة 45 من القانون رقم 03-05 وهي:

- الاستعمال الخاص لأهداف غير تجارية، وبالتالي يحق للغير الذي حصل على الصنف النباتي المحمي بطريقة مشروعة أو حصل على مواد إكثاره أن يقوم بزراعته واستخدامه لأغراض أخرى غير تجارية واستعماله لسد حاجاته الخاصة، وله أن يحتفظ ببعض البذور من مزرعته لإعادة استخدامها مستقبلا أو أي استعمال آخر لا يدخل في مفهوم الاستغلال التجاري<sup>22</sup>.

- استعمال الصنف على سبيل التجربة أو التعليم أو البحث العلمي من طرف الغير لا يؤثر على الحقوق الإستثنائية لصاحب الصنف النباتي، كاستعمال الصنف النباتي في إطار إنشاء بنك للموروثات<sup>23</sup>، والبحوث التي يجريها الأفراد في مراكز الأبحاث أو في الأنشطة المتعلقة بالتدريب والتعليم التي تنظم بالمؤسسات التعليمية ومراكز التدريب. تهدف هذه الأنشطة والاستخدامات لتشجيع التحصيل العلمي ورفع المستوى المعرفي في ميادين التكنولوجيا الزراعية وعلم النباتات بما يحقق الصالح العام للمجتمع<sup>24</sup>. فيجب في هذه

الحالة النظر للأنشطة والاستخدامات من حيث الغرض الذي تقوم به، وهو التعليم والتدريب دون أن تتجاوز هذا الغرض.

- الأعمال التي يتم القيام بها من طرف الغير بغرض استحداث أصناف نباتية جديدة، شريطة التوصل إلى أصناف متميزة ومختلفة تماما على الصنف النباتي المحمي بحيث لا تعتبر صنفاً مشتقاً أساساً من الصنف المحمي، شريطة أن لا يتطلب الصنف الجديد الاستخدام المتكرر للصنف النباتي المحمي بموجب شهادة الحيازة النباتية، وحسنا فعل المشرع الجزائري بإدراج هذا القيد على حقوق صاحب شهادة الحيازة النباتية وعدم ترك مسألة استخدام الصنف النباتي معلقة على موافقة منه نظرا لأهميته الكبيرة في تشجيع البحث وتطوير القطاع الزراعي.

لكن، ورغم أهمية هذا القيد، إلا أن النص سكت عن مسألة الاستغلال التجاري للصنف النباتي المتوصل إليه من خلال الاعتماد على صنف نباتي موجود سابقا وتمتع بالحماية، لذا كان من الضروري لتفعيل هذا القيد المهم النص صراحة على إمكانية الاستغلال التجاري للصنف النباتي الجديد دون ترخيص من طرف صاحب الحيازة النباتية ودون دفع أي مقابل مادي له كجزء لهذا الاستغلال وحمايته كابتكار جديد ومستقل.

- قيام الفلاحين لأغراض الزراعة في مستثمراتهم الخاصة باستعمال منتج الحصاد المتحصل عليه من زراعة الصنف النباتي المحمي باستثناء النباتات التزينية والزهرية. نلاحظ أن المشرع قد ضيق من نطاق هذا القيد وبالتالي من حقوق المزارعين. حيث حصر هذا الاستعمال في مواد الحصاد فقط ولم يمدده ليشمل الأصناف المشتقة أساساً من الصنف المحمي والأصناف التي لا يمكن تمييزها بسهولة عنه، كما أنه اقتصر على زراعة مواد الحصاد ( البذور ) المتحصل عليها من زراعة الصنف النباتي المحمي ولم يشمل ادخارها وتبادلها وتقاسمها وبيعها فيما بين المزارعين بعيدا عن النطاق التجاري.

هذا التضيق في الحقوق المخولة للمزارعين، سيؤدي إلى حرمانهم من حقوقهم بالنسبة للبذور التي تحصلوا عليها من زراعة الصنف النباتي المحمي في مزارعهم، لأن حياة المزارع والزراعة تقوم وتعتمد منذ القدم على استخدام المزارعين لبعض محصول الموسم الأخير كبذور للموسم التالي؛ مما يعطي الحق للشركات الدولية متعددة الجنسيات المحتركة لسوق البذور في تتبع أجيال الصنف النباتي المحمي ومنع استخدام البذور التي ادخرها المزارع من المحصول لإعادة استخدامها، وهذا ما يتعارض ومتطلبات النهوض بالقطاع الزراعي وتحقيق الأمن الغذائي. حيث أن الشركة المنتجة للصنف النباتي ليست إلا المبتكر الأول، والمزارع الذي

قام بالزراعة له دور كبير في المحافظة على الصنف النباتي بل وتطويره ؛ وهذا يصبح مبتكرا ثانياً، ويكون لكل مزارع قام بإضافة شيء إلى الصنف النباتي صفة المبتكر ويصبح لهؤلاء حقوقاً لا يجوز للشركة أو المربي الذي قام بإنتاج الصنف النباتي الجديد الاستئثار بالعائد المالي من هذا الصنف<sup>25</sup>.

الملاحظ، أنّ المشرع الجزائري لم يتطرق إلى قيد أساسي على حقوق صاحب شهادة الحياة النباتية وهو استنفاذ حقوقه على مواد الصنف المحمي التي قام ببيعها أو تسويقها تجارياً بأي شكل آخر بنفسه أو بترخيص منه<sup>26</sup>، وبالتالي يمكن للغير الاستغلال التجاري للصنف دون ترخيص من طرف المربي ودون أن يشكل ذلك تعدياً يستوجب التعويض، لذا يتوجب إقرار هذا القيد في نصوص القانون رقم 03-05، لأنّه آلية هامة لمواجهة الاحتكارات التي تنتهجها الشركات العاملة في هذا المجال في سياستها التسويقية التي تعتمد في تصريف منتجاتها في الأسواق العالمية على تقسيم الأسواق والتمييز السعري فيما بينها؛ مما يلحق أضراراً بالغة باقتصاديات الدول. كما أنّه يتيح إمكانية استيراد الأصناف النباتية المحمية من الخارج وتوفيرها في الأسواق المحلية بأقل الأسعار السائدة عالمياً إذا تم طرح هذه المنتجات بأسعار مرتفعة في الداخل، دون أن تحول حقوق الملكية الفكرية عن تحقيق هذا الهدف الأمر الذي من شأنه أن يفي بالاحتياجات الأساسية من الغذاء والحبوب<sup>27</sup>.

كما أنّه حصر في المادة 50 من هذا القانون أسباب زوال الحماية في ثلاثة حالات فقط، هي الانقضاء المسبق والسحب وإلغاء الحقوق التي ذكرت على سبيل الحصر، وهو ما يستخلص من صياغة المادة: "باستثناء حالة أجال الحماية لا يتم زوال الحقوق... إلا عن طريق إجراءات الانقضاء المسبق أو السحب أو إلغاء الحقوق".

الفرع الثاني: القيود المقررة بناء على رخصة من السلطة العامة

محاولة لتحقيق موازنة عادلة بين الحقوق الممنوحة لصاحب شهادة الحياة النباتية وبين حاجة المجتمع المانح للحماية للاستفادة من فوائد الابتكار محل الحياة النباتية، وضماناً لمواجهة أي تعسف قد يصدر عن صاحب المربي، ولأي أزمات قد تعصف بالمجتمع وتضاعف حاجته للابتكار؛ أقر القانون رقم 03-05 منح تراخيص لاستغلال الصنف النباتي المحمي في حالتين، الأولى يبررها عدم قيام صاحب الصنف باستغلاله (أولاً)، والثانية تتقرر لتحقيق المصلحة العامة (ثانياً).

أولاً: الرخصة الإجبارية لعدم استغلال الصنف النباتي من قبل صاحبه

إنَّ القانون أقر حق المبتكر في الاستثناء باستغلال ابتكاره، فإذا امتنع عن استغلال الصنف النباتي محل الحيازة النباتية يكون قد ألحق ضرراً بالمجتمع بحرمانه من الفوائد التي تعود عليه من هذا الابتكار، لهذا تم إقرار التراخيص الإلزامية في نص المادة 47 من القانون رقم 03-05 التي تنص على: "يمكن لكل شخص طبيعي أو معنوي أن يطلب من السلطة الوطنية التقنية النباتية ويحصل لديها على رخصة إجبارية إذا لم يتم في أجل 03 سنوات ابتداء من تاريخ منح شهادة المتحصل النباتي".

تمنح للسلطة الوطنية التقنية النباتية صلاحية منح التراخيص الإلزامية للغير باستغلال الصنف المحمي الذي يتضمن مصلحة اجتماعية. تعد الرخصة الإلزامية قيد على حقوق المبتكر، إلا أنَّها لا تمس بحقه في الحصول على مكافئة عادلة.

تمنح الرخصة الإلزامية استناداً للمصلحة العامة، وعدم كفاية المنتج وفي حالة امتناع المبتكر من استغلال ابتكاره، وغيرها من الأسباب، عند توافر مجموعة من الشروط المحددة في المادة 48 من القانون رقم 03-05 هي:

- صدور الطلب عن مؤسسة الإنتاج وتكاثر البذور والشتائل المعتمدة.
- أن تكون مؤسسة إنتاج وتكاثر البذور والشتائل قادرة على الاستغلال المالي لحق الحيازة. عدم حصول طالب الترخيص الإلزامي على رخصة تعاقدية من صاحب الصنف النباتي.
- انقضاء المدة القانونية المقدرة بثلاث سنوات من تاريخ منح شهادة الحيازة النباتية.
- حصول حائز النبات على تعويض مالي عادل تراعى في تقديره القيمة الاقتصادية للصنف النباتي المرخص باستغلاله والفترة الزمنية المتبقية من هذه الحماية الممنوحة للصنف، إضافة إلى حجم قيمة الإنتاج المرخص به ومدى توافر الصنف المماثل في السوق.

#### ثانياً: الرخصة التلقائية

إلى جانب التراخيص الإلزامية نص القانون رقم 03-05 على تراخيص تلقائية لا تعتبر جزءاً يوقع على صاحب شهادة الحيازة النباتية بسبب عدم استغلال الصنف، بل إجراء تبرره المصلحة العامة، فتمنح من قبل السلطة الوطنية التقنية النباتية بعد إصدارها لمقرر المصلحة العمومية المعللة طبقاً للمادة 49 من القانون رقم 03-05.

تقوم السلطة الوطنية التقنية النباتية بتعيين مؤسسة إنتاج وتكاثر البذور والشتائل أو أكثر معتمدة لاستغلال الصنف النباتي المحمي، فهذه الرخصة تمنح بصفة استثنائية لأسباب ترتبط بالأمن الغذائي الوطني أو ذات أهمية بالنسبة لتنمية الفلاحة الوطنية، وفي

هذا الشأن تنص المادة 49 من القانون رقم 03-05 على: "يمكن للسلطة الوطنية التقنية النباتية بصفة استثنائية ولأسباب ترتبط بالأمن الغذائي الوطني أو ذات أهمية بالنسبة للتنمية الفلاحية الوطنية، إصدار مقرر المصلحة العمومية المعللة المنصوص عليها في أحكام المادة 48 أعلاه، دون أن يكون الصنف المعني موضوع طلب الرخصة الإجبارية، وفي هذه الحالة تقوم السلطة الوطنية التقنية النباتية بتعيين مؤسسة إنتاج وتكاثر البذور والشتائل أو أكثر معتمدة لاستغلال الصنف النباتي المحمي المعني، والذي يوصف بالرخصة التلقائية بموجب هذا القانون"، فأصدار تراخيص تلقائية تتم دون أن يكون الصنف المعني موضوع طلب من أجل الحصول على الرخصة الإجبارية.

تعد هذه التراخيص ضرورية للمجتمع لأنها تلي حاجاته الغذائية للصنف النباتي وثماره، وحاجة المزارعين للبذور خاصة بالنسبة للمنتوجات الغذائية والنباتية الواسعة الاستهلاك لمواجهة الكوارث والمجاعات التي قد تلحق بالبلاد.

خاتمة

يعد إصدار قانون رقم 03-05 أمراً إيجابياً إذ جاء استجابة لضرورة تكييف الجزائر لمنظومتها القانونية حتى يتسنى لها الانضمام إلى المنظمة العالمية للتجارة التي تشترط للانضمام إليها توفير الحد الأدنى من الحماية للأصناف النباتية الجديدة. حيث نص قانون رقم 03-05 على مجموعة الأحكام والعقوبات ضد كل اعتداء عن طريق ما يسمى بقرصنة البيولوجية<sup>28</sup>.

شاب هذا القانون العديد من التناقضات اللغوية إذ إستعملت عدة مصطلحات للتعبير عن مفهوم واحد، كما لم يمكن هذا القانون بتصريح العبارة صاحب شهادة الحياة من المتابعة الجزائية لكل مساس بالحقوق المضمونة بموجب هذه الشهادة لأن هذا القانون لم ينص على إعتبار كل مساس بالحقوق المرتبطة بهذه الشهادة على أنه جريمة تقليد وهذا على خلاف باقي حقوق الملكية الفكرية وهذا ما لا يحقق ردة المعتدين على الحقوق الاستثنائية لجائز الصنف النباتي.

- لم يعترف المشرع بصفة صريحة بالحقوق المعنوية للجائز واقتصر على الحقوق المالية فقط.
- لا بد من تعريف شرط الجودة بطريقة تستبعد إمكانية منح البراءة لأي موضوع سبق إتاحتها للجمهور بطريقة الوصف المكتوب أو باستعمال، أو بأي طريقة أخرى.

- يجب على المشرع الإسراع في إصدار مراسيم لتطبيق قانون رقم 03-05 حتى تكون أكثر فعالية في الحياة العملية.
- لم يتضمن الكثير من الأحكام التي يمكنها تحقيق التنمية في القطاع الزراعي، والتي نذكرها في سياق التوصيات الآتية:
- استبعاد الأصناف النباتية المكتشفة من الحماية القانونية بموجب القانون رقم 03-05 .
- منح حماية للأصناف النباتية المحورة وراثيا شرط أن تكون آمنة على البيئة وصحة وحياة الإنسان والحيوان بدلا من إقصاءها نهائيا من الحماية والتسويق التجاري.
- توسيع مجال الاستثناء الذي يعطي للمزارع الحق في تخزين البذور والتقاوى واستعمالها، وهو ما يعرف بامتياز المزارع نظرا لأهميته في مواجهة مربي النباتات وهم عادة الشركات المتعددة الجنسيات التي تحتكر سوق الغذاء والنبات.
- يجب على المشرع تحيين النصوص القانونية ليستجيب لما هو منتظر من أصحاب الإبداعات في هذا المجال تشجيعاً لهم على مواصلة الابتكار في حدود حماية البيئة وحماية الجنس البشري.

- 
- 1- بهلولي فاتح، النظام القانوني لحماية الأصناف النباتية الجديدة وفقا للقانون الجزائري، المجلة الأكاديمية للبحث القانوني، مجلد 12، ع 1ع خاص، 2021، ص 199
  - 2 - قانون رقم 03-05 مؤرخ في 6 فيفري 2005، يتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية، ج ر عدد 11، صادر في 9 فيفري 2005.
  - 3- الصنف النباتي يعد أصغر وحدة داخل المملكة النباتية وأصغر تصنيف يمكن تقسيم النباتات إليه، حيث نجدها تقسم إلى عوائل، والتي تنقسم بدورها إلى أجناس، والأجناس تنقسم إلى أنواع، والأنواع إلى أصناف، ونضرب مثلا على ذلك بعائلة الموالج التي تنقسم إلى عدة أجناس كالبرتقال، والليمون واليوسفي، وشجرة البرتقال كجنس من أجناس عائلة الموالج، تنقسم إلى أنواع كالبرتقال البلدي وأبو سرّة، وكل نوع من هذه الأنواع ينقسم إلى أصناف، ومن أصناف أبو سرّة نجد الطومسون، وصنف واشنطن، لمزيد من التفاصيل حول مفهوم الصنف النباتي الجديد أنظر: عصام أحمد الهيجي، الملكية الفكرية للأصناف النباتية المعدلة وراثيا، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، 2007، ص 42.
  - 4- فرحة زراوي صالح، الكامل في القانون التجاري: الحقوق الفكرية، حقوق الملكية الصناعية والتجارية وحقوق الملكية الأدبية والفنية، دارابن خلدون للنشر والتوزيع، الجزائر، 2006، ص ص (43-44).
  - 5- عرفت المادة 2 من القرار الصادر عن وزير الفلاحة في 24 ديسمبر 2000 المتضمن منع استيراد وإنتاج وتوزيع وتسويق المادة النباتية المتغيرة وراثيا، (ج ر عدد 2، صادر في 7 جانفي 2001) كما يلي: "المادة النباتية المتغيرة وراثيا في مفهوم هذا القرار كل نبات حي أو أجزاء حية من النباتات، بما في ذلك العيون والبرائن والقشاعم والدرنات والجذامر والفسائل والبراعم والبذور الموجهة للتكثيف أو التكاثر والتي كانت موضوع نقل اصطناعي لمورث يكون مصدره من كائن حي آخر ينتمي إلى نوع مختلف أو حتى مورث بكتيري يتم في ظروف إلى درجة تجعل الطابع الجديد الذي يحكمه هذا المورث يتوصل بشكل ثابت لدى السلالة".

- 6 - مرسوم تنفيذي رقم 06-247 مؤرخ في 09 جويلية 2006، يحدد الخصائص التقنية للفهرس الرسمي لأنواع وأصناف البذور والشتائل وشروط مسكه ونشره وكذا كفاءات وإجراءات تسجيلها فيه، (ج ر عدد 46، صادر بتاريخ 16 جويلية 2006)، معدل ومتمم بموجب المرسوم التنفيذي رقم 11-05 المؤرخ في 10 جانفي 2011، ج ر عدد 02، صادر في 12 جانفي 2011.
- 7- فش فائرة، توجهات ومحركات تطور الصناعات الغذائية، مجلة دراسات إقتصادية، المجلد 6، ع 1، جوان 2019، ص 141.
- 8- محمد عبد الظاهر حسين، الحماية القانونية للأصناف النباتية وفقا للقانون المصري والاتفاقيات الدولية، بدون دار نشر، مصر، 2003، ص 33.
- 9 - حسن عزت أحمد الصاوي، الحقوق الفكرية للأصناف النباتية المهندسة وراثيا، رسالة دكتوراه، كلية الحقوق، جامعة عين شمس، مصر، 2014، ص 88.
- 10 - حسن عزت أحمد الصاوي، مرجع سابق، ص 91.
- 11- مريم فرحات، مرجع سابق، ص 15.
- 12 - المرجع نفسه، ص 16.
- 13 - مريم فرحات، مرجع سابق، ص 17.
- 14 - عصام أحمد الهيجي، مرجع سابق، ص 103.
- 15- مريم فرحات، مرجع سابق، ص 19.
- 16 - المادة 26 من القانون رقم 03-05 السالف الذكر.
- 17- دانة عبد الباقي حمة عبد القادر، مرجع سابق، ص 321.
- 18- عصام أحمد الهيجي، مرجع سابق، ص 134.
- 19 - دانة عبد الباقي حمة عبد القادر، مرجع سابق، ص 376.
- 20 - سميحة القليوبي، الملكية الصناعية، دار النهضة العربية، القاهرة، ص 761.
- 21 - دانة عبد الباقي حمة عبد القادر، مرجع سابق، ص 363.
- 22 - دانا عبد الباقي حمة عبد القادر، مرجع سابق، ص 395.
- 23 - نصر أبو الفتوح فريد حسن، حماية حقوق الملكية الفكرية في الصناعات الدولية، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، 2007، ص 206.
- 24 - دانا عبد الباقي حمة عبد القادر، مرجع سابق، ص 395.
- 25 - عصام أحمد الهيجي، مرجع سابق، ص 159.
- 26 - يقصد باستنفاد الحقوق، سقوط حق المربي في منع الغير من الاستيراد أو التصدير أو الاستخدام أو البيع أو توزيع المنتجات المشمولة بالحماية إذا تم تسويقها في سوق أي دولة من الدول، سواء تم تسويقها من طرف الحائز نفسه أو عن طريق أحد تابعيه أو أحد الأشخاص أو الشركات التي حصلت على ترخيص أو موافقة صريحة وقاطعة منه، لمزيد من التفاصيل راجع: دانا عبد الباقي حمة عبد القادر، مرجع سابق، ص 401.
- 27 - دانا عبد الباقي حمة عبد القادر، مرجع سابق، ص 402.
- 28- عزيزي مروة، سلامي ميلود، قواعد الحماية القانونية المقررة للأصناف النباتية الجديدة ودور اللجنة الوطنية للبذور، مجلة البحوث القانونية والاقتصادية، مجلد 5، ع 1، 2021، ص 126.

معوقات الصناعة الغذائية، ومنظور الفقه الإسلامي لإشكالاتها

## Obstacles to the food industry, and the perspective of Islamic jurisprudence for its problems

د. خديجة بلقاضي

د. بسمة مطالبي

نائب بالمجلس الشعبي الوطني

جامعة الجزائر 1

البريد. إ: belkadikhad@gmail.com

البريد. إ: besmamentalbi@yahoo.com

### ملخص

تسعى هذه الورقة البحثية إلى دراسة أهم معوقات تنمية الصناعة الغذائية في الدولة الجزائرية، وذلك من أجل الوصول إلى اقتراح أفضل الحلول وأنجع السبل لتطوير هذه الصناعة والتخلص من العقبات التي تواجهها، نظرا لما تحمله من أهمية كبيرة على الصعيد الاستراتيجي والأمن الغذائي ومساهمته في الاكتفاء الذاتي لكثير من دول العالم.

كما تهدف الدراسة إلى إبراز الملامح العامة للإشكالات الشرعية المتعلقة بالصناعة الغذائية، وأثرها على القضايا المتعلقة بالغذاء.

الكلمات المفتاحية: الصناعة الغذائية، الغذاء، معوقات، الإشكالات الشرعية

### Abstract

This research paper seeks to study the most important obstacles to the development of the food industry in the Algerian state, in order to propose the best solutions and the most effective ways to develop this industry and get rid of the obstacles it faces, given its great importance at the strategic level and food security and its contribution to self-sufficiency for many from countries of the world.

The study also aims to highlight the general features of legal problems related to the food industry, and their impact on issues related to food.

**Keywords:** food industry, food, obstacles, legal problems

## مقدمة

تلعب الصناعات الغذائية دورا هاما في الأنظمة الغذائية، كونها تعتبر أحد الركائز الأساسية في تنمية وتشجيع القطاع الزراعي، ويعتبر قطاع هذه الصناعات في العديد من الدول من القطاعات الأكثر أهمية في الاقتصاد، وتأتي أهميته كونه أحد الفروع الأساسية لقطاع الصناعات التحويلية التي تساهم بشكل فعال في تأمين الغذاء للإنسان، فالصناعة الغذائية لا تشمل فقط تصنيع المواد الغذائية الخام، بل تشمل صناعات أخرى ذات علاقة مباشرة معها، كصناعة مواد التعبئة والتغليف ومكائن التصنيع، والمواد الكيميائية وبقية المواد المضافة والإنزيمات. ولهذا تسعى الجزائر إلى تنمية هذا القطاع، ففتحت المجال للاستثمارات الخاصة سواء المحلية أو الأجنبية، وذلك قصد تحقيق أكبر قدر ممكن من الاكتفاء الذاتي والاستقرار الاقتصادي.

وبالرغم من جهود الجزائر المبذولة في قطاع الصناعات الغذائية، إلا أنها مازالت عاجزة عن تلبية الحاجات الغذائية للسكان، وذلك بسبب الصعوبات والعراقيل التي تحول دون مساهمة فعالة في التنمية الاقتصادية، وفي تحقيق الأمن الغذائي.

كما تعتبر الإشكالات المتعلقة بمستجدات الصناعة الغذائية من أكبر العوائق في منظور الفقه الإسلامي، لما تحمله من تشعبات وتعقيدات في كثير من المسائل المتعلقة بحكم المواد الموجهة للصناعة الغذائية، والتي تحتاج من الباحثين والعلماء الطبيعيين أن يبذلوا قصارى جهودهم لاستكشاف النافع ومعرفة الضار منها.

وعلى ضوء ما تم ذكره، جاءت إشكالية البحث على النحو التالي:

ماهي المعوقات التي تحول دون المساهمة في تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر؟

وما هي الإشكالات المتعلقة بهذه الصناعة في الفقه الإسلامي؟

ولالإجابة عن هذه الإشكالية، نتبع الخطة التالية: مقدمة

المبحث الأول: معوقات تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر

المطلب الأول: مفهوم الصناعة الغذائية

المطلب الثاني: عوائق تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر

المبحث الثاني: الإشكالات الشرعية للصناعة الغذائية

المطلب الأول: إشكالات تتعلق بالمحتوى الغذائي

المطلب الثاني: إشكالات تتعلق بفعل الإنسان في الصناعة الغذائية

خاتمة

## المبحث الأول: معوقات تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر

قبل التطرق إلى معوقات تنمية الصناعة الغذائية لابد لنا أن نبين مفهوم هذه الصناعة في المطلب الأول، ثم نتطرق إلى معوقاتها في المطلب الثاني.

### المطلب الأول: مفهوم الصناعة الغذائية

الفرع الأول: تعريف الصناعة الغذائية

أولاً: تعريف الغذاء لغة واصطلاحاً:

1- تعريف الغذاء لغة:

الغذاء كلمة مشتقة من غذا يغذو غذوا وهو مَا يُغْتَدَى بِهِ مِنَ الطَّعَامِ وَالشَّرَابِ<sup>1</sup>

2- تعريف الغذاء إصطلاحاً:

يعرّف الغذاء بأنه: "مواد تؤخذ عن طريق الفم للإبقاء على الحياة والنمو، حيث تمد الجسم بالطاقة تبني الأنسجة وتعوض التالف منها"<sup>2</sup>.  
ويعرّف أيضاً بأنه: "طعام سائل أو صلب يتناوله الإنسان ويؤدي وظيفة أو أكثر النمو أو تجديد الأنسجة أو إمداد الجسم بالطاقة والنشاط أو تنظيم العمليات الحيوية داخل الجسم"<sup>3</sup>.

ثانياً: تعريف الصناعة الغذائية

تعرف الصناعة الغذائية بأنها: "هي القطاع الذي يقوم بتصنيع الخامات النباتية والحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج وتحويلها إلى صورة أخرى من المنتجات الغذائية وإمكانية حفظها من الفساد أطول مدة ممكنة، لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها أو لاستهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، حيث تبقى صالحة الاستعمال من الوجهة الصحية والحيوية"<sup>4</sup>.

وتعرف أيضاً بأنها: "مجموع المؤسسات التي تهتم أساساً بتحويل المواد الزراعية من أجل الاستهلاك الغذائي النهائي، وهي تعدّ جزءاً هاماً من النظام الغذائي الذي يضم بدوره النشاطات المصنفة في الزراعة كما التوزيع الغذائي"<sup>5</sup>.

كما تعرف أيضاً بأنها: "الصناعات التي تستخدم النظريات والحقائق التي تضمنتها العلوم الدقيقة الكيمياء والهندسة والبكتولوجيا... الخ لتحويل المواد الخام أو المنتجات إلى سلع جديدة تعود على البشرية بالنفع"<sup>6</sup>.

الفرع الثاني: أهمية الصناعة الغذائية وخصائصها

أولاً: أهمية الصناعة الغذائية في التنمية الاقتصادية والاجتماعية

إن الصناعة الغذائية صناعة حيوية تلعب دوراً مهماً في تنمية الاقتصاد الوطني ويمكن توضيح أهميتها في النقاط التالية<sup>7</sup>:

1- تحويل المواد الغذائية السريعة التلف إلى أكثر ثباتاً، فيمكن حفظ بعضها عدة أيام أو أسابيع، والبعض الآخر لبضعة شهور أو سنوات حسب طريقة الحفظ المتبعة، ويمكن بهذه الطريقة جعل الغذاء متوفراً طوال فصول السنة، والاستفادة من المحفوظ منه بالتعليب أو التجفيف في مواسم رداءة الإنتاج بسبب حصول جفاف أو تعرض المحاصيل الزراعية إلى الآفات التي تقضي عليها كمحصول الطماطم مثلاً.

2- تساعد الصناعات الغذائية على تنظيم الميزان التجاري للمواد الغذائية، فتحول دون هبوط أثمانها في مواسم إنتاجها إلى حد يشجع إنتاجها، بل إنها تترك المجال مفتوحاً لبيع الكميات الفائضة إلى معامل التصنيع وبأسعار مناسبة، كما أن توفرها في مواسم ندرتها تساهم في عدم ارتفاع أسعارها وهي طازجة، وبالتالي لا تؤثر على القدرة الشرائية للمستهلك.

3- تعمل طرق الحفظ الحديثة كالتجفيف مثلاً على تقليل وزن الغذاء وحجمه، مما يسهل ويقلل نفقات شحنه إلى مسافات بعيدة، ولهذا هناك فائدة في نقل هذا الغذاء إلى مناطق استهلاكية في مختلف بقاع العالم.

4- الصناعات الغذائية مهمة في إعداد غذاء ذي قيمة غذائية متجانسة، كما أن الأغذية المصنعة هي رخيصة نسبياً مع الطازجة إذا أخذ بعين الاعتبار تكاليف عمليات النقل والتحويل والتوزيع... الخ، ولقد ساعد التقدم في مجال هذه الصناعة في كثير من بلدان العالم على الإبداع في إنتاج أنواع عديدة من الأغذية، ففي أمريكا مثلاً يتوفر ما يزيد عن 90000 نوعاً من الأغذية المصنعة.

5- للصناعات الغذائية تأثيراً مباشراً على تشجيع صناعات أخرى ذات علاقة مباشرة معها، كصناعة مواد التعبئة المختلفة، من علب صفيح وعلب زجاجية وكذلك مواد التغليف وغيرها، وصناعة الآلات الخاصة بالتصنيع، والمواد الغذائية الكيماوية الحافظة، وبالتالي لها ارتباط وثيق بالصناعة التحويلية الأخرى.

6- تعتبر الصناعة الغذائية من الصناعات التحويلية ذات الكثافة العمالية فهي تمتص عنصر البطالة، ولذلك فهي تساعد الدول كثيفة العمالة على امتصاص عنصر البطالة.

7- الصناعة الغذائية كوسيلة لتدعيم التكامل القطاعي بين الزراعة والصناعة، ويتجلى في كونها لها علاقة قوية بمختلف الفعاليات الاقتصادية الأخرى، حيث أن استمرارية التصنيع الغذائي يتوقف على توفر المواد الخام الزراعية، وأكثر من نصف سكان العالم من الزراع، وبالتالي تشجيع هذا القطاع له أثر في استمرارية الإنتاج.

#### ثانياً: خصائص الصناعة الغذائية

تمتاز الصناعة الغذائية بجملة من الخصائص، أهمها ما يلي<sup>8</sup>:

1- ارتباطها المباشر بالزراعة في الحصول على مدخلاتها من مواد أولية أو مواد وسيطة وغيرهما.

2- غالبية المؤسسات المنتمية لها مؤسسات تحويلية، حيث تشكل ضمن حلقة طويلة تسمى السلسلة الغذائية.

3- تتميز مخرجاتها بالتنوع والتطور، لأنها تعكس تنوع وتطور احتياجات المستهلكين ورغباتهم.

4- يتميز سوق منتجاتها بالتنافس الشديد، حيث يكون أساس التنافس قائم على أصول مختلفة (الأسعار، الأسماء التجارية، العبوات والأغلفة التجارية...).

5- تعتبر الصناعة الغذائية مصدر الأمن الغذائي لأي دولة من خلال توفير السلع الضرورية.

#### المطلب الثاني: عوائق تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر

يمكن حصر أهم العوامل المؤثرة في قدرة الصناعات الغذائية في الجزائر على تحقيق الأمن الغذائي في العناصر التالية:

#### الفرع الأول: قاعدة ديمغرافية غير مضبوطة

تعتبر الديمغرافية متغير مهم بالنسبة للصناعات الغذائية بالنظر إلى تأثيرها الواضح على الطلب الاستهلاكي، وبالتالي على الأسواق المفتوحة على المنتوجات الزراعية الغذائية لهذا فهي تستحق دراسة معمقة فيما يخص تطورها سواء إيقاع وتيرة النمو أو التغيرات في البنية الداخلية.

وتمثل القاعدة الديمغرافية أحد العوائق التي تقف في وجه الصناعات الغذائية في الجزائر كون عدد السكان الكبير في الدولة يجعل من الصعب توفير مدخلات زراعية كافية وبالجملة المطلوبة للصناعات الغذائية، بعبارة أخرى نقول أن القاعدة الديمغرافية الواسعة في البلد تؤدي إلى انخفاض حجم الإنتاج الزراعي المخصص للتصنيع<sup>9</sup>.

كما أن عدد السكان الكبير يجعل البلد يغرق في التبعية الغذائية أكثر فأكثر للخارج، بسبب تعاضم مستوى الاستيراد الذي وصل إلى حدود الإفراط في كثير من دول الجنوب نتيجة للزيادة السكانية وتباطؤ الإنتاجية الزراعية، هو الأمر الذي يجعل الاكتفاء أو الأمن الغذائي أمرا بعيد المنال على الحكومة والمتعاملين الاقتصاديين في الاقتصاد<sup>10</sup>.

#### الجدول رقم 1: تطور عدد سكان الجزائر

السنوات	199	200	201	201	201	201	201	201	201	201	منت	منت
ات	0	0	1	2	3	4	5	صف	صف	صف	سنة	سنة
											2018	2017
عدد السكان (بالآلاف)	250	304	359	367	374	382	391	399	4083	4172	4257	
ن (ف)	22	16	78	17	95	97	14	63	6	1	7	

المصدر: من إعداد الباحثين بالاعتماد على الديوان الوطني للإحصائيات

#### الفرع الثاني: ضعف القاعدة الزراعية وضعف الترابط بين فرع الصناعات الغذائية والقطاع الزراعي

تقدر المساحة الزراعية الإجمالية ب 42.4 مليون هكتار، تمثل 18% من المساحة الإجمالية للبلاد، تقدر المساحة الزراعية SAU ب 8.458 مليون هكتار أي ما يعادل 28% من المساحة الزراعية الإجمالية، و3.6% من المساحة الإجمالية للبلاد. وهي تقع في السهول والوديان الشمالية، وبالتالي فإن القدرات الزراعية للجزائر ليست كما يشاع عنها، كما أن التساقط قليل وغير منتظم، 70% من شمال البلاد تستقبل 92% من الأمطار و80% منها مرتكزة في أحواض وسط وغرب البلاد، وتشير التقديرات إلى أنه فقط 2 مليار هكتار تستفيد من تساقط يفوق ال 450 مم من المياه في السنة.

تقدر الجهات المسؤولة عن المياه الموارد الكلية المستغلة ب 13.7 مليار م<sup>3</sup> ، نحن بعيديون عن 65 مليار م<sup>3</sup> من التساقط السنوي، 47 مليار م<sup>3</sup> تختفي بالتبخر، 15 مليار استنزفت 23% من طرف الوديان إلى البحر، و فقط 3 مليار م<sup>3</sup> (أقل من 5%) تستقر على الأرض. هذه العوائق لا تقابلها سياسة رشيدة وعقلانية لتسيير الموارد المائية<sup>11</sup>.

بالإضافة إلى ذلك نجد العلاقة جد ضعيفة بين فرع الصناعات الغذائية والقطاع الزراعي في الجزائر، وهو ما تسبب في ضعف تباطؤ نمو وتطور الصناعات الغذائية الجزائرية، لأن نمو هذه الصناعات منذ الثمانينات صاحبه زيادة حجم الواردات من المواد الأولية الزراعية نظرا لعدم قدرة العرض المحلي على تغطية الطلب، وتوفير التموين الملائم للصناعات الغذائية من حيث الحجم والنوعية والسعر، كون أن مساهمة الانتاج الزراعي المحلي لا تتجاوز بالمتوسط 27% من احتياجات السوق المحلي<sup>12</sup>.

وقد أرجع هذا الوضع إلى عدم نجاعة السياسة الزراعية المعتمدة منذ الاستقلال، وتراكم المشاكل التي تعانها الزراعة الجزائرية بالرغم من توفر الكثير من المقومات للنهوض بالقطاع الزراعي.

وعليه، فإن تحسين ورفع درجة التكامل بين القطاع الزراعي وفرع الصناعات الغذائية في الجزائر مرهون بالقدرة على تهمين نقاط قوة الزراعة الجزائرية، واستغلال الفرص المتاحة لها، ومن جهة أخرى معالجة جوانب النقص والقصور فيها ومواجهة مختلف التهديدات التي تواجهها، لأن تطوير الانتاج الوطني للصناعات الغذائية سيظل مستبعدا إذا لم يتم اعتماد سياسة واضحة المعالم لفك ارتباطها بالأسواق الدولية التي تشهد فيها أسعار المواد الأولية تذبذبا يؤثر سلبا على التكلفة النهائية وأسعار مخرجاتها<sup>13</sup>.

الجدول رقم 2: معدل تغطية الطلب الداخلي بالمنتجات الغذائية

المنتجات (1000 طن)	معدل التغطية %	متوسط استهلاك الفرد كغ/الفرد	درجة الاندماج في فرع الصناعات الغذائية
الحبوب وأغذية الماشية	36	212	مهمة
الخضار الجافة	15	9.2	غير موجودة
الخضار الطازجة	100	108.6	غير موجودة
البطاطس	100	58	ضعيفة جدا
الحليب	43	150	مهمة
الزيت	5	19.6	مهمة
اللحوم الحمراء	82	10.3	ضعيفة
اللحوم البيضاء	100	7.3	ضعيفة
الأسمك	89	4.7	ضعيفة
الطماطم الصناعية	20	2.8	مهمة
السكر	0	34	مهمة
القهوة	0	3.9	مهمة
الشاي	0		مهمة
التبغ	28	0.7	مهمة

Source : stratégie nationale de développement des industries agroalimentaires , direction générale de l'intelligence économique' ministère de l'industrie et de la promotion des investissements, mars 2010, p52.

تجدر الإشارة إلى أن منتجات اللحوم البيضاء تلبى كل احتياجات السوق المحلي، غير أن 90% من مدخلاتها يتم استيرادها من الخارج (الأغذية، المدخلات البيولوجية، البيض)، وقد أكدت معظم الدراسات أن فرع الانتاج الغذائي في الجزائر هو قطاع استيرادي يعتمد على الأسواق الخارجية.

### الفرع الثالث: تدهور القاعدة الاقتصادية

عاش الاقتصاد في الجزائر مراحل مختلفة من الاضطرابات الاقتصادية خلال القرن العشرين دفعته إلى الاقتراض من صندوق النقد الدولي، ما جعل الصناعات الغذائية منذ 1986 تتطور ضمن إطار عام من الأزمات الاقتصادية التي ساهمت كثيرا في عرقلتها وإيقاف نشاطها وديناميكتها التي انطلقت بها منذ السبعينيات.

ومن المؤشرات الاقتصادية التي يمكن اعتبارها عوائق وقفت في وجه تطور الصناعة الغذائية<sup>14</sup>:

#### أولا: انهيار أسعار النفط بصورة حادة:

بعد الطفرة التي عرفتها الأسعار منذ مطلع الألفية الثانية واستمرت لأكثر عقد من الزمان، انخفض سعر البرميل من 110 دولارا في جوان 2014 إلى أقل من 50 دولار للبرميل بحلول منتصف أكتوبر سنة 2015. انعكس هذا الانخفاض على الاقتصاد الوطني باعتباره اقتصادا ريعا يعتمد في الأساس على عائدات قطاع المحروقات في تمويل مشاريعه ثانيا: الاستدانة الخارجية:

التداعيات السلبية على التوازنات المالية والاقتصادية الكبرى أخطرها وأكثرها وضوحا تأثيرها المباشر على الاستدانة الخارجية، حيث وجدت الجزائر نفسها تغرق شيئا فشيئا في الديون من أجل تغطية النفقات الأساسية لتلبية الاحتياجات المختلفة ( الحاجة إلى استيراد التجهيزات، المواد الأولية والنصف مصنعة، الحاجة الغير قابلة للضغط لاستيراد السلع الغذائية وتسديد الديون الخارجية) ما دعم الانتقال الموجه إلى اقتصاد السوق من خلال تخفيض قيمة الدينار الجزائري، وتحرير التجارة الخارجية، والأسعار الحرة، وإعادة جدولة الديون الخارجية.

#### الفرع الرابع: تراكم الخصائص غير التنافسية للصناعات الغذائية:

بالرغم من توافر فرع الصناعات الغذائية على العديد من مقومات النجاح في الاقتصاد الجزائري، إلا أنه يظل فرعا هشاً ضعيف التنافسية باستثناء بعض الفروع التابعة للقطاع الخاص التي نجحت في إقامة أقطاب صناعية غذائية ناجحة، إذ يواجه الكثير من المشاكل والتحديات في الوقت الراهن جعلت دوره في تحقيق الأمن الغذائي جد محدود، والتي يمكن إبراز بعض منها في النقاط التالية<sup>15</sup>:

- الضعف الكبير في علاقة الترابط مع القطاع الزراعي
- قلة عدد المؤسسات ذات الحجم المؤثر

- غياب معاهد البحث والتطوير التكنولوجي
- ضعف جاذبية الاستثمار
- غياب العلامات ومقاييس النوعية والجودة
- الاعتماد الكبير في عملية التغليف والتوضيب على المواد البلاستيكية
- سياسات التسويق ضعيفة جدا
- تدخول النسيج الصناعي للمؤسسات الغذائية التابعة للقطاع العام واهتلاك معداتها
- ضعف استغلال القدرات الانتاجية التي لا تستقطب المستثمرين
- التأخر الكبير في الممارسات الزراعية والاعتماد على طاقات انتاجية قديمة ومهتلكة.

**الفرع الخامس: عدم قدرة الصناعات الغذائية على محاكاة التطورات التكنولوجية والمواصفات العالمية:**

يعدّ مؤشر الانتاجية الكلية لعوامل الانتاج في الصناعات الغذائية ضعيفا مقارنة بدول منطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا المقدر ب 3.09%، كما أنه أضعف من المعدلات المسجلة في فروع النشاطات الأخرى كفرع الصناعة الكيماوية والصيدلانية مثلا (4.12%)، حيث قدر ب 2.46% ، وفي هذا تأكيد على ضعف استفادتها من التطورات المرتبطة بمختلف عناصر الانتاج ومحاكاة التطورات التقنية الحاصلة على المستوى العالمي وتوظيفها لرفع مؤهلات العنصر البشري وتطوير الآلة الانتاجية<sup>16</sup>.

**الفرع السادس: تبعية الصناعات الغذائية إلى الأسواق العالمية وتأثرها بتقلبات الأسعار:**

عائق أخير يقف في وجه الصناعات الغذائية في الجزائر وهو المنافسة الأجنبية القوية المفروضة عليها مع شركات عالمية كبيرة، فالاعتماد على الصادرات أصبح المصدر الأول لتمويل الأسواق المحلية بالمنتجات الغذائية، ما جعل التبعية الغذائية من أكبر مشاكل الاقتصاد الجزائري. فمعدل تغطية الاستهلاك بالصادرات مرتفع جدا يدور حول 80% منها 20% مخصص للواردات الغذائية والمكونة أساسا من المواد الواسعة الاستهلاك: (القمح ومشتقاته، السكر، الحليب، الزيت، القهوة...)، هذا ويعتبر احتكار الانتاج والتوزيع لهذا النوع من المنتجات على السلم العالمي هدف الشركات المتعددة الجنسيات.

ويتكون تكتل الاحتكار العالمي من مئات المجموعات تراقب سوق منتجات الحجم اليوم وبطريقة ما عزلت المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، ما جعل العقبات أمام الدخول إلى هذا التكتل تزداد يوما بعد يوم، في المقابل أهم مؤسسات الصناعة الغذائية الجزائرية لا تمتلك الامكانيات الكبيرة للمحافظة على حصصها في السوق وحتى الآن هي محمية بتدخل الدولة، خاصة لحماية استمرار حياتها بين النسيج الصناعي، والتي من بينه الشركات المتعددة الجنسيات التي تستثمر في اختراق السوق الجزائرية عن طريق التبادلات التي تختارها لمستقبل الاستثمار الأجنبي المباشر<sup>17</sup>.

الجدول رقم 3: تصنيف الشركات الخمسة عشر الأولى في العالم للصناعات الغذائية لسنة 2012. (الوحدة: مليار دولار أمريكي)

الرقم	اسم الشركة	الجنسية	رقم الأعمال	النشاط
1	Nestlé	سويسرا	99 مليار دولار	منوع
2	Coca-Cola	الو.م.أ	70 مليار دولار	مشروبات غير كحولية
3	Pepsi Co	الو.م.أ	66 مليار دولار	مشروبات غير كحولية
4	Bunge	برمودا	57 مليار دولار	تجارة
5	Cargill	الو.م.أ	55 مليار دولار	تجارة
6	AB InBev	بلجيكا	51 مليار دولار	مشروبات كحولية
7	Wilmar	سنغافورة	44 مليار دولار	تجارة فلاحية
8	ADM Midland	الو.م.أ	44 مليار دولار	تجارة
9	JBS	البرازيل	43 مليار دولار	لحوم
10	Mondelez	الو.م.أ	35 مليار دولار	سكريات
11	Tyson Food	الو.م.أ	33 مليار دولار	لحوم
12	Mars	الو.م.أ	33 مليار دولار	سكريات
13	Danone	فرنسا	27 مليار دولار	منتجات الحليب، بسكويت، ماء
14	Heineken	هولندا	22 مليار دولار	مشروبات كحولية
15	Lactalis	فرنسا	20 مليار دولار	منتجات الحليب

Source : Gabriel Hassen, industries agroalimentaires la montée des émergents revue alternatives internationale, hors-série n 15, mai 2014 , p48.

يلاحظ من خلال هذا الجدول أن شركة Nestlé السويسرية احتلت المرتبة الأولى برقم أعمال 99 مليار دولار، تليها شركة Coca-Cola الأمريكية برقم أعمال 70 مليار دولار، ثم شركة Pepsi Co برقم أعمال 66 مليار دولار.

هذا، وقد حذرت دراسة حديثة بشأن الأمن الغذائي في الجزائر من مخاطر استمرار البلاد باللجوء للأسواق العالمية لتلبية احتياجاتها الغذائية، مبينة أن هذا الأمر يعيق تطور الصناعات الغذائية التي تعاني من التبعية للمواد الأولية المستوردة من الخارج.

ورغم الجهود التي تبذلها الجزائر لتطوير القطاع الفلاحي بحيث خصصت 1.7% مليار دولار لدعم الاستثمارات الفلاحية، فإن ذلك لم يمنعها من أن تصبح منذ عام 2015م ضمن أكبر ستة مستوردين عالميين للقمح بكمية تفوق خمسة ملايين طن سنويا<sup>18</sup>.

كما أن إقدام الجزائر على تحرير تجارتها الخارجية وتخفيض الرسوم الجمركية التي من المفروض أن تعمل على تخفيض أسعار المنتجات الغذائية، إلا أن الدراسات أكدت أن الصناعات التحويلية باستثناء الصناعات الغذائية تعرف التخفيض الأكثر أهمية في أسعار الانتاج، حيث يصل إلى 28% في الصناعات المختلفة و26.1% بالنسبة للنسيج، ويتجاوز 23% بالنسبة للجلود والأحذية، في حين لا يتعدى 5.7% في الصناعات الغذائية، وهو ما يجعل أسعار مخرجات الفرع جد مرتفعة في السوق المحلية باعتبار أنها مستورة للتضخم الحاصل في الأسواق الدولية.<sup>19</sup>

والجدول التالي يوضح تأثير عملية الانفتاح وتخفيض الرسوم الجمركية على أسعار الانتاج في بعض فروع الانتاج الزراعي الغذائي في الجزائر:

الجدول رقم 4: تأثير عملية التفكيك الجمركي على أسعار الانتاج في الصناعات الزراعية الغذائية

الفروع	الأثر على أسعار الانتاج %
منتجات الزراعة والصيد البحري	5.65-
التبغ والكبريت	3.72-
المواد الدسمة	12.50-
منتجات البذور	3.79-
السكر	11.05-
المشروبات الكحولية	1.78-
المشروبات غير الكحولية	9.88-
الحليب ومشتقاته	10.53-
اللحوم ومصبرات اللحوم والأسماك	6.81-
مصبرات الخضر والفواكه	5.42-
منتجات غذائية أخرى	3.27-
منتجات لتغذية الحيوانات	2.89-

Source : Femise , avril 2005, p40.

وبالفعل فقد دفعت التقلبات في أسعار المواد الزراعية منذ بداية عملية الانفتاح التجاري وتحرير أسعار هذه المنتجات إلى تسجيل ارتفاع ملحوظ في مؤشر أسعار الانتاج الصناعي للصناعات الغذائية في الجزائر، حيث ارتفع المؤشر من 22.5% سنة 1989 إلى 1419.1% سنة 2009 في مؤسسات القطاع العام، ومن 15.52% سنة 1989 إلى 619.6% سنة 2009 في المؤسسات التابعة للقطاع الخاص.

وقد أدى ارتفاع أسعار مدخلات الانتاج الغذائي في الجزائر إلى ارتفاع أسعار المنتجات النهائية وتضخم الأسعار بالرغم من استمرار دعم الدولة لأسعار المواد الغذائية واسعة الاستهلاك، حيث يظل الرقم القياسي لأسعار المستهلك للمنتجات الغذائية في حدود مرتفعة قدر سنة 2009 ب 5.7 % وهو ما يؤثر سلبا على القدرة الشرائية للمستهلك الجزائري، وإمكانية وصوله إلى مثل هذه المنتجات بصورة مستمرة لتلبية احتياجاته الغذائية<sup>20</sup>.

وحسب الديوان الوطني للإحصاء شهدت أسعار المواد الغذائية خلال سنة 2011 ارتفاعا بنسبة 14.23% لاسيما المنتجات الزراعية الطازجة ب 23.63%، ومنتجات الصناعة الزراعية الغذائية 6.37%، حيث ارتفعت أسعار لحوم الغنم ب 31.23%، والأبقار 21.3%، والأسماك الطازجة 19.17%، والخضر الطازجة 16.67%، والفواكه الطازجة 9.48%، والمشروبات 19.83% والسكر 10.19%، والخبز والحبوب 5.64%، أما الزيوت والدهون فقد ارتفعت أسعارها ب 4.44%، والحليب ومشتقاته بحوالي 2%، واللحوم البيضاء 1.3%. وخلال الثلاثي الأول من سنة 2012 سجل مؤشر أسعار الاستهلاك ارتفاعا كبيرا بنسبة 9% بالمقارنة مع نفس الفترة في سنة 2011 بسبب الارتفاع العام لأسعار المنتجات الزراعية الطازجة التي زادت بنسبة 18.87%، ومنتجات الصناعة الزراعية الغذائية التي سجلت ارتفاعا بنسبة 5.64% نظرا لارتفاع أسعار المشروبات 19.88% واللبن والشاي 7.9% والسكر والمواد السكرية 3.73% والزيوت والدهون 3.54%. وخلال الثلاثي الثاني من سنة 2020 شهدت الأسعار ارتفاعا قدره 2.2%، مما يترجم ارتفاعا لأسعار الزيوت والمواد الدسمة (+14.9%) والسكر والمنتجات المسكرة (2.4%). وقدرت نسبة التضخم سنة 2020 ب 2.4% مقابل 2% سنة 2019، حسب معطيات الديوان.

وبناء على ما تم ذكره، يستخلص أن الصناعات الغذائية حاليا في العالم تواجه تحديا كبيرا يتمثل في تغذية تسعة مليار شخص في حدود 2050م، مع زيادة الطلب على الجودة نتيجة ارتفاع مستوى معيشة الأفراد في الدول الناشئة.

### المبحث الثالث: الإشكالات الشرعية المتعلقة بالصناعة الغذائية

يقصد بالإشكالات الشرعية: المسائل غير واضحة الحكم، والتي تحتاج إلى بحث معمق لمعرفة<sup>21</sup>.

وهناك العديد من الإشكالات والأسس التي تتطلب وضوحاً تاماً حيث تبنى عليها مسائل وأحكام الصناعة الغذائية، نورد منها ما يلي:

#### المطلب الأول: إشكالات تتعلق بالمحتوى الغذائي

ونتناولها في ثلاثة فروع: أولها الضرر وتحققه، ثم نتناول المواد غير النباتية وغير الحيوانية، وثالثها في قاعدة الأصل في الأشياء  
الفرع الأول: الضرر وتحققه  
أولاً: تعريف الضرر

1- تعريف الضرر لغة: الضرر في اللغة ضدّ النفع، يقال: ضرّه يضرّه ضرّاً، ويرد الضرر أيضاً بمعنى الضيق و النقصان يدخل في الشيء<sup>22</sup>.

2- تعريف الضرر اصطلاحاً: يعرف الضرر في الاصطلاح بأنه: "كل أذى يلحق الشخص سواء كان في مال متقوم محترم، أو جسم معصوم، أو عرض مصون". ويعرف أيضاً: "الضرر هو الاخلال بمصلحة مشروعة للنفس أو الغير تعدياً أو تعسفاً أو إهمالاً"<sup>23</sup>.

والضرر محرّم من حيث الأصل، قال رسول الله ﷺ: "لا ضرر ولا ضرار"<sup>24</sup>.

وهذا النص عام في النهي عن كل ضرر، ومنها الأضرار الناشئة من المصنوعات، سواء تناوله الصانع بنفسه، أم صنعه لغيره، قال تعالى: "ويحرم عليهم الخبائث"<sup>25</sup>.

ويقول ابن تيمية: "والله تعالى أباح للمؤمنين الطيبات وهي ما ينفعهم، وحرّم عليهم الخبائث وهي ما يضرهم"<sup>26</sup>.

#### ثانياً: ضابط الضرر

الضرر المحرم هو ما أهلك الإنسان أو أتلف عضواً أو تسبب في مرض<sup>27</sup>، قال الأذري: "المراد الضرر البين الذي لا يحتمل عادة لا مطلق الضرر"<sup>28</sup>، فأى مادة أدت إلى هذا الضرر مثل بعض المضافات الغذائية فيحرم تناولها، ومن ثم تصنيعها أو إضافتها إلى بعض المواد المصنعة.

## ثالثا: كيف يعرف الضرر

يكفي الظن في معرفة الضرر، فمتى غلب على الظن وجود الضرر صار هذا الشيء محرما على المكلف، ويدخل في ذلك تقارير الهيئات الموثوقة، وقد قرر الشرواني في حاشيته حرمة تناول بعض الأطعمة التي يُضن أن فيها ضررا<sup>29</sup>.

### الفرع الثاني: حكم تناول المواد غير الحيوانية وغير النباتية:

أوجدت التقنيات الحديثة أذرا يمكنها الاستفادة من جمادات عديدة في الغذاء، بل واستطاعت تقديم طعام كله من هذه الجمادات مثل اللحوم المصنعة من البروتين غير الحيواني فما حكمها؟

### الأصل في حكم تناول غير الحيوان والنبات كغذاء:

يمكن للإنسان الاستفادة بسائر الانتفاعات، قال تعالى: "هو الذي خلق لكم ما في الأرض جميعا"<sup>30</sup>، ومن هذه الانتفاعات الأكل، قال الشوكاني: "وليس المراد منعفة خاصة كمنفعة الأكل بل كل ما يصدق عليه أنه ينتفع به بوجه من الوجوه"<sup>31</sup>، ومن ثم قيّد العلماء حرمة أكل التراب بالضرر الذي فيه وليس باعتبار ماهيته، قال الغزالي: "الشيء قد يحرم لذاته كالخمر... وإلى ما يحرم لغيره... كأكل الطين فإنه يحرم لما فيه من الأضرار"<sup>32</sup>.

ورغم وضوح حل تناول الجمادات كغذاء، إلا أنه ينبغي التحقق من نفعها وعدم ضررها خصوصا ونحن نخرجها بالتغذية بها عما خلقت لأجله بحسب الظاهر، فيرجع الأمر إلى القاعدة الأولى المذكورة وهي قاعدة الضرر<sup>33</sup>.

والتجارب تجعل إطلاق الحل يحتاج إلى إعادة النظر، فكم هي أضرار استحضار الجمادات في الصناعات الغذائية، وعلى سبيل المثال استخدام مادة الألورا الأحمر يطلق عليها اسم الأحمر، وهي صبغة الأزو المصنعة من البترول، وتوجد بكثرة في المشروبات الغازية، والحلوى...وقد أظهرت الدراسات وجود علاقة كبيرة بين هذه المادة والاضطرابات المفردة في نقص الانتباه والنشاط، كما تم ربطها بخطر الإصابة بمرض السرطان<sup>34</sup>.

ولنلاحظ أن المولى سبحانه ذكر ما يؤكل من مفردات محددة وأنها هي التي تؤكل، فقال سبحانه وتعالى: "والأنعام خلقها لكم فيها دفاء ومنافع ومنها تأكلون"<sup>35</sup>.

وقال عن النبات: "وهو الذي أنشأ جنات معروشات وغير معروشات والنخل والزرع مختلفا أكله والزيتون والرمان متشابها وغير متشابها كلوا من ثمره إذا أثمر"<sup>36</sup>.

ويبدو أن حكم التناول يرتبط بقاعدة المصلحة والمفسدة وتحققها، فلا نطلق القول بأن الأصل الحل لأن هذه الجمادات لم تخلق للغذاء، كما أن الحرمة بعيدة لأن إطلاق آيات تسخير ما في الأرض للإنسان يشمل الاستفادة من هذه الجمادات في الغذاء<sup>37</sup>.

### الفرع الثالث: الأصل في الأشياء

الأصل في اللغة ما بُني عليه غيره، فأصل الشيء أسفله، وأساس الحائط أصله<sup>38</sup>. وفي الاصطلاح: "إبقاء ما كان على ما كان عليه لانعدام المغيّر"<sup>39</sup>. إطلاق لفظ الأصل في قاعدة الأصل في الأشياء على الاستصحاب هو المعنى المراد -غالباً- في إطلاقات الفقهاء، فيطلقون صيغة الأصل ويريدون به الاستصحاب كما قال العلائي<sup>40</sup>. والاستصحاب هو في الأصل: الحكم باستمرار ما كان عليه الشيء سابقاً، فقد عرفه ابن القيم بأنه: "استدامة إثبات ما كان ثابتاً أو نفي ما كان منفيًا"<sup>41</sup>. وعلى هذا المعنى المراد أمامنا مستندان: أولهما: في كون حكم الأشياء المباحة بنص الشرع على ما كانت عليه سابقاً إلى وجود المغيّر، والمسند الثاني: هو قاعدة الأصل فيما لم يثبت له حكم أنه حلال فيبقى كونه حلالاً إعمالاً إلى ثبوت ما يغير ذلك الأصل، وبيانها في الآتي:

قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة: تعني هذه القاعدة حل الأعيان التي لم يثبت في الشرع حرمتها إلى حصول ما يغير حكم الحل.

وقد رأى بعض العلماء خطورة إطلاق هذه القاعدة، لأن الأشياء في عصرنا لم تعد على سجيّتها وخلقتها، بل تدخلت فيها عوامل كثيرة بفعل الإنسان ونشاطاته وأدواته، مما يحتم توخي الحذر عند إطلاق الفقيه لقاعدة الأصل<sup>42</sup>.

ومما يمكن التمثيل لحالة الإطلاق -الذي يحتاج إلى نظر- إطلاق عدد من المعاصرين قاعدة الحل على شراب الكوكا كولا، فالتقارير كلها حول ضرره بل ونسب الموتى بسببه، ولا يُعلم حتى ماهيته، حتى أنه يشتهر أن الحماية المتعلقة بسرّه تفوق حماية السي آي إيه على أمورها.

فإطلاق قاعدة الأصل في مثل هذه النازلة المتشابكة الأطراف بعيدة الأغوار ليس في محله<sup>43</sup>.

## المطلب الثاني: إشكالات متعلقة بفعل الإنسان في الصناعة الغذائية

نتناول هذا المطلب أربعة إشكالات تواجه المشتغل بأحكام الغذاء عبر الفروع التالية:

### الفرع الأول: تحول المادة المحرمة إلى وضع جديد

مع التطور العلمي في العصر الحديث أمكن إحالة المواد إلى صفة مغايرة و إلى وضع آخر، بحيث تُفقد صفات المادة الأولى، وقد دخلت الاستحالة في تصنيع مواد جديدة متعددة، فالجيلاتين يستخلص من الخنزير، كما أن البلازما قد استخلصت من الدم.

### أولاً: تعريف الاستحالة

الاستحالة في اللغة تغيير الشيء عن طبعه ووصفه<sup>44</sup>.

وأما في اصطلاح الفقهاء، فقد عرّفها ابن عابدين بأنها: "انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى، لا مجرد انقلاب وصف"<sup>45</sup>.

ومن أوضح التعريفات المطابقة للمقصود في هذا المبحث، أن الاستحالة هي: "انقلاب عين النجاسة وتحولها إلى عين أخرى طبيعياً أو صناعياً -بمعالجة- بحيث تغير خصائص العين كلياً من حيث الإسم والوصف والشكل، مما ينتج عنه عينا جديدة مختلفة عن السابقة"<sup>46</sup>.

فالتحول المؤثر هنا -عند القائلين به من المعاصرين- هو تحول كيميائي يُعنى بتركيب النواة نفسها، وليس مجرد تغيير فيزيائي تتحول فيه المادة من سائلة إلى صلبة ونحوها<sup>47</sup>. ويمكننا التفريق بين نوعين من الاستحالة وهما: الاستحالة التامة والاستحالة غير التامة، فالأولى: يتم فيها تحول المادة إلى مواد أخرى بتفكيكها إلى عناصر جديدة كتفكك الماء إلى أكسجين وهيدروجين، أما الاستحالة غير التامة فهي التي لا تتحول فيها المادة إلى مواد جديدة، بل تبقى على ما هي عليه، وإن تغيرت في الشكل أو حتى في تركيبها العضوي<sup>48</sup>.

### ثانياً: أثر الاستحالة

اتفق الفقهاء على أن الخمر إذا انقلبت بفعل الله بدون قصد صاحبها وصارت خلاؤها تطهّر<sup>49</sup>.

وأما تأثير استحالة المادة بالإحراق أو التفكيك أو غيره، فقد اختلف العلماء بشأنها: فذهب عدد منهم إلى أن الاستحالة تحول المتجنس إلى طاهر، وممن قال به الحنفية<sup>50</sup> وهو المعتمد عند المالكية<sup>51</sup>.

وقيل بعدم تأثير الاستحالة في التطهير، وهذا قول الشافعية في المعتمد<sup>52</sup>، والحنابلة<sup>53</sup>.

وقد اختلف العلماء المعاصرون كذلك في هذه المسألة، إلا أن الاتجاه الغالب هو القول بتأثير الاستحالة، وصيرورة الحرام حلالاً إذا حصلت الاستحالة، ونذكر منهم: الشيخ مصطفى الزرقا<sup>54</sup>، والشيخ القرضاوي<sup>55</sup>. وهو ما قررته الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت<sup>56</sup>.

ومما ذكروا من مفردات ما استحال: جواز الجلي المستخلص من عظام الخنزير<sup>57</sup>. وبالمقابل من المعاصرين من خالفهم الرأي: فلم يجعل للاستحالة أثراً في النجاسة: منهم الدكتور عبد الفتاح محمود إدريس، ومنهم الشيخ نصر فريد، وقد ردّ على الندوة<sup>58</sup>. ونحن نرى أن الاستحالة للمواد النجسة لا تأثير لها، وبالتالي لا تحوّل النجس إلى طاهر، ولو كان فيها نفعاً لما حرّمها الله عزّ وجل على عباده في كتابه العزيز، قال تعالى: "إنما حرّم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل به لغير الله"<sup>59</sup>. وقوله تعالى: "قل لا أجد في ما أوحى إلي محرماً على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دماً مسفوحاً أو لحم خنزير"<sup>60</sup>. أما إذا كانت الضرورة تستدعي إلى ذلك فلا حرج، طبقاً لقوله تعالى: "فمن اضطر غير باغ ولا عاد فلا إثم عليه"<sup>61</sup>.

#### الفرع الثاني: قلة المادة المحرمة في الشيء

احتاجت عمليات الصناعات الغذائية إلى الاستفادة من مواد مساعدة في الشيء المصنع، ومن ذلك دخول الكحول وإضافات أجزاء قليلة من بعض الحيوانات. تأثير الاستهلاك في الحكم: يطلق الاستهلاك في الفقه على دخول المادة القليلة في غيرها بحيث لا يبقى وصف من أوصافها. جاء في إعانة الطالبين: "استهلك فيه بحيث لم يبق له طعم ولا لون ولا ربح"<sup>62</sup>.

وقد اختلف الفقهاء المتقدمون في تأثير الاستهلاك في غير الماء من الخمر، فقد اختلفوا في تأثيرها على العين النجسة القليلة.

ومن قول النبي ﷺ: "ما أسكر كثيره فقليله حرام"<sup>63</sup>، يمكن استنتاج قاعدة شرعية تحرّم تناول القليل من المادة المؤثرة بكثرتها، وإن النص في المسكر بخصوصه لكن فيها ما يمكن أن يستشهد به.

وقد أشار مجمع الفقه الإسلامي إلى حرمة تناول الكحول لأنها تذهب العقل، كما أوصت المؤتمرات الصحية العديدة بتخليص الأدوية من الكحول لما فيها من الضرر<sup>64</sup>.

أما استعمال الكحول في التعقيم ونحوه من الأغراض النافعة التي لا علاقة لها بذهاب العقل، إنه محل خلاف، والقول بطهارته قول وجيه معتبر قال به كثير من أهل العلم، وهذا في الأحوال المعتادة.

ولذلك جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي بشأن الأدوية المشتملة على الكحول والمخدرات ما نصه: "يجوز استعمال الأدوية المشتملة على الكحول بنسب مستهلكة تقتضيها الصناعة الدوائية التي لا بديل عنها، بشرط أن يصفها طبيب عدل، كما يجوز استعمال الكحول مطهراً خارجياً للجروح، وقاتلاً للجراثيم، وفي الكريمات والدهون الخارجية"<sup>65</sup>.

الفرع الثالث: تدخل الإنسان في إحداث شيء في خلق الله

أحدثت التقنية المعاصرة إمكانيةً أوسع لتكييف وتغيير عدد من مخلوقات الله عزّ وجل النباتية والحيوانية، بقصد الحصول على منافع مثل محاولة التحكم في الخريطة الوراثية، فهل يجوز تدخل الإنسان في إحداث تغيير خلق الله تعالى؟ وإن قلنا بالجواز فإلى أي حد يجوز؟

قال تعالى: "وَأَضَلَّتْهُمُ وَاغْوَيْنَهُمْ وَأَمَّنَّيْتَهُمُ وَأَمْرَتَهُمْ فَلْيُبْتِئَنَّ أَذَانَ الْأَنْعَامِ وَأَمْرَتَهُمْ فَلْيُغَيِّرَنَّ خَلْقَ اللَّهِ"<sup>66</sup>.

ومن تفسيرات تغيير الخلق الخصاء، أي إحداث شيء في الخلق<sup>67</sup>.  
ومن خلال الشواهد تصادفنا بعض الحالات مما يتعلق بالغذاء، ومنها حالة الخصاء، وقد ورد في السنة أن النبي ﷺ "إذا ضحى اشترى كبشين عظيمين، سمينين أقرنين، أملحين موجوئين"<sup>68</sup>، أخذ العلماء من ذلك جواز الخصاء<sup>69</sup>.

فيمكن القول بجواز التغيير إذا كان فيه نفع، وهو ما جعله البيضاوي سبباً لتجوز الفقهاء للخصاء رغم عموم الآية، قال رحمه الله: "وعموم اللفظ يمنع الخصاء مطلقاً، لكن الفقهاء رخصوا في خصاء الهائم للحاجة"<sup>70</sup>.

#### خاتمة

يتبين من خلال ما تم ذكره في هذه الورقة البحثية أن الجزائر لم تبلغ مستوى تحقيق أمنها الغذائي منذ الاستقلال إلى يومنا هذا، رغم كل الجهود التي مازالت تبذلها لحد الساعة في القطاع الزراعي والصناعي الغذائي، الأمر الذي يستدعي ضرورة إحداث تعديلات على خصائصها الانتاجية، والارتقاء بها إلى المستوى الذي بلغته الشركات الكبرى العالمية، وفك ارتباطها بالأسواق الدولية وتعزيز التكامل مع القطاع الزراعي، فهي تحتاج إلى استقرار

وانتظام التموين، وتقليص المخاطر الناتجة عن تغير الأسعار وعدم استقرار الأسواق والمشاكل المرتبطة بضعف القدرة الشرائية.

كما أن تعدد مفاصل الإشكالات الشرعية المتعلقة بالغذاء أصبحت عائقاً يَأزق العلماء، نظراً للمستجدات التي تواكبها، الشيء الذي يستوجب معه إعادة النظر في تناول الفقهي للكثير من قضايا الغذاء.

**التوصيات:**

1- ضرورة الاهتمام بالزراعة وذلك باستغلال الأراضي الزراعية أحسن استغلال، من أجل سد الفجوة الغذائية والخروج من هيمنة المحروقات على الصادرات.

2- ضرورة التنسيق بين القطاع الزراعي والصناعي الغذائي للمساهمة في إيجاد حلول ملائمة للمشاكل التي تعيشها مؤسسات فرع الصناعات الغذائية، خاصة التي تتعلق بالمواد الخام الفلاحية من جهة، وندرتها لبعض النشاطات من جهة ثانية.

3- تشجيع المؤسسات العمومية والقطاع الخاص في الاستثمار في المجال الزراعي والصناعي الغذائي، مع ضرورة إزالة العراقيل التي تحول دون تحقيق المشاريع الاستثمارية المدروسة وخاصة منها الاجراءات الإدارية المعقدة، وخلق مناخ استثماري ملائم لاستقطاب الاستثمار الأجنبي المباشر في مجال الزراعة.

4- وضع آليات وأطر قانونية للرقابة الغذائية نتيجة تدفق السلع الغذائية، خاصة السلع المهجنة والمعدلة وراثياً، الشيء الذي يستدعي الباحثين والعلماء الطبيعيين بأن يبذلوا قصارى جهودهم لاستكشاف النافع ومعرفة الضار منها، حينها يتسنى للفقهاء إيجاد حكم شرعي لهذه الأغذية التي أصبح موضوعها في عصرنا من القضايا الشائكة والمعقدة.

**الهوامش:**

<sup>1</sup>الرازي زين الدين محمد بن أبي بكر، مختار الصحاح، ت: يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية، الدار النموذجية، بيروت - صيدا، ط5، 1420هـ - 1999م، ج1، ص22.

<sup>2</sup>انظر صديق محمد فهبي، معجم الصناعات الغذائية والتغذية، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، ط1973، م1، ص207.

<sup>3</sup>موقع على شبكة الأنترنت: الغذاء والتغذية، [http://tota-al3mri.blogspot.com/2011/12/blog-post\\_13.html](http://tota-al3mri.blogspot.com/2011/12/blog-post_13.html).

<sup>4</sup>عز الدين فراخ: الصناعات الغذائية، دار الفكر العربي، دمشق، د ط، 1997م، ص3.

<sup>5</sup>أيمن مزاهرة: الصناعات الغذائية، دار الشروق، عمان، د ط، 2009م، ص13.

<sup>6</sup>محمد ممتاز الجندي: الصناعات الغذائية، مطبعة القاهرة، 1985م، ص102.

- 7 فوزي عبد الرزاق: الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعات الغذائية وعلاقتها بالقطاع الفلاحي -دراسة حالة الجزائر-، أطروحة دكتوراه علوم في العلوم الاقتصادية، إشراف: أد/ كساب علي، جامعة الجزائر، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، 2006-2007م، ص60.
- 8 حمودة أم الخير، بيرش أحمد: الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، مجلة دفاقر اقتصادية، العدد 10، 2019م، مجلد1، ص187.
- 9 حاجي أسماء، بوعزيز ناصر: الصناعات الغذائية في الجزائر وطرق النهوض بها لتحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، العدد 18، 2017م، ص104.
- 10 حاجي أسماء، بوعزيز ناصر: الصناعات الغذائية في الجزائر، المرجع السابق، ص104.
- 11 المرجع نفسه، ص106.
- 12 حمودة أم الخير، بيرش أحمد: الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، المرجع السابق، ص196.
- 13 المرجع نفسه، ص196.
- 14 انظر: حاجي أسماء، بوعزيز ناصر: الصناعات الغذائية في الجزائر، المرجع السابق، ص110.
- 15 حمودة أم الخير، بيرش أحمد: الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، المرجع السابق، ص197.
- 16 المرجع انفسه، ص197.
- 17 حاجي أسماء، بوعزيز ناصر: الصناعات الغذائية في الجزائر، المرجع السابق، ص112.
- 18 حمودة أم الخير، بيرش أحمد: الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، المرجع السابق، ص197-198.
- 19 لطرش ذهبية، غراب رزيقة: مساهمة الصناعات الزراعية في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في الجزائر، مجلة الاقتصاد الصناعي، العدد 9، 2015م، ص429-430.
- 20 المرجع نفسه، ص430.
- 21 أحمد صالح علي بافضل: الإشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية "قاعدة الأصل في الهندسة الوراثية أنموذجا"، مجلة الدراسات المستدامة، العدد 3، 2020م، المجلد 2، ص3.
- 22 ابن منظور، جمال الدين محمد بن مكرم: لسان العرب، الدار المصرية للتأليف والترجمة، د ط، 630-711هـ، ج6، ص153-158.
- الفيومي، أحمد بن محمد بن علي المقري: المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، المطبعة الأميرية، القاهرة، ط4، 1921م، ص492-493.
- 23 أحمد موافي: الضرر في الفقه الإسلامي، دار ابن عفان، مجلد1، ص97. محمد المدني بوساق: التعويض عن الضرر في الفقه الإسلامي، دار إشبيلية، الرياض، ط1، 1419هـ-1999م، ص28.
- 24 رواه مالك في الموطأ: كتاب الأفضية، باب القضاء في المرفق، رقم: 2758، ج4، ص1078. والشافعي في مسنده: كتاب الشفعة، رقم: 572، ج2، ص165. وابن ماجة في سننه: كتاب الأحكام، باب من بنى في حقه ما يضر بجاره، رقم: 2340، ج2، ص784... وغيرهم.
- 25 سورة الأعراف، الآية: 157.
- 26 ابن تيمية تقي الدين أحمد: مجموع الفتاوى، مجمع الملك فهد، السعودية، د ط، 1995م، ج7، ص654.
- 27 زكريا الأنصاري: أسنى المطالب في شرح روض الطالب، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 2000م، ج1، ص569.
- 28 نقلا عن: البجيرمي: تحفة الحبيب على شرح الخطيب، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 1996م، ج5، ص233.
- 29 انظر تعليقه على قول التحفة بحرمة النبت واللبن الذي جُوِّز أن يكون فيه السم. الشرواني: حاشية الشرواني على تحفة المحتاج، دار إحياء التراث، بيروت، د ط، دت ن، ج9، ص387.
- 30 سورة البقرة، الآية: 29.
- 31 نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص5.
- 32 الغزالي محمد بن محمد: قواعد العقائد، عالم الكتب، بيروت، د ط، 1985م، ص99.
- 33 أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص5.

- 34 مقال منشور على الأنترنت: ما هي المكونات الخفية الضارة الموجودة في الأطعمة المصنعة؟ انظر الرابط:  
http://www.weziwezi.com/news/?p=15495.
- 35 سورة النحل، الآية: 5.
- 36 سورة الأنعام، الآية: 141.
- 37 أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 5.
- 38 الفيومي: المصباح المنير، المرجع السابق، ج 1، ص 16. ابن منظور: لسان العرب، المرجع السابق، ج 11، ص 16.
- 39 الجرجاني علي بن محمد: كتاب التعريفات، ت: جماعة من العلماء دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط 1، 1983م، ص 22.
- 40 نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 9.
- 41 ابن القيم محمد بن أبي بكر: إعلام الموقعين عن رب العالمين، دار الكتب العلمية، بيروت، 1991م، ج 1، ص 72.
- 42 أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 10-11.
- 43 المرجع نفسه، ص 11.
- 44 الفيومي: المصباح المنير، المرجع السابق، ص 60.
- 45 ابن عابدين محمد أمين: رد المختار على الدر المختار، دار الفكر، بيروت، د ط، 2000م، ج 1، ص 316.
- 46 أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 6.
- 47 يوسف القرضاوي: فتاوى معاصرة، دار القلم، الكويت، ط 9، 2001م، ج 3، ص 340.
- 48 أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 6.
- 49 ابن تيمية: مجموع الفتاوى، المرجع السابق، ج 21، ص 481.
- 50 ابن الهمام محمد بن عبد الواحد: شرح فتح القدير، دار الفكر، بيروت، د ط، ج 1، ص 200. وذلك خلافا لأبي يوسف وبعض الحنفية. انظر: ابن عابدين: رد المختار، المرجع السابق، ج 1، ص 340.
- 51 الحطاب الرعيبي محمد بن محمد: مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، عالم الكتب، بيروت، 2003م، ج 1، ص 153.
- 52 النووي أبو زكريا معي الدين: المجموع شرح المهذب، دار الفكر، د ب ن، د ط، د ت ن، ج 2، ص 579.
- 53 ابن قدامة عبد الله بن أحمد المقدسي: المغني في فقه الإمام أحمد بن حنبل الشيباني، دار الفكر، بيروت، ط 1، 1405هـ، ج 1، ص 57.
- 54 انظر: مصطفى أحمد الزرقا: فتاوى الزرقاء، دار القلم، دمشق، ط 2، 1422هـ، ص 234.
- 55 انظر: القرضاوي: فتاوى معاصرة، المرجع السابق، ج 3، ص 658.
- 56 نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 7.
- 57 القرضاوي: فتاوى معاصرة، المرجع السابق، ج 3، ص 561.
- 58 نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 7.
- 59 سورة البقرة، الآية: 173.
- 60 سورة الأنعام، الآية: 145.
- 61 سورة البقرة، الآية: 173.
- 62 أبو بكر بن محمد شطا: إعانة الطالبين، دار الفكر، بيروت، د ط، د ت ن، ج 4، ص 155.
- 63 رواه أبو داود في سننه: كتاب الأشربة، باب النهي عن المسكر، رقم: 3681، ج 3، ص 327. والترمذي في سننه: باب ما جاء ما أسكر كثيره، رقم: 1865، ج 3، ص 356.
- 64 نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 8.
- 65 مقال منشور في الأنترنت: استعمال الكحول في التعقيم... رؤية شرعية واقعية، انظر الرابط: De islamweb.net,proposé.
- 66 سورة النساء، الآية: 119.
- 67 الطبري محمد بن جرير: جامع البيان، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط 1، 2000م، ج 9، ص 299.
- 68 رواه أحمد من حديث عائشة في مسنده: باب مسند الصديقة عائشة بنت الصديق، رقم: 25842، ج 43، ص 37.

---

69 العيني محمود بن أحمد: البناية شرح الهداية، دار الكتب العلمية، بيروت، ط2، 2000م، ج12، ص241.

70 نقلا عن: أحمد صالح: الأشكال الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص9.

## الأغذية المصنعة وأحكامها الفقهية

### Processed food and its jurisprudential judgements

د. مراد بلعباس

أستاذ محاضراً

كلية العلوم الإسلامية، جامعة الجزائر 1

البريد الإلكتروني: [mouradb85@gmail.com](mailto:mouradb85@gmail.com)

البريد الإلكتروني المهني: [m.belabes@univ-alger.dz](mailto:m.belabes@univ-alger.dz)

ملخص:

يسلط هذا البحث الضوء على أهم المستجدات المتعلقة بالأغذية المصنعة، في محاولة لبيان حقيقتها، والوصول إلى أحكامها الفقهية، انطلاقاً من قواعد الشريعة الإسلامية وأدلتها المتعلقة بالأطعمة، وذلك لما للطعام من مكانة وشرف ونوع خصوصية تفرقه عن غيره من الأشياء، باعتباره قوام الحياة، وباعتباره أيضاً وسيلة لحفظ إحدى الضروريات الخمس الكبرى، وهي حفظ النفس.

الكلمات المفتاحية: الأطعمة، المصنعة، الأحكام، الفقه.

#### Abstract:

This paper highlights the most essential emergent issues related to processed food in order to clarify its essence and achieve its judgements based on the rules of Sharia as well as its evidence concerning food, the latter has a high importance as a means to preserve life which is considered one of the five greatest purposes in Islam.

**Key words:** food, processed, judgements, jurisprudence.

## مقدمة:

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، سيدنا محمد وعلى آله وصحبه،  
وبعد:

فإنّ الشريعة الإسلامية حرصت على حفظ النفس من جانب الوجود، وذلك من خلال الاهتمام بالغذاء واعتباره من متطلبات الجسد الأساسية التي لا غنى عنها، حيث ذكر الغذاء في القرآن من باب الامتنان على الإنسان على لسان سيدنا إبراهيم عليه السلام: {وَالَّذِي هُوَ يُطْعَمُنِي وَيَسْقِينِي} [الشعراء:79]، لذا كان على الإنسان أن يتجنب كل غذاء يؤدي إلى الإضرار بالنفس أو إهلاكها، وقد تكفلت الشريعة المطهرة ببيان ما يحل من الأغذية وما يحرم، ووضعت جملة من الضوابط التي يُتعرّف من خلالها على حكم ما استجد في هذا الباب؛ ليكون الإنسان على بينة من أمره، فلا يتناول إلا حلالاً طيباً.

والناظر في نصوص الشرع يجد أن الله عز وجل أباح للإنسان الأكل الحلال دون إسراف، فقال سبحانه: (يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا) [البقرة:168]، وقال سبحانه: (وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ) [الأعراف:157]، حيث نصت الشريعة الإسلامية على أنواع من الأغذية بالإباحة، وعلى أخرى بالحرمة، وسكتت عن أنواع فيكون الأصل فيه الإباحة ما لم يرد دليل على الحرمة.

وقد ظهرت في عصرنا الكثير من النوازل المتعلقة بالأغذية، خاصة ما كان منها مصنّعاً، فكان من الواجب بيان حكم الشرع فيها؛ حفظاً لكلية النفس من أن تهدم، ومن ذلك دخول بعض المحرمات في تهجين الصناعات الغذائية، وزيادة المضافات الغذائية بغرض تحسين الذوق، ونحو ذلك مما يتطلب نظراً وبحثاً من المختصين للوصول إلى حقيقة هذه العمليات ومدى تأثيرها على طبيعة الغذاء وحكمه الأصلي بالجواز أو المنع.

فالمشكلة التي تحاول هذه الورقة البحثية معالجتها هي حكم الأغذية التي دخلتها الصنعة بمختلف مظاهرها، فما حكم المضافات إلى الطعام، وما حكم التعليب بطرقه المختلفة، وما آثار هذا التصنيع الحاصل في بعض الأغذية؟

ولعل الإجابة عن ذلك تكون في المبحثين الآتيين:

المبحث الأول: المضافات الغذائية وأحكامها

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية

المطلب الثاني: الحكم الشرعي للمضافات الغذائية

المبحث الثاني: نماذج للأغذية المعلّبة وأحكامها الفقهية

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: مفهوم التعليب وحكمه الشرعي

المطلب الثاني: من صور الأغذية المعلّبة

المبحث الأول: المضافات الغذائية وأحكامها

مما ظهر في هذا العصر اتجاه بعض مصنعي الأغذية إلى جعلها أكثر إغراءً وجذبا للمستهلك، حيث اتبعوا في ذلك وسائل شتى، منها خلط هذه الأغذية ببعض المضافات الكيميائية؛ لإكسابها طعماً مستساغاً ونكهة طيبة محببة للنفس، أو لونهاً مبهراً يجذب الناظر إلى هذه المواد ويدعوه إلى اقتنائها.

المطلب الأول: مفهوم المضافات الغذائية:

عرّفت المواد المضافة بأنها: "أي مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء، وبكميات قليلة، لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين"<sup>1</sup>.

والملاحظ أن هذا التعريف أغفل المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية للطعام، كالفيتامينات والمعادن والملونات، في حين اعتبر بقايا المبيدات والمواد الكيماوية التي تتسرب إلى الأغذية عند تعبئتها مواد مضافة.

كما عرّفت المواد المضافة بأنها: "مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء، ولا تستعمل عادة كمكون غذائي، سواء كان لها قيمة غذائية أو لا، وتضاف لتحقيق أغراض تكنولوجية، سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة والتغليف أو النقل، ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر على خواصه"<sup>2</sup>.

ويمكن إرجاع أسباب استخدام الإضافات الغذائية إلى الرغبة في رفع جودة الغذاء أو نوعيته، وتحسين القيمة الغذائية له، والمحافظة عليه من الفساد أو التلف، وزيادة تقبل المستهلك للغذاء وتيسير تحضيره، وتوفيره بصورة أفضل وأسرع، إضافة إلى العامل الاقتصادي المتمثل في زيادة تصريف المنتج من المواد الغذائية وتحقيق زيادة في عائد تسويقه<sup>3</sup>.

وقد ثبت أن المضافات الغذائية بمختلف أنواعها تسبب الإصابة بالتسمم وأنواع كثيرة من السرطانات والفشل الكبدي أو الكلوي وتلف الأعضاء، وهي أمراض قد ينتهي المصاب بها إلى الوفاة<sup>4</sup>.

### المطلب الثاني: الحكم الشرعي للمضافات الغذائية

إذا ثبت بالأدلة العملية والطبية إضرار هذه المضافات بصحة الإنسان، سواء على سبيل القطع والظن، وسواء كان هذا الإضرار متمثلاً في مجرد اعتلال الصحة، أو الإخلال بوظائف الجسم البشري، أو إحداث أمراض ولو في المستقبل، أو كان هذا الإضرار يصل حد الإصابة بالأمراض المزمنة، أو التي لا يرجى البرء منها، أو أدى إلى ذهاب منفعة عضو أو أكثر من أعضاء البدن، أو الإخلال بأدائه لهذه المنفعة، أو أدى إلى الهلاك، فإنه يحرم تناولها كما يحرم بيعها وترويجها.

ومما يستدل به على هذا الحكم من القرآن الكريم قوله تعالى: {وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ} [البقرة:195]، وقوله أيضاً: {وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا} [النساء:29]، حيث نهى الله سبحانه وتعالى في الآيتين عن قتل النفس والإلقاء بها إلى ما فيه هلاكها، والنهي هنا يفيد التحريم عند إطلاقه، ولما كان تناول هذه المضافات قد يؤدي إلى الهلاك ولو على المدى البعيد، فإنه يكون محرماً، وأيضاً قوله تعالى: {وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ} [الأعراف:157]، حيث حرّم الله سبحانه وتعالى كل ضار وخبيث يؤدي بالنفس إلى الهلاك والضرر، ولما كان من شأن هذه المضافات الإضرار بصحة من يتناول الغذاء المشتتم عليها، فإنها تكون خبيثة منهيّاً عنها.

وفي السنة المطهرة نصوص كثيرة تؤيد هذا الحكم، ومن ذلك ما روي عن ابن عباس رضي الله عنهما أن رسول الله ﷺ قال: «لا ضرر ولا ضرار»<sup>5</sup>، ووجه الدلالة منه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم نهى عن كل ما يشتمل على ضرر، وإذا كان في المضافات الغذائية إضرار ببدن المرء حرم استعمالها، وحرم تناول المنتجات الغذائية التي أضيفت إليها إن كانت تؤدي إلى الإضرار بمتناولها، سواء اقتصر الضرر على اعتلال صحة أو بلغ حد الهلاك.

وأيضاً ما روي عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ قال: «من غشنا فليس منا»<sup>6</sup>، فقد أفاد هذا الحديث بأن من غش المسلمين فلا يكون متخلياً بأخلاقهم، ولا يكون على طريقتهم وعاداتهم، ولا شك أن من يتولى إنتاج أو استيراد أغذية مشتملة على إضافات ضارة بالناس، فإنه يكون غاشاً لهم ولغيرهم من الناس.

وفي قواعد الشريعة ما يؤيد هذا الحكم أيضاً، ومن ذلك قاعدة: "ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب"<sup>7</sup>، فإذا كانت المحافظة على النفس أحد المقاصد الضرورية للشارع، فإن هذا الحفظ لا يتحقق في حال استهلاك الغذاء المشتمل على المضافات الضارة، فيكون الكف عن تناوله واجباً؛ لأن ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب. ومن ثم فإن ما يتيقن أو يغلب على الظن اشتماله على إضرار بأعضاء البدن في الحال أو في المآل، أو يؤدي إلى الإصابة بأمراض مزمنة أو لا يرجى البرء منها، أو يؤدي بحياة متناوله؛ فإنه لا يباح في حال الاختيار، ولا في حال الضرورة كذلك؛ لأنه لا نفع فيه أصلاً، أو هو مما يغلب ضرره على النفع الذي يرجى منه.

ولهذا؛ فإنه ينبغي منع استخدام ما ثبت ضرره من هذه المضافات في الصناعات الغذائية، وعدم التوسع في استخدام ما لم يتم الكشف عن آثاره منها، لدرء المفسدة التي قد تنجم عنها بقدر الاستطاعة إذا تبين مستقبلاً أن لها آثاراً ضارة بالجسم؛ إذ درء المفسدة معتبر في الشرع، فيحرم إضافة ما ثبت ضرره من هذه المواد، ثم إن من يتولى إنتاج الأغذية فيضيف عند تصنيعها هذه المضافات التي ثبت ضررها أو يقوم باستيراد الأغذية التي تشتمل على هذه المضافات الضارة؛ يكون أثماً لتعمده الإضرار بغيره، ويكون ضامناً ما يترتب على هذه الإضافات من أضرار، وفقاً لقواعد الضمان في الشريعة الإسلامية<sup>8</sup>.

## المبحث الثاني: نماذج للأغذية المعلّبة وأحكامها الفقهية

يعتبر التعليب بمختلف صوره من الأساليب الحديثة الشائعة المستعملة في حفظ الطعام وسهولة تحضيره، مما يجعل النظر في حكمه الشرعي واجبا على المسلم المطالب بتحري الحلال في مطعمه ومشربه.

### المطلب الأول: المطلب الأول: مفهوم التعليب وحكمه الشرعي

تقوم عملية التعليب على حفظ المواد الغذائية وتعبئتها في علب خاصة، وتستعمل لعملية الحفظ مواد حافظة تختلف في أنواعها ومكوناتها، ومن أبرز ما تتكون منه المواد التي تستعمل لحفظ اللحوم؛ نترات الصوديوم، وبعض المحاليل الملحية، والتي تستخدم لملء العبوة بحيث تمنع وجود الهواء فيها، وهذا من شأنه حفظ الغذاء بصورة أفضل، لما في ذلك من منع لنشاط (الميكروبات).<sup>9</sup>

وقد أحل الله لعباده الطيبات، وحرم علينا الخبائث، في قوله تعالى: (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ) [4: المائدة]، فيباح من الأطعمة ما لا يضر بصحة الإنسان ويحرم ما يضر بها، فإذا كانت المواد الحافظة من الأملاح النافعة للإنسان فإنه يجوز استعمالها، وتناولها مع الغذاء، أما إذا ثبت ضررها على الجسم وتسببت في بعض الأمراض، فيحرم هنا تناول المعلبات التي تحتوي عليها، وأما ما يشتبه بوجود ضرر فيه على صحة الإنسان، كاستعمال التدخين-مثلاً- فيكره أكله تجنباً للشبهة؛ انطلاقاً من القاعدة الفقهية التي تفيد أن الضرر يزال.<sup>10</sup>

ومن الأمور الملازمة للتعليب وصف المحتوى الغذائي للمعلب ويكون مكتوباً على غلافه، وتقوم دوائر رسمية متخصصة بتدقيق ومراقبة المواصفات حسب معايير صحية وغذائية. وهنا يبرز سؤالان هاما؛ هل الأصل التصديق أم التكذيب؟ وهل يختلف ذلك بين المنتج الذي مصدره العالم الإسلامي، والمنتج الذي مصدره غير إسلامي؟

إن الأصل هو براءة ذمة الإنسان عموماً، ومن ثمّ تصديقه فيما يقول إذا كان موثقاً ومزكياً، أما إذا كان ممّن عرف بالتكذيب، أو غلب على الظن عدم صدقه، لمخالفته في العقيدة، أو لضعف في دينه، أو غير ذلك، فإنّه لا يصدق إلاّ بدليل واضح. فالأصل في محتويات الأطعمة المعلبة ومواصفاتها أن تكون مطابقة للواقع، ومعرضة للمراقبة والتدقيق، فالأصل إذاً تصديقها والأخذ بمقتضاها، خاصة ما كان من إنتاج الدول

الإسلامية، أما بالنسبة للمعلبات ذات المصدر الأجنبي، فإنه يجب أن تكون خاضعة للرقابة من حيث محتوياتها ومدى موافقتها لأحكام الشريعة الإسلامية، وإن كان الأصل تصديق الوصف المدون عليها لما تتمتع به معظم الدول المصدرة للمعلبات والسلع الغذائية من مصداقية ودقة؛ لأنها تسعى دائماً لكسب الثقة والاحترام من قبل المستهلكين.

### المطلب الثاني: من صور الأغذية المعلّبة

#### أولاً: الخمائر والجلاتين المستخدمة في الأجبان وسائر الأغذية المعلّبة:

هذه الخمائر جائزة إن كانت من حيوان طاهر في الحياة غير محرم، ولو كان الحيوان المأخوذ منه ميتاً؛ وذلك لعدم ورود نص بحرمتها، ولعدم اضرارها بالإنسان وصحته<sup>11</sup>.

أما إن كانت مأخوذة من الخنزير، فمما لا شك فيه أن الخنزير نجس العين، ولحمه وشحمه وما يستخرج منه كله محرم. فإذا ما احتوت الأطعمة المعاصرة على شيء من ذلك في مكوناتها، فإنه يحرم تناولها مطلقاً.

فإذا كانت هذه المواد المستخلصة من الخنزير ممّا تستحيل ماهيته بعملية كيميائية بحيث تنقلب حقيقته تماماً، تغير حكمه بذلك، وزالت حرمة ونجاسته، وإن لم تنقلب حقيقته بقي على حرمة ونجاسته؛ لأنّ انقلاب الحقيقة مؤثر في زوال الطهارة والحرمة<sup>12</sup>.

وكذلك الحكم في الصابون ومعجون الأسنان المستعمل فيهما الخنزير وقد استحالت كيميائياً المواد المأخوذة من الخنزير، فيباح الصابون والمعجون<sup>13</sup>.

#### ثانياً: اللحوم المعلّبة:

للحوم المعلّبة عدة أنواع يختلف باختلافها الحكم الشرعي، ومنها ما يلي:

#### 1- حكم اللحوم الحيوانية المعلّبة:

توجد عدة أنواع من اللحوم الحيوانية المعلّبة مثل (المرتديلا) (Mortadella)، و(الهوتدوجز) (Hotdogs)، وهذه اللحوم المكونة للمرتديلا تكون من أنواع مختلفة من اللحوم؛ كالبقرة والدجاج، والحبش، وكذلك الأمر بالنسبة للهوتدوجز، فما دام اللحم المستخدم في صنعها لحمًا مباحاً؛ فإنّ أكل هذا النوع من الأطعمة المعاصرة يكون حلالاً شرعاً، وإن كانت المرتديلا مكونة من حيوانات محرمة كالخنزير، والكلب، أو كانت من

الحيوانات المباحة ولكنها لم تذكَ ذكاة شرعية؛ فخنقت، أو ضربت حتى الموت، أو صعقت، فإنها تحرم شرعاً.

ولهذا يجب أن ينظر إلى الدولة المصدرة لهذا النوع من الأطعمة، فإن كانت دولة غربية لا تذكي الحيوان بل تصعقه أو تضربه حتى الموت، أو تسممه بغاز معين، فيحرم الأكل أصلاً، حتى لو كانت دولة كتابية، وإذا كانت الدولة المصدرة لهذه اللحوم دولة لا دينية؛ كالدول الشيوعية فإنه يحرم ما تصدره من اللحوم المصنعة؛ كالمرتديلا، والهوتدوجز، إلا إذا كان فيها مسلمون يذكون الحيوانات لغايات التصدير للدول الإسلامية، ووجدت رقابة وثقة بمطابقة هذه اللحوم للشروط الشرعية<sup>14</sup>.

## 2- حكم الأسماك والكائنات البحرية المعلبة (Sea Food Cans):

توجد العديد من المعلبات التي تحتوي على مكونات من لحوم الحيوانات البحرية، ومن أشهرها: الطون (Tuna)، والسردين (Sardine)، والجنبري (Shrimps).

وهذه المعلبات مباحة شرعاً؛ لأنها من البحر ولا يخالطها أي شيء محظور، وهي داخلة تحت عموم حكم الإباحة الوارد في قوله تعالى: (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ) [4: المائدة].

## ثالثاً: الحلويات المعلبة:

هناك العديد من الحلويات التي تباع معلبة اليوم وتلقى رواجاً كبيراً لدى المستهلكين، مثل: الشوكولاتة (Chocolate)، التي تتكون بشكل رئيسي من كاكاو، وحليب، ودهن، وقد تحوي نكهة معينة أو بعض المكسرات، وأيضا الكعكات (Cakes) التي تتكون غالباً من الطحين، والبيض، والحليب، والدهن، والسكر، وقد تحتوي على بعض النكهات، ومثل البوظة (Ice cream) التي تتكون غالباً من الحليب، والقشطة، والدهن.

وجميع هذه الأنواع من الحلويات مباحة على العموم؛ لأنَّ مكوناتها المذكورة مباحة، أما الدهن المستعمل فهو نباتي غالباً، الزبدة التي تستعمل فيها تكون من الحليب البقري. أما إذا احتوت هذه الحلويات دهناً حيوانياً وكان من الخنزير خصوصاً، فإنها تحرم شرعاً، وهذا الاحتمال وارد وممكن في بعض منتجات الدول غير الإسلامية، ولهذا فعلى المسلم أن يحذر من ذلك، ويتفحص ما يتناوله من هذه المنتجات<sup>15</sup>.

## خاتمة:

بعد هذه الإطالة اليسيرة على بعض الأغذية المصنعة وأحكامها الفقهية يظهر أنه لا يستثنى من الأصل العام في حل الطعام وإباحته إلا ما استثناه الشرع، فيحرم تناول المطعومات أو المشروبات التي دخل في تصنيعها بعض المحرمات، كما يحرم تناول المنتجات الغذائية التي أضيفت إليها مكسبات الطعم واللون والرائحة والمواد الحافظة ومساعدات التصنيع؛ لأنها تلحق ضرراً بجسد الإنسان قد يصل إلى حد إصابته بالتسمم والسرطان والفشل الكلوي والكبدية وتلف الأعضاء، وقد تنتهي بالمصاب إلى الوفاة، ويحرم إضافة ما ثبت ضرره من المضافات الغذائية لأي طعام أو مشروب، ويحرم كذلك استيراد الأغذية التي تشتمل على الإضافات الغذائية الضارة، والمتعمد لاستيرادها يكون ضامناً لما يترتب عليها من الأضرار، كما يَأْتَم على فعله ذلك.

<sup>1</sup> انظر: المواد المضافة للأغذية: استعمالها وإيجابياتها وسلبياتها، علي كامل يوسف الساعد، ط2، 2007م، منشورات جامعة الملك سعود، السعودية، ص 22.

<sup>2</sup> المرجع نفسه، ص 23.

<sup>3</sup> المرجع نفسه، ص 24.

<sup>4</sup> المرجع نفسه، ص 25.

<sup>5</sup> أخرجه البيهقي في الكبرى، 69/6، وابن ماجه في سننه، 2/384، وأحمد في المسند، 1/313، والدارقطني في سننه، 3/77.

<sup>6</sup> أخرجه الترمذي في سننه، 3/1315.

<sup>7</sup> انظر: الفروق، القرافي، شهاب الدين، د.ط، د.ت، دار عالم الكتب، لبنان، 1/166.

<sup>8</sup> انظر: مُكسبات الطعم واللون والرائحة وموقف الشريعة منها، عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة البيان، العدد 25، ص 14.

<sup>9</sup> انظر: تغذية الإنسان، أبو العلا واصل محمد، ط1، 1987م، دار المعارف، القاهرة، ص91-92.

<sup>10</sup> انظر: موسوعة الغذاء والتغذية، جولي مصطفى قره، ط1، 2005م، دار الفكر، دمشق، ص211، وتغذية الإنسان، أبو العلا واصل محمد، ص90.

<sup>11</sup> انظر: أبحاث اجتهادية في الفقه الطي، الأشقر، محمد سليمان، ط1، 2001م، مؤسسة الرسالة، بيروت، ص128.

<sup>12</sup> انظر: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، محمد تقي العثماني، ط2، 2003م، دار القلم، دمشق، ص343-344.

<sup>13</sup> انظر: في فقه الأقليات المسلمة، يوسف القرضاوي، ط1، 2001م، دار الشروق، القاهرة، ص141-142.

<sup>14</sup> انظر: الصناعات الغذائية، أيمن سليمان مزاهرة، د.ط، دار الشروق، مصر، ص202.

<sup>15</sup> انظر: موسوعة الغذاء والتغذية، جولي مصطفى قره، ص627.

## نشأة وتطور الصناعة الغذائية

### THE GENESIS AND EVOLUTION OF THE FOOD INDUSTRY

فرعون محمد- أستاذ محاضر (أ).

رقيق أبوبكر الصديق- طالب دكتوراه

جامعة جيلالي اليابس سيدي بلعباس- الجزائر جامعة جيلالي اليابس سيدي بلعباس- الجزائر

maitrefaraoun@hotmail.fr

reguiegaboubakre@gmail.com

ملخص:

يعتبر مجال الصناعة الغذائية من أهم المجالات التي تساهم في تطور اقتصاديات الدول، لما لها من موقع متميز من خلال الرفع من معدل الدخل القومي، و امتصاص من نسبة البطالة و التقليل من عملية الاستيراد و جلب الاستثمار المحلي و الدولي، حيث تعتبر الصناعة الغذائية من القطاعات الحساسة نظرا للدور الفعال الذي تلعبه في سد متطلبات السكان من السلع و المواد الغذائية و بالأخص المواد الأساسية ذات الاستهلاك الواسع، حيث تلجأ الدول إلى تبني إستراتيجية تنموية من أجل تطوير الإنتاج الزراعي و تقليل الفجوة الغذائية من أجل تحقيق الأمن الغذائي و القضاء على الفقر و المجاعة التي تعتبر هاجسا لدى دول العالم.

الكلمات المفتاحية: الصناعة، الغذاء، الأمن الغذائي، التنمية.

#### Abstract:

The food industry is one of the most important factors contributing to the development of countries' economies, as it has a privileged position by raising the national income rate, it absorbed unemployment, reduced imports and attracted domestic and international investment, the food industry is a sensitive sector, given the effective role it plays in meeting the needs of the population for food goods and materials, particularly basic items of high consumption, countries are adopting a development strategy to develop agricultural production and reduce the food gap in order to achieve food security and eradicate the poverty and famine that are a concern of the nations of the world.

**Keywords:** Industry, food, food security, development.

#### المقدمة:

تعتبر الصناعة عمل إنتاجي و هذا بإستخدام المكونات الإنتاجية المتاحة بأفضل السبل و الإمكانيات، بتحويل الموارد الاقتصادية من حالتها الطبيعية إلى منتجات تشبع الحاجات الإنسانية، و يتم ذلك في وحدات إنتاجية تحكمها التطورات التقنية و الفنية، فالصناعة الغذائية باعتبارها فرع من القطاع الصناعي لا يمكنها أن تخرج عن هذا النشاط الإنتاجي، من خلال تحويلها للمواد الخام الزراعية الغذائية إلى سلع مصنعة و نصف مصنعة لإشباع الحاجات الإنسانية<sup>1</sup>.

إن مشكلة توفير الغذاء من أكبر المشاكل التي تواجه العالم في الوقت الحاضر، حيث أصبحت مصدر

قلق لمختلف الأوساط السياسية و الاقتصادية، و فيما يسعى العالم جاهدا إلى التعافي من تأثير أزمة ارتفاع أسعار الأغذية في العالم، و الانهيار المالي و الركود الاقتصادي، يواجه مئات الملايين من البشر جوعا مدقعا.

و لعل من أبرز المهام التنموية التي تلقى على عاتق البلدان النامية تقليص الفجوة الغذائية الناجمة عن الزيادة السكانية المتسارعة و الذي يقابله التراجع في الإنتاج الزراعي، إضافة إلى ما سبق بروز الأزمات الاقتصادية مما أدى ارتفاع هائل للأسعار في المواد الغذائية و تقلص في مخزون العالمي، حيث أن العالم مقبل على تحدي صعب في المرحلة القادمة في ظل وجود واقع اقتصادي جديد، مما ينبغي التخطيط و الاستعداد الاستراتيجي له، خاصة في ضوء التطورات المتواترة بالنسبة للأوضاع المتعلقة بالغذاء العالمي. إن الصناعة الغذائية تهدف إلى تحقيق الأمن الغذائي باعتباره هدف استراتيجي و سياسي، تسعى إليه جميع السياسات الاقتصادية و الخطط التنموية، حيث أن نجاح هذه البرامج في زيادة الإنتاج يدل على توفير الأغذية بشكل منتظم و بقائها لمدة لفترة زمنية طويلة، حيث تعد صناعة الغذائية من أهم دعائم الاقتصاد الوطني، إذ تحتل المراتب الأولى في كثير من الدول المتقدمة، كما الصناعة الغذائية تقدم فوائد كبيرة تتجلى في توفير الأغذية على مدار الفصول في التجمعات السكانية البعيدة عن المناطق الإنتاج، و خفض تكاليفه و ثبات أسعاره و توفير الوقت و تقليل وزن المواد و نفقات نقلها و خلق منتجات تكون أكثر ملائمة للمستهلك<sup>2</sup>.

و من خلال ما سبق يمكن طرح الإشكالية التالية: ما مدى تطور ونشأة الصناعة الغذائية ؟ و للإجابة عن هذه الإشكالية سوف نقوم بإبراز أهم التعريفات التي تطرقت إلى موضوع الصناعة الغذائية و أهميتها في الاقتصاد الوطني و كذا دورها في تحقيق الأمن الغذائي. و تكمن أهمية الدراسة و أسباب اختيارها في أن موضوع الصناعة الغذائية من أهم العوامل التي تعمل على الحد من تفاقم أزمة الغذاء على المستوى الدولي و الوطني، و التقليص الارتفاع الحاد في أسعار السلع الغذائية، و الرفع من الإنتاج في بعض السلع الغذائية الأساسية التي تعرف إقبال كبير. و قد اعتمدنا في هذه الدراسة المنهج الوصفي من أجل تفسير بعض المدلولات و المفاهيم، كما تمت الاستعانة بالمنهج التحليلي من خلال تحليل الأفكار انطلاقا من تحليل المعطيات الأولية بغية الوصول إلى نتائج علمية.

و لقد ارتأينا في هذه المداخلة إلى دراسة ماهية الصناعة الغذائية و ذلك من خلال التطرق إلى ماهية الصناعة الغذائية و هذا بتبيان نشأة الصناعة الغذائية و مفهومها و كذا التطرق إلى أهمية الصناعة الغذائية في الاقتصاد الوطني و دورها في تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر.

يعتبر قطاع الصناعة الغذائية من القطاعات المهمة في الاقتصاد و تأتي أهميته من كونه يعد أحد الفروع الأساسية لقطاع الصناعات التحويلية التي بدورها تساهم مباشرة في زيادة الإنتاج المحلي و الدخل القومي، كما أنه يعد حلقة وصل بين القطاعين الزراعي و الصناعي، و كذلك تكمن أهميته في علاقته المباشرة بإنتاج الغذاء في شكله الخام كونه يعتبر أحد المدخلات الأساسية لها، و سوف نتطرق إلى نشأة و تطور الصناعة الغذائية و بعض المفاهيم حول الصناعة الغذائية.

### 1- نشأة و تطور الصناعة الغذائية:

لقد عرفت البشرية الصناعة الغذائية منذ القدم خاصة من الناحية العملية، حيث أن المصريين القدماء قاموا باستخراج الزيوت من بذرة الكتان و زيوت أخرى و استعمالها في الغذاء و الطب و الإضاءة، كما برعوا في حفظ الفواكه كالعنب و أنتجوا الخمور و الخميرة التي استخدموها في صناعة الخبز، كما أن اليابانيون استخدموا طريقة لتبريد الأسماك منذ آلاف السنين، فكانوا يحفظون الأسماك عن طريق وضعها في الثلج المتراكم فوق الجبال.<sup>3</sup>

و تفيد الدراسات التاريخية بأن الرومان و الإغريق استطاعوا حفظ بعض أنواع الأغذية من خلال وضع الخل أو العسل، و قاموا بإنتاج الجبن و حفظ لحوم البقر و أنواع الأخرى من اللحوم.<sup>4</sup>

كما أن الحروب لعبت دورا مهما في دفع عجلة الصناعات الغذائية إلى الأمام، حيث تمكن العالم الفرنسي نيكولاس ألبرت عام 1809 من حفظ أنواع مختلفة من الأغذية بواسطة درجة الحرارة المرتفعة و وضع الأغذية في علب زجاجية مغلقة بإحكام، و هذا عند تعرض الجيش الفرنسي إلى مرض الإسقربوط.<sup>5</sup>

كما استطاع العالم الفرنسي باستور أن يكشف طريقة علمية لحفظ الأغذية تدعى " البسترة "، بتفسيره بوجود ميكروبات في الهواء تسبب فساد الأغذية و أن درجة الحرارة المرتفعة تقضي على هذه الميكروبات.<sup>6</sup>

و تعتبر الحرب العالمية الأولى نقطة انطلاق مهمة في تطوير مجال الصناعات الغذائية عن طريق تجفيف بعض الأغذية من أجل حفظها، و التي تمتاز بخفة وزنها و ارتفاع قيمتها الغذائية و سهولة توزيعها على الجيوش المقاتلة.

و خلال القرن العشرين عرفت الصناعة الغذائية انتعاشا كبيرا و خاصة في طرق المستحثة في عملية التبريد و تجميد الأسماك عام 1924 و التي استخدمت في كثير من أنواع الأغذية، ثم استخدمت الإشعاعات لحفظ الأغذية عام 1930.<sup>7</sup>

أما في وقتنا الحاضر أصبحنا نجد أصنافا متنوعة من المواد المصنعة و التي يصعب حصرها لكثرة عددها، فهناك المواد المعلبة و المجمدة و المحفوظة بالمواد الكيميائية المتواجدة في المخازن أو السوبر

مما يجعل المستهلك في حيرة من أمره في اختيار أحسن الأغذية المصنعة.

### 2- مفهوم الصناعة الغذائية:

نشير إلى أن مفهوم الصناعة الغذائية يحمل العديد من التعقيدات التي ترجع لطبيعة الصناعات الغذائية، حيث أطلق هذا المصطلح لأول مرة في سنة 1956 من طرف العالم الأمريكي Goldberg من جامعة هارفارد في المجال الزراعي الغذائي، وبلور هذا المصطلح العالم الفرنسي Louis Malassis في الستينيات حيث أوضح التعقيدات التي تدور حول مصطلح الصناعات الغذائية، والتي ترجع إلى طبيعة المنتجات المعقدة، فالصناعة الغذائية تنطلق من عدة مواد أولية وتمر بعدد لا متناهي من المعالجات و التوليفات المختلفة<sup>8</sup>.

إن معظم التشريعات المقارنة لم تتطرق لمفهوم الصناعة الغذائية، و اتخذ المشرع الجزائري نفس المنوال فلم يتناول تعريف الصناعة الغذائية وترك الأمر للفقه في تحديد عناصر و مقومات الصناعة الغذائية، أما من الناحية الفقهية فقد تعددت التعاريف و المفاهيم في إعطاء محدد للصناعة الغذائية نذكر منها: تعرف الصناعة الغذائية بأنها " التطبيق العملي للعمل و التكنولوجيا بهدف إعادة و تصنيع و حفظ و تسويق المواد الغذائية باستخدام نتائج و أسس العلوم الأخرى في تصنيع الأغذية لزيادة عمرها التخزيني و المحافظة على قيمتها الغذائية و جودتها"<sup>9</sup>.

و تعرف الصناعة الغذائية أيضا بأنها " العلم الذي يبحث في تصنيع الخامات النباتية و الحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج، و تحويلها إلى صور أخرى من المنتجات الغذائية بحفظها من الفساد أطول مدة ممكنة لاستخدامها في موسم غير مواسم ظهورها، أو لاستهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، بحيث تبقى صالحة الاستعمال من الوجهة الصحية و الحيوية"<sup>10</sup>.

و تعرف أيضا بأن " علم الصناعات الغذائية عبارة عن المفاهيم النظرية و التطبيقات العلمية التي تبحث جميع الاعتبارات المتعلقة بالغذاء في مجالات إنتاجه و تخزينه و تسويقه و توزيعه في مراحلها النهائية"<sup>11</sup>.

و يمكن التنويه إلى أن التعاريف السابقة تعرضت إلى عنصرين في مجال الصناعة الغذائية، حيث يكمن العنصر الأول في المواد النظرية و التطبيقية على الغذاء تحت مراحل متعددة تختلف ظروف إحداها عن الأخرى، فالظروف التي يتعرض لها الغذاء أثناء معاملات التصنيع تختلف عن ظروف التسويق و التوزيع و الاستهلاك، أما العنصر الثاني فيشمل خصائص المواد الغذائية و علاقتها بالتصنيع و الناحية الصحية التي تؤخذ في عين الاعتبار علاقة صفات الغذاء بالعوامل المؤثر في إنتاج المواد الخام كنوعية التربة و درجة خصوبتها و طريقة جني و حصد المحاصيل الغذائية قصد إشباع الحاجات الإنسانية بأكبر قدر من درجة الأمان<sup>12</sup>.

و من الملاحظ أن الصناعة الغذائية يبحث عن الوسائل التي بواسطتها حفظ الأغذية بشكل دائم أو مؤقت، و كذا البحث عن جميع العمليات التي تسبق طرق الحفظ و مدى تأثير تلك العمليات في نقاء و صفاء المواد الغذائية و قيمته الصحية، كما يشمل علم الصناعات الغذائية مكونات الغذاء و كافة

التغيرات التي تطرأ في عمليات التصنيع المختلفة، و يساعد هذا العلم في منع التسمم الغذائي الناتج عن وجود بكتيريا مجهرية

تفرز مواد سامة قد تحدث إصابات تؤدي إلى الأمراض<sup>13</sup>.

ويشمل علم الصناعة الغذائية نوعية الغذاء و درجة تأثيره على المستهلك و قيمته الاقتصادية و طريقة إنتاج المواد النكهة و إنزيمات و كيفية حماية المستهلك من المواد الغذائية القابلة للتلف بسرعة و التي يمكن أن ينتج عنها أضرار تصيب صحة الإنسان و بيئته<sup>14</sup>.

ثانيا- أهمية ودور الصناعة الغذائية:

نظرا للتقدم السريع في مختلف نواحي و ارتفاع النمو الديمغرافي و إنخفاض في الإنتاج الزراعي و الصناعي، مما أدى إلى الاهتمام أكثر بالصناعة الغذائية مشاكل الغذاء و دورها في تحقيق الأمن الغذائي، و سوف نتناول في هذا المحور أهمية الصناعة الغذائية في الاقتصاد الوطني و كذا التطرق إلى دور الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر.

1- أهمية الصناعة الغذائية في الاقتصاد الوطني:

تتمثل أهمية الصناعة الغذائية في تطوير و الاقتصاد الوطني فيما يلي:

أ- تحويل المواد الغذائية السريعة التلف إلى مواد أكثر ثباتا فيمكن حفظ بعضها عدة أيام أو أسابيع و البعض الآخر لبضعة شهور أو لسنوات حسب طريقة الحفظ المتبعة، و يمكن بهذا الطريقة جعل الغذاء متوفر طوال السنة و الاستفادة من المحفوظ منه بالتعليب أو التجميد أو التجفيف في موسم رداءة الإنتاج بسبب الجفاف أو غيرها من الأمور التي تؤثر على مردودية الإنتاج.

ب- تساعد الصناعات الغذائية على تنظيم الميزان التجاري للخدمات فتحول دون هبوط أسعارها في الموسم إنتاجها بغزارة إلى الحد ربما لا يشجع على إنتاجها، بل أنها تترك الباب أمامه مفتوحة على الدوام لبيع الكميات الفائضة إلى معامل التصنيع و بأثمان مناسبة، كما أن توفرها في مواسم ندرتها لا يضطر المستهلك إلى دفع أثمان مرتفعة جدا عن أثمانها وهي طازجة<sup>15</sup>.

ج- تعمل بعض طرق حفظ الأغذية كالتجفيف على تقليل الوزن الغذاء و حجمه مما يسهل من نفقات شحنه إلى مسافات بعيدة و لهذا فائدة في نقل الغذاء إلى المناطق استهلاكه، و يلاحظ أن الجيوش المقاتلة تستخدم المواد الغذائية المجففة عندما تكون بعيدة عن أوطانها.

د- الصناعات الغذائية مهمة في إعداد أغذية ذو قيمة متجانسة، كما أن الأغذية المصنعة عي رخيصة نسبيا مقارنة مع الأغذية الطازجة، كما للصناعات الغذائية تأثير مباشر على تشجيع صناعات أخرى

-5-

ذات علاقة مباشرة معها كصناعة مواد التعبئة المختلفة و صناعة الآلات الخاصة بالتصنيع و المواد الكيميائية الحافظة<sup>16</sup>.

هـ- تساعد الصناعات الغذائية على الاستغناء عن إستيراد الأغذية المصنعة من الخارج مما يؤدي إلى توفير العملة خاصة العملات الصعبة، كما تساعد أيضا في تحسين المحصول الزراعي و الماشية ففي حالة الفواكه و الخضروات تفضل الأصناف ذات النضج المتجانس ليكون المحصول المصنع ذات نوعية جيدة. و- تعمل الصناعة الغذائية على تهيئة مواد غذائية بمواصفات معينة تساعد المرضى على التعافي بسرعة، بحيث لا تؤثر على صحتهم و كذلك تهيئة أغذية خاصة بالأطفال تناسب مع أعمارهم، و تعمل على إيجاد الأغذية الكافية لإطعام سكان العالم المتزايد، و إيجاد مصادر غذائية جيدة للحصول على مواد بروتينية من مصادر أخرى غير معروفة سابقا.

ي- إيجاد عمليات تصنيع حديثة تتماشى مع التطور التكنولوجي مثل تصنيع الأسماك على ظهر سفن الصيد في عرض البحار و هذا يساعد في المحافظة على الثروة السمكية السريعة التلف، حيث تبقى سفن الصيد أكثر من شهرين في عرض البحار<sup>17</sup>.

## 2- دور الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر:

يعرف مجال الصناعة الغذائية تحديا كبيرا بسبب إقبال الجزائر على الانضمام إلى المنظمة العالمية للتجارة، و يتمثل هذا التحدي كون البلاد و صناعتها ستدخلان دون إستراتيجية واضحة في التقسيم الدولي الجديد

للعمل الذي بحكم قدرته و فعاليته قد يكبح فرص الصناعات الغذائية بصفة عامة و تحقيق الأمن الغذائي

بصفة خاصة، و لتجنب هذا الأمر تحاول السلطات الجزائرية رسم عدة استراتيجيات في مجال الصناعة الغذائية و المتمثلة فيما يلي:

### أ- الإستراتيجية الزراعية المنتهجة في الجزائر لتحقيق الأمن الغذائي:

تعتبر الإستراتيجية الزراعية من أهم الإستراتيجيات في مجال الصناعة الغذائية و هذا من أجل تحقيق الأمن الغذائي، حيث أن ترقية قطاع الزراعة من شأنه أن يخفض من فاتورة الاستيراد خاصة فاتورة استيراد الحليب و الحبوب و هذا عن طريق تفعيل الجانب التطبيقي و الذي يتمثل في<sup>18</sup>.

- تفعيل و إعادة تصويب السياسات الفلاحية و الريفية.

- منح الأسبقية لسياسات الفلاحية و الريفية ضمن استراتيجيات التنمية.

- و من أهم السبل الطامحة إلى تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر يتمثل في قانون التوجيه الفلاحي الذي يعتبر خطوة فعالة لتحقيق الاكتفاء الذاتي في المجال الزراعي.

-6-

### ب- إستراتيجية الصناعة الغذائية في الجزائر لتحقيق الأمن الغذائي

تزداد أهمية الأمن الغذائي في مجال الأمن الإنساني، حيث أصبح إنتاج الغذاء و توقيره محكوما بسياسات بعض الدول التي حولت بعض السلع الغذائية مثل القمح و الأرز إلى سلع إستراتيجية تستخدمها كسلاح

لخدمة مصالحها الخاصة، و تكمن الخطورة أن الدول العظمى تكاد تحتكر معظم فائض الإنتاج الزراعي و الغذائي فتستطيع استخدامه كسلاح لخدمة أغراضها متى أرادت<sup>19</sup>.

يشكل قطاع الصناعة الغذائية القاطرة الأمامية للنهوض بأي اقتصاد، فهو يمثل 80 بالمائة من مجموع الشركات المتوسطة و الصغيرة ، حيث تشكل الصناعات الغذائية الجزء الأكبر منها، و قد عمدت الدولة إلى تخصيص مبالغ طائلة لتمويل و تأهيل و تطوير هذا القطاع، كما قررت تخفيض نسب فوائد البنوك من

كل القروض المقدمة لفائدة الراغبين في الاستثمار في قطاع الصناعات الغذائية، و هو قرار تم اتخاذه من أجل التحرر من التبعية من الخارج في مجال المواد الاستهلاكية، و من خلال هذا القرار تهدف الحكومة إلى تخفيض فاتورة استيراد هذا النوع من المواد الذي كلف الحكومة مبالغ طائلة، و تمثلت هذه المواد في بعض المنتجات مثل مصبرات الطماطم و البسكويت و الزيوت و بعض المواد البحرية كمصبرات السردين و التونة و بعض الأجبان و الحلويات المختلفة و العصائر<sup>20</sup>.

و قد أعطت الدولة أولوية في برامجها التنموية اهتماما كبيرا بقطاع الصناعات الغذائية، من أجل النهوض به بتدخل الدولة في تأطير هذا القطاع من أجل ضمان أدائه الجيد و ذلك عن طريق عد إطارات تتمثل في:

### 1- الإطار القانوني و التنظيمي:

من أجل حماية المستهلك و حماية الاقتصاد الوطني تضع الدولة معايير لتوفير الرقابة، و وضعت قيد التنفيذ التسهيلات التالية لمؤسسات الصناعة الغذائية، حيث عملية التسجيل في السجل التجاري منذ 2004 أمرا بسيطا، يخضع الانتقال للمنتجات الغذائية داخل الوطن و كذا الأسعار للحرية التامة، كما وضعت الدولة تسهيلات كبيرة للاستثمار في هذا الفرع حيث بتمويل بنسبة تصل بين 60 إلى 70 بالمائة، و تقوم الدولة بوساطة بنوكها بتمويل المشاريع الصغيرة و المتوسطة و المصغرة الخاصة بالصناعات الغذائية و ذلك عن طريق منح قروض بأسعار فائدة معقولة.

أما بالنسبة للصادرات و الواردات فإن القيد الوحيد الذي تعرفه هو التعريف الجمركية التي تصل إلى 50 بالمائة على المواد نصف مصنعة 30 بالمائة على المصنعة و تعتمد هذا الشرط لإعطاء الصناعة المحلية فرصتها التنافسية<sup>21</sup>.

### 2- الإطار المؤسسي:

-7-

تضع الدولة مؤسساتها لتنظيم و سير هذا الفرع من خلال ثمانية وزارات وهي الفلاحة و المالية و العمل و الصناعة و الصيد و الموارد المائية و المؤسسات الصغيرة و المتوسطة و الوزارة الوصية عن ترقية الاستثمارات و كذا العديد من المؤسسات و المخابر.

### 3- الإطار التقني:

انتهج الجزائر اقتصاد السوق فتح المجال أمام المؤسسات الصغيرة و المتوسطة، فقد تزايد عدد المؤسسات بشكل كبير حيث أن هناك إرادة جادة من طرف الدولة لخصوصية المؤسسات العامة مما جذب الكثير من المستثمرين الأجانب و المحليين، كما وضعت تسهيلات أمام الشركة الأجنبية التي تتميز بالخبرة و الأسبقية في هذه المجالات، كما أن هناك أفاق أخرى في السنوات المقبلة لهذه الشركات التي تنعش الاقتصاد الوطني.

#### 4- تمويل الدولة لفرع الصناعات الغذائية:

أن خصوصية المؤسسات و تحرير الاقتصاد الوطني لم يخفف من المجهودات التمويلية للدولة، فإن حجم المصاريف على المعدات تضاعف عدة مرات في السنوات الأخيرة، إلا أن الصناعات الغذائية تعتبر أولوية إستراتيجية لضمان الأمن الغذائي في الجزائر من خلال توسيع و زيادة المساحات المزروعة و إعادة الاعتبار لتهيئة المستثمرات الزراعية و تطوير زراعة الأشجار و العمل على تشجيع المؤسسات الصغيرة و المتوسطة على الاستثمار في قطاع الصناعات الغذائية<sup>22</sup>.

#### الخاتمة:

تلعب الصناعات الغذائية خليطا من الأنشطة المختلفة من الزراعة و الصيد و الزراعة، التي توفر المواد الأولية و تضمن التوزيع للمنتج الغذائي، و يلعب هذا القطاع دورا هاما و حيويا في الاقتصاد الوطني لأنه يعمل على تحقيق النمو الصناعي من جهة، و من جهة أخرى ضبط الإنتاج الزراعي، كما يعتبر محمدا لإستراتيجية الأمن الغذائي، و عليه يمكن الخروج بالنتائج التالية:

- إن قطاع الصناعة الغذائية من أهم المجالات التي تعول عليه الدول من التقليل من فاتورة الاستيراد.
- تعمل الدول على تطوير قطاع الصناعات الغذائية خاصة المؤسسات الصغيرة و المتوسطة التي تنشط في مجال الصناعة الغذائية.
- تشجيع العمل في القطاع الزراعي و الصناعي باعتبارهما المواد الخام بالنسبة لقطاع الصناعات الغذائية.
- الرفع من الإنتاج في الصناعة الغذائية يحقق الأمن الغذائي و تقليل التبعية للخارج.
- و عليه يمكن الخروج بالتوصيات التالية :
- تعزيز التعاون الدولي فيما يخص تطور الصناعة الغذائية لتحقيق الأمن الغذائي.

-8-

- تبادل الخبرات بين الدول في مجال الصناعة الغذائية خاصة بين الدول المتقدمة و الدول المتخلفة.

سن قوانين تساهم في الرفع من تطور و تقدم الصناعة الغذائية.

-العمل على وضع استراتيجية بنائة للرفع من إنتاج الصناعة الغذائية.

#### الهوامش:

1- قطاف سهيلة، بوزرورة ليندة، مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي بالجزائر، مجلة أبحاث و دراسات التنمية، جامعة برج بوعريج، المجلد رقم 06، العدد رقم 02، 2020، ص 109.

- 2- كينة عبد الحفيظ، مساهمة الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي في الجزائر، مذكرة ماجستير في العلوم الاقتصادية، جامعة الجزائر3، 2012-2013، ص 15.
- 3- عز الدين فراح، الصناعات الغذائية في المصانع والمدارس، دار الفكر العربي، القاهرة، 1997، ص 05.
- 4- أيمن سليمان مزاهرة، الصناعات الغذائية، دار الشروق للنشر والتوزيع، عمان، الأردن، 2000، ص 13.
- 5- حامد عبد الله جاسم، الصناعات الغذائية، الجزء الأول، الطبعة الثانية، العراق، 1957، ص 16.
- 6- عز الدين فراح، المراجع السابق، ص 06.
- 7- أيمن سليمان مزاهرة، المرجع السابق، ص 14.
- 8- قش فائزة، توجهات و محركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية، جامعة قسنطينة 2، المجلد رقم 06، العدد 01، 2019، ص 114.
- 9- أيمن سليمان مزاهرة، المرجع السابق، ص 13.
- 10- عز الدين فراح، المراجع السابق، ص 04.
- 11- حامد عبد الله جاسم، المرجع السابق، ص 12.
- 12- كنية عبد الحفيظ، المرجع السابق، ص 66.
- 13- حامد عبد الله جاسم، المرجع السابق، ص 14.
- 14- كنية عبد الحفيظ، المرجع السابق، ص 67.
- 15- محاضرات حول الصناعات الغذائية و أهميتها في حياة الإنسان، أهمية الصناعات الغذائية، موقع إلكتروني: <http://coeduw.uobaghdad.edu.iq>، 16 فيفري 2022، 17:30.
- 16- كنية عبد الحفيظ، المرجع السابق، ص 98.
- 17- محاضرات حول الصناعات الغذائية و أهميتها في حياة الإنسان، المرجع السابق.
- 18- خالد بوشارب، دور الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي-حالة الجزائر، مداخلة مقدمة في الملتقى الدولي التاسع حول استدامة الأمن الغذائي في الوطن العربي في ضوء المتغيرات الاقتصادية الدولية، يومي 23 و 24 نوفمبر 2014، ص 25.
- 19- حسين عبد المطلب الأسرج، الأمن الغذائي العربي، العقبات والتحديات، Munich PersonalRepec Archive MPRA، 2012.
- 20- أحمد مصنوعة، الصناعات الغذائية كمدخل لتحقيق الأمن الغذائي في الجزائر، الواقع والمعمول، مداخلة مقدمة في الملتقى الدولي التاسع حول استدامة الأمن الغذائي في الوطن العربي في ضوء المتغيرات الاقتصادية الدولية، يومي 23 و 24 نوفمبر 2014، ص 12 و 13.
- 21- حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، الصناعات الغذائية و طرق النهوض بها لتحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية و التسيير و العلوم التجارية، جامعة المسيلة، العدد 18، 2017، ص 114.
- 22- قطاف سهيلة، بوزرورة ليندة، المرجع السابق، ص 119.

# الإطار المفاهيمي للصناعة الغذائية

## Conceptual framework for the food industry

نسرين حاج عبد الحفيظ. أستاذة محاضرة أ .

كلية الحقوق و العلوم السياسية- جامعة لونيبي علي - البليد2

amira\_adj@hotmail.fr

ملخص :

الصناعات الغذائية قطاع اقتصادي حيوي ومهم لاسيما ونحن نعيش في عصر ازدادت الحاجة إلى منتجات تلك الصناعات المتعددة الأنواع، فضلاً عن ذلك أن فنون الإنتاج ووسائله الحديثة وطبيعة نقل المواد الخام وتوزيع المنتجات الغذائية فيما تحتاج اختيار دقيق لمواضع تلك الصناعات المختلفة ، فالظروف التي يتعرض لها الغذاء أثناء عملية التصنيع تختلف عن ظروف التسويق والتوزيع والاستهلاك. حيث تتميز الصناعات الغذائية بأن مداخلتها تشكل حصيلة الإنتاج الزراعي بشقيه النباتي والحيواني ومع أن كل صناعة من هذه الصناعات لها مداخلات متشابهة تشترك في خواصها العامة لإعطاء منتجات لها مواصفات محددة، فإن لكل منها خصائصها الطبيعية والكيميائية على حد سواء. حيث تساهم هذه الصناعات في تحسين الميزان الغذائي للمواطنين وفي أنماء المناطق بالإضافة إلى دورها كمورد من موارد النقد الأجنبي بما تصدره للبلدان الخارجية. ومنها هنا تكمن أهميتها، ومنه نحاول تحديد مفهوم هذه الصناعة.

الكلمات المفتاحية : الصناعة الغذائية ؛ الإنتاج الزراعي ؛ الأمن الغذائي .

### Abstract:

The food industry is a vital and important economic sector, especially as we live in an era of increased need for the products of these industries, in addition to that, the arts of production and its modern means and the nature of the transport of raw materials and the distribution of food products in them need careful selection of the locations of these different industries, as the conditions to which food is exposed during the manufacturing process differ from the conditions of marketing, distribution and consumption. The food industry is characterized by the fact that its input constitutes the outcome of agricultural production in both plants and animals, and although each of these industries have similar inputs that share their general characteristics to give products with specific specifications, each has both natural and chemical characteristics. These industries contribute to improving the food ba

**Keywords:** food industry, agricultural production, food security.

## المقدمة

تعد الصناعات الغذائية واحدة من أهم الصناعات الأساسية في العديد من الدول ، حيث تعتبر من أهم المصادر الرئيسية التي تعطي للدول الأموال المتعددة، وتعمل على مسانبتها من خلال العديد من الأعمال المستثمرة، بالإضافة إلى الاستفادة من العوائد السنوية لمثل هذه الصناعات. فهي من أهم وسائل حفظ فائض المنتجات الزراعية النباتية والحيوانية وذلك بتحويلها إلى سلع غذائية مصنعه وجديدة يمكن حفظها لمدة طويلة ويمكن بوساطتها نقلها إلى مناطق الحاجة والعوز أو تصديرها إلى أي مكان في العالم.

حيث يحظى قطاع الصناعات الغذائية باهتمام كافة دول العالم المتقدمة لما يوفره من الفائدة التي تتكامل مع القطاع الزراعي بالإضافة إلى أهميته على الصعيد الإستراتيجي والأمن الغذائي ومساهمته في الاكتفاء الذاتي للدول، ولهذا يعتبر قطاع الصناعات الغذائية عنصرا داعما ومحفزا لتطوير القطاع الزراعي وركنا أساسيا في تحقيق الأمن الغذائي والاستقرار الاقتصادي وزيادة الإنتاج المحلي على حساب المستوردات التي ترتفع وللأسف يوما بعد يوما في كافة دولنا العربية

والصناعات الغذائية وإن ارتبطت في السابق بمناطق الوفرة الغذائية والدول التي لديها فائض من المنتجات إلا أنها لم تعد كذلك حاليا وأصبحت الدول التي تتوافر فيها أدوات وظروف التصنيع هي المؤهلة لزيادة هذه الصناعة، فنجد مثلا اليابان وسنغافورة من الدول الرائدة في التصنيع الغذائي رغم أنهما لا تمتلكان موارد غذائية، بل يتم استيراد معظم مواد التصنيع وتصنيعها وإعادة تصديرها. كما نجد أن صناعة الشوكولاتة اشتهرت في سويسرا رغم أن الكاكاو يستورد من إفريقيا وأمريكا اللاتينية وشرق آسيا، كما اشتهرت إيطاليا بالقهوة في الوقت الذي لا قهوة تنتج في إيطاليا والأمثلة على ذلك كثيرة. فإن هولندا تعد ثالث أكبر منتج زراعي بعد الصين والولايات المتحدة رغم أن مساحة الأراضي الزراعية في أمريكا تفوق هولندا 272 مرة، ولكن الهولنديين اتجهوا للزراعة واستيراد المنتجات الزراعية من الدول الإفريقية، حيث يتم نقل منتجاتهم إلى هولندا للتصنيع والتعبئة ومن ثم إعادة التصدير لبقية دول العالم، وهي مثلا تستورد الورد من السعودية للهدف نفسه رغم أنها من أكبر منتجي الورد في العالم واقتصاد هولندا قائم على الخدمات بنسبة 70 في المائة.

فالصناعات الغذائية قطاع اقتصادي حيوي ومهم لاسيما ونحن نعيش في عصر ازدادت الحاجة إلى منتجات تلك الصناعات المتعددة الأنواع، فضلاً عن ذلك أن فنون الإنتاج ووسائله الحديثة وطبيعة نقل المواد الخام وتوزيع المنتجات الغذائية فيها تحتاج اختيار دقيق لمواضع تلك

الصناعات المختلفة ، فالظروف التي يتعرض لها الغذاء أثناء عملية التصنيع تختلف عن ظروف التسويق والتوزيع والاستهلاك.

وتتميز الصناعات الغذائية بأن مداخلتها تشكل حصيلة الإنتاج الزراعي بشقيه النباتي والحيواني ومع أن كل صناعة من هذه الصناعات لها مدخلات متشابهة تشترك في خواصها العامة لإعطاء منتجات لها مواصفات محددة، فإن لكل منها خصائصها الطبيعية والكيميائية على حد سواء. حيث تساهم هذه الصناعات في تحسين الميزان الغذائي للمواطنين وفي أنماء المناطق بالإضافة إلى دورها كمورد من موارد النقد الأجنبي بما تصدره للبلدان الخارجية.

ولقد أحدث التقدم العلمي في مجال الصناعة والإنتاج الغذائي ثورة حقيقة من حيث الكم والكيف والنوع والمثال على ذلك الزيادة الرهيبة في الإنتاج باستخدام الهندسة الوراثية والأنواع العديدة من المنتجات الغذائية المستحدثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي وهكذا. ونلاحظ أن التقدم هذا شمل زيادة كبيرة في الصناعات التقليدية وتطورا لها كما شمل الصناعات الغذائية الحديثة وغير التقليدية مثل الاختراعات الخاصة بمستلزمات تكنولوجيا الصناعات الغذائية وطرق الإعداد والتجهيز والنقل والتخزين والتوزيع وغيرها. وفي المقابل لوحظ أن العديد ممن شمله هذا التطوير في مجال الصناعات الغذائية تحديدا نتجت عنه مخلفات كثيرة أحدثت تأثيرا ضارا بالبيئة التي تعتبر الشغل الشاغل إلا أن لكثير من العلماء والمتخصصين والمهتمة بإدارة الأزمات.

وأعطت الجزائر أولوية في برامجها التنموية اهتماما كبيرا بفرع الصناعة الغذائية، من أجل النهوض به إلا انه القطاع الأكثر حيوية للاقتصاد الوطني، حيث تتدخل الدولة لتأطير هذا القطاع من أجل ضمان أدائه الجيد

و يستمد البحث أهميته من أهمية مكانة قطاع الصناعات الغذائية الذي بات يحتل حيزاً واسعاً في تفكير أصحاب القرار في الدول النامية ومنها الجزائر التي تسعى إلى تحقيق الإنماء الاقتصادي بخطوات سريعة ومتوازنة للحاق بركب التقدم والتطور الذي يشهده العالم، فضلاً عن أهمية هذا القطاع في تشغيل الأيدي العاملة، وقدرته على زيادة العرض السلعي، وإشباع الطلب المحلي من السلع الاستهلاكية و الإنتاجية ودوره في أنماء الناتج المحلي والإجمالي. ومن خلال هذه الأهمية نطرح الإشكالية الآتية :

مالمقصود بالصناعات الغذائية المساهمة في تحقيق الأمن الغذائي؟  
وسنحاول الإجابة على هذه الإشكالية بالاعتماد على المنهج الوصفي التحليلي من خلال المحورين الآتيين:

المحور الأول: مفهوم الصناعات الغذائية

المحور الثاني : أهمية الصناعات الغذائية وبنيتها الهيكلية

## المحور الأول مفهوم الصناعة الغذائية

لقد اختلف تعاريف الصناعة الغذائية باختلاف وجهات نظر الدارسين لها، فليس هناك تعريف واحد متفق عليه، لذلك فإن إعطاء التعاريف المعروفة للصناعة الغذائية أمر ضروري للإحاطة بها، وذلك أيضا من خلال معرفة تاريخ نشأتها وتقديم أهم خصائص التي تتميز بها وهو ما سنحاول تناوله فيما يأتي:

### أولا - تعريف الصناعة الغذائية:

يشمل علم الصناعات الغذائية المفاهيم بفرعيها النظري والعملي، التي تبحث في كل ما يخص ويتعلق بالغذاء، كمجالات إنتاجه وكيفية تسويقه وتخزينه وتوزيعه وكمية استهلاكه. كما أنه يحاول تحقيق أقصى استفادة ممكنة من المنتجات الغذائية. فهو يشمل تطبيق المبادئ النظرية والعملية على الغذاء تحت مراحل متعددة تختلف ظروف إحداها عن الأخرى، فالظروف التي يتعرض لها الغذاء أثناء معاملات التصنيع تختلف عن ظروف التسويق والتوزيع والاستهلاك. وقد حدد هذا التعريف بعض المتخصصين في حقل التصنيع الغذائي، بينما حدده البعض الآخر بأنه العلم الذي يبحث بدراسة خصائص المواد الغذائية وعلاقتها بالتصنيع والناحية الصحية. وكما هو واضح إن هذا التعريف الأخير يكون محددًا جدًا إذا لم يؤخذ بنظر الاعتبار علاقة صفات الغذاء بالعوامل المؤثرة في إنتاج المواد الخام ككمية الأمطار المتساقطة، ونوع التربة ودرجة خصوبتها والصفات الوراثية للحيوانات والنباتات وطرق جني وحصاد المحاصيل الغذائية وذبح الحيوانات<sup>1</sup>.

- يبحث علم الصناعات الغذائية في طرق استخلاص منتجات غذائية ذات تركيز أعلى من صورة المادة الخام، كالسكر مثال فهو يستخرج من إعادة المادة الخام وهي القصب السكري والبنجر السكري، واستخراج الزيوت والدهون من الخامات الحيوانية والنباتية.

- يشمل علم الصناعات الغذائية مكونات الغذاء وكافة التغيرات التي تطرأ في عمليات التصنيع المختلفة ويساعد هذا العلم في منع التسمم الغذائي الناتج عن وجود أحياء مجهرية تفرز توكسينات سامة أو تتجمع أنواع منها أخرى في الغذاء في أعداد تكفي لإحداث الإصابة.

- يدرس المختصون في هذا العلم صفات نوعية في الغذاء كالقوام واللون والنكهة وطريقة قياسها ودرجة تأثيرها المباشر من قبل المستهلك النهائي للغذاء وقيمه الاقتصادية<sup>2</sup>.

وبالنسبة لتحديد تعريف دقيق للصناعة الغذائية، فقد ظهرت عدت تعريفات نذكر منها:

1 - التطبيق العملي للتكنولوجيا بهدف إعداد وتصنيع وحفظ وتسويق المواد الغذائية باستخدام نتائج وأسس العلوم المتعلقة بالغذاء لزيادة عمرها التخزيني والمحافظة علي قيمتها الغذائية وجودتها

2. ويعرفها البعض بأنها " الفرع الصناعي الذي يقوم بتحويل الخامات الزراعية وفقا لمواصفات محددة فهي تعمل علي بقاء المنتجات الغذائية صالحة الاستعمال أطول مدة ممكنة بفضل طرق التحويل والحفظ و الاستعمال تماشيا مع الشروط الجيدة للمستهلك والتي يفرضها التطور الحضاري<sup>3</sup>.

3. كما يعرفها البعض الأخر على أنها: عملية تصنيع وحفظ الأغذية المختلفة لحين وصولها إلى المستهلك بأمان ، وهذا العلم له علاقة بالكثير من العلوم التطبيقية مثل الكيمياء والفيزياء والحياء والمحاصيل والبستنة والاقتصاد.

4. هي القطاع الذي يقوم بتصنيع الخامات النباتية و الحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج و تحويلها إلى صورة أخرى من المنتجات الغذائية و إمكانية حفظها من الفساد أطول مدة ممكنة، لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها أو لاستهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، حيث تبقى صالحة للاستهلاك من الوجهة الصحية و الحيوية<sup>4</sup>.

5. وتعرف المنظمة العربية للتنمية الصناعية الصناعات الغذائية بأنها الصناعة القائمة على توفير الغذاء للمواطنين ، وترتبط أساسا بالإنتاج الزراعي، وتتضمن مجموعة كبيرة من السلع المصنعة<sup>5</sup>. بالنظر إلى التعريف السابقة يمكن القول أنها تتفق في المجمل على أن الصناعة الغذائية فرع من فروع الصناعات التحويلية، إذ يركز نشاطها على تحويل الخامات النباتية و الحيوانية إلى منتجات غذائية تلبى الحاجات الإنسانية.

### ثانيا. نشأة الصناعة الغذائية:

بدأ التصنيع الغذائي على شكل ممارسات فردية لغرض حفظ الغذاء من وقت لآخر كجزء لا يتجزأ من صراع الإنسان لأجل البقاء وحفظ الذات . حيث اعتمد الإنسان البدائي في غذائه اليومي على مصدر المتوفر حوله من قيامه بصيد الحيوانات أو الأسماك، وجميع المنتجات النباتية المتواجدة في محيطه، ونتيجة لتطور ادات معرفة الإنسان للزراعة وممارسته لها وطرق الصيد، حاول مقايضة الفائض من صيده وإنتاجه الزراعي بمواد أخرى هو بحاجة لها. وتطورت المقايضة حتى أصبحت عملية تجارية منظمه . كما حاول الإنسان حفظ الغذاء وتحويله إلى مادة أخرى أكثر قابلية للخبز لضمان عملية التسويق وزيادة المتاجرة.

وقد ذكر القرآن الكريم خزن الفراعنه لغذائهم خلال سبع سنين جادت بها المحاصيل لتالفي السنوات العجاف السبع بناء على تفسير النبي يوسف عليه السلام ( للرؤيا التي رآها ملك الفراعنه. بعدها بدأ التجفيف الشمسي الذي يعتبر من أقدم الطرق المتبعة في حفظ الغذاء الزائد عن الحاجة كالحبوب الجافة على نباتها واللحوم المتروكة في الشمس والهواء بعد تناول الكفاية منها في زمن المصريين القدماء قبل 3000 ق.م

و ظهرت الصناعات الغذائية منذ القدم، حيث عرف المصريون القداماء زيت بذور الكتان واستخرجتها منذ عصر ما قبل التاريخ، وذلك بغرض استعمالها في الغذاء و الطب و الإضاءة، كما برعوا في حفظ الفواكه كالعنب، و قاموا بتجفيف البلح و التين، كما اهتموا بتجفيف الأسماك و حفظها مما كان له أثر كبير في تغذيتهم بالمواد البروتينية طوال العام<sup>6</sup>.

لكن يرجع ظهور الصناعة الغذائية بوضعها الحالي المعاصر إلى أواخر القرن التاسع عشر، بداية التكنولوجيات الأساسية الأولى للصناعات الغذائية، ومع بداية القرن العشرين ظهرت الشركات الغذائية الكبرى التي أصبحت متعددة الجنسيات، عدة عوامل غذت الطلب على منتجات الصناعات الغذائية، فانتقلت هذه الأخيرة من التحويل البسيط للمواد الزراعية إلى صناعة المنتجات الغذائية، بالرغم من طبيعة المنتجات المعقدة، تعتبر الصناعات الغذائية مزيج من الأنشطة غير المتجانسة، ولكن كلها تلتقي في نقطة الاستهلاك الغذائي. شهدت الصناعات الغذائية تغيرات وتحولات مست كل حلقاتها من المنبع إلى المصب والتي سنوجزها من خلال التوجهات الحالية للصناعات الغذائية<sup>7</sup>.

و ظهرت صناعة التصبير خلال الحرب الأهلية 1869 في الو،م،أ وساهمت الآلة في صناعة العلب حيث انتقل الإنتاج من 2500 علبة إلى 20.000 علبة في اليوم، وفي سنة 1900 تطورت صناعة اللحوم وانتقلت عبر المحيط الأطلسي عن طريق التبريد والنقل الميكانيكي. وفي نهاية القرن 19م وبداية القرن 20م، ظهرت الشركات الغذائية الكبرى التي أصبحت متعددة الجنسيات (Nestlé) في سويسرا، Unilever في هولندا، Company Product Corn في الو.م.أ، Liebig (في ألمانيا...)، لكن لم يصاحبها تطور في هياكل السوق إلا بعد الحرب العالمية الثانية، نتيجة تطور المدن وتراكم رأس المال، زيادة الأجور، وتطور الاستهلاك.

تميزت الفترة ما بين 1945-1975 أو ما يعرف بالثلاثون المجيدة التي عاشتها غالبية الدول المتقدمة، بقفزة نوعية في الصناعات الغذائية مع تكثيف دور الكيمياء وتطوير العتاد الفلاحي، وكذلك توزيع شبكة نقل التبريد، بالإضافة إلى ظهور التوزيع الكبير، دون أن ننسى في فترة الستينيات ظهور ما يسمى صناعة الإطعام الجماعي، ثم انتشار الإطعام في محطات الطرقات. ومنذ السبعينيات أدى التنوع في المسارات التكنولوجية والتدويل إلى تسريع السباق نحو الابتكارات في الصناعات الغذائية، وما ساعد ذلك كثافة رأس المال التي تميزت بها هذه الفترة، فتضاعفت الإنتاجية في أغلب فروع الصناعات الغذائية نتيجة استعمال الآلات والالكترونيات التي قلصت من مدة الإنتاج، كما مس الابتكار جذور العمليات الإنتاجية مثل: تكسير الحليب Cracking، تجميد عجينة الخبز، تجفيف القهوة بالتجميد أو "التجفيد lyophilisation"، وفي المقابل تطورت أساليب التخزين والتعليق التي لها دور في جودة المنتج<sup>8</sup>.

### ثالثا. خصائص الصناعة الغذائية:

الصناعة الغذائية تمثل حلقة هامة ضمن الصناعات التحويلية، إلا أنها تتمتع ببعض الخصائص أهمها:

1. ارتباطها المباشر بالزراعة في الحصول على مدخلاتها من مواد أولية أو مواد وسيطة وغيرها.  
2. تعتمد طبيعة الصناعة الغذائية على نوع المادة المصنعة، أي أن بعض المواد الغذائية قد تحتاج لوجود مواد حافظة، مثل: معظم أنواع المعلبات، وبعض الأنواع الأخرى تحتاج إلى تجميدها للمحافظة عليها.

3. تختلف طريقة التصنيع الغذائي بناءً على طبيعة المادة المصنعة، فمثلاً: أنواع الغذاء البسيطة من الممكن صناعتها في المنزل، مثل: المخللات، بعكس أنواع الغذاء التي تحتاج إلى وسائل إنتاجية، مثل: رقائق البطاطا<sup>9</sup>.

4. غالبية المؤسسات المنتمية لها مؤسسات تحويلية حيث تشكل حلقة ضمن سلسلة طويلة تسمى السلسلة الغذائية.

5. تتميز مخرجا بالتنوع والتطور لأنها تعكس تنوع وتطور احتياجات المستهلكين ورغباتهم<sup>10</sup>.  
6. التنوع والتزايد السريع لأعداد السلع المنتجة، وتفرعها إلى عشرات الآلاف من الأصناف، وهذا التنوع يتطلب أيضا تغييرا في شكل أو استعمال مواد جديدة.

7. التدخل الكثيف من عمل الدولة في هذه الصناعات، وذلك لعدة أسباب منها ما يتعلق بالدعم لبعض أنواع المنتجات الزراعية الاستراتيجية، ومنها ما يرتبط بالأمن الغذائي، و أخيرا الحساسية الصحية للمنتجات الغذائية<sup>11</sup>.

8. يتميز سوق منتجا بالتنافس الشديد، حيث يكون أساس التنافس قائم على أصول مختلفة الأسعار العلامات، الأسماء التجارية، عبوات الأغلفة التجاري<sup>12</sup>.

### المحور الثاني

#### أهمية الصناعات الغذائية وبنيتها الهيكلية

سنحاول من خلال هذا المحور إبراز الأهمية التي تحضى بها الصناعة الغذائية وتحديد أهم تقسماتها و بنيتها الهيكلية .

#### أولا. أهمية الصناعات الغذائية

إن عملية الحصول على المواد الغذائية لم تعد من الأمور اليسيرة في كثير من دول العالم وخاصة الدول النامية بل أصبحت من المشاكل اليومية التي تواجه الإنسان، ولهذا فإن إيجاد الحلول المناسبة للمحافظة عليها في صورة صالحة للاستهلاك البشري لأطول مدة زمنية ممكنة بات من أهم الأمور التي تشغل الباحثين في هذا المجال، ولهذا فإن مسألة الغذاء أخذت أبعاداً سياسية واقتصادية تجلت أهميتها بشكل واضح ومؤثر منذ القرن الماضي، والسبب في ذلك يعود إلى محاولة العديد من الدول المنتجة إلى استخدامه كوسيلة للضغط على الدول المستوردة له ولتحقيق الأهداف السياسية التي تبتغيها من ذلك ضد الدول الفقيرة المحتاجة للغذاء.

كما يقوم التصنيع الغذائي بدور محوري وأساسي في الإنتاج الغذائي للعالم عن طريق تحقيق أقصى استفادة ممكنة من ذلك الإنتاج بصنعه وحفظه وتقديمه للمستهلك الذي أصبح يعاني أما من وفرة غير المستغلة أو من ندرة في أحيان أخرى حيث تتفاوت الاحتياجات للمستهلك. وبما أن الصناعات الغذائية تعتبر من الصناعات التحويلية الحيوية والمهمة وبالنظر للدور البارز الذي تؤديه في تنمية الهيكل الاقتصادي لدول العالم يمكن توضيح أهميتها في هذا المجال وعلى النحو الآتي:

- 1 - تحويل المواد الغذائية السريعة التلف إلى مواد أكثر ثباتاً فيمكن حفظ بعضها عدة أيام أو أسابيع والبعض الآخر لبضعة شهور أو لفترة سنوات حسب طريقة الحفظ المتبعة. ويمكن بهذه الطريقة جعل الغذاء متوفراً طول فصول السنة والاستفادة من المحفوظ منه بالتعليب أو التجفيف أو التجمد في مواسم وداءة الإنتاج بسبب حصول جفاف أو سقوط جليد أو تعرض المحاصيل آفات زراعية تقضى عليه<sup>13</sup>.
- 2 - تعمل على زيادة القيمة الغذائية للعديد من الخامات الزراعية التي لا يمكن استهلاكها على طبيعتها إلا بعد تحويلها إلى منتجات مختلفة مثل طحن الحبوب .
- 3 - قدرتها على استيعاب المحاصيل الزراعية المختلفة مما تساعد على رفع قيمتها الاقتصادية وحفظها إلى مواسم شحتها، وعدم كسادها في مواسم نضوجها مثل صناعة التعليب والدبس .
- 4 - تسهم بدور كبير في تحويل مخلفات المصانع الغذائية بعمليات التصنيع الغذائي إلى منتجات اقتصادية مثل صناعة الأعلاف الحيوانية من مخلفات مصانع الزيوت النباتية والسكر<sup>14</sup>.
- 7 - تساعد بشكل كبير في الميزان التجاري، حيث تعمل على تنظيمه وخاصة عندما تكون كافة المنتجات موزونة وهذا الأمر يساعد بشكل كبير على ضبط الأسعار، وبالتالي فإنها تساعد كافة الأشخاص في الحصول على فرص عمل.
- 7- تعمل على توفير العديد من المواد الغذائية التي تساعد بشكل كبير في تغطية جميع الاحتياجات المطلوبة، بالإضافة إلى أنها توفر كافة المنافذ المرتبطة ببيع المأكولات الصناعية<sup>15</sup>.

9 - زيادة فرص العمل خاصة ، وأن هذه الصناعة تحتاج إلى عمالة كبيرة، كما أنها تعمل على رفع مستوى الدخل للأفراد.

10- قيام صناعات أخرى تكميلية لتصنيع الغذاء مثل صناعة العبوات.

11 - تأمين حاجة المجتمع هامة من الأغذية، و تقديم منتجات متنوعة، أغذية سريعة التحضير، أغذية الأطفال تواكب تغيير نمط المعيشة<sup>16</sup>.

### ثانياً. أنواع الصناعات الغذائية

الصناعات الغذائية تشمل تحويل كل أنواع الخامات الأولية ونصف المصنعة من المحاصيل الزراعية والمنتجات الحيوانية إلى غذاء للإنسان ، يمكن تقسيم الصناعات الغذائية إلى :

1 - طبقاً للنشاط الاقتصادي: وتقسم طبقاً لهذا الأساس إلى ثلاثة أنشطة: نشاط الصناعات الغذائية. و نشاط المشروبات. و نشاط منتجات التبغ

2. طبقاً لنوع المادة المحفوظة: وتقسم إلى: صناعة السكر. صناعة الزيوت. صناعة اللحوم. صناعة الأسماك. صناعة حفظ وتجميد الخضر والفاكهة.

3. طبقاً لطريقة الحفظ المستخدمة: حيث تشترك مواد غذائية مختلفة تحت طريقة حفظ واحدة مثل: طريقة التجفيف؛ التجميد؛ التعليب؛ التخليل؛ العصائر؛ المركزات .

كما يمكن تقسيم الصناعات الغذائية إلى نوعين هما: الصناعات التي تعتمد على النبات كمادة أولية وتقسم إلى: محاصيل مثل القطن وقصب السكر والأرز والذرة. محاصيل بستانية مثل نباتات الخضر والطماطم والفاكهة. محاصيل أخرى مثل الشاي والبن والتوابل والزهور والأعشاب<sup>17</sup>.

رابعاً. الصناعات الغذائية التي تعتمد على الحيوان ويمكن تقسيمها إلى: منتجات الحيوان الزراعي من اللحوم والبيض. منتجات البحار .

كما توجد بعض الصناعات التي تعتمد على مصادر أخرى مثل المشروبات الغازية والمياه المعدنية والمشروبات الكحولية وغير الكحولية والخل والخميرة.

- إنتاج وحفظ اللحوم ومنتجاتها : تضم هذه الصناعة إنتاج وتجهيز وحفظ لحوم الأغنام

والأبقار والدواجن الطازجة أو المبردة أو المجمدة والمعلبة والمدخنة والهمبورغر ومشتقاتها.

- تجهيز وحفظ الفواكه والخضراوات : وتشمل هذه الصناعة الفواكه والخضار المجففة والمجمدة والمعلبة والمربيات والعصائر والخضار المملحة والزيتون المملح وشرائح البطاطا وغيرها.

- صنع الزيوت والدهون والنباتية والحيوانية: وتشمل هذه الصناعة الزيوت بجميع أنواعها، بما في ذلك زيوت الزيتون والذرة وعباد الشمس والسمن، والسمنة النباتية والحيوانية وغيرها،

ولا توجد بيانات منفصلة حول هذه الصناعة في البيانات المتوفرة من الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني عن السنوات الأخيرة، باستثناء عدد من المنشآت وتوزيعها، حيث كان يتم تجاهل البيانات الخاصة بهذه الصناعة أو دمجها مع تجهيز وحفظ الفواكه والخضروات<sup>18</sup>.

### ثالثا. هيكل الصناعات الغذائية:

إن هيكل الصناعة الغذائية يتغير باستمرار، و يتطور في تركيبه من موردين للأغذية، مصنعين، و تجار بالتجزئة الذين لهم معرفة مباشرة بأفضليات المستهلكين، وعادات الشراء، و يبقى الهدف الأساس الذي تقوم عليه هذه الصناعة هو بيع منتجاتها، و تحقيق الربح، لذلك يعتبر التسويق أكبر محكم في هيكل هذه الصناعة في العالم التي تسوق منتجاتها للاستهلاك المباشر من قبل الأفراد، لذلك فإن تجارة التجزئة للأغذية يحتلون مكانة مهمة في هيكل هذه الصناعة، حول العالم، باعتبارهم في وضع يسمح لهم بنقل هذه المعلومات إلى قطاعات أخرى من سلسلة التوريد في السعي لتلبية طلبات المستهلكين للتنوع و القدرة على تحمل التكاليف و السلامة و الجودة<sup>19</sup>.

### الخاتمة

يلعب قطاع الصناعة الغذائية دورا هاما و حيويا في الاقتصاد الوطني، لأنه يعمل على تحقيق النمو الصناعي، إضافة إلى كونه المنفذ و أداة التقييم و الضبط الانتاج الزراعي ومنه توصلنا الى عدة نتائج والتي من خلالها قدمنا عدة توصيتها نذكرها تباعا:

### أولا. النتائج

فمن أهم النتائج المتوصل إليها من خلال محاور الورقة البحثية ما يلي :

- ان الصناعة الغذائية تعتبر فرعا من فروع قطاع الصناعات التحويلية له دور مهم في التنمية الاقتصادية والاجتماعية، تطورت عبر التاريخ مع التطور التكنولوجي الي يشهده العالم.

أصبحت صناعة المواد الغذائية اليوم متنوعة للغاية ، حيث يتراوح التصنيع من الأنشطة الصغيرة والتقليدية التي تديرها العائلة والتي تتطلب عمالة مكثفة للغاية ، إلى عمليات صناعية كبيرة وكثيفة رأس المال وميكانيكية للغاية.

- يهدف التصنيع الغذائي إلى حفظ الغذاء الذي يزيد من حاجة الاستهلاك الطازج مما يؤدي إلى حماية الأغذية من التلف و الفساد و من مسببات التسمم الغذائي، وتوفير الأغذية الموسمية في أوقات ندرتها في الأسواق.

- إن تدوير مخلفات الصناعات الغذائية قد تعود بالنفع الاقتصادي على الدولة بزيادة الدخل القومي باستغلال ذلك المخلفات في إعادة تدويرها في توفير أعلاف للحيوانات وتقليل الإنفاق في الصرف على نقل هذه المخلفات إلى أماكن المخلفات ويمكن استغلالها في مكانها بالتكنولوجيا الحديثة.

- تعتمد العديد من الصناعات الغذائية بشكل كامل تقريباً على الزراعة المحلية أو صيد الأسماك. في الماضي ، ولقد أدت التحسينات في تقنيات تصنيع الأغذية وحفظها إلى جعل بعض العاملين يتجهون إلى معالجة الطعام بسرعة لمنع التلف. وقد أدى ذلك إلى انخفاض في التقلبات الموسمية في التوظيف. ومع ذلك ، لا تزال بعض الصناعات لديها أنشطة موسمية ، مثل معالجة الفاكهة والخضروات الطازجة وزيادة إنتاج المخبوزات والشوكولاته وما إلى ذلك في مواسم الأعياد. غالباً ما يكون العمال الموسميون من النساء والعمال الأجانب.

- يلعب تغير أمزجة المستهلكين وأنماط استهلاكهم دوراً متزايداً في تحديد اتجاهات نمو قطاع الصناعات الغذائية ومن ضمن نماذج تغير أنماط الاستهلاك، على سبيل المثال، الميل إلى شراء مزيد من المواد الغذائية العضوية والغير معالجة بالأسمدة الكيماوية أو المعدلة وراثياً، أو الميل غالى التقليل من استهلاك اللحوم أو بالعكس من ذلك الاتجاه إلى استهلاك مزيد من الأسماك، كذلك هو الأمر بالنسبة إلى اتجاه الكثير من المستهلكين إلى شراء مواد غذائية أكثر جودة.

#### التوصيات:

من المتوقع عالمياً أن تشهد الصناعات الغذائية مزيداً من التغيرات التكنولوجية حيث التقنية الحديثة لتحسين الإنتاج وتأمين النمو المستمر لها، ومن المفترض أيضاً أن تتطور وتتعدد السلسلة الغذائية مع تحويل القسم الأكبر من القيم المضافة إلى النشاطات الأمامية ولاسيما الخدمات والتسويق، ولكي تتمكن تلك الصناعات من المحافظة على حصتها من هذه القيم يتوجب عليها تحسين إنتاجها باستمرار عن طريق تنوع السلع وتطوير طرق إدارتها والارتقاء بها الى مستويات متقدمة من الجودة، ولن تتمكن من تأمين ذلك إلا من خلال تحسين الإنتاج وهذا يعني إعادة النظر في تحديد أهداف السياسات الصناعية الغذائية وتحويلها من نشاطات تهدف إلى الاستفادة من الفوائض الزراعية إلى صناعات قائمة بنفسها تؤمن مدخلاتها من المصادر الداخلية والخارجية وإلا ستواجه تلك الصناعات تحديات أكبر مع تحرير التجارة الدولية، وفتح الأسواق أمام السلع المستوردة، ورفع الحماية عن الصناعات الوطنية في ظل الاتفاق العام لمنظمة التجارة العالمية. وستضعف هذه المعوقات مع انتشار نظم الإدارة والمواصفات التي تطلبها أسواق التصدير.

- وجوب خلق صناعات غذائية يكون هدفها الأساس الاستفادة المثلى من الفوائض الزراعية...

- ربط خطط التعليم والتدريب والبحوث بخطط التنمية الصناعية ووضع آليات تبادل المعلومات والخبرات بين الجامعات والمعاهد ومراكز البحث وبين وحدات إنتاج قطاع الصناعات التحويلية

- إنشاء مركز متخصص للمعلومات والتقنيات لدراسة وتحليل ومتابعة آخر ما وصلت إليه تكنولوجيا العمليات والفنون الإنتاجية وتصاميم المنتجات.

- إن آفاق الصناعات الغذائية يفرض ضرورة تدخل الدولة أكثر من أي وقت مضى لدعم هذا النشاط، وتمكين المستثمرين في هذا القطاع بإنشاء مصانع تساهم مساهمة فعالة في التنمية، وإحداث مناصب شغل جديدة، والمساهمة في تشجيع القطاع الزراعي وبالتالي تحريك الصناعة الجزائرية ككل، ضف على ذلك مساهمتها في الأمن الغذائي الوطني بما يتناسب مع تطور الاحتياجات السكانية، التي تعرف زيادة مطردة من حيث الطلب على المواد الغذائية بسبب الزيادة السكانية التي تعرفها البلاد

- تحسين الإمدادات الغذائية عن طريق منع الخسائر الكمية والنوعية. زيادة الاعتماد على الذات عن طريق الحد من الواردات.

- توفير فرص عمل و تحفيز التنمية ، وزيادة فرص الاستثمار في المناطق الريفية والحضرية.

- وضع إستراتيجية شاملة للهوض بالتصنيع الزراعي في كافة مراحل التصنيع بدءا من المساحات المزروعة من مختلف المنتجات الزراعية، مرورا بعمليات تجميع المحاصيل وتوفير الإمكانيات الضرورية لحفظها وتخزينها بالطرق المناسبة، ومن ثم الشروع في عمليات في عمليات التصنيع وفق الأساليب العلمية المتعارف عليها عالميا والتي تضمن كل الشروط والمتطلبات الضرورية للصحة، لتنتهي هذه العملية بتسويق المنتجات الصناعية في الأسواق المناسبة.

- وضع سياسات جديدة لتوزيع منتجات الصناعة الغذائية، من خلال إشراك عدد كبير من الوسطاء في عمليات تسويق هذه المنتجات مما يشجع المنتجين على الزيادة في إنتاجها دون الشعور بمخاطر وصعوبات توزيعها.

## الهوامش:

<sup>1</sup> تزينب لمعي عبد المنعم و أحمد فؤاد مندور و محمود حمد عبد العال، تحليل الآثار الاقتصادية والبيئية الناتجة عن الصناعات الغذائية بقطاع اللحوم في مصر ، مجلة العلوم البيئية معهد الدراسات والبحوث البيئية – جامعة عين شمس المجلد الثالث والأربعون، الجزء الأول، سبتمبر 8102، ص 669.

<sup>2</sup> قطاف سهيلة و بوزورورة ليندة ، مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي بالجزائر، مجلة أبحاث ودراسات التنمية، المجلد 6، العدد 2 ديسمبر 2019 ، ص.ص:108-120، ص 110

<sup>3</sup> ماجد ابوالنجا الشرقاوي، رؤية استراتيجية لتفعيل دور اقتصاد المعرفة في الهوض بقطاع الصناعات الغذائية في مصر ، مجلة روح القوانين – العدد التاسع والثمانون – إصدار يناير 2020 ، ص 668

<sup>4</sup> فوزي عبد الرزاق، الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعات الغذائية و علاقتها بالقطاع الفلاحي (دراسة حالة الجزائر)، أطروحة دكتوراه، جامعة الجزائر، 2006/2007 ، ص 53.

<sup>5</sup> مهدي حسنية وبن زيدان حاج، دور الصناعات الغذائية في إرساء دعائم النمو الاقتصادي للجزائر، مجلة المنتدى للدراسات والأبحاث الاقتصادية، المجلد 03، العدد 01، جوان 2019، ص 123.

<sup>6</sup> منصف شرفي و عميروش بوشلاغم، تطور الصناعات الغذائية كآلية للخروج من التبعية الربيعية في الجزائر، مجلة العلوم الإنسانية، المجلد 21، العدد 01، 2021، ص ص 678. 697، ص 682.

<sup>7</sup> قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية ، مجلة دراسات اقتصادية، المجلد 06 ، العدد 1 جوان 2019، ص 159.  
<sup>8</sup> قش فائزة، المرجع السابق، ص 143.

<sup>9</sup> مجد خضر، صناعات غذائية، 21 افريل 2016، متاح على الموقع الإلكتروني:  
[https://mawdoo3.com/%D8%B5%D9%86%D8%A7%D8%B9%D8%A7%D8%AA\\_%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A6%D9%8A%D8%A9](https://mawdoo3.com/%D8%B5%D9%86%D8%A7%D8%B9%D8%A7%D8%AA_%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A6%D9%8A%D8%A9)  
متفحص يوم 2022/01/15.

<sup>10</sup> مهدي حسنية، المرجع السابق، ص 124

<sup>11</sup> منصف شرقي، و عميروش بوشلاغم، المرجع السابق، ص 682

<sup>12</sup> مهدي حسنية، المرجع السابق، ص 124

<sup>13</sup> زينب لمعي عبد المنعم وآخرون، المرجع السابق 670

<sup>14</sup> اركان رسان عباس، تحليل التكنولوجيا الحديثة ودورها في تنمية الصناعات، مجلة مداد الآداب، كلية التربية الأساسية، جامعة المستنصرية،، 2018 ص 387 و 388.

<sup>15</sup> سلى، بحث عن الصناعات الغذائية في مصر، مجلة زيادة،، 16 مارس 2021 متاح على الموقع: <https://www.zyadda.com/research-on-the-food-industries-in-egypt> متفحص يوم 2022/01/28.

<sup>16</sup> رمضان أحمد عبد الغني حبيبة، الصناعات الغذائية، مجلة العلوم و التنمية، العدد السابع والثمانون، 2008، ص 4

<sup>17</sup> زينب لمعي عبد المنعم وآخر، المرجع السابق ، ص 1670

<sup>18</sup> مهدي عثمان محمود الأغبر ، تحليل وتقييم واقع الصناعات الغذائية في مدينة نابلس ، كلية الدراسات العليا، جامعة النجاح الوطنية ، قدمت هذه الأطروحة استكمالاً لمتطلبات درجة الماجستير في التخطيط الحضري والإقليمي بكلية الدراسات العليا في جامعة النجاح الوطنية في نابلس، فلسطين 2007، ص 36.

<sup>19</sup> هادف حيزية، الصناعات الغذائية الجزائرية كمدخل فعال لتطوير المنتجات الزراعية و انعاش النهضة التصديرية، مجلة الدراسات الاقتصادية، المجلد 18، العدد 3، 2020، ص 108.85 ، ص 90.

دورالصناعة الغذائية في استدامة الغذاء

## The role of the food industry in food sustainability

سليمانى هندون ، أستاذة محاضرة أ ،كلية الحقوق جامعة الجزائر 1

البريد الإلكتروني : slimanihindoun56@gmail.com

ملخص :

لقد شهدت المفاهيم المرتبطة بتوفير الاحتياجات الغذائية تطورات عديدة خاصة بعد تحرير التجارة الدولية لمختلف المنتوجات الزراعية ؛ وذلك بعد الانتقال من مفهوم الاكتفاء الذاتي إلى مفهوم إستدامة الغذاء .

ولقد عمدت الحكومات المختلفة بما فيها الجزائر إلى البحث عن آليات وإجراءات تساهم في تحقيق استدامة الغذاء والحد من التبعية إلى الأسواق الغذائية . وتعد الصناعات الغذائية من أهم فروع الإنتاج الصناعي التحويلي على المستوى العالمي ؛ وذلك من خلال دوره المتزايد في إشباع الحاجيات الاستهلاكية المتنامية .

الكلمات المفتاحية : الصناعة الزراعية – استدامة الغذاء – الإنتاج الصناعي .

Abstract :

The concepts related to the provision of food needs have witnessed many developments, especially after the liberalization of international trade for various agricultural products; Especially after moving from the concept of self-sufficiency to the concept of food security.

Various governments, including Algeria, have sought to find mechanisms and procedures that contribute to achieving food security and reducing dependency on food markets. The food industry is one of the most important branches of industrial manufacturing production at the global level. And that through its increasing role in satisfying the growing consumer needs.

Keywords: agricultural industry - food sustainability - industrial production

مقدمة

تلعب الصناعات الغذائية دورا مهما في الأنظمة الغذائية؛ فلا يمكن الاستغناء عنها في إنتاج أساسيات غذاء المجتمعات حيث تمثل أحد أهم الأنشطة الاقتصادية عالميا سواء من حيث الحجم أو من حيث الأهمية الاستراتيجية. كما تعتبر الصناعات الغذائية في العديد من دول القطاع الصناعي الأكثر أهمية، وقد كانت قديماً تعتمد على أنشطة بسيطة كالصيد، والزراعة، وتربية الحيوانات ، وكانت البلاد المتوفر بها هذه الأنشطة مهد الحضارات القديمة كالحضارة الفرعونية والآشورية والبابلية، فكلما ضمن الإنسان غذاءه كلما ازدهر وصنع حضارة، وكانت هذه العمليات كافية لتلبية احتياجات الإنسان الغذائية، إلى أن ظهر مفهوم جديد على البشرية، وهي التجارة، فبدأ الأمر بتبادل المنتجات. وكانت الأغذية من أهم المنتجات التي يتم مقايضتها، ولكن كل ذلك كان في إطار محلي بين أبناء الأرض الواحدة.

ومع ظهور وسائل المواصلات والسفن، أصبح تبادل الأغذية بين الدول متاحا، بل تقوم عليه بعض الصناعات الغذائية في دول معينة، كصناعة الخبز في اليونان قديما التي كانت تعتمد على القمح الوارد من مصر وشمال أفريقيا. ويعتبر النظام الغذائي تحديا من تحديات القائمة الأولى لكل المجتمعات؛ حيث أن فعالية وجودة وظيفة النظام الغذائي تنعكس على رفاهية ووجود المجتمعات.

سنعالج هذا الموضوع من خلال طرح الإشكالية التالية:

ما هو دور الصناعات الغذائية في ضمان تحقيق استدامة الغذاء؟

سنحاول تفصيل هذه الإشكالية من خلال معالجة المباحث التالية:

المبحث الأول : مفهوم الصناعات الغذائية وخصائصها

المبحث الثاني : أنواع الصناعات الغذائية

المبحث الثالث : نجاعة سياسات الصناعة الغذائية

المبحث الأول : مفهوم الصناعات الغذائية

ظهرت الصناعة الغذائية في القديم مع ظهور الزراعة التي ترجع إلى العصر الحجري الحديث وهذا منذ حوالي إحدى عشر ألف سنة؛ أما فيما يخص الصناعات الغذائية في وضعها الحالي المعاصر فقد ظهرت مؤخرا أي في القرن 19 مع تطور الثورة الصناعية ومع ظهور الابتكارات التقنية أهمها: طريق التعقيم الحراري كطريق للحفظ التي كانت على يد الفرنسي نيكولاس أبيرت سنة 1802.<sup>1</sup> سنتطرق في هذا المبحث لدراسة تعريف الصناعات الغذائية (المطلب الأول) وخصائصها (المطلب الثاني) ؛ ثم نعرض إلى مدى أهميتها (المطلب الثالث)؛ وذلك على النحو التالي :

### المطلب الأول: تعريف الصناعات الغذائية

عرّفت الصناعة لغويًا بأنّها جرفة الصانع، وهي كل علم أو فن يمارسه الإنسان حتى يكون ماهراً فيه ويصبح حرفاً له.<sup>2</sup> أمّا الصناعة كمفهوم فهي مجموعة من المؤسسات أو المنظّمات التي تعمل في إنتاج أو تصنيع أو التعامل مع نفس النوع من السلع والخدمات، وهي مجموعة من الأنشطة الاقتصادية الثانوية التي تُحوّل المواد الأولية إلى منتجات ذات قيمة أكبر للناس،<sup>3</sup> وتُصنّف الصناعات في الاقتصاد إلى صناعات أولية، وثانوية، وثلاثية، ورباعية،<sup>4</sup> ويشار إلى أنّ الصناعة تُغطّي مجالاً واسعاً، إذ إنّها لا تعني التصنيع على نطاق واسع في مصانع عالية التخصص والأتمتة فقط، ولكنها يمكن أن تشمل الأنشطة التجارية الأخرى التي تُوفّر السلع، مثل: الزراعة، والنقل، وغيرها ... الخ.

وتهتم أيضا بدراسة النظام الغذائي بمختلف عناصره منها الشعبة الزراعية الغذائية لما لها من أهمية بالغة خاصة مع التطورات التي أحدثتها ظاهرة العولمة.

فقد كانت اللحوم و المحاصيل الزراعية قديما تتعرض للتلف خاصة قبل اكتشاف المبردات. مما أدى إلى زيادة كمّية الواردات في غير موسمها وذلك لتحقيق الاكتفاء الذاتي ؛ كما سجل تلقًا كبير أثناء نقل تلك البضائع والأطعمة، وهذه المشكلة هدّدت اقتصاد البلاد، و جعلت الميزان الاقتصادي غير متوازن. هذه الأسباب أدّت للسعي لاكتشاف الإنسان وسائل لحفظ الأطعمة لحمايتها من التلف السريع أو التعفن أو من البكتيريا. ومن هنا ظهرت فكرة تخزين وصناعة الأغذية.

## المطلب الثاني : خصائص الصناعات الغذائية

تتميز الصناعات الغذائية بمجموعة من الخصائص المهمة، ومنها:

أولاً- تحتوي على تاريخ إنتاج، وتاريخ انتهاء، مما يساهم في تحديد صلاحية استهلاكها البشري من قبل الناس، لذلك يجب قبل شراء أية مادة غذائية مصنعة الاطلاع على تاريخ صلاحيتها، حتى يكون استخدامها مناسبًا، وصحياً.<sup>5</sup>

ثانياً- تعتمد طبيعة الصناعة الغذائية على نوع المادة المصنعة، أي أن بعض المواد الغذائية قد تحتاج لوجود مواد حافظة، مثل: معظم أنواع المعلبات، وبعض الأنواع الأخرى تحتاج إلى تجميدها للمحافظة عليها.

ثالثاً- تختلف طريقة التصنيع الغذائي بناءً على طبيعة المادة المصنعة، فمثلاً: أنواع الغذاء البسيطة من الممكن صناعتها في المنزل، مثل: المخللات، بعكس أنواع الغذاء التي تحتاج إلى وسائل إنتاجية، مثل: رقائق البطاطا.

## المطلب الثالث : أهمية الصناعة الغذائية في النقاط التالية:<sup>6</sup>

تكمن أهمية الصناعة الغذائية على وجه الخصوص في النقاط التالية :

- تساهم في تحويل المواد الغذائية سريعة التلف لمواد أكثر ثباتًا وذلك بحفظ بعضها لعدة أيام أو أسابيع والبعض الآخر لبضعة أشهر أو عدة سنوات حسب طريقة الحفظ، وهذا يؤدي لوفرة مختلف الأغذية طوال السنة، وتشمل هذه الطرق : التعليب، التجميد، التجفيف وغيرها ؛ علما أن بعض طرق حفظ الأغذية كالتجفيف يقلل من وزن الغذاء وحجمه وذلك يسهل ويقلل من نفقات شحنه إلى مسافات بعيد.

- تساعد على تنظيم الميزان التجاري للخامات الغذائية وذلك بمنع هبوط أسعارها في مواسم إنتاجها بغزارة إلى حد ربما لا يشجع على إنتاجها بل يترك الباب مفتوحا على الدوام لبيع الكميات الفائضة إلى معامل التصنيع بأثمان مناسبة ؛ مع العلم أن وجود الصناعة الغذائية الوطنية والمحلية يساهم في الاستغناء عن استيراد المواد الغذائية المصنعة من الخارج.

خامسا- تساهم في تهيئة مواد غذائية بمواصفات وتراكيب معينة للمرضى بحيث لا تؤثر على صحتهم، وكذلك تهيئة أغذية خاصة للأطفال تناسب أعمارهم.

- إيجاد عمليات تصنيع غذائية حديثة تتناسب مع العصر والتكنولوجيا، مثل تصنيع الأسماك على ظهور السفن الخاصة بالصيد في عرض البحر؛ فهذا يساعد على الحفاظ على الثروة السمكية السريعة التلف حيث قد تبقى السفن في عرض البحر أكثر من شهرين.

### المبحث الثاني: أنواع الصناعات الغذائية وخصائصها<sup>7</sup>

توجد العديد من أنواع الصناعات الغذائية، التي ساهمت في تغيير الثقافة الاستهلاكية عند الناس، وتعتبر فرعا من قطاع الصناعات التحويلية يقوم بتحويل أو تصنيع المواد الخام الزراعية بشقيها النباتية والحيوانية إلى سلع غذائية جاهزة أو شبه جاهزة لإشباع حاجات الإنسان وإمكانية حفظها من الفساد لأطول مدة ممكنة مع الاحتفاظ بقيمتها الغذائية وذلك لاستخدامها في مواسم وأماكن غير التي أنتجت فيها. وقد وجدت الصناعات الغذائية في علم الاقتصاد الزراعي الغذائي حقا خصبا إذ يهتم هذا الأخير بدراسة مجموعة الأنشطة التي تصب في وظيفة التغذية؛ ويهتم أيضا بتكوين وتطوير نماذج الاستهلاك؛ الإنتاج؛ التحويل والتوزيع ودراسة العلاقة بين نماذج الاستهلاك والإنتاج.

ومن أهم هذه الأنواع صناعة البقوليات (المطلب الأول) صناعة الوجبات السريعة

(المطلب الثاني) و صناعة الأسماك (المطلب الثالث) وهذا ما سنتعرض إليه على

النحو التالي :

#### المطلب الأول : صناعة البقوليات والحبوب

هي مجموعة من الحبوب التي تعتبر عنصراً أساسياً من عناصر الوجبات الغذائية الرئيسية، والتي يتم تصنيعها بالاعتماد على الإنتاج اليدوي، أو الآلي ومن أكثر أنواعها استخداماً: الأرز، والذي يعتبر جزءاً من الأجزاء الأساسية في أغلب الوجبات الغذائية، في العديد من دول العالم. كما أن للبقوليات من فول، وحمص، وعدس دوراً أساسياً في الاستهلاك البشري اليومي، وخصوصاً في وجبات الفطور، والعشاء، لذلك يحرص أغلب الناس على تخزين

البقوليات، والحبوب في منازلهم، وذلك لأن الجافة منها تتميز بالقدرة على المحافظة على صلاحيتها لفترة زمنية طويلة.

إن عملية صناعة البقوليات المعلبة تتضمن عدة شروط يجب الالتزام بها لضمان نجاح عملية التعليب. تتلخص بعدة مراحل بدءًا من إحضار أنواع البقوليات الخام المراد تعليبها وانتهاءً بتخزينها وهذه المراحل هي:<sup>8</sup>

أولاً- مرحلة تجهيز وفرز البقوليات: لا بد من التأكد من نوعية البقول المراد تعليبها ومطابقتها للمعايير المطلوبة، حيث توضع الكميات المطلوبة في غرف ذات تهوية جيدة لضمان عدم ارتفاع درجة حرارتها وبالتالي فسادها، بعد ذلك تُقشر وتخضع لعمليات فرز وتفتيش للتخلص التالفة منها.

ثانيا- مرحلة غسيل البقوليات: بعد فرز البقول وتفتيشها تُفرغ في سير ناقل إلى مكان الغسيل وهناك تُغسل بشكل جيد بالماء النظيف مع إضافة كمية قليلة من الكلور، وتكرر هذه العملية عدة مرات لضمان التخلص قدر الإمكان من الأتربة العالقة والجراثيم وبقايا المبيدات الحشرية العالقة. يوجد ثلاثة طرق لعملية الغسيل اليدوي تُستخدم في حال كانت الكميات المراد تعليبها قليلة. الغسيل بالتحريك والرج وهي أسهل لكونها تتم بالاستعانة بالآلات مناسبة حيث توضع البقوليات في إناء واسع، ويضاف إليها الماء ثم تخضع لسلسلة عمليات تقليب ورج. الغسيل بالرش بعد وضع البقول في إناء يتم تعريضها لتيار مائي قوي بواسطة مرشات أو أنابيب مثقوبة.

ثالثا - سلق البقوليات: توضع البقوليات في قدور مملوءة بالماء الساخن حتى تنضج حيث تختلف فترة السلق حسب النوع ( فول-حمص.....)، وتعتبر هذه المرحلة عملية تعقيم أولية فهي تساعد على قتل الأحياء الدقيقة والجراثيم المتبقية، كمتا تشمل عملية السلق في مراحلها النهائية إضافة السكر أو الملح.

رابعا- مرحلة تعبئة البقوليات: تُعبأ البقول في علب مختلفة الأشكال والأحجام مع إضافة المواد الحافظة والتوابل المطلوبة، ويجب التأكد أن الطبقة الداخلية للعلب مُعالجة وخاملة لا تتفاعل مع المواد الغذائية بداخلها. يجب التنويه أن قبل عملية التعبئة لا بد من تعقيم العبوات الفارغة وذلك بتعرضها لبخار الماء بدرجات حرارة عالية.

خامسا -مرحلة تفرغ العلب من الهواء: وذلك بتعرضها لدرجات حرارة عالية هذه العملية تسهم في قتل الجراثيم والبكتريا العالقة وتوقف أكسدة المواد داخل العلب. مرحلة إغلاق

العلب وختمها بعد تفريغ العلب من الهواء تخضع لعملية إغلاق وختم محكم لضمان عدم دخول الهواء إليها ثانيةً وتجهيزها لعملية الطهي.

### المطلب الثاني : صناعة الوجبات السريعة

تعد من الصناعات الغذائية المنتشرة بشكل كبير في أغلب المجتمعات البشرية، وذلك لاعتماد شريحة كبيرة من الناس عليها كمصدر من مصادر الحصول على الطعام اليومي، والتي من الممكن تحضيرها في المنزل بالاعتماد على بعض الأدوات البسيطة، أو الحصول عليها من المطاعم المتخصصة بصناعة الوجبات السريعة.

و تحتوي الوجبات السريعة على كميات كبيرة من الملح، والسكر، والكوليسترول، والدهون الضارة في المقابل تحتوي على نسب ضئيلة من الفيتامينات والمعادن والعناصر الغذائية مقارنة بالأطعمة الصحية ؛ لها مخاطر على صحة الإنسان فمثلا يمكن أن يؤدي الإفراط في تناول الكوليسترول إلى تراكم الترسبات في الشرايين أو تصلب الشرايين كما يمكن أن تؤدي هذه الحالة إلى السكتة الدماغية والنوبات القلبية والموت.

و قد تخصصت العديد من مواقع الأنترنت في تقديم خدمة الأطباق الجاهزة وتوصيلها إلى البيوت كما أنها عرفت انتشارا وازدهارا في زمن كورونا وتطبيق الحجر الصحي الذي استوجب غلق المطاعم. والأطعمة الجاهزة لا تعرف حدودا بحيث انتشرت الظاهرة في الجزائر واستهوت خدمة توصيل الأطباق إلى بيوت الكثيرين .

### المطلب الثالث : صناعة الأسماك

هي من الصناعات الغذائية المشهورة، والتي ترتبط بصيد الأسماك بكافة أنواعها، ثم توفير وسائل الحفظ المناسبة لها لحمايتها من التلف، وعادة يتم حفظ الأسماك بالاعتماد على التجميد، وتوجد بعض أنواع الأسماك التي تحفظ عن طريق التعليب، ومن أشهر هذه الأنواع: سمك السردين، وسمك التونا.<sup>9</sup>

وتهتم منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية اهتمامًا كبيرًا بتعزيز النظم الوطنية للرقابة على الأغذية التي تستند إلى المبادئ والخطوط التوجيهية العلمية، والتي تتناول جميع قطاعات السلسلة الغذائية ولهذا أهمية خاصة في البلدان النامية في سعيها إلى

تحسين سلامة الأغذية وجودتها ورفع مستوى التغذية، ولكن هذا الأمر يتطلب مستوى عالي من الالتزام السياسي.

وفي كثير من البلدان تكون الرقابة على الأغذية ضعيفة بسبب كثرة التشريعات وبسبب تعدد جهات الاختصاص وبسبب نقاط الضعف في الرقابة والرصد والإنفاذ. وتسعى الخطوط التوجيهية التالية إلى تقديم المشورة للسلطات الوطنية بشأن استراتيجيات تقوية نظم الرقابة على الأغذية بما يضمن حماية الصحة العامة ويمنع الغش والتحايل، ويتجنب تلويث الأغذية، ويساعد على تسهيل التجارة. ومن شأن هذه الخطوط التوجيهية أن تساعد السلطات على اختيار أنسب الخيارات في نظم الرقابة على الأغذية من حيث التشريع والبنية الأساسية وآليات التنفيذ. وتوضح الوثيقة المبادئ الواسعة التي تحكم نظم الرقابة على الأغذية، وتقدم أمثلة على البنية الأساسية والأساليب التي يمكن أن تسير عليها النظم الوطنية.

وتستهدف هذه الخطوط التوجيهية السلطات الوطنية المعنية بضمان سلامة الأغذية وجودتها من أجل مصلحة المستهلكين والصحة العامة. كما أن هذه الخطوط التوجيهية ستساعد كثيراً أصحاب المصلحة ومنهم مجموعات المستهلكين، ومنظمات الصناعة والتجارة، ومجموعات المزارعين وأي مجموعات أو رابطات أخرى تؤثر في السياسة الوطنية في هذا المجال.

وتحتوي الأسماك على 20% بروتين حيواني يفوق في تركيبه من ناحية الأحماض الأمينية بروتين الدجاج ويمتاز عن بروتين اللحم البقري بارتفاع معامل الاستفادة فيه، حيث تمتاز بروتينات الأسماك بسهولة هضمها، ويفوق أيضا اللحم الحيواني بالنسبة لتنشيطه لعملية النمو، حيث تبلغ نسبته في ذلك ما بين 80 و100%، بينما في اللحم 63% فقط، والسّمك لا يعد مصدراً للبروتين الحيواني فقط، وإنما هو مصدراً للدهون الضرورية والفيتامينات والمعادن، ويمتاز السمك بكونه غنياً بالكالسيوم والحديد واليود خاصة الأنواع البحرية منها.<sup>10</sup>

بالنسبة لدهون السمك خاصة الأسماك الدهنية فأنها تكون غنية بالأحماض الدهنية غير المشبعة الضرورية التي تخفض (الكوليسترول المدمر) في الدم. وبالتالي فإن التغذية على الأسماك تخفض من احتمالات الإصابة بتصلب الشرايين. كما تحتوي الأسماك في أكبادها على فيتامينات أ.د، وتمتاز في ذلك الأسماك البحرية على أسماك المياه العذبة. كما تحتوي الأسماك على فيتامينات هـ، ك، ب المركب، ويعول على الأسماك القيام بدور هام في إمداد الشعوب وبخاصة الفقيرة منها بالبروتين الحيواني .

وتدخل الأسماك في العديد من المنتجات السمكية والأطباق الشعبية، ومنها ما يؤكل مملح أو محمر أو مدخن أو مشوي أو مطبوخ أو في صورة منتجات أسماك مصنعة، وتؤكل منفردة، كما تؤكل كإضافات للعديد من الوجبات والأطباق الطازجة أو المجمدة أو المعلبة. ومؤخرًا دعت الجهات المختصة بالتغذية إلى تناول الأسماك ومنتجاتها مرتين في الأسبوع كحد أدنى .

وعلى ضوء ما تقدم عن القيمة الغذائية للأسماك يتبين أن العمل على تفهم ومعرفة أسس حفظ وتصنيع الأسماك أمر غاية في الضرورة وإن زيادة استهلاك الأسماك ومنتجاتها هو أفضل علاج لحالات سوء التغذية.

### المبحث الثالث : نجاعة سياسات الصناعة الغذائية

إن أفضل سياسة لتطوير الصناعات الغذائية هي الاستخدام الأمثل للموارد الوطنية مع الأخذ بعين الاعتبار متطلبات أي صناعة غذائية وهي المواد الأولية؛ التقنية؛ اليد العاملة؛ الاستثمار؛ السوق.<sup>11</sup> سنتعرض في هذا المبحث لدراسة المواد الأولية للصناعات الغذائية و اليد العاملة (المطلب الأول) ثم نعرض لدراسة تقنية الصناعات الغذائية (المطلب الثاني) و أخيرا نتطرق لدور المركز التقني للصناعات الغذائية (المطلب الثالث) و ذلك على النحو التالي :

### المطلب الأول : المواد الأولية للصناعات الغذائية واليد العاملة

من متطلبات قيام الصناعة الغذائية هو ضمان استمرارية إمدادها بالمواد الأولية أي أن الإنتاج الزراعي الموجه للتحويل يكون متاحا على المدى الطويل؛ ولإتاحة الإنتاج الزراعي للصناعات الغذائية يستوجب تطوير الزراعة من خلال تطوير أنشطة الإمدادات الزراعية.<sup>12</sup> هناك عامل آخر يساهم في تطوير الصناعات الغذائية وهو الموارد البشرية وزيادة مهارات المتخصصين وتوجيه الباحثين من أجل الاستغلال الأمثل للقطاع؛ فتوفر الأيدي العاملة المتخصصة له دور كبير في توطن الصناعة وخاصة في الصناعات الدقيقة المعقدة التي تحتاج إلى خبرات خاصة مثل صناعة الآلات والأجهزة العلمية والساعات فمن حيث الكم يجب توفر الأيدي العاملة بأعداد كافية لبعض الصناعات التي تحتاج إلى عدد معتبر من الأشخاص ، أما من حيث الكيف فيقصد به الخبرة والدراية والمستوى الفني التي تحتاج إليها بعض الصناعات.

وتختلف تكاليف الأيدي العاملة التي تدخل في الصناعة من صناعة لأخرى، فبعض الصناعات تمثل الأيدي العاملة جزءاً كبيراً من تكلفتها . وقد يقف عدم توفر الأيدي العاملة عقبة دون قيام صناعة من الصناعات في بعض الدول قليلة السكان، خاصة إذا كانت هذه الصناعات تحتاج إلى خبرات خاصة غير متوفرة لديها وأن استيراد هذه العمالة من الخارج يرفع من قيمة الإنتاج.

#### المطلب الثاني : تقنية الصناعات الغذائية

يتوقف تطوير صناعة غذائية ما ؛ على ما تملكه الدولة من مؤهلات تقنية وتكنولوجية وامتلاكها مهارة استعمال تلك التكنولوجيا؛ لذلك يجب أن يكون البحث المعتمد مستمرا حتى مرحلة التطبيق. إن إعطاء الضوء الأخضر من الحكومة أو المؤسسة لإطلاق أسلوب تصنيع ما في الصناعات الغذائية يكون بعد الأخذ في الحسبان المدة التي يستغرقها الابتكار التي تمر بالبحث الأساسي ثم الاستكشاف التكنولوجي ثم التطوير وفي النهاية التصنيع على المستوى العالمي.<sup>13</sup>

تتطلب الصناعة الغذائية لتحقيق مستوى الكفاءة والعصرنة إلى رؤوس أموال وإن المستوى الاقتصادي والتكنولوجي لأي دولة هو الذي يسمح بالتوزيع الأمثل لرؤوس الأموال بهدف تحقيق الأهداف الاجتماعية والاقتصادية وهذا ما يحدد أهمية الاستثمارات المتاحة للصناعات الغذائية بالإضافة إلى نسبة المردودية التي تحققها الصناعات الغذائية وفي حالة نقص رؤوس الأموال يمكن إتباع سياسة تصدير المنتجات الزراعية الخام التي تؤدي إلى خلق القيمة المضافة أو توفير المناخ لجذب الشركات المتعددة الجنسيات مع مراعاة انعكاساتها على السيادة الوطنية.<sup>14</sup>

### المطلب الثالث: دور المركز التقني للصناعات الغذائية

لقد تزايد الاهتمام بالمراكز التقنية الصناعية بالنظر للدور الذي يمكن أن تؤديه هذه الأخيرة في تعزيز وتحسين تنافسية المؤسسات الصناعية وذلك من خلال الأهداف التي تتبناها هذه المراكز والتي تعمل على تسخير كل الموارد للقيام بأعمال البحث والتطوير في قطاعات النشاط الصناعية من أجل عصرنة طرق الإنتاج، كما يمكن لهذه المراكز المساعدة على ضمان استمرار أنشطة المؤسسات الصناعية من خلال المساعدة على تحسين نوعية المنتجات وفقا لمقتضيات الجودة ومتطلبات السوق.

وقد تم وضع استراتيجية خاصة بالصناعة الغذائية والتي ترمي لتطوير القطاع الفلاحي تمخض عنها إنشاء أول مركز تقني للصناعات الغذائية بموجب المرسوم التنفيذي رقم 12-98 المؤرخ في 8 ربيع الثاني عام 1433 هـ الموافق ل أول مارس سنة 2012<sup>15</sup>. ويعدّ المركز مؤسسة عمومية ذات طابع صناعي وتجاري، يتمتع بالشخصية المعنوية والاستقلال المالي وتسري عليه القواعد الإدارية في علاقاته مع الدولة ويعد تاجرا في علاقاته مع الغير، وهو تحت وصاية الوزير المكلف بالصناعة.

تتمثل مهام المركز في توفير الخدمات التقنية لفائدة المؤسسات العاملة في فرع الصناعات الغذائية والمساهمة في تحسين مستواها التنافسي ولا سيما بدعم سياسات التأهيل والابتكار والبحث والتنمية التي تبادر بها السلطات العمومية.

وبهذه الصفة، يؤدي المركز المهام الآتية:

- يقوم بإنجاز الدراسات والاستشارات للمؤسسات لتحسين أداؤها.
  - يطور عرض خدمات المخابر ولا سيما في مجال التحاليل والتجارب وذلك لتلبية احتياجات النشاطات الصناعية للفرع والمؤسسات المكلفة بمراقبة المطابقة التقنية للمنتجات المتعلقة بالفرع.
  - يساعد المؤسسات لتحديث طرق الإنتاج وللتطور التكنولوجي.
  - يتولى نشاطات التشخيص والتصميم ووضع نظم تسيير الجودة في المؤسسات.
  - يساعد ويرافق المؤسسات في تسيير مشاريع التنمية والابتكار وتحسين الأداء.
  - يطور النماذج والمنشآت النموذجية.
  - يقوم بإعداد برامج التكوين المتخصصة بمهن الفرع وتنشيطها.
- فالمراكز التقنية يمكن أن تكون همزة الوصل بين المؤسسات التي تنتمي لفرع صناعي معين ومراكز ومخابر البحث التابعة لمؤسسات وهيئات البحث العلمي بحيث تعمل المراكز التقنية على ضمان التعاون المتبادل بينهما وبالتالي ضمان تامين نتائج البحث العلمي وجعلها في خدمة أهداف التنمية، كما تساهم هذه المراكز في ضمان اليقظة التكنولوجية من خلال رصد التطورات التكنولوجية في الداخل والخارج والعمل على نقل وتوطين التكنولوجيات الجديدة حسب احتياجات فروع الصناعة المختلفة.
- كما يمكن لهذه المراكز المساعدة على ضمان استمرار أنشطة المؤسسات الصناعية من خلال المساعدة على تحسين نوعية المنتجات وفقا لمقتضيات الجودة ومتطلبات السوق، ويمكن لهذه المراكز التدخل في كل المجالات ذات الأهمية مثل التدريب، التكوين والمساعدة التقنية.
- كل هذه المهام من شأنها تشجيع الفاعلين في تطوير الصناعة الغذائية في الجزائر والمساهمة في تعزيز تنافسية الاقتصاد الوطني، وكذا مساعدة الصناعيين لأجل عصنة طرق الإنتاج، التحسين التكنولوجي والتحكم في الجودة.<sup>16</sup>

فمن حق الناس أن يتوقعوا أن تكون الأغذية التي يتناولونها سليمة وصالحة للاستهلاك فالأمراض التي تنقلها الأغذية والأضرار التي تنتج عنها مزعجة، بل إنها قد تكون مميتة، وهناك أيضا العديد من النتائج الأخرى التي قد تترتب على تناول أغذية غير سليمة أو غير صالحة للاستهلاك، فتفشي الأمراض التي تنقلها الأغذية يمكن أن يلحق أضرارا بالتجارة والسياحة، مما يؤدي إلى ضياع الدخل، وانتشار البطالة وكثرة التقاضي، ويمكن أن يضر بالتجارة ويضعف من ثقة المستهلك ؛ لذلك أصبحت الرقابة الصحية الفعالة أمرا لا بد منه لتجنب الأضرار الصحية والاقتصادية للأمراض التي تنقلها الأغذية والإصابات التي تحدث بسبب الأغذية وتلفها ومسؤولية ضمان سلامة الأغذية وصلاحياتها للاستهلاك هي مسؤولية الجميع، بمن فيهم الفلاحون، والمنتجون، والجهات المعنية بتصنيع وتجهيز الأغذية، والجهات المعنية بنقل الأغذية وتداولها، وكذلك المستهلكون.

#### الخاتمة

تعتبر الصناعات الزراعية وسيلة أساسية لتحويل المواد الخام إلى منتجات ذات قيمة مضافة، مع إيجاد دخل وإتاحة فرص عمل ومساهمة في التنمية الاقتصادية ككل، وهي تستخدم تكنولوجيا تتراوح بين البساطة الشديدة مثل تجفيف منتج واحد إلى التكنولوجيا الأكثر تعقيدا مثل حفظ المنتجات الغذائية بالإشعاع، ولكن التنمية المستهدفة للصناعات الزراعية تعتمد علي توفر الكميات المناسبة من المواد الزراعية ذات الجودة العالية.

يتضح مما سبق أن الصناعات الغذائية في الجزائر تواجهها الكثير من التحديات وهي بحاجة ماسة إلى اعتماد جملة من التدابير حتى تضمن الاستمرارية والارتقاء إلى مستوى الشركات العالمية الكبرى وعلى هذا الأساس فإن الوضعية تتطلب إعداد استراتيجية جديدة لفرع الصناعات الزراعية الغذائية حتى يتم تفعيل دورها في الاقتصاد الوطني ورفع مساهماتها في تحقيق إستدامة الغذاء .

كتوصيات يمكن تلخيصها فيما يلي:

- تشجيع الصناعات الزراعية على ضرورة احترام معايير ومواصفات الإنتاج واستخدام التكنولوجيا الحديثة وتوفير الخدمات الداعمة للنقل المبرد وأماكن التخزين.
- تشجيع استثمار القطاع الخاص في فرع الصناعات الزراعية الغذائية وتسهيل إجراءات إنشاء المؤسسات الصغيرة والمتوسطة.
- توفير العقار الصناعي لمشروعات الصناعات الغذائية في المناطق الريفية لتكون قريبة من مراكز الإنتاج الزراعي.
- تأهيل المؤسسات في فرع الصناعات الغذائية بتحديث جهازها الإنتاجي لرفع قدرتها التنافسية.
- توفير مرافقة مالية وتقنية من قبل البنوك.

## الهوامش :

<sup>1</sup> Jean Louis Rastoin, une brève histoire économique de l'industrie alimentaire, revue économique rurale, n ° 225-226 avril 2000, p 61.

<sup>2</sup> عز الدين فرج، الصناعات الغذائية ، دار الفكر العربي، دمشق، 1998، ص 15.

<sup>3</sup> مغاري عبد الرحمن، اقتصاد الصيد البحري، رسالة دكتوراه، جامعة الجزائر، 2006.

<sup>4</sup> زبيري رابع، الإصلاحات في قطاع الزراعة بالجزائر وآثارها على تطوره، رسالة دكتوراه جامعة الجزائر 1996.

<sup>5</sup> مبادرة تطوير شركاء التصنيع الغذائي والزراعي الإفريقي، منطقة الأغذية والزراعة، 2020، ص 4.

<sup>6</sup> Abdelhamid Bencharif et Jean Louis Rastoin, concepts et méthodes de l'analyse de filières agroalimentaires, Montpellier, n ° 7, 2007, p3.

<sup>7</sup> محمد عمار محسن، الصناعات الغذائية واقعها وأفاق تطورها، 2000، ص 67.

<sup>8</sup> <https://tjjaratuna.com>

<sup>9</sup> Allal Reda, place des IAA dans l'économie nationale, constats, opportunités et perspectives, 2012, P16.

<sup>10</sup> <http://www.agricultureegypt.com/Agenda/Article/423>.

<sup>11</sup> R. Forestier, un impératif pour le développement, une politique agroalimentaire nuancée, option méditerranéennes, n ° 29, 1975, p 51.

<sup>12</sup> محمد السيد/ عبد السلام، الأمن الغذائي للوطن العربي، المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت، 2002، ص 220.

<sup>13</sup> قش فايزة؛ توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية، جوان 2019، المجلد 6، العدد 1.

<sup>14</sup> Louis Malassis, Gérard Ghersi, initiation à l'économie agroalimentaire, Paris 1992, p 287.

<sup>15</sup> المرسوم التنفيذي رقم 98-12 المؤرخ في ربيع الثاني عام 1433 هـ الموافق لأول مارس سنة 2012.

---

<sup>16</sup>Sabrina Carantino, Logistique agroalimentaire à la recherche de nouveaux repères , Revue LOGISTIAA, stratégie logistique, hors série, n ° 9, 2016, p 5.

دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

## The role of the knowledge economy in developing food industries and achieving sustainable food

نادية ليلي لشهب طالبة دكتوراه ، كلية الحقوق- جامعة الجزائر 1

[lechehebnadiadroit@gmail.com](mailto:lechehebnadiadroit@gmail.com)

عزالدين مبرك طالب دكتوراه ، كلية الحقوق - جامعة يحي فارس بالمدينة ، الجزائر

[mebrek.azeddine@univ-medea.dz](mailto:mebrek.azeddine@univ-medea.dz)

### الملخص:

خلصنا من خلال دراستنا لهذا الموضوع، أن الصناعات الغذائية تعتبر العصب الحيوي للنظام الغذائي المعاصر والغذائي المستدام للشعوب الحاضرة وللأجيال القادمة، وتكمن ديناميكيتها في تطوير عناصرها الإنتاجية من المنبع إلى المصب، ويتطلب تطوير هذه العناصر، اعتماد مجموعة من العوامل المادية والبشرية، التي تركز بالأساس على اقتصاد المعرفة لتطوير الصناعات الغذائية وتحقيق جودتها ونوعيتها، من خلال الابتكار الصناعي، التطوير التكنولوجي، الكفاءة اللوجستية، تسيير التموين، فنجاعة سياسات الصناعات الغذائية لضمان غذاء مستدام وتحقيق أبعاد التنمية المستدامة، وفق مضامين البرنامج التنموي لمنظمة الأمم المتحدة المقرر سنة 2015 والمسطر إلى غاية سنة 2030.

### الكلمات المفتاحية:

اقتصاد المعرفة؛ الغذاء المستدام؛ الصناعة الغذائية؛ الذكاء الاصطناعي؛ التنمية المستدامة.

### Abstract :

*Through our study of this topic, we concluded that the food industry is the vital nerve of the contemporary food system and sustainable food security, and its dynamism lies in the development of its productive elements from the source to the*

*downstream. Food industries and their quality, through industrial innovation, technological development, logistical efficiency, supply management, and the efficiency of food industry policies to ensure sustainable food security and achieve the dimensions of sustainable development, in accordance with the United Nations development program scheduled for 2015 and scheduled until 2030.*

**Keywords :**

***Knowledge economy; sustainable food; food industry; sustainable development.***

**مقدمة:**

نظراً للتطور الكبير الذي أصبحت تشهده دول العالم في مجال الاستهلاك الغذائي وتنوعه بين شعوب الدول، خاصة في ظل النمو الديموغرافي الكثيف ولاسيما في الدول النامية، التي تعاني من عجز كبير في نموها الاقتصادي، أين أصبح الأمن الغذائي يشكل هاجس خطير لها، نظراً لاعتباره مؤشر على مدى التقدم في التنمية الغذائية والاكتفاء الذاتي، خاصة بالنسبة للدول التي تعتمد على المورد الوحيد (النفط) لسد العجز في إطار التنمية الغذائية المستدامة ومحاربة آفتي الجوع والفقر، طبقاً لما تضمنه المخطط الإنمائي لمنظمة الأمم المتحدة المتضمن للمبادئ الـ17 الهادفة إلى تحقيق أبعاد التنمية المستدامة، حيث يتضمن مبدأه الأول القضاء على الفقر ويتضمن مبدأه الثاني القضاء التام على الجوع. ومن هنا نجد أن السبيل الأمثل لحل مشكلة التنمية الغذائية لا يمكن تحقيقه إلا من خلال التوجه نحو الاعتماد على إقتصاد المعرفة لتطوير الصناعات الغذائية، وذلك باستخدام الأنظمة والتقنيات الذكية لتكنولوجيا المعلومات والاتصال في مجال الصناعات الغذائية، مما يضمن الزيادة في حجم المنتجات الغذائية وتنوعها مع ضمان جودة و نوعية المنتج؛ وبالتالي يتحقق مبدأ استدامة التنمية الغذائية في دول العالم أجمع. وتعالج هذه الورقة البحثية أهمية إقتصاد المعرفة وفعاليتها في تطوير الصناعات الغذائية، ودوره في استدامة الغذاء، وذلك من خلال تسليط الضوء على مدى مساهمة تكنولوجيا المعلومات والاتصال في تطوير اقتصاديات الدول، لا سيما في مجال الصناعات الغذائية، والنتائج التي حققتها هذه التكنولوجيا الذكية في ذات المجال.

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

وبناءً على ما سبق يمكننا طرح الإشكالية التالية:

ما مدى فعالية إقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام؟

و بناءً على هذه الإشكالية المطروحة، يمكننا طرح التساؤلات الفرعية التالية:

- ما المقصود باقتصاد المعرفة ؟
- ما مفهوم الصناعات الغذائية والغذاء المستدام؟
- ما علاقة إقتصاد المعرفة بالصناعات الغذائية والغذاء المستدام؟
- أين يبرز دور اقتصاد المعرفة وتطبيقاته في مجال الصناعات الغذائية الحديثة؟
- كيف يساهم اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام؟
- ما هي النتائج المحققة من تطوير الصناعات الغذائية باستخدام تطبيقات اقتصاد المعرفة ؟

للإجابة على هذه الإشكالية وإثرائها بالتحليل والنقاش، إرتأينا اعتماد المنهج الاستدلالي، باعتباره الطريقة العلمية المثلى، المتبعة لمعالجة موضوعنا هذا، وذلك بالانتقال من عموم الإشكالية المطروحة إلى جزئياتها، من خلال دراستنا للإطار النظري لاقتصاد المعرفة ودوره في تطوير الصناعات الغذائية، لاسيما في ظل التطور التكنولوجي الواسع في شتى المجالات، الزراعية والصناعية والإنتاجية والاستهلاكية، ثم الانتقال إلى إبراز النتائج المحققة في مجال التنمية الغذائية المستدامة بفضل تطبيقات التكنولوجيا الذكية لتطوير الصناعات الغذائية، وهذا ما يعرف باقتصاد المعرفة.

**المبحث الأول: الإطار النظري لاقتصاد المعرفة وعلاقته بالصناعات الغذائية والغذاء المستدام**

لقد استقطبت مسألة الغذاء المستدام اهتماماً كبيراً على الساحة الدولية، سواءً لدى الحكومات أو لدى المنظمات الحكومية وغير الحكومية، حيث شملت الجانب النظري من خلال تطرق هذه الأجهزة والهيئات الفاعلة في ذات المجال إلى الانشغالات الأكاديمية والمشكلات المتعلقة بالصناعات الغذائية والغذاء المستدام، كما شملت أيضاً الجانب التطبيقي من خلال التطرق إلى الإجراءات والآليات العملية الكفيلة لتطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام، طبقاً لما نص عليه برنامج الأمم المتحدة الإنمائي، لاسيما في مبادئه الأولى والثاني المذكورين سالفاً، فالغذاء المستدام أصبح من الأنظمة الأمنية المعاصرة للدول، التي تعتمد على آليات إقتصادية، قانونية وتقنية لتحقيقها، ولعل أبرزها يتمثل

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

في سبل تطوير الصناعات الغذائية التي تهدف بدورها إلى تحقيق غذاء مستدام، مع ضمان جودة ونوعية المنتجات الغذائية، وهذا لا يمكن تحقيقه إلا من خلال توافر تطبيقات اقتصاد المعرفة، التي بواسطتها انطلقت الدول في تطوير سلسلة الإنتاج والاستهلاك الغذائي، التي أصبحت تعتمد على أنظمة تقنية معقدة سواءً في مرحلة التصنيع أو في مرحلة التوزيع والاستهلاك الغذائي، ولهذا أصبح يطلق عليه مصطلح "عولمة الغذاء"، المطبق في الدول ذات الدخل المرتفع، والذي بدأ يتسرب إلى أنظمة التغذية في الدول ذات الدخل الضعيف .

وقبل التطرق إلى دور اقتصاد المعرفة في تنمية الصناعات الغذائية وتطويرها، باعتباره أحد مقومات الغذاء المستدام، سنحاول تبسيط المفاهيم المتعلقة باقتصاد المعرفة، الصناعات الغذائية والغذاء المستدام في ما يلي:

### المطلب الأول: التأصيل النظري لاقتصاد المعرفة والصناعات الغذائية المستدامة.

في ظل التطور الكبير الذي يشهده العالم اليوم، في شتى المجالات الاقتصادية والاجتماعية والثقافية والفنية، أصبح هناك تطور للمفاهيم والمصطلحات العلمية لكل مجال، مواكبة لهذه التطورات ومتزامنة معها، وكذلك الحال بالنسبة لمصطلحات اقتصاد المعرفة والصناعات الغذائية.

### أولاً: مفهوم اقتصاد المعرفة:

يعود أول ظهور لمصطلح اقتصاد المعرفة إلى خمسينيات القرن الماضي، على يد الخبير الاقتصادي "فيرتز ماكلوب"<sup>1</sup>، حيث بدأ بالانتشار عندما شهد قطاع الصناعة تطوراً كبيراً، ممّا أدى إلى ظهور قطاع اقتصادي جديد في الدول المتطورة، يكون بمثابة النواة الرئيسية للنظام الاقتصادي الجديد، أُطلق عليه اسم "الاقتصاد الجديد" أو "مرحلة ما بعد الصناعة"، حيث تمّ بناء القطاعات الاقتصادية الحديثة على فكرة تكنولوجيا المعلومات والاتصالات، التي ساهمت بحدوث تطور كبير للنشاط الاقتصادي والفكر الإنساني، إذ لم تبقَ الموارد الطبيعية من نפט وغاز ومعادن وحدها تسيطر على الصناعة التقليدية، بل أصبحت الموارد المعرفية، من تكنولوجيا الإعلام والاتصال والذكاء

1- فريترز ماكلوب: (15 ديسمبر 1902 - 30 يناير 1983)، هو خبير اقتصادي نمساوي الأصل، أمريكي الجنسية، كان رئيساً للرابطة الاقتصادية الدولية في الفترة من 1971-1974، وكان أستاذ بجامعة نيويورك ورئيس لرابطة أساتذة الجامعة الأمريكية، و أحد أوائل الخبراء الاقتصاديين الذين درسوا المعرفة كمصدر اقتصادي، وكان له الفضل في الترويج لمفهوم مجتمع المعلومات.

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

الاصطناعي كذلك إحدى أولويات القطاعات الاقتصادية الحديثة، حيث أصبحت تعدُّ إحدى المكونات الأساسية للإنتاج الغذائي، وبالتالي برزت العديد من المصطلحات للدلالة على اقتصاد المعرفة كالاقتصاد المعلومات، واقتصاد الانترنت والاقتصاد الرقمي، والاقتصاد الإلكتروني، والاقتصاد الشبكي... الخ، وكل هذه التسميات إنما تشير إلى اقتصاد المعرفة<sup>1</sup>.

وبناءً على ما سبق، سنعرض أهم التعريفات الواردة على سبيل المثال، والتي سنحاول من خلالها توضيح مفهوم اقتصاد المعرفة، حيث عرفه الخبير الاقتصادي هنري كوفمان<sup>1</sup> بأنه: " نظام اقتصادي يُمثل فيه العلم الكيفي والنوعي عنصر الإنتاج الأساسي والقوة الدافعة للإنتاج"، وعرفه صندوق النقد العربي بأنه: " ذلك الاقتصاد الذي يعمل على زيادة نمو معدل الإنتاج، بشكل مرتفع على المدى الطويل، بفضل استعمال تطبيقات تكنولوجيا الإعلام والاتصال"، كما عرفه التقرير الاستراتيجي العربي بأنه: " اقتصاد جديد فرضته طائفة جديدة من الأنشطة المرتبطة بالمعرفة وتكنولوجيا المعلومات ومن أهم ملامحه التجارة الإلكترونية"، أما منظمة التعاون والتنمية الاقتصادية (OCDE) فعرفته بأنه " ذلك الاقتصاد المبني أساساً على إنتاج ونشر واستخدام المعرفة والمعلومات"، وعرفه كذلك برنامج الأمم المتحدة الإنمائي لسنة 2003 بأنه " نشر المعرفة وإنتاجها وتوظيفها بكفاية في جميع مجالات النشاط المجتمعي الاقتصادي والمجتمع المدني والسياسي والحياة الخاصة، وصولاً لترقية الحالة الإنسانية باطراد"، وعرفه البنك الدولي بأنه " الاقتصاد الذي يحقق استخداماً فعالاً للمعرفة من أجل تحقيق التنمية الاقتصادية والاجتماعية، وهذا يتضمن جلب وتطبيق المعارف الأجنبية فيها".

من خلال هذه التعريفات المتنوعة، يمكننا القول بأن اقتصاد المعرفة هو فرع جديد من فروع العلوم الاقتصادية، حيث يقوم على مفهوم جديد لدور المعرفة في تطوير الاقتصاد وازدهاره، فهو ذلك الاقتصاد الذي يعتمد على تطبيقات المعرفة الحديثة باستخدام تكنولوجيا المعلومات والذكاء الاصطناعي في جميع أطوار ومراحل العمليات الاقتصادية من زراعة وصناعة إلى إنتاج وتوزيع، وهو كذلك علم الاقتصاد الذي تُحقق فيه المعرفة الجزء الأعظم من القيمة المضافة للتنمية الاقتصادية،

---

1- هنري كوفمان: خبير في الاقتصاد والإحصاء، ولد في سانتياغو بالشيلي، ابن مهاجرين يهود هربوا من ألمانيا النازية عام 1939، حصل على درجة دكتوراه في الاقتصاد بجامعة هارفارد الأمريكية، وهو رئيس شركة هنري كوفمان أند كومباني للتنبؤات الاقتصادية التي تأسست سنة 1988، المتخصصة في الاستشارات الاقتصادية والمالية.

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

كما أنها تشكل مكوناً أساسياً في عملية الإنتاج والتوزيع للسلع والخدمات، أي أن النمو الاقتصادي يزداد بزيادة هذا المكون القائم على الإبداع الفكري والتطوير التقني.

### ثانياً: مفهوم الصناعات الغذائية:

تعد الصناعات الغذائية من الصناعات التحويلية التي بدأ الإنسان ممارستها منذ ظهور الثورة الصناعية بأوروبا في القرن الثامن عشر، وتتضمن تحويل المنتجات الزراعية (نباتية وحيوانية) من حالتها الطبيعية إلى حالات أخرى، وتتميز بكونها التطبيق العملي والتكنولوجي للعلم الذي يبحث في تحويل المواد الفلاحية الخام (نباتية كانت أم حيوانية) إلى منتجات غذائية مصنعة، وذلك من أجل توزيعها للاستهلاك على أساس أنها مواد غذائية جديدة، سواءً كان ذلك في مواسم نضجها أو خارجها، وفي أماكن إنتاجها أو دونها.<sup>2</sup> وبالتالي يمكن القول بأن الصناعات الغذائية تعتبر فرع من فروع القطاع الصناعي، الذي يقوم بنشاطات الإنتاج والتحويل للمواد الخام، باستخدام العناصر المتاحة لذلك، بأفضل الطرق والوسائل التقنية الممكنة لتحويل الموارد الاقتصادية من حالتها الطبيعية إلى منتجات غذائية جاهزة لإشباع الحاجات الإنسانية.

ومع التطور العلمي والتكنولوجي، أصبح بالإمكان التعديل في تركيبة وخصائص المنتجات الغذائية قصد تطويرها، من خلال إضافة مكونات جديدة عليها، دون الإضرار بتركيبها الحيوية والصحية، ودون المساس بقيمتها الغذائية التي تبقى محافظة على جودتها؛ ويمكن بواسطة التكنولوجيا الحديثة أيضاً خلق طرق جديدة للإنتاج وتعليب وحفظ أو تخزين هذه المنتجات الغذائية، وابتكار تقنيات حديثة لعرضها وبيعها في الأسواق، مما يكسب هذه المنتجات الغذائية ثقة جديدة واهتمام كبير لدى المستهلكين.

وتعد عمليات التصنيع الغذائي وتداولها بالطرق السلمية أمراً بالغ الأهمية في توفير الغذاء الصحي، لذلك فهي تُعد من أكبر الصناعات اهتماماً على المستوى المحلي والدولي من حيث رأس المال وعدد المؤسسات والعمال؛ بل أنها تُعد كذلك من أسرع الصناعات نمواً واتساعاً بسبب الزيادة المتسارعة في تعداد السكان، وتعدد رغبات المستهلكين وتباين حاجياتهم الاستهلاكية للمنتجات الغذائية المصنعة.

وبناءً على ما سبق، يمكننا عرض أهم التعريفات التي سنحاول من خلالها توضيح مفهوم الصناعات الغذائية. فمنظمة التعاون والتنمية الاقتصادية (OCDE) عرّفها بأنها "القطاع الذي يقوم

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

بتصنيع الخامات النباتية والحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج وتحويلها إلى صورة أخرى من المنتجات الغذائية، وإمكانية حفظها من الفساد أطول مدة ممكنة، لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها ولاستهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، حيث تبقى صالحة للاستهلاك من الناحية الصحية والحيوية"<sup>3</sup>.

وعرفت المنظمة العربية للتنمية الصناعية (OADI) بأنها "الصناعة القائمة على توفير الغذاء للمواطنين، وترتبط أساساً بالإنتاج الزراعي، وتتضمن مجموعة كبيرة من السلع المصنعة". أما لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية والاجتماعية لغرب آسيا (ESCWA) فعرفت بأنها: "من أهم قطاعات الصناعات التحويلية الرئيسية الهامة، ومن الدعائم الأساسية لتكوين البعد الاقتصادي الاستراتيجي، حيث أنها تساهم بشكل فعال في تأمين الغذاء للإنسان، وتعمل على تحقيق أكبر قدر من الاكتفاء الذاتي من المنتجات الغذائية".

وتتحدد كمية ونوعية المنتجات الغذائية تبعاً لأذواق المستهلكين وقدراتهم الشرائية من جهة، و مستوى التطور العلمي والتكنولوجي الذي تتوفر عليه المؤسسات النشطة في هذا القطاع من جهة أخرى، لذا يتعين على كل من يتجه إلى الاستثمار في هذا القطاع أن يولي أهمية كبيرة للمستهلك، من خلال دراسة رغباته ودوافعه النفسية والظروف المؤثرة في طبيعته الاستهلاكية، التي تدفعه إلى اتخاذ القرار بشراء هذه المنتجات أو الامتناع عنها، وهذا ما يؤثر بشكل أو بآخر في طرق تصنيع الغذاء وقنوات توزيعه، حتى يصل إلى المستهلك في الوقت والمكان المناسبين وعلى الصورة التي يفضلها، مع ملاحظة أن أغلب المنتجات الغذائية لم تتغير في خصائصها أو تركيبها الغذائية، لكنها تتغير في طريقة عرضها وأسلوب حفظها، وهو السبب الذي جعل منها تبدو منتجات جديدة ومطلوبة لدى المستهلك.

### المطلب الثاني: علاقة اقتصاد المعرفة بالصناعات الغذائية والغذاء المستدام

يرتبط تطوير اقتصاد المعرفة للمنتجات الغذائية بضمان الغذاء المستدام، الذي تسعى جميع دول العالم إلى تحقيقه باعتباره هدف من الأهداف السبعة عشر للبرنامج الإنمائي لدى الأمم المتحدة، لاسيما أن العالم بأسره يعاني من فجوة غذائية كبيرة، تتباين فيها مستويات التنمية الغذائية بين الدول، مما أدى إلى ارتفاع نسبة الفقر والجوع في البعض منها، ولجوءها إلى الاستيراد المباشر لاحتياجاتها

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

الغذائية من الدول المتطورة في مجال الصناعات الغذائية والمصدرة لها، من دون التفكير في إيجاد مخرجات وحلول تقنية لهذه المشكلة الاقتصادية الصعبة.

### مؤشرات فعّالية اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية:

يرتكز اقتصاد المعرفة على مجموعة من المؤشرات التي لا يمكن للأمن الغذائي أن يكون مستقراً ومستدام إلا بتوافرها، فهي بمثابة المقومات الأساسية التي يقوم عليها اقتصاد المعرفة لتطوير المنتجات الغذائية، وهذا ما أشار إليه برنامج الأمم المتحدة الخاص بتقييم مستويات المعرفة في مجتمعات العالم المختلفة، وهذه المؤشرات تتمحور حول خمسة مقومات أساسية، يتم على أساسها تحديد مستوى سعي الاقتصاديات الوطنية نحو بلوغ المجتمع المعلوماتي (المجتمع الرقمي) الذي يتركز في جُل أنشطته على تطبيقات المعرفة والذكاء الاصطناعي، وتتمثل هذه المؤشرات فيما يلي:<sup>4</sup>

أولاً: مؤشر التعليم والتكوين للموارد البشرية: يعتبر من الاحتياجات الأساسية للسلسلة الإنتاجية والتنافسية، فهو يساعد على خلق مؤسسات صغيرة ومتوسطة في مجال الصناعات الغذائية، وتوفير اليد العاملة المؤهلة لذلك، من خلال اكتساب المؤسسة لرأس المال البشري المؤهل، القادر على إدماج التكنولوجيات الحديثة وتطبيقها في مجال الصناعة التحويلية للغذاء، وهذا المورد البشري يمكن تقييمه في ضوء عدة متغيرات، ترتبط بمدى اكتسابه للمعرفة الفنية من جهة، ومستوى العلوم والمعرفة السائدة في المجتمع الذي ينتمي إليه من جهة أخرى، كما يؤخذ بعين الاعتبار حجم الإنفاق العام على التعليم والتكوين بمختلف مراحل ومستوياته، وحجم الموارد البشرية المستفيدة منه، ومدى استقرارها في مجتمعها، لاسيما في ظل انتشار ظاهرة هجرة الأدمغة إلى الدول المتطورة.

ثانياً: مؤشر الابتكار والقدرة على التنافسية في مجال الصناعات الغذائية : لما كان الابتكار يعتمد في جل أنشطته على البحث والتطوير، فقد اعتمدت متغيرات هذا العامل على قياس عدد الباحثين والمخترعين في مجال تطوير الصناعات الغذائية، وبراءات الاختراع المسجلة بواسطة هؤلاء الباحثين، والبحوث العلمية، النظرية والتطبيقية المنشورة لهم، يضاف إليها حجم الإنفاق العام لدعم مشاريع البحث والتطوير في القطاعين العمومي والخاص، ومدى توفر الدعم المالي للمشاريع البحثية الناشئة، التي ترعرعت في الحاضنات الوطنية، لاسيما منها الناشطة في مجال تطوير الصناعات الغذائية.

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

ثالثاً: مؤشر نقل التكنولوجيا والمعرفة الفنية في مجال الصناعات الغذائية: إن المحرك الرئيسي للتحويلات الجذرية التي تشهدها الأنشطة الاقتصادية في مختلف دول العالم، يتمثل في تطبيقات التكنولوجيا في مختلف مراحل ومستويات هذه الأنشطة، والصناعات الغذائية ليست بمنأى عن هذه التحويلات الاقتصادية، بحيث يُنظر لنقل التكنولوجيا في مجال تطوير الصناعات الغذائية، على أنها عملية نقل التقنيات التي تتيح للدول النامية الوصول إلى تطوير صناعاتها التحويلية وتحقيق اكتفاء غذائي لشعبها. لكن هذا المؤشر يبقى مرناً وقابل للتغيير دوماً، حيث كلما قامت الدول النامية بتبني سياسات الدعم والتطوير للأنشطة والمشاريع البحثية، كلما قلت طلبات نقل التكنولوجيا والمعرفة الفنية من الدول المتقدمة، وهذا ما يؤدي إلى نمو اقتصاد معرفي أصيل في مجتمعها.

رابعاً: مؤشر البنى التحتية لتكنولوجيا المعلومات والاتصالات : تُعد البنية التحتية للمعلومات والاتصالات (*Infrastructur\_des\_TIC*)، التي تقوم عليها الأنشطة الاقتصادية المرتكزة على المعرفة الفنية، أحد أهم العوامل التي تدعم النشاط الاقتصادي وتُسهل عمليات إنشاء وتسيير المعلومات، حتى يمكن تكييفها مع الاحتياجات المحلية، وتشجيع المشاريع الوطنية على إعطاء قيمة مضافة للاقتصاد الوطني ككل وللصناعات الغذائية بالخصوص.

وتتألف البنى التحتية لتكنولوجية المعلومات والاتصالات من الهياكل القاعدية لهذه التكنولوجيات، ومن الأجهزة الإلكترونية المتمثلة في الروبوتات والحواسيب الثابتة والمحمولة والهواتف الذكية والأجهزة الكهرومنزلية، بالإضافة إلى الشبكات الرقمية للاتصالات الإلكترونية، بالإضافة إلى مختلف الأنظمة والتطبيقات الرقمية التي تقوم بإدارة وتسيير تلك الأجهزة والشبكات الإلكترونية المختلفة وربطها ببعضها البعض.

خامساً: مؤشر نجاة المنظومة القانونية والاقتصادية: ترتبط نجاة وفعالية هذه المنظومة بقدرة الدولة على توفير الأطر القانونية، بالإضافة إلى النظم الاقتصادية والاجتماعية والسياسية التي تهدف إلى تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق أمن غذائي مستدام على الصعيد الوطني؛ وتضم هذه المنظومة جُملة من المتغيرات، التي تهدف إلى إزالة كافة العوائق ذات الصلة بالتطوير التكنولوجي للصناعات الغذائية، وذلك بفك القيود الضريبية والرسوم الجمركية والعراقيل الإدارية والمالية، التي تُعد مقياساً لدرجة التنافس القائم في السوق، لاسيما في مجال الصناعات الغذائية، بالإضافة إلى مستوى التنظيم اللوجستيكي الذي يُعد مقياساً لمراقبة الدخول إلى سوق الصناعات الغذائية؛ وأخيراً يأتي الدور على

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

الأمن القانوني الذي يُعد مقياساً لمقدار الثقة التي يعتبرها المستثمر معياراً مهماً لقدرته على العمل والاستثمار والمنافسة في مجال الصناعات الغذائية، في ظل استقرار القوانين.

**المبحث الثاني: دور اقتصاد المعرفة وتطبيقاته لتطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام**

لاقتصاد المعرفة دور كبير في تطوير الصناعات الغذائية، التي تعتبر آلية ناجعة لتحقيق تنمية مستدامة لاسيما في مجال الغذاء المستدام، كما تسمح تطبيقات اقتصاد المعرفة للمؤسسات الاقتصادية الناشطة في ذات المجال بتحقيق جودة ونوعية في منتجاتها الغذائية، وضمان صحتها وسلامتها على المستهلكين؛ وهذا ما سوف نتطرق إليه في المطلبين التاليين

**المطلب الأول: إقتصاد المعرفة كألية لتطوير الصناعات الغذائية وتحقيق جودتها**

يساهم إقتصاد المعرفة في ترقية الصناعات الغذائية، وذلك من خلال الدور الذي يلعبه في مجال تطوير سلسلة التصنيع الغذائي وترقية الموارد البشرية وتأهيلها لذلك، من خلال التعليم، التكوين، الابتكار، التطوير، اللوجيستيك، التمويل وغير ذلك من الإسهامات المباشرة وغير المباشرة لاقتصاد المعرفة والتي نوجزها فيما يلي:<sup>5</sup>

### **1- الابتكار والتعلم في مجال الصناعات الغذائية:**

تعد الشركات المتعددة الجنسيات، لاسيما منها المتخصصة في مجال الصناعات الغذائية من أهم الفاعلين الأساسيين للابتكارات الكبيرة في التصنيع الغذائي، مثل شركات كوكاكولا، نيسلي، دانون وغيرها، باعتبارها شركات رائدة في ترقية وتطوير الصناعة الغذائية على غرار المشروبات الغازية والعصائر المرَكَّزة بواسطة استخدام الأسبارتام (Aspartam)، الحليب الجاف والمرَكَّز، الوجبات الغذائية المعلبة، المواد الغذائية المجمدة، الزراعات المعدلة وراثيا بالكائنات العضوية، المضافات الحيوية والملوثات الغذائية وغيرها، فالمؤسسات الاقتصادية كبيرة الحجم هي التي تحظى بالابتكارات الصناعية والإبداع فيها، ولها القدرة على تحمل التكاليف الكبيرة لعملية الابتكار والتطوير في الصناعات الغذائية.<sup>6</sup>

كما أن قطاع الصناعات الغذائية لا يتطلب كثافة نظرية في البحث والتطوير، بل يبحث على تطبيقات تكنولوجية في ذلك، لأنه يعتبرها من الأنشطة التي تتطلب الابتكار والجِدَّة في الإنتاج الصناعي للغذاء، كما أن سياسة تطوير الصناعات الغذائية في العالم زادت كثافتها في العقود الأخيرة،

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

نتيجة التراكم المعرفي والتطور التكنولوجي، الذي يرجع الفضل فيه إلى إدخال التقنيات الحديثة على عمليات الإنتاج والتخزين والتوزيع، كما أن فرص الابتكار والتطوير اللامتناهية زادت نتيجة للتطور الحاصل في النمط الاستهلاكي الحديث، وظهور موردين متخصصين وطرق إعلام وإشهار حديثة، بالإضافة إلى إنشاء شبكات توزيع عصرية للمنتجات الغذائية، التي أصبحت تعتمد على تطبيقات الذكاء الاصطناعي.

### 2 - التطوير التكنولوجي في مجال التصنيع الغذائي:

يعتبر التطوير التكنولوجي في الصناعات الغذائية، نتاج عملية التعلّم والإبتكار في ذات المجال، وتظهر النتائج في النهاية على مستوى المنتج، من خلال إستراتيجية التنوع الغذائي، التي تعتمد على الاستثمار في مجال البحث والتطوير. فمنذ بداية سبعينيات القرن الماضي، ساهم التطوير التكنولوجي السريع للصناعات الغذائية في تطبيق عدة ابتكارات سواء في عمليات الإنتاج الغذائي أو في تطوير المنتجات الغذائية في حد ذاتها، أو في أساليب التنظيم والتوزيع لهذه المنتجات، وهذا ما سمح للصناعات الغذائية بالانتقال من التحويل البسيط للمواد الزراعية إلى صناعة غذائية عصرية. كما تطورت مع ذلك الأنظمة التكنولوجية للصناعات الغذائية من خلال مرورها بأربع مراحل كبرى وهي:

- مرحلة إدخال المؤسسات لخدمات البحث والتطوير في هيكلها التنظيمي (R&D)، خاصة لدى الشركات الكبرى، لاسيما منها المتخصصة في الصناعة الغذائية.
- مرحلة ظهور أشكال جديدة لشركات المنتجات الغذائية الكبرى مثل شركة يونيليفر<sup>1</sup> «Unilever» التي أصبحت نموذجاً يُحتذى به في الشركات الغذائية المتعددة الجنسيات على المستوى العالمي.
- مرحلة نقل التكنولوجيا والمعرفة الفنية بين الدول، وذلك من أجل أن تحصل كل دولة على نفس القدر من المعرفة الفنية في مجال الصناعات الغذائية والكيميائية والميكانيك والنقل وغيرها.

---

1- تأسست شركة يونيليفر في سبتمبر 1929 وهي أول شركة بريطانية متعددة الجنسيات للسلع الاستهلاكية، مقرها في لندن. وتشمل منتجات يونيليفر للطعام والحلوى وعصائر الطاقة والمكملات الغذائية للأطفال والمشروبات الغازية والجبن والآيس كريم والشاي والقهوة وأغذية الحيوانات الأليفة والمياه المعبأة في زجاجات ومعجون الأسنان والعلكة، والبيزا المجمدة ومنتجات التجميل ومنتجات الرعاية الصحية. وتمتلك يونيليفر أكثر من 400 علامة تجارية، منها أكس، دوف، أومو، هيلمان، كنور، ليبتون، لوكس، ريكسون، صنسيلك، وغيرها. وفي عام 2017 بلغ رقم أعمالها 53.7 مليار يورو. ويتم تنظيم يونيليفر في ثلاثة أقسام رئيسية: الأطعمة والمربطات، الرعاية المنزلية، الجمال والعناية الشخصية. كما لديها مرافق للبحث والتطوير في الصين، الهند و نيوزلندا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة الأمريكية.

- مرحلة ظهور شبكات التوزيع الكبرى وبداية الخدمة الذاتية **Self-Service** ، التي بدورها أدت إلى ظهور وحدات البيع الكبرى في المساحات التجارية الواسعة **Hyper-marchés** ، والذي مهد الطريق لظهور مؤسسات تجارية لها إمكانيات كبيرة لاستيعاب التكنولوجيا الحديثة في مجال التوزيع الشبكي للمنتجات الغذائية، كما لها قدرات عالية على التفاوض في عقود التوزيع والبيع للمنتجات الغذائية المصنعة.

### 3 - كفاءة اللوجستيك في الصناعات الغذائية<sup>7</sup>:

اللوجستيك هو التسيير الجيد للإمدادات والتدفقات المادية للمؤسسة، بهدف إشباع حاجيات الزبون الغذائية، أي تسليمه أفضل المنتجات الغذائية في الوقت المناسب وفي المكان المناسب وبالسعر الملائم. ويمكن تجزئة اللوجستيك في مجال الصناعات الغذائية إلى مستويات مختلفة، بحسب حلقات السلسلة الغذائية وهي:

- اللوجستيك على مستوى المنبع: هو مجموعة الأنشطة التي تهدف إلى ضمان حصول المؤسسة على المواد الأولية، والسلع نصف المصنعة، والتجهيزات الفنية اللازمة لذلك، وفي الآجال المناسبة وبأقل التكاليف، أي أن سياسة التموين على مستوى الاقتناء تشمل: تسيير التموين، تسيير النقل على مستوى المنبع، تسيير شبكة التوريد، تسيير مخزون المواد الأولية.

- اللوجستيك على مستوى الانتاج: هو مجموعة الأنشطة التي تهدف إلى ضمان حصول وحدات الإنتاج أو التحويل على كميات كافية من المواد الأولية أو المواد في طور الإنتاج أو السلع النهائية، بالجودة والنوعية المطلوبة وفي الآجال المناسبة وبأقل التكاليف، أي أن سياسة التموين على مستوى الإنتاج تشمل: تسيير مخزون الإنتاج، تسيير طلبيات الموردين، تسيير طلبات الاستهلاك، تحديد جودة المنتج ونوعيته.

- اللوجستيك على مستوى المصب: هو مجموعة الأنشطة التي تهدف إلى ضمان إيصال المنتجات النهائية، بالكمية والنوعية المطلوبة للمستهلك النهائي، وفي الآجال المناسبة لذلك وبأقل التكاليف، أي سياسة التموين على مستوى التوزيع، وتشمل: تسيير مخزون المنتوجات النهائية، تسيير آجال التسليم، تسيير النقل على مستوى المصب.

ومن أجل ترقية اللوجستيك لتطوير الصناعات الغذائية، يجب إقامة دورات وإنشاء ورشات عمل، للقاء كل الفاعلين في مجال الصناعات الغذائية، من أرباب العمل، خبراء التغذية، المنتجين، مزودي الخدمات، الموردون، الموزعون، حيث تسمح هذه اللقاءات بتبادل الأفكار والخبرات، وحصر المشاكل

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

المتعلقة بسلسلة الصناعات الغذائية، فهناك العديد من مشاكل التي تواجه سلسلة التصنيع الغذائي كتكاليف النقل، وسائل الشحن، سلسلة التخزين والتبريد، أخطاء التسليم، ضمان صحة وسلامة المنتج، تغير متطلبات المستهلكين وغيرها، ومن ثمَّ إيجاد الحلول المناسبة لها، كمعالجة مشكل النقل من المنبع إلى المصب، أو معالجة مشكل سلسلة الإنتاج والتخزين على مستوى المؤسسة، أو معالجة سُبُل النقل على مستوى المصب.

### 4 - تسيير التموين بالمواد الأولية في مجال الصناعات الغذائية:

إن الهدف الأساسي للتموين في مجال الصناعات الغذائية هو إمكانية تزويد المؤسسات الإنتاجية بالمواد الأولية الضرورية لنشاطها التحويلي، وينصب تركيز مؤسسات التصنيع الغذائي عموماً على التموين بالمواد الأولية الزراعية لأن أغلب شُعب الصناعات الغذائية تعتمد أساساً على مخرجات الزراعة. حيث تُعد الزراعة الممون الرئيسي للصناعات الغذائية، التي تعتمد بشكل كبير وبصفة مباشرة على المنتجات الزراعية، مثل شعبة الدواجن واللحوم الحمراء، الحبوب، الحليب، الخضر والفواكه وغيرها من المواد الزراعية الطبيعية. وبالتالي فإن الهدف الأساسي من تسيير التموين لأي مؤسسة من مؤسسات الصناعات الغذائية هو توفير المواد الأولية اللازمة لعملية التحويل الغذائي في الوقت المناسب وبالسعر الملائم، وبالجم والكمية المطلوبين<sup>8</sup>.

### المطلب الثاني: نتائج تطبيقات إقتصاد المعرفة في مجال الصناعات الغذائية<sup>9</sup>

يعتبر إقتصاد المعرفة محورياً أساسياً وحاسماً لتحقيق نمو غذائي مستدام، باعتباره أفضل آلية لتطوير الصناعات الغذائية وترقيتها؛ ومن أجل أن تتحقق نتائج هذه الآلية، يجب إتباع خطوات هامة لتفعيل دورها على المستوى الوطني والدولي، وأفضل سياسة لتفعيل دور إقتصاد المعرفة هي الاستخدام الأمثل للموارد البشرية المؤهلة في تطوير الصناعة الغذائية، بالإضافة إلى وفرة الموارد المادية والمالية والتكنولوجية المسخرة لذلك، دون أن ننسى مكانة المنظومة القانونية والاقتصادية التي تهدف لاعتماد هذه الآلية كأساس لتحقيق ذلك. كما أن متطلبات تطوير الصناعات الغذائية واستمراريتها يبقى مرهون كذلك بتوافر عوامل أخرى هامة، نذكر منها ما يلي:

- تطوير القطاع الزراعي والتموين بمواده الأولية: لإنجاح عمليات التصنيع الغذائي لا بد أولاً من إنجاح القطاع الزراعي وتطويره، أي أن الإنتاج الزراعي الموجه للصناعات الغذائية، يجب أن يكون متاحاً على المدى الطويل، ولهذا يستوجب كذلك تطوير القطاع الزراعي من خلال تنمية الأنشطة

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

الزراعية والفلاحية ودعمها بالإمدادات اللوجيستية (عتاد فلاحى، أسمدة، بذور، أدوية، أغذية للحيوانات...)، فهذه الأخيرة يتَّسم تطويرها بالصعب نوعاً ما لما يواجهه هذا القطاع من مشاكل اقتصادية، إدارية ومالية، خاصة في ظل تطبيق اقتصاد المعرفة وإدخال التقنيات الحديثة في القطاع الزراعي، بالإضافة إلى توفر البنية التحتية، التمويل، والمنافسة الخارجية وغيرها.

- تدخل الدولة لدعم وتطوير الصناعات الغذائية في القطاعين العام والخاص: لا يقتصر تطوير الصناعة الغذائية على القطاع العام وحده، بما تملكه الدولة من موارد مادية ومالية بالإضافة إلى مؤهلات فنية وتقنية، بل يتعداه ليشمل القطاع الخاص كذلك، لأن الأمر يتعلق بالحريات الاقتصادية التي تدعمها الدولة في ظل اقتصاد السوق وحرية التجارة، ولهذا وجب على السلطات العامة في الدول أن تدعم الخواص في مجال البحث والتطوير، حتى يكون هناك مجال للابتكار لدى الخواص في مجال الصناعات الغذائية، كما ينبغي أن يكون هذا المجال البحثي معتمداً لدى الدولة، كي تكون له قيمة مضافة للاقتصاد الوطني. مع الأخذ في الحسبان المدة التي يستغرقها هذا الابتكار، الذي يمر بمرحلة البحث الأساسي ثم الاكتشاف التكنولوجي، ووصولاً بمرحلة التطوير الصناعي للغذاء، وهذا الأمر يستلزم مرور مدة زمنية معتبرة للحصول على هذا التقدم التقني للصناعات الغذائية، الذي يخضع لدراسة مدى جدوى هذه المؤسسات في تطويرها للمنتجات الغذائية، مع ضمان التأمين لصانعي التجهيزات والمعدات الموجهة للتصنيع الغذائي، والقائمين على صيانتها وتصليحها في إطار خدمة ما بعد البيع.

- الدفع بعجلة الاستثمار: تتطلب الصناعة الغذائية لتحقيق مستوى من الكفاءة والعصرية إلى رؤوس الأموال، وإن المستوى الاقتصادي والتكنولوجي لأي دولة هو الذي يسمح بالتوزيع الأمثل لرؤوس الأموال، قصد تحقيق الأهداف الاجتماعية والاقتصادية، وهذا ما يحدد أهمية الاستثمارات المتاحة للصناعات الغذائية، بالإضافة إلى نسبة المردودية التي تحققها الصناعات الغذائية في التنمية الاقتصادية، وفي حالة نقص رؤوس الأموال يمكن إتباع سياسة توفير مناخ الأعمال لجذب الشركات المتعددة الجنسيات من أجل الاستثمار في الصناعات الغذائية.

- تنظيم سوق المنتجات الغذائية المصنعة: لتنظيم سوق المنتجات الغذائية المصنعة، يجب كمرحلة أولى أن يكون هناك تنظيم محكم للسوق على المستوى الداخلي، ويكون ذلك بإنشاء شبكات إنتاج وتوزيع منتظمة على المستوى الوطني، وذلك باستخدام تكنولوجيا الذكاء الاصطناعي لتغطية كافة أنحاء الوطن من احتياجاتها الغذائية عبر شبكات توزيع عادلة ومستديمة؛ كما يجب أن تحافظ هذه المنتجات

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

الغذائية على نفس قيمتها الغذائية وسلامتها الصحية في كل مراحل الإنتاج، التوزيع والاستهلاك. وبعد تحقيق اكتفاء غذائي مستدام على المستوى الوطني، وكمرحلة ثانية يجب البحث عن إيجاد مكانة في السوق الخارجي في ظل المنافسة الدولية، مع قياس مؤشرات الفرص والمخاطر التجارية، حيث أن الدول المتقدمة لا تُسهل عملية الولوج إلى السوق العالمي، الذي يخضع للمعايير الدولية في مجال التنظيم والتوزيع للمواد الغذائية، بالإضافة إلى توفير البنية التحتية التجارية وكذا الضمانات المتعلقة بصحة وسلامة هذه المنتجات، كضرورة لولوج السوق العالمية للصناعات الغذائية.

وفي هذا السياق يمكننا القول بأن ترقية وتطوير الصناعات الغذائية في ظل تطبيق اقتصاد المعرفة، يترتب عنه ما يلي:

- تحقيق كفاءة عالية لعمليات الإنتاج والتوزيع للمنتجات الغذائية وتحقيق استدامتها
- ترقية مصادر الإنتاج الغذائي المصنَّع، وتنويعها لتغطية حاجيات المستهلكين
- توفير فرص التنويع الغذائي بالنسبة للمستهلكين، سواءً كانت هذه المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك النهائي طبيعية أو مصنعة
- إعطاء قيمة مضافة لجودة الغذاء ونوعيته، مع ضمان اكتفاء غذائي مستدام
- التقليل من نسبة استيراد المواد الغذائية المصنعة خارجياً، والعمل على تصدير الفائض من المنتجات المصنعة محلياً
- تشغيل اليد العاملة الوطنية والتقليل من معدلات البطالة وتأمين فرص العمل في مجال التصنيع الغذائي لاسيما منها الطاقات البشرية المؤهلة لذلك.

وفي الأخير ننوه بدور اقتصاد المعرفة وأهميته للنهوض بالقطاع الصناعي والارتقاء بمستوى الصناعات الغذائية المحلية الذي لن يتأتى إلا بالاعتماد على تفعيل المؤشرات السالف ذكرها، والتي يجب أن تكون من الأهداف الأساسية لأي سياسة وطنية سواءً كانت اقتصادية أو اجتماعية أو سياسية في إطار التنمية المستدامة؛ كما ننوه بالدور الذي تلعبه السلطات العامة للدولة في دعم وتطوير الصناعات الغذائية، وكذا تدخلها لرقابة السوق ومكافحة الممارسات غير الشرعية ومنع الاحتكار والمنافسة غير النزيهة، ورقابة جودة ونوعية المنتجات الغذائية المصنعة، من خلال سنها لقوانين تندرج في إطار تنظيم قواعد الممارسات التجارية، المنافسة وحماية المستهلك.

**خاتمة :**

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

في ختام ورقتنا البحثية هذه، ومن خلال ما سبق التطرق إليه في هذا الموضوع المتعلق بدور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام، يمكننا اقتراح بعض التوصيات التي تُسهم في تفعيل دور اقتصاد المعرفة لتطوير الصناعات الغذائية، والتي نوجزها فيما يلي:

أولاً: حتى تقوم الصناعات الغذائية بدور فعّال في تنمية الاقتصاد الوطني وتحقيق اكتفاء غذائي مستدام، يجب العمل على تطوير هذه الصناعات بإدخال تقنيات اقتصاد المعرفة والذكاء الاصطناعي عليها، لتطويرها وتذليل المشاكل والصعوبات التي يعاني منها هذا القطاع،

ثانياً: التشجيع والتحفيز على عملية التحول نحو اقتصاد المعرفة، من خلال تطوير المنظومة التعليمية لتكوين أجيال شابة قادرة على المساهمة بفعالية في الاقتصاد المعرفي، وتعزيز الإنفاق العام في موازنة الدولة، على مشاريع التعليم والتكوين والبحث والتطوير في مجال الصناعات الغذائية،

ثالثاً: استحداث تخصصات علمية جديدة، لتكوين الطلبة والباحثين في مجال التصنيع الغذائي على مستوى المؤسسات الجامعية ومراكز التكوين المهني، الأمر الذي سيساهم في تحسين جودة ونوعية المنتجات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام.

رابعاً: تشجيع التراكم المعرفي على مستوى هياكل الدولة ومؤسساتها الاقتصادية، والانتقال إلى الاقتصاد الرقمي، مع ضمان البيئة الداعمة لذلك، من خلال تشجيع أنشطة البحث العلمي والتطوير التكنولوجي، وضمان حقوق الملكية الفكرية، لاسيما في مجال الصناعات الغذائية.

خامساً: الاحتكاك المباشر بين المؤسسات الأكاديمية و المحيط الإقتصادي والاجتماعي، من خلال التعاون بين مخابر البحث العلمي والتطوير التكنولوجي والمؤسسات الاقتصادية، العمومية والخاصة، لتطوير أنشطة الصناعات الغذائية، والارتقاء المستمر بالقطاعات الاقتصادية المرتبطة بها،

سادساً: توفير مناخ الاستثمار المناسب في مجال الصناعات الغذائية، والشراكة بين القطاعين العمومي والخاص، لاستقطاب أكبر عدد ممكن من المستثمرين في ذات المجال، مع توفير التحفيزات الجبائية والأمن القانوني والتسهيلات الإدارية، والعمل على تسهيل عملية نقل التكنولوجيا والخبرات المعرفية من الدول المتقدمة في ذات المجال،

## دور اقتصاد المعرفة في تطوير الصناعات الغذائية وتحقيق غذاء مستدام

سابعاً : إنشاء حاضنات وطنية على مستوى المؤسسات الأكاديمية، التي تعمل بدورها على دعم ورعاية المؤسسات الناشئة في مجال التصنيع الغذائي، والعمل على إزالة كافة العقبات والمشاكل التي تواجه المستثمرين في ذات المجال، ومحاربة جميع أشكال البيروقراطية والفساد الإداري.

### الهوامش:

- <sup>1</sup> كتاب: سامي بابكر، اقتصاد المعرفة، سلسلة كتيبات لصندوق النقد العربي، العدد 13، أبو ضبي، الإمارات العربية المتحدة، 2021، ص6.
- <sup>2</sup> مقال: حمودة أم الخير، بيرش أحمد، الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، مجلة دفاتر اقتصادية، جامعة زيان بن عاشور بالجلفة، المجلد 10، العدد1، 2019، ص3.
- <sup>3</sup> محمود علي كمال، دور اقتصاد المعرفة في النهوض بالصناعات الغذائية في مصر، رسالة ماجستير، جامعة عين شمس، مصر، 2016، ص56.
- <sup>4</sup> مقال: ماجد أبو النجار الشرقاوي، رؤية استراتيجية لتفعيل دور اقتصاد المعرفة في النهوض بقطاع الصناعات الغذائية في مصر، مجلة روح القوانين، كلية الحقوق، 2015، ص15.
- <sup>5</sup> كتاب: سامي بابكر، مرجع سابق، ص19.
- <sup>6</sup> مقال: ماجد أبو النجار الشرقاوي، مرجع سابق، ص16.
- <sup>7</sup> أطروحة دكتوراه: حاجي أسماء، مساهمة الصناعات الغذائية في تحقيق التنمية المحلية، أطروحة دكتوراه، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة قلمة، 2017، ص131.
- <sup>8</sup> مقال إلكتروني: الموقع الرسمي للجنة الاقتصادية والاجتماعية لدول غربي آسيا (ESCWA) التابعة للأمم المتحدة ، <https://www.unescwa.org/ar>، تم الاطلاع عليه بتاريخ 15-02-2022، الساعة 15:22.
- <sup>9</sup> مقال إلكتروني : محمد مروان، منشور على الموقع : <https://mawdoo3.io/article/25781>، تم الاطلاع عليه بتاريخ 20-02-2022، الساعة 18:30.

## تأثير الشركات متعددة الجنسيات على الصناعة الغذائية في الجزائر

### The impact of multinational companies on the food industry in Algeria

مليكة مراد / أستاذة محاضرة أ

جامعة الجزائر 1/كلية الحقوق - الجزائر

[malomerad@gmail.com](mailto:malomerad@gmail.com)

**ملخص:** تعتبر الشركات متعددة الجنسيات أهم الفاعلين في عملية تدويل الصناعات الغذائية، فتكون لها إما القدرة على الاستباق والتنافس في الأحسن، أو التكيف في الأسوأ مع التغيرات والتطورات الصناعية وشروط العمل في القطاعات الإنتاجية التي تزاوّل فيها نشاطها، وأمام التحولات الجوهرية التي شهدتها الاقتصاد الجزائري بفتح المجال للاستثمار الخاص على المستوى المحلي والأجنبي في جميع المجالات خاصة الصناعة الغذائية، فالغذاء أصبح مشكلة رئيسية لمعظم الدول النامية ومن بينها الجزائر، لذلك وجب إحداث عملية تنموية من خلال تأسيس أقطاب صناعية قائمة على المميزات الجغرافية والطبيعية، وخاصة في المجال الفلاحي والزراعي، ويكون لفرع الصناعات الغذائية آفاق مستقبلية واعدة في الجزائر، وهو ما يمثل أكبر تحدي لتنويع إقتصادها خارج المحروقات في ظل المتغيرات المحلية والعالمية الأخيرة.

**الكلمات المفتاحية:** الصناعة الغذائية، الشركات متعددة الجنسيات، الغذاء

**Abstract:** Multinational companies are the most important players in the internationalization of the food industry, so they have the ability to anticipate and compete for the best, or adapt at the worst to changes, industrial developments and working conditions in the sectors in which they operated, in the face of the fundamental transformations witnessed by the Algerian economy, by opening the way for private investment at the local and foreign levels in all fields, especially the food industry, food has become a major problem for most developing countries, including Algeria. Therefore, a development process must be brought about by establishing industrial poles based on geographical and natural characteristics, especially in the agricultural and agricultural fields. The food industries branch has promising future prospects in Algeria, which represents the biggest challenge to diversify its economy outside hydrocarbons in light of recent local and global changes.

**Key words :** the food industry, multinational companies, the food.

## مقدمة

تعتبر الصناعة الغذائية أحد أهم ركائز الأمن الغذائي في الجزائر، وأعطيت لها الأولوية من طرف رئيس الجمهورية والحكومة الجزائرية، بتوجيه البنوك إلى تمويل مشاريع الصناعات التحويلية منها الغذائية، بما يقارب 90 بالمئة، وعرفت تطورا ملحوظا مؤخرا وذلك بفضل سياسات الدولة التي منعت الاستيراد<sup>1</sup>، فهي تخوض اليوم تحديا من أجل التصدير، وذلك بتوجيه المنتوجات الجزائرية خاصة نحو إفريقيا ومختلف البلدان، وتلعب رهانا وطنيا وإقليميا ودوليا بضرورة المحافظة وتوفير كل المنتوجات للمواطن الجزائري، فالصناعة الغذائية تعتبر القاطرة الأمامية لجر الاقتصاد الجزائري من خلال التوجه العام للحكومة الجزائرية، وتجعل من الصناعة الغذائية البديل الأنسب للاقتصاد الريعي، فنكون أمام اقتصاد منتج خلاق للثروة والقيمة المضافة للاقتصاد الوطني. فالطبيعة المزدوجة للمستثمر الأجنبي باعتباره مستثمر وطني يتمتع بجميع الضمانات التي يتمتع بها هذا الأخير من جهة، واعتباره أجنبي في نفس الوقت ليخضع بهذه الصفة لإجراءات رقابية رديعية صارمة من جهة أخرى، أمرا استوجب نظرة شمولية وواقعية، حول واقع الصناعات الغذائية في الجزائر، وتأثيرها بالشركات متعددة الجنسيات في هذا المجال، وكذا مجهودات الدولة الجزائرية للنهوض بمنتوجها المحلي وحمايته من شراسة هذه الشركات من خلال نصوص وقوانين تضمن له على الأقل المنافسة الشريفة.

### المبحث الأول: الصناعات الغذائية في الجزائر

عرفت الصناعات الغذائية في الجزائر انطلاقها في سنوات السبعينات مع برامج التنمية الهادفة إلى إنشاء شركات وطنية في شعب الحبوب الحليب، الماء، والمشروبات، هذه الشعب الأولى وذات الأهمية القصوى، والتي سرعان تبعتها بأخرى كالسكر، العجائن، المصبرات، اللحوم... الخ، ويعد فرع الصناعات الغذائية من أهم فروع الإنتاج الصناعي في الجزائر، فهو يساهم بأكثر من 50 بالمئة من الناتج المحلي الخام الصناعي، ويساهم بـ 45-50 بالمئة من القيمة المضافة الصناعية، إضافة إلى توفيره لأكثر من 145000 منصب شغل تمثل 40 بالمئة من اليد العاملة في القطاع الصناعي<sup>2</sup>.

### المطلب الأول: تحفيز الصناعة الغذائية في الجزائر

تعد الصناعة الغذائية كفرع من فروع الصناعة، والتي يتم من خلالها تحويل المواد الخام للزراعة الغذائية إلى سلع جاهزة وشبه جاهزة لإشباع حاجات الأفراد، ويمكن تعريفها بأنها: "الفرع الصناعي الذي يقوم بتحويل الخامات الزراعية وفقا لمواصفات محددة، لهذا تعمل هذه الصناعات على بقاء المنتجات الغذائية صالحة للاستعمال أطول مدة ممكنة، بفضل طرق التحويل والحفظ

والتصبير والتكيف والاستعمال، تماشيا مع شروط المستهلك الجديدة التي يفرضها التطور الحضاري"<sup>3</sup>.

ويجب تدعيم الصناعات الغذائية على مستوى حلقة المنبع، أي قطاع الزراعة بالإضافة إلى مواجهة الطلب المتزايد على الغذاء، ويكثر الطلب بشدة في قطاع الطاقة (الوقود الحموي)، والكيمياء المتجددة مع الأخذ بعين الاعتبار تحديات مجتمعية أخرى كالتنوع البيئي، جودة المياه وغيرهما.

أما على مستوى حلقة المصب والتوزيع والإطعام، فيشهد العالم منذ حوالي خمسون سنة صعود قوي لظاهرة التوزيع الكبير الذي تسيطر عليه كل من شركة WAL-MART الأمريكية، وبعض الشركات الأوروبية مثل METRO، CARREFOUR، TESC، وفي هذا الإطار تتميز طبيعة الروابط التجارية بين أقلية كبار الموزعين مع كثرة الصناعات الغذائية غالبا بالتوتر، وميل الكفة للموزعين على حساب المؤسسات الصغيرة والمتوسطة.

وعرف النصف الثاني من القرن العشرين تطور السلاسل العالمية الكبرى للإطعام مثل SODEXO، KEC، MECDONALD'S التي ساهمت بتواجدها الكبير في عولمة المنتجات، وأثرت على الشعب الإنتاجية بقوتها الشرائية<sup>4</sup>.

### الفرع الأول: مساهمة الصناعة الغذائية في تغطية احتياجات الفرد الجزائري

تتميز شعبة الصناعات الغذائية على المستوى العالمي بالتركز والعولمة على مستويات الإنتاج والتوزيع، وبالتخصص على مستوى الاستهلاك والسلوكيات الفردية، وهذا يتضح جليا من خلال تركيبة هيكل القطاع الغذائي في العالم، فهو هيكل ثنائي؛ فمن جهة يوجد تعايش الشركات الكبرى متعددة الجنسيات التي تسيطر على الإنتاج والتوزيع، ومن جهة أخرى تواجد المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في قطاع الزراعة والصناعات التحويلية للمنتجات الزراعية وخدمات الإطعام على المستوى الإقليمي والمحلي<sup>5</sup>.

وتظل مساهمة فرع الصناعة الغذائية في تغطية الاحتياجات الغذائية لأكثر من 38 مليون مستهلك جزائري جد محدودة، و أهم ما يؤكد ذلك التزايد المستمر لفاتورة استيراد الغذاء في الجزائر، ما جعلها تعد أول دولة على المستوى الإفريقي في استيراد الحليب، ومن بين أكبر خمس دول على المستوى العالمي في استيراد القمح، وبإمكاننا إحصاء عدة آلاف من المؤسسات العاملة في مجال الصناعة الغذائية في الجزائر، بأحجام مختلفة وتندشط في فروع وشعب مختلفة، تحصي مئات المنتجين لكن تبقى الحصة الأكبر والأهم من الإنتاج، تضمنه بضعة مؤسسات كبيرة ومتوسطة تحصى بالعشرات، مثل حالة المشروبات التي تحصي ما يقارب 700 مؤسسة ناشطة، و حوالي ثلاثين منها فقط هي المهمة<sup>6</sup>.

## الفرع الثاني: تحديات الصناعة الغذائية في الجزائر

يقف في وجه الصناعات الغذائية الجزائرية المنافسة الأجنبية القوية المفروضة عليها من طرف شركات عالمية كبيرة، فالاعتماد على الصادرات أصبح المصدر الأول لتموين الأسواق المحلية بالمنتجات الغذائية، ما جعل التبعية الغذائية من أكبر مشاكل الاقتصاد الجزائري.

إن تكتل احتكار عالمي يتكون من مئات المجموعات تراقب سوق منتجات الحجم اليوم، وبطريقة ما عزلت المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، ما جعل العقبات أمام الدخول إلى هذا التكتل تزداد يوما بعد يوم، في المقابل أهم مؤسسات الصناعة الغذائية الجزائرية لا تمتلك الإمكانيات الكبيرة للمحافظة على حصصها في السوق، وحتى الآن هي محمية بتدخل الدولة، خاصة لحماية استمرار حياتها بين النسيج الصناعي، والتي من بينه الشركات متعددة الجنسيات التي تستمر في اختراق السوق الجزائرية عن طريق التبادلات التي تختارها لمستقبل الاستثمار الأجنبي المباشر.

وإنتاج زراعي وفلاحي ضعيف، أمام قاعدة ديمغرافية تشهد نموا هائلا ووضعية اقتصادية عامة متدهورة، بالمقابل منافسة دولية لا مفر منها، بالإضافة إلى عوامل عديدة لها تأثير سلبي على تطور قطاع الصناعات الغذائية الذي يظهر في وضعية ضعف<sup>7</sup>.

وتوصلت دراسة في تحليل تدفقات استثمارات هذه الشركات نحو الجزائر، وعلاقته بتطور الأمن الغذائي فيها خلال الفترة من 1995-2015، إلى نتائج تمثلت في وجود علاقة ضعيفة بين تطور تدفقات استثمار الشركات متعددة الجنسيات إلى إجمالي الناتج المحلي، والناتج الزراعي إلى إجمالي الناتج المحلي في الجزائر، وهذا ما يعكس ضعف مساهمة استثمار الشركات في تحسين الوضعية الغذائية بالجزائر، والتي عرفت تذبذبا خلال هذه الفترة<sup>8</sup>.

-بالإضافة إلى ضعف مساهمة استثمار الشركات متعددة الجنسيات في الناتج المحلي، وضعف مساهمة القطاع الزراعي في النشاط الاقتصادي في الجزائر، واختلاف تأثير تدفقات الشركات متعددة الجنسيات على كل من متوسط نصيب الفرد الزراعي في الجزائر والناتج الزراعي المحلي الإجمالي.

--قلة مساهمة الاستثمارات الأجنبية في تحسين معدلات النمو في الجزائر، هذه الأخيرة مرتبطة أكثر بظروف الاقتصاد العالمي "تقلبات أسعار النفط" خاصة في ظل اقتصر الاستثمارات الأجنبية على قطاعات المحروقات والخدمات بشكل أساسي وضعفها في قطاعات الفلاحة والسياحة والصناعة.

المطلب الثاني: أهم النصوص القانونية المشجعة للاستثمار في الصناعات الغذائية في الجزائر

إن صدور المرسوم التشريعي 93-12<sup>9</sup>، شكل توجهها صريحا وواضحا نحو ليبرالية الاقتصاد والسوق، عوض التردد والتذبذب الذي عرفته القوانين السابقة، وقد منح هذا المرسوم مكانة هامة للاستثمار الأجنبي على إطلاقه أي دون التمييز بين حجم الاستثمار وقدراته والاحتياجات الوطنية والفعلية منه<sup>10</sup>، وعملت الجزائر على جلب الاستثمار الأجنبي المباشر من خلال النصوص والتشريعات، أهمها قانون النقد والقرض 90-10 الذي جاء لمعالجة الاستثمارات الأجنبية على مستوى البنوك، والذي تم إلغاؤه بالأمر 03-11<sup>11</sup>.

وانتهجت الجزائر منذ أكثر من 22 سنة سياسة خصخصة المؤسسات العمومية وبالرغم من المخططات التي وضعتها، والعصرنة التي انتهجتها، وذلك من خلال الأمر 01-04 متعلق بتنظيم المؤسسة العمومية الاقتصادية وسيرها وخصخصتها<sup>12</sup>، إذ انطلقت السلطات الجزائرية في عمليات خصخصة 942 مؤسسة عمومية من إجمالي 1280 مؤسسة في جميع القطاعات منها 268 مؤسسة صناعة غذائية، إلا أن معظم المؤسسات التي خصخصتها لم تنجح في المنافسة ولا في مواجهة احتياجات السوق الجزائرية، وتهدف جميع المحاولات إلى إعادة تأهيل مؤسسات الصناعات الغذائية العمومية في معدلها من 24 بالمائة سنة 2001، و5 بالمائة في ديسمبر 2015.

ونظم المشرع بالأمر 01-03 المتعلق بتطوير الاستثمار وإنشاء الوكالة الوطنية لتطوير الاستثمار، الإطار القانوني العام الذي يحكم الاستثمار في الجزائر، والمادة 30 منه نصت على إلغاء كل الأحكام السابقة والمخالفة له، لا سيما تلك الواردة في المرسوم التشريعي 93-12، أيضا الأمر 06-08 المعدل والمتمم للأمر 01-03 يتعلق بتطوير الاستثمار<sup>13</sup>، وأهم ما جاء فيه إنجاز الاستثمارات في حرية تامة مع مراعاة التشريع والتنظيمات المتعلقة بالنشاطات المقننة وحماية البيئة، وتستفيد هذه الاستثمارات بقوة القانون من الحماية والضمانات المنصوص عليها في القوانين والتنظيمات المعمول بها، وتخضع الاستثمارات التي تستفيد من مزايا هذا الأمر قبل إنجازه إلى تصريح بالاستثمار لدى الوكالة الوطنية لتطوير الاستثمار...

كما أقر المشرع الجزائري في المادة 7 من القانون 08-16 المؤرخ في 03/08/2008 المتضمن التوجيه الفلاحي، أن المخططات والبرامج الوطنية للتنمية الفلاحية والريفية من أدوات التوجيه الفلاحي، أنشئت لتحقيق مجموعة من الأهداف تعد حافزا لتشجيع الاستثمار الفلاحي والمستثمرين، والتي نص عليها المنشور الوزاري رقم 332 المؤرخ في 18 جويلية 2000، ويتمحور الهدف الأساسي للمخطط الوطني للتنمية الفلاحية PNDA حول تحسين مستوى الأمن الغذائي بالدرجة الأولى، وذلك بتمكين السكان من اقتناء المواد الغذائية حسب المعايير الدولية وتحسين تغطية الاستهلاك بالإنتاج الوطني، وتنمية قدرات الإنتاج بالنسبة للمدخلات الفلاحية.

كما قامت الجزائر بإبرام اتفاق مع الاتحاد الأوروبي في إطار سعي لضمان تحقيق استمرارية تحقيق الأمن الغذائي يسمح بتحرير جزئي للمنتجات الفلاحية، وإنشاء منطقة تجارة حرة من أجل حرية أكبر لتجار المنتجات الفلاحية، وفي عام 2007 قامت الجزائر بإعفاء بعض السلع الزراعية كالبطاطا من الحقوق الجمركية ومن الرسم على القيمة المضافة، وذلك من خلال القانون 10-07 المؤرخ في 19 سبتمبر 2007.

حتى جاء قانون المالية لسنة 2009 ليضع تدايير تنظم سوق الاستثمار لحماية الاقتصاد الوطني استجابة لتوصيات خبراء اقتصاديين وماليين، والتي أوصت بوجود تصحيح وضع الاستثمار ومسار الخوصصة لا سيما بعد تحول المستثمرين إلى المضاربة، والتحويل الكبير للأموال، تحويلات وصلت إلى 22.2 مليار دولار للشركات الأجنبية في الجزائر بين سنتي 2001 و2007، وهذا دون خلق أي قيمة مضافة<sup>(14)</sup>، وتمثل إجراءات قانون المالية التكميلي لسنة 2009 خاصة المادة 58 منه، التي نصت على ما يلي: "يجب الاعتماد على التمويل المحلي في حالة تمويل المبادرات الاستثمارية المقترحة من قبل أجنبى، -يجب أن تنجز المبادرات الاستثمارية المقترحة من قبل أجنبى في إطار شراكة مع مستثمر وطنى مقيم بالجزائر أو أكثر، والذي يساهم فيها هذا الأخير بنسبة 51 بالمائة من رأسمال هذه الشركة المنشأة في إطار هذه الشراكة..."<sup>15</sup>.

### المبحث الثاني: دور الشركات متعددة الجنسيات في الدفع بالصناعة الغذائية في الجزائر

لعبت الشركات متعددة الجنسيات دورا بارزا في اقتصاد الدول النامية منها الجزائر، وهذا لتوفر المناخ الاستثماري فيها كالمادة الأولية، فقد أصبحت تشكل القوة المحركة في النظام الاقتصادي والسياسي الدولي الراهن، وقد أضحت هذه الشركات تتحكم في موارد طبيعية هائلة وتسيطر مباشرة على أهم النشاطات الاقتصادية في كل المجتمعات في العالم، وقد دفع تعاظم نفوذ هذه الشركات إلى خلق نوع قوي من المزج بين الوحدات الإنتاجية والمؤسسات المالية والمصرفية العالمية على الصعيد العالمي، ويمثل ظهور الشركات متعددة الجنسيات الصورة الجديدة لتنظيم النشاط الاقتصادي في الاقتصاديات الرأسمالية المتقدمة،

وتم تعريف الشركات متعددة الجنسيات لأول مرة في مجلة "بزن سويك" الأمريكية سنة 1963، وذلك في ملحق خاص تحت عنوان "الشركات متعددة الجنسيات"، وقد برزت محاولات متعددة لوضع تعريف لها؛ حيث عرفها المجلس الاقتصادي والاجتماعي التابع للأمم المتحدة الشركة متعددة الجنسيات بأنها: "تلك المنشأة التي تمتلك وسائل الإنتاج، وتسيطر عليها وتباشر نشاطها سواء في مجال الإنتاج أو المبيعات أو الخدمات في دولتين أو أكثر"<sup>16</sup>.

## المطلب الأول: استثمار الشركات متعددة الجنسيات في الجزائر بوجه عام

تسيطر الشركات الكبرى متعددة الجنسيات الأمريكية، ومنها الأوروبية وبعض الشركات البرازيلية على الاسواق العالمية، وتحقق الشركات المئة الأولى ثلث رقم الأعمال العالمي للصناعات الغذائية، هذه الشركات تولي اهتماما بالغاً للمنتجات ذات الاستهلاك الواسع (مشتقات الحليب، السكر، المشروبات، منتجات الاستهلاك ما بين الوجبات)، كما تركز على التسويق والتكنولوجيا، فشعبة الصناعات الغذائية في العالم تواجه تحدياً كبيراً يتمثل في تغذية تسعة مليارات شخص في حدود سنة 2050، مع زيادة الطلب على الجودة نتيجة ارتفاع مستوى معيشة الافراد في الدول الناشئة<sup>17</sup>.

وعرف استثمار الشركات متعددة الجنسيات نقلة كبيرة في الجزائر انطلاقاً من سنة 2001، أمام استقرار سياسي وأمني شجع المستثمرين الأجانب على استغلال فرص الاستثمار الكبيرة والمغرية، وخاصة بعد صدور قانون الاستثمار سنة 2003، والذي أعطى العديد من الامتيازات والضمانات والتحفيزات لرؤوس الأموال المحلية والأجنبية على السواء، فإذا قارنا حجم التدفقات بين سنة 2000 و2001، نجد أنها تضاعفت أربع مرات أي بمعدل نمو 30 بالمائة وهذا رقم قياسي بالنسبة للجزائر خلال تلك الفترة، وانطلاقاً من سنة 2005 سجل ارتفاع مستمر في حجم التدفقات حيث بلغ أعلى قيمة له سنة 2009، ثم بدأ في الانخفاض حتى سنة 2014<sup>18</sup>.

إن السنوات الممتدة بين 2008 و2014، ساهمت بشكل كبير في تكوين الارتباط المتوسط الموجب، بين تدفقات استثمار الشركات متعددة الجنسيات الوافدة للجزائر INVMC و متوسط نصيب الفرد من الناتج الزراعي PCAP من جهة، وبين الناتج الزراعي الإجمالي INVMC و GAP من جهة أخرى، وهو ما يعكس المعدل المتزايد الذي عرفه كل من الناتج الزراعي الإجمالي ومتوسط نصيب الفرد منه خلال نفس الفترة، مقابل تذبذب ملحوظ لتدفقات استثمار الشركات متعددة الجنسيات، حيث عرف أعلى معدلاته في التدفق عام 2009، وهذا راجع لإصدار الحكومة الجزائرية قانون الاستثمار من أجل تشجيع المستثمرين الأجانب.

بينما في هذه السنة أيضاً عرفت فرض الحكومة الجزائرية للقاعدة 51/49 من خلال قانون المالية التكميلي لسنة 2009، كما سبق الإشارة إليه، التي تعني امتلاك الشريك الجزائري عمومي أو خاص نسبة 51 بالمائة من أصول أسهم الاستثمار المراد إقامته في الجزائر، أي أن التعليمات تشترط أنه للفوز بصفقة في الجزائر يجب التزام الشركات الأجنبية بإقامة استثمار بالتعاون مع شركاء محليين، في حين أن دفتر الشروط الخاص بالمناقصات يلزم المكتتبين الأجانب الاستثمار في نفس مجال النشاط مع شركة محلية يملك أغلبية رأس مالها مواطنون مقيمون، كما يمنع قانون الدولة

الحق في السيطرة مجددا على الأصول العمومية المتنازل عنها في سياق الخصخصة، هذا القانون أثر في التدفقات التي انخفضت سنة 2014<sup>19</sup>.

### المطلب الثاني: احتكار الشركات متعددة الجنسيات السوق العالمية

يتضح حجم وقوة الشركات المتعددة الجنسيات ومدى سيطرتها على السوق العالمية من خلال الأرقام التي تحققها، سواء من حيث العمالة أو رقم الأعمال المحقق أو عدد الفروع في مختلف بلدان العالم، ومن خلال الاستراتيجيات التي تتبعها، فخلال السنوات الأخيرة واجهت العديد من الشركات الكبرى المتعددة الجنسيات لمجموعة من البلدان (و.م.أ، أوروبا، اليابان) صعودا قويا لشركات الدول الناشئة التي تسيطر على أسواق جد ديناميكية، فانتهجت الشركات الكبرى استراتيجية البحث عن مناطق جديدة للاستثمار، أو إعادة شراء المؤسسات المحلية (مثل شركة Unilever شاي ليبتون، حساء كنور...) تحقق حوالي 60 بالمئة من رقم أعمالها في الدول الناشئة. وتحاول الشركات متعددة الجنسيات التصدي للعوائق التي تواجهها خلال عملية التدويل بالمنافسة الحادة، وتطور اتجاه الطلب ومتطلبات التوزيع الكبير بتطبيق مجموعة من الاستراتيجيات وهي:

-الاستراتيجيات العملية: وهي القرارات التي تتعلق بالأنشطة ومكوناتها: اختيار التكنولوجيا، سياسة الأسعار...، وتنقسم إلى استراتيجية التنافسية، وتكون إما بالتحكم في التكاليف أو بتنويع المنتجات (ما قامت به كل من Unilever، و Nestlé)، واستراتيجية الابتكار والاتصال وهذا لتتبع تغيرات الطلب، ولاستباقها عن طريق سياسة الاتصال المناسبة والاستراتيجيات التوسعية.

-الاستراتيجيات الهيكلية: وهي القرارات التي تتعلق بالمستثمرين، حل الشركات، اندماجها، أي تركيز الشركات على النمو وإقامة شراكات في الدولة المعنية التي تساعد على التأقلم مع هياكل السوق، الهيئات، وثقافة الدولة المعنية<sup>20</sup>.

### المطلب الثالث: تأثير الشركات متعددة الجنسيات على الصناعة الغذائية

أدى نشاط هذه الشركات إلى نتائج سلبية أكثر منها إيجابية في مختلف المجالات، وذلك كما يلي:

-تعمل على إعاقة التنمية لأنها تعمل في جو احتكاري، ولا توافق على دخول الشركة المحلية بمشاركتها كذلك التبعية الاقتصادية للخارج.

-تقوم بمنافسة الشركات المحلية مما يؤدي إلى سحب رؤوس الأموال والعملية الصعبة.

-ان الاستثمارات الأجنبية التي تقوم بها الشركات متعددة الجنسيات تؤدي إلى خلق أنماط استهلاكية تعطل النمو الاقتصادي، ويتم من خلالها إهدار الموارد النادرة في شراء سلع كمالية من استثمار تلك الموارد في عملية التنمية الاقتصادية، ويؤدي إنشاء فروع الشركات متعددة الجنسيات في الدول المضيفة إلى تهرب تلك الشركات من قيود الحماية التجارية التي تفرضها الدولة لحماية منتجاتها المحلية<sup>21</sup>.

تتسابق الدول النامية لتقديم الحوافز بهدف تشجيع عمل هذه الشركات كالإعفاءات الضريبية، وتخفيض الرسوم الجمركية وتحريرها من القيود، وتسعى هذه الشركات إلى تحويل أرباحها إلى البلد الأم، والسماح لها باستيراد ما يلزم من مواد و سلع دون ضرائب أو رسوم، وغالبا شروط الاستثمار التي تحصل عليها هذه الشركات تعد مجحفة بحق الدول نفسها، مما يحقق أرباحا كبيرة للشركات المتعددة الجنسيات ويهدد الاستقلال الاقتصادي للدول المضيفة، ويستنزف مواردها الوطنية ويضعف إمكانات التنمية الذاتية فيها، ويخفض معدل نمو أفرادها، إضافة إلى تراكم الديون على هذه الدول التي تسعى إلى تجاوز مآزق خدمة ديونها، بزيادة إنتاج تصدير المواد الخام التي تعتمد عليها للحصول على القطع الأجنبي، مما يسرع في تدهور الصادرات وانتعاش اقتصاديات الدول الصناعية المستوردة لها.

### خاتمة

تمثل الشركات متعددة الجنسيات قوة اقتصادية في العالم وتحتل مكانة أقوى في البلدان المضيفة، وتلعب دورا كبيرا في الحياة السياسية والاقتصادية والاجتماعية والثقافية في هذه الدول: كما تساهم في تحقيق التنمية الشاملة في الدول النامية من خلال خلق فرص للعمالة، وتحسين مستوى الدخل، وارتفاع تحسين الإنتاجية وكذا تنمية المنافسة المحلية بكسر حدة الاحتكار المحلي لبعض الشركات الوطنية، وبالتالي زيادة حجم المنافسة بين الشركات العالمية سواء كانت وطنية أم أجنبية، إلا أن تلك المساهمة في عملية التنمية لا ترتبط بالتنمية الفعلية في الاقتصاد، حيث أنها لا تطور النشاط الصناعي وتعرض الصناعات الوطنية الناشئة في الدول النامية للخطر، وعليه فإن درجة إسهام هذه الاستثمارات في التنمية يتوقف على طبيعة الصناعة أو المجال الذي تستثمر فيه، وعلى مستوى التقدم والنمو الاقتصادي للدولة، أو قدرة هذه الأخيرة على توجيه وتنظيم وتخطيط هذه الاستثمارات..

وتعمل هذه الشركات على التحكم والسيطرة على الاقتصاد العالمي عن طريق التوغل في الدول والحصول على جنسيتها، فهي تمتلك رؤوس أموال ضخمة و تحاول نقل نشاطها إلى الدول الأخرى من خلال فروعها، كما تمتاز بأكبر حجمها وضخامتها وتوسع أنشطتها وتفوقها التكنولوجي، وتسعى لتحقيق الحرية المطلقة لحركة انتقال رؤوس الأموال وإغراق السوق بالسلع الاستهلاكية، وأصبحت

تشكل قوة وسلطة مالية واقتصادية في الاقتصاد العالمي، ونخلص إلى مجموعة من التوصيات للحد من الآثار السلبية لهذه الشركات تتمثل في:

-مراقبة ومتابعة نشاطها بصورة مستمرة ومراقبة حركة التدويل بمختلف الوسائل (التخطيط الوطني، مراقبة الاستثمارات، حماية وتنمية القطاعات ذات المصلحة الوطنية، التأمينات).  
-الاعتماد على القدرات المحلية الوطنية في تحقيق التنمية الشاملة وعدم التعويل على هذه الشركات، واعتبارها كعامل مساعد في تحقيق التنمية.  
-يجب أن تكون للجزائر قدرة تفاوضية مع الشركات متعددة الجنسيات حتى يكون هناك توازن في الفائدة بين الطرفين.  
-الضغط عليها لزيادة القيم المضافة محليا، واستعمال شبكاتها لتسويق المنتج المحلي في مختلف أنحاء العالم.

<sup>1</sup> - قانون رقم 21-16 مؤرخ في 25 جمادى الأولى عام 1443 الموافق 30 ديسمبر 2021، يتضمن قانون المالية لسنة 2022، ج ر، ع100، صادر بتاريخ 30 ديسمبر 2021.

<sup>2</sup> - حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، الصناعات الغذائية وطرق النهوض بها لتحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، ع18، 2017، ص ص101-117. ص102.

<sup>3</sup> - عبدات عبد الوهاب، واقع الصناعات الغذائية وأفاق تطورها في الجزائر خلال الفترة (1997-2007) جامعة الجزائر3، الجزائر 2011، ص32.

<sup>4</sup> - قش فايزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات إقتصادية، المجلد6 ع1، جوان، 2019، ص148.

<sup>5</sup> - قش فايزة، نفس المرجع، ص146، 147.

<sup>6</sup> - حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، الصناعات الغذائية وطرق النهوض بها لتحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، ع18، 2017، ص ص101-117. ص103.

<sup>7</sup> - حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، نفس المرجع. ص ص112، 116.

<sup>8</sup> - بن خزناجي أمينة، اوسرير منور، تطور استثمار الشركات متعددة الجنسيات وعلاقتها بالأمن الغذائي في الجزائر-دراسة تحليلية للفترة 1995-2015، ع11، مجلة الإدارة والتنمية للبحوث والدراسات، ص ص91-105، ص91.

<sup>9</sup> - مرسوم تشريعي 93-12 مؤرخ في 05 أكتوبر 1993، يتعلق بترقية الاستثمار، ج ر، ع64، صادر بتاريخ أكتوبر 1993.

<sup>10</sup> - ريال زويينة، الشركات متعددة الجنسيات وأثارها الاقتصادية على البلدان النامية -دراسة حالة الجزائر- الفترة من 2000-2010، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في العلوم الاقتصادية، تخصص تحليل اقتصادي، جامعة الجزائر3، 2011، 2012، ص291.

<sup>11</sup> - الأمر رقم 03-11 يتعلق بالنقد والقرض، مؤرخ في 26 أوت 2003، ج ر، ع52، صادر بتاريخ 27 أوت 2003.

<sup>12</sup> - الأمر رقم 01-04 يتعلق بتنظيم المؤسسات العمومية وتسييرها وخصصتها، مؤرخ في 20 أوت 2001، ج ر، ع547، صادر بتاريخ 27 أوت 2001.

<sup>13</sup> - الأمر 06-08 يتعلق بتطوير الاستثمار، مؤرخ في 15 جويلية 2006، ج ر، ع47، صادر في 19 جويلية 2006.

<sup>14</sup> - ريال زويينة، مرجع سابق، ص302.

- 
- <sup>15</sup> - أمر رقم 01-09 مؤرخ في 29 رجب عام 1430 الموافق 22 يوليو 2009، يتضمن قانون المالية التكميلي لسنة 2009، ج ر، ع44، صادر في 26 يوليو سنة 2009.
- <sup>16</sup> - عبد المطلب عبد الحميد، العولمة الاقتصادية، منظماتها-شركتها-تداعياتها)، الدار الجامعية، الاسكندرية، مصر، 2006، ص157.
- <sup>17</sup> - قش فايزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات إقتصادية، المجلد6 ع1، جوان، 2019، ص146، 147.
- <sup>18</sup> - بن خرناجي أمينة، اوسير منور، تطور استثمار الشركات متعددة الجنسيات وعلاقتها بالأمن الغذائي في الجزائر-دراسة تحليلية للفترة 1995-2015، ع11، مجلة الادارة والتنمية للبحوث والدراسات، ص ص91-105). ص96.
- <sup>19</sup> - بن خرناجي أمينة، اوسير منور، تطور استثمار الشركات متعددة الجنسيات وعلاقتها بالأمن الغذائي في الجزائر-دراسة تحليلية للفترة 1995-2015، ع11، مجلة الادارة والتنمية للبحوث والدراسات، ص ص91-105). ص102.
- <sup>20</sup> - قش فايزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات إقتصادية، المجلد6 ع1، جوان، 2019، ص148.
- <sup>21</sup> - لمزري مفيدة، سالي وردة، الشركات المتعددة الجنسيات واقتصاديات الدول النامية، مجلة إيليزا للبحوث والدراسات، المجلد5، ع1، 2020، ص147.

الصناعة الغذائية بين اشتراطات السوق واحتكار الشركات مُتعددة الجنسية  
AGRIBUSINESS BETWEEN MARKET DEMANDS AND THE MONOPOLY  
OF MULTINATIONALS

د. عبدالمجيد صغير بيرم- أستاذ محاضر (أ)  
جامعة محمد بوضياف- المسيلة، الجزائر  
[abdelmadjid.seghirbirem@univ-msila.dz](mailto:abdelmadjid.seghirbirem@univ-msila.dz)

ملخص:

تعالج مداخلتنا ما للصناعات الغذائية من دورٍ بارزٍ ومحوري في العلاقات والعقود التجارية على امتداد العالم في ظل تنافسية شديدة، وبعد أن تمكنت الشركات متعددة الجنسية والمساحات الكبرى للتوزيع الغذائي التي تراكمت لديهما الأموال ورؤوس الأموال دون تحديد في المجالات الانتاجية والتسويق والتسيير التوقفي في ميدان التصنيع الغذائي، واستحدثتهما لأدق وأحدث المُختبرات العلمية، من تدويل الصناعات الغذائية، وذلك عبر التحكم في دواليها تحكما مُحكما جعل منها صاحب القرار الأول والنهائي في كل ما يتعلق بالتقنيات الجديدة في كل ما يتعلق بالتصنيع الغذائي. وتتأكد الصعوبات التقنية والعلمية والتكنولوجية التي تواجهها دول العالم النامي، ومنها دول منطقة الشمال الأفريقي التي تبقى في كفاح متواصل ودون هوادة من أجل الاستقلالية الغذائية، وتحقيق الأمن الغذائي لشعوبها في ظل ظروف دولية صعبة وقاسية (الحرب الروسية- الأوكرانية) وما قد يكون لها من أثر سلبي على الإنتاج الزراعي (قمح وشعير وذرة) في الوعاء الغذائي العالمي.

الكلمات المفتاحية: الصناعات الغذائية؛ الأمن الغذائي؛ الاكتفاء الذاتي؛ تدويل

التصنيع الغذائي.

**Abstract:**

Our intervention aims to clarify the predominant and pivotal role of the food industry in commercial relations and contracts throughout the world, after the multinational companies and large food retail outlets which have accumulated investment funds unlimited, in addition to experience in the fields of productivity, marketing, predictive management and the development of the most advanced and recent scientific laboratories.

The internationalization of the agri-food industry by multinational companies and large retail outlets which have mastered its workings, unlimited investment funds and rigorous management of human resources, which makes it the first and last decision-maker for everything related to new technologies related to food manufacturing.

The technical, scientific and technological difficulties faced by the countries of the developing world, including the countries of the North African region, which remain in a continuous and relentless struggle for self-sufficiency, food independence and to ensure the food security of their peoples in difficult international conditions (the Russian-Ukrainian war as an example) and its potential negative impact on agricultural production (wheat, barley and corn) on the world food container.

**Keywords:** Food Industry; Food security; self-sufficiency; Internationalization of food manufacturing.

## مُقدِّمة:

يزداد الاهتمام بالصناعات الغذائية في العالم بالنظر لما أصبح لهذه الأخيرة من دور مُتميّز في تلبية الطلب الغذائي المحلي (الوطني) بالنسبة لكل دولة عضو بالأمم المتحدة التي تبنت، ومنذ سنة 1945، شعار "نحن شعوب العالم".

انطلقت مُنظمة الأمم المتحدة في التأسيس لمناخ عالمي جديد أساسه الاحترام المتبادل، وتمكين شعوب العالم من مُمارسة الحقوق الأساسية في التنمية الاقتصادية والاجتماعية والثقافية، فكان الإعلان العالمي لحقوق الإنسان الصادر في العاشر ديسمبر 1948 الذي تضمن في مادته الـ 25 "الحق لكلِّ شخص في مُستوى معيشة تكفي لضمان الصحة والرفاه له ولأسرته وخاصة على صعيد المأكل والملبس والمسكن والعناية الطبية، وصعيد الخدمات الاجتماعية الضرورية.."<sup>1</sup> وهو الاعلان الذي أعقبته عديد الاعلانات والمعاهدات والاتفاقيات الدولية التي جاءت عاكسة لرغبة المُجتمع الدولي في مكافحة الفقر، والجوع، والأمراض المُتنقلة باعتبار أن "النَّاس يُولدون أحرارا ومتساوين في الكرامة والحقوق، وهم قد وُهبوا العقل والوجدان، وعليهم أن يُعاملوا بعضهم بعضًا بروح الإخاء"<sup>2</sup>.

جاء موضوعنا الموسوم بـ: الصناعة الغذائية بين اشتراطات السوق واحتكار الشركات مُتعددة الجنسية " ضمن محور تدويل الصناعات الغذائية (Internationalization of food manufacturing) التي تطورت مع البروز القوي للنمط الاستهلاكي الغربي (Western style of consumption) مُباشرة بعد الأزمة الاقتصادية (1929-1933) وبروز الشركات التجارية العابرة للأوطان (transnational trading companies)، بالإضافة إلى البروز الكاسح للمساحات التجاريّة الكبرى التي أصبحت تحوز على شبه احتكار تام للتوزيع الغذائي بالتجزئة

والجملة على امتداد الدول التي التحقت بالنمط الاستهلاكي الغربي، بعد أن انهيار المعسكر الشيوعي بزعامة الاتحاد السوفيتي العام 1990-1991.

فضلت أن تقوم مُقاربتنا المنهجية على منهجية يتلازم فيها التحليل والوصف والدراسة القانونية المقارنة، وذلك لخصوصية البحث وتشابك مفاهيمه. وعليه جاءت الاشكالية على هذا النحو: أيُّ الطُّرق العمليّة التي يمكن للدول النامية أن تعتمدَها لضمان أمنها الغذائي في ظل احتكار الشركات متعددة الجنسيّة للصناعات الغذائية وفق استراتيجيات بعيدة المدى تخدم مصالحها؟

والمعالجة هذه الاشكالية فضلت تقسيم البحث على هذا النحو: محورٌ أول بعنوان: الصناعات الغذائية وتنافسية بيئة الأعمال؛ ومحورٌ ثانٍ بعنوان: "تأثير الاحتكار في مجال الصناعات الغذائية على الجهد الوطني في مجال الأمن الغذائي"، وخاتمة تتضمن ما رأيته بدائل عمليّة قد يكون من شأنها تحقيق الحد الأدنى من اشتراطات الأمن الغذائي.

#### المحور الأول: الصناعات الغذائية وتنافسية بيئة الأعمال

لا خلاف حول أهمية ودور الصناعات الغذائية في تحقيق نمو اقتصادي مُعتبر للدولة التي تُنجز بنية تحتية متكاملة في ميدان الزراعة القابلة للتحويل الصناعي، مُرورا بمزيد الاهتمام بالبحث المخبري في مجالات السلامة الغذائية والصحة الحيوانية، ووصولاً إلى إنشاء مصانع للتحويل والتصبير والبسترة والتجفيف وفق أحدث الماكينات وأدوات الانتاج تتوفر فيها شروط الصحة والسلامة الانتاجية للمنتوج الغذائي المُصنع (manufactured food product) بالإضافة إلى تحقيق شرط الانتاج الخاضع للرقابة القبليّة والبعديّة (A priori and a posteriori control) للمنتوج الغذائي بشقيه النباتي والحيواني (مراقبة الجودة والنوعية).

ولأهمية هذا المحور في التعريف بأهم المرجعيات الدولية التي كان لها الفضل الكبير في التأسيس لمنظومة تشريعية دولية في مجال الصناعات الغذائية فضلت المعالجة التالية لهذا المحور: أولاً: تعريف الصناعات الغذائية وطبيعة التحديات التكنولوجية، وثانياً: الصناعات الغذائية في العالم وتنافسية بيئة الأعمال.

#### أولاً- تعريف الصناعات الغذائية وطبيعة التحديات التكنولوجية

واجهت شعوب العالم النامي في قارتي أفريقيا وآسيا وبعض مناطق جنوب أمريكا اللاتينية والكاربي موجات مجاعة قاتلة وشديدة نتيجة الجفاف المتواتر بسبب التغيرات المناخية، أجبرت الأمم المتحدة على إنشاء المنظمة العالمية للزراعة والأغذية العالمية (الفاو)

(Food and Agriculture Organization of The United Nations)<sup>3</sup> لتكون ذراعها الزراعي على امتداد العالم للحيلولة دون حدوث إخلال في الانتاج الزراعي والحيواني لصالح سكان الأرض.

هذا وقد تزامن الاعلان عن بعث هذه المنظمة العالمية سنة 1946، الاعلان شبه المتزامن عن دخول إعلان إنشاء كل من صندوق النقد الدولي والبنك العالمي حيز النفاذ في جوان 1946، بعد أن احتضنت مدينة "بروتن وودز" الأمريكية في "الأول من شهر جويلية 1944، و بمشاركة 45 دولة على مدار ثلاثة أسابيع، أي يوم 22 جويلية، وقع امضاء اتفاقية (Bretton Woods) التي كرست الهيمنة الأمريكية من خلال مشروع "Wite" (المسؤول عن الخزانة الأمريكية).<sup>4</sup>

### 1- تلازم التصنيع الغذائي بالنمط الاستهلاكي الغربي

تطورت الصناعات الغذائية مع بروز وتعاظم حاجة المجتمعات الغربية الحديثة لمرحلة ما بعد الثورة الصناعية في أوروبا الغربية والمملكة المتحدة للتصنيع الغذائي في بداياته الأولى، فجاءت الابتكارات في مجال التصنيع الغذائي عاكسة لرغبة التجمعات السكانية المتأثرة بنموذج الاستهلاك الغربي لغرض تلبية الحاجة الغذائية اليومية المتصاعدة للغذاء المُصنَّع والمُعلب والمُجفف والمُبستر، وهو الإنتاج الغذائي الذي تكفلت بصناعته الشركات التجارية الاحتكارية التي اكتسبت الأموال الاستثمارية الطائلة، وإدارة العمل الاستشرافية، واليد العاملة الماهرة، والتقنيات الحديثة في مجال إنجاز وإدارة أدق وأحدث المركبات الصناعية.

لا خلاف بين الباحثين عجا وعربا حول الدور الريادي الذي يؤديه البحث العلمي في مجال تطوير وتنويع التصنيع الغذائي الذي بدأ بسيطا بساطة الاستنتاجات العلمية التي أفرزتها النهضة الصناعية في أوروبا، انطلاقا من النصف الأول من القرن السابع عشر وإلى غاية النصف الأخير من القرن الثامن عشر، عندما "ظهرت الاكتشافات العلمية الحديثة باختراع الآلة الهيدرولية لشركة سنجر الأمريكية عام 1750، وإدخال العالم "داربي" لمادة الفحم في الصناعات المعدنية من عام 1725 إلى 1750، ثم اكتشاف الآلة البخارية من قبل جيمس واط".<sup>5</sup>

وهي الاكتشافات العلمية التي أسهمت، وبدرجة كبيرة، في تكريس نماذج استهلاك جديدة رأسمالية تتماشى ومتطلبات الحياة الغربية المبنية على الأسرة النووية التي تعتمد في ضمان تموينها الغذائي على المُعلبات وكذلك على مُنتجات الألبان المُصنَّعة، وقبل أن ينتقل هذا النموذج الاستهلاكي الغربي إلى دولٍ غير أوروبية التحقت بالنموذج الاستهلاكي الغربي،

وأصبحت تتنافس في مجالات حفظ الأغذية وتعبئتها، وتغليفها، ونقلها في ظل شروط نقل صحية وأمنة من مصانع الانتاج والتعبئة نحو مراكز التوزيع والبيع بالمفرد، ولتكون في خدمة الزبون (The consumer customer) الذي يبقى ملكا دون مُنازع لدى الفكر الليبرالي. هذا وقد ضاعفت التجارة الالكترونية (e-commerce) من معدلات الاستهلاك للمنتوج النباتي والحيواني المُصنع، كما أن تطور قطاع الخدمات، وتوسيع دائرة انتشار المساحات التجارية الكبرى للتوزيع الغذائي، والاستعمال الواسع لبطاقات الائتمان (Credit card) قد ساعد، وبدوره، في ترقية التصنيع الغذائي ليصبح منظومة زراعية وصناعية متكاملة.

أسست الدولة الحديثة لهذا التصنيع الغذائي منظومة تشريعية ناظمة للإطار العام المتعلق بالزراعة المُصنعة (industrializing agriculture) التي أصبحت تشترط في قيامها- تأسيسها- توافر تقنيات وخبرات وكفاءات علمية لإدارة وتسيير أبسط المصانع في مجال صناعة غذائية ما، وذلك لحساسية الصناعات الغذائية لارتباطها بصحة الفرد والأسرة والمجتمع. والصناعة الغذائية هي، اليوم، نتاج منطقي للتطور المعرفي والتقني والتكنولوجي في المُجتمعات الحديثة التي اكتسبت التراكم العلمي عبر مخابر الأبحاث العلمية على مستوى الشركات التجارية الكبرى التي برزت مع بروز الدولة الرأسمالية في أوروبا الغربية والولايات المتحدة الأمريكية على مدار النصف الأول من القرن الثامن عشر الذي عرّف إصدار قوانين تتعلق بإنشاء شركات أموال (Capital company)، وبورصات للأوراق والسندات المالية على مستوى المدن والحواضر الصناعية، وهو ما أسهم في البروز القوي لشركة المساهمة (باعتبارها شركة أموال) كأداة قانونية فضلى لممارسة النشاط التجاري واستيعابها لمختلف صيغ الاستثمار الرأسمالي في التجارة والصناعة والخدمات بأن واحد<sup>6</sup>، كما أننا نجد شركة المساهمة في النظام الرأسمالي بقوة وكثافة، وهي نموذج من شركات الأموال التي تحولت بفضل انتشارها وقبولها كأداة قانونية مرنة ونشطة في النشاط التجاري إلى "شكل التجمع الاحتكاري (Cartels-trust)، ابتداء من سنة 1880 لتصبح الدعامة والركيزة الأساسية لجميع اقتصاديات الدول الرأسمالية"<sup>7</sup>.

## 2- تعريف الصناعات الغذائية

لا خلاف حول دور التصنيع الغذائي، وما قد يتبعه من تنشيط للعجلة الاقتصادية والتجارية والخدمية في الدولة المضيفة لهكذا تصنيع حديث ومُتكامِل، في ترقية الاقتصاديات المحلية نحو الاكتفاء الذاتي (Self-sufficiency) أولا، وفي مرحلة ثانية ولوج الأسواق العالمية، وذلك لتصبح مُنتجات الصناعات الغذائية بمثابة عنصر دعم للنمو الاقتصادي (Economic

(Growth)، وعامل تعزيز فعلي وعملي للإنتاج الوطني الخام (Gross Domestic Product)، وهي كذلك بمثابة دفع شديد لعجلة الإنتاج الزراعي والحيواني إلى المزيد من اعتماد أحدث التقنيات وتحكمٍ أوسع في التطبيقات التكنولوجية المستحدثة في مجال الحفظ الغذائي (المادة الغذائية).

يخلص الباحث في الصناعات الغذائية منذ تاريخ نشأتها العام 1830 (تاريخ اكتشاف علم الأحياء المجهرية من قبل العالم لويس باستور) وإلى غاية تاريخنا هذا إلى حقيقة ميدانية مفادها أننا أمام صناعة جد حساسة ودقيقة جدا تفرض وجود بنية تحتية متكاملة من سلسلة ورشات ومصانع ووحدات تصنيع تستكمل بعضها البعض تتطلب بدورها المزيد من التقنية الانتاجية في مجالات الحفظ والتصبير والتجفيف والتكييف التي تضمن تحويل الخامات الزراعية في أحسن الظروف العلمية والعملية التي تتماشى وشروط الاستهلاك السليمة.

تجتهد السلطات العمومية في كل دولة من أجل حماية سلسلة الصناعات الغذائية لحساسية كل صناعة غذائية (صناعة الألبان تختلف عن صناعة وتجفيف السمك، كما أن سلسلة تصبير الطماطم، وبعض الخضروات الموسمية قد تكون مُغايرة تماما عن سلسلة معالجة تصبير العصائر المُوجهة للاستهلاك.. إلخ). والصناعة نعني بها التصنيع والتحويل وهي "إجمالي المشاريع المنتجة تقنيا في أي حقل من الحقول، وغالبا ما يلحق اسم هذا الحقل بمصطلح الصناعة (صناعات تحويلية، وصناعة محركات، وصناعات نسيجية، وصناعات غذائية).<sup>8</sup>

ونعني بالصناعة (industry) اصطلاحا "عملية تحويل شكل المواد الخام في الطبيعة ومضمونها لزيادة قيمتها وباستخدام أدوات مناسبة بغاية جعلها قابلة لإشباع حاجة مُعينة سواء إن كانت وسيطة أو نهائية"<sup>9</sup>، وهي أيضا بالنسبة لموسوعة المعرفة الالكترونية (www.marefa.org) منح أو تقديم "خدمة جديدة أو منتج مُعين ضمن صنف ما، وهي عبارة عامة تطلق على أي نوع من المنتجات الاقتصادية وتعتبر الصناعة مرادفة للقطاع الاقتصادي الثانوي الذي يعنى بالنشاطات الاقتصادية المُعقدة كتحويل المواد الخام إلى مُنتجات وخدمات ذات فائدة للأفراد والعائلات بصفة خاصة و للمجتمع بصفة عامة. والصناعة الغذائية هي صناعات تشمل " جميع النشاطات العملية والعلمية التي لها علاقة بتصنيع وحفظ المواد الغذائية المختلفة (النباتية والحيوانية) لغرض الحفاظ عليها من التلف، وإطالة فترة خزنها دون إحداث تغيير كبير في نوعيتها إلى غاية الاستهلاك"<sup>10</sup>. ويُعرف الأستاذ

الباحث عزالدين فراح(الجامعة المصرية) الصناعات الغذائية أنها "العلم الذي يبحث في تصنيع الخامات النباتية والحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج، وتحويلها إلى صورٍ أخرى من المنتجات الغذائية بحفظها من الفساد أطول مدة ممكنة لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها، أو لاستهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، بحيث تبقى صالحة الاستعمال من الوجهة الصحية والحيوية"<sup>11</sup>.

تتميز الصناعات الغذائية عبر العالم بوجود مخاطر للجودة والتنوعية والسلامة الغذائية لما يتم تصنيعه وإنتاجه محليا(وطنيا)، أو استيراده من خارج الدولة، إن على مستوى الموانئ البحرية والمطارات الجوية وكذلك على مستوى حدود الدولة البرية. وهي مخاطر مُتخصصة لها الخبرة العلمية والعملية والتأطير البشري صاحب التأهيل الأعلى والتمويل الكافي ما يكفل لها مراقبة سلسلة الانتاج رقابة سابقة ولاحقة حتى تضمن عدم تسرب أية أغذية غير مأمونة.

وعليه فإن المشرع الوطني في منطقتنا العربية والمغاربية مطالب ،اليوم، وفي ظل مخاطر تداعيات الحرب الروسية الأوكرانية على الانتاج الزراعي الضروري لاستمرارية الحياة والنشاط في دولنا، بمزيد الاهتمام بالصناعات الغذائية بمُختلف أنواعها، وذلك عبر التأسيس لمنظومة تشريعية ناظمة للعمل الزراعي، والإنتاج الحيواني، والاستغلال العقلاني للمياه الجوفية، وتشجيع الاستثمار الفلاحي تقوم على أولوية الاكتفاء الذاتي في المحاصيل الزراعية المُوجهة للتحويل الصناعي أولا والانطلاق ثانيا في تحقيق التكامل الاقتصادي بين دول الشمال الأفريقي التي لها قدرات وطاقات فلاحية وحيوانية وثروة سمكية كامنة وضخمة هي بحاجة ماسة للاستثمار بفرعيه المحلي(الوطني) والأجنبي.

ومن هنا يأتي البحث العلمي في مجال الصناعات الغذائية كأولوية حياتية بالنسبة لشعوبنا التي هي بأمس الحاجة للغذاء حتى تتمكن من منافسة الدول التي لها باع كبير في التصنيع الغذائي.

### ثانيا- الصناعات الغذائية في العالم وتنافسية بيئة الأعمال

لا يوجد خلاف حول أهمية الصناعات الغذائية بتنوعها الكمي والنوعي في الواقع المعيشي اليومي للفرد في البلدان الغربية التي تبنت النظام الاقتصادي الرأسمالي منذ الربع الأول من القرن الثامن عشر، وحتى في دولنا الناشئة التي بدأت صناعتها المرتبطة بالتغذية(تجفيفا وتصبيرا وتكيفا وتعليبا...) تتوسع بتوسُّع قدراتها الانتاجية الوطنية بفضل برامج التنمية الوطنية التي نفذتها منذ تاريخ استقلالها وإلى غاية هيكله اقتصادياتها الوطنية

(المحلية) تمهيدا لمزيد الاندماج في عولمة الاقتصاد والاستفادة من مزايا التجارة الحرة في ظل تنافسية شرسة التي تفرضها الشركات الاحتكارية العالمية.

### 1- التصنيع الغذائي والتنمية الاقتصادية والاجتماعية المستدامة

يزداد الاهتمام بالصناعات الغذائية في العالم النامي منه والمُصنع على حد سواء في ظل تنافسية شرسة من أجل من يضمن لأفراد شعبه التصنيع الغذائي السليم والنظيف والآمن صحيا، والذي يكفل الطلب الوطني(الأسواق المحلية) أولا، واكتساح الأسواق العالمية في مرحلة ثانيا في مجال تصدير الصناعات الغذائية لغرض الزيادة في الدخل الوطني (Gross Domestic Product) بالعملة الصعبة. وقد يتضاعف هذا الاهتمام بالصناعات الغذائية في ظل الأزمات والحروب والفيضانات والزلازل والتغيرات المناخية التي تُميّز عصرنا هذا، بالإضافة إلى الحاجة الملحة لهكذا صناعات في ظل التزايد السكاني الذي له آثاره المباشرة على النمو الزراعي الذي قد تواجهه الدول في قارة أفريقيا تحديدا نتيجة نقص المياه المُوجهة للاستهلاك المنزلي، أو تلك المُخصصة للقطاع الزراعي بسبب الجفاف الذي أصبح يشكل انشغالا رئيسا للسلطات العمومية في دول منطقة الشمال الأفريقي. وتأتي أهمية التوجه الفعلي والعملي نحو التصنيع الغذائي في دولنا المغربية والشمال أفريقية عموما عبر توفير بيئة أعمال مُساعدة للاستثمار بفرعية الوطني(المحلي) والأجنبي في مجالات انتاجية لها علاقة وطيدة بالفلاحة وإنتاج الزيوت النباتية وإنتاج الحليب وتجفيف الأسماك.

ولا خلاف بين أهل الاختصاص في مجال التصنيع الغذائي حول أهمية وجود بيئة أعمال (A Business Climate Conducive To Investment) مساعدة للاستثمار وممارسة الأنشطة التجارية لغرض تشجيع الاستثمار المباشر في ميدان الصناعات التحويلية (Processing Industries) التي تشترط:

- وجود زراعة متنوعة وثرية وذات نوعية وجودة عاليتين (كما ونوعا وتسعيرة) واسعة النطاق مُوجهة للتصنيع الغذائي تكفل الطلب الوطني المتزايد أولا وتستجيب للشروط العلمية (أحدث ما توصل إليه العلم في مجالات التصبير والتجفيف والتغليف) والعملية والتقنية التي تسمح بالولوج إلى الأسواق العالمية ثانيا، وبالقدر المطلوب حتى تضمن للدولة المعنية بالتصنيع الغذائي تواجدا محترما على صعيد التجارة الغذائية العالمية يضمن لها إيرادات مالية مُعتبرة بالعملة الصعبة تفيد الخزينة العمومية؛

- حماية المنتج النباتي والحيواني الزائد عن حاجة المجتمع وحمايته من التلف عبر التصبير و التجفيف و التعليب و التغليف وفق أحدث تقنيات التصنيع الغذائي الذي أصبح علما قائما بذاته تتنافس على مفاتيحه الشركات متعددة الجنسية؛

- توفير الشغل على الصعيد المحلي(الوطني) وتمكين قطاعات واسعة من الأفراد بتنوع مهنتهم وتخصصاتهم وتكويناتهم من دخول عالم العمل(الشغل) سواء أكان ذلك بشكل مباشر(تشغيل مباشر لليد العاملة من الجنسين، ومن مختلف الأعمار في المزارع الكبرى الممكنة (Mechanized agriculture) والكثيفة الانتاج النباتي والحيواني، والضيع الفلاحية متعددة الخدمات الفلاحية (Multipurpose Agricultural Farms) والمصانع والورشات والمقاولات المعنية بالإنتاج الغذائي على امتداد الدولة)، أو غير مباشر(مناصب الشغل التي توفرها شركات المقاوله التي لها علاقة بالإشهار والتوزيع والتغليف والتوصيل...إلخ)؛

- تشجيع البحث العلمي في مجال التصنيع الغذائي لغرض التواجد في الأسواق المحلية والعالمية، إذ أن التجارة لم تعد تكتفي بتلبية طلبات الأسواق المحلية(الاكتفاء الذاتي) و فقط، بل التجارة الحقيقية هي، اليوم، تلك التجارة التي تتمكن من عبور الحدود الوطنية واكتساح الأسواق العالمية بصناعات غذائية آمنة ومضمونة عبر وجود منظومة مخبرية جد متقدمة في ميدان الفحص الإشعاعي الدقيق للأغذية لغرض تأمينها -الصناعات الغذائية-تأميننا مخبريا كليا حتى تكون مقبولة للاستهلاك البشري والحيواني، بالإضافة إلى مُرافقة ميدانية للإنتاج الفلاحي من اختيار البذرة، ومرورا بالمعالجة الكيميائية المضادة للأعشاب الضارة والحشرات، وإلى غاية تاريخ الحصاد وكيفية إجرائه في ظل مراقبة جد دقيقة من طرف أجهزة الرقابة المكلفة بتأمين الصناعات الغذائية على مستوى الدولة.

- الدفع إلى مزيد تركيب أحدث المصانع والمركبات الصناعية التي لها طاقات إنتاجية كبيرة بفضل التجهيزات الحديثة التي عادة ما تكون محل تنافس بين الشركات الوطنية العمومية أو الخاصة مع الشركات التجارية في الدول التي تراكمت لديها التجربة الانتاجية في مجال الصناعات الغذائية.

ومن شروط التطور العملي والعلمي والتوسع الفعلي والانتشار الواسع للصناعات الغذائية محليا (وطنيا) ودوليا (على الصعيد العالمي)، والتي أصبح لها شأن كبير في تحقيق معدلات نمو اقتصادي برقمين (A double-digit economic growth rate) احترام التخصص الإنتاجي (أ) والاستجابة لطلب المستهلك (ب) لمزيد التصنيع الغذائي الموجه للاستهلاك البشري العالي الجودة.

أ- احترام التخصص الإنتاجي في مجال الصناعة الغذائية: نعني بالتخصص الإنتاجي (specialization Productive) الذي يقع على عاتق الشركات الصناعية والمؤسسات الاقتصادية والمقاولات والدواوين والوكالات العمومية والخاصة المعنية بالصناعات الغذائية احترامه احتراماً شديداً وتقديره تقديره جيداً، إنما يتمثل في احترام التخصص الإنتاجي في مجال الصناعات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري والحيواني على حدٍ سواء. ويزداد هذا التخصص الإنتاجي للشركات المعنية بالصناعات الغذائية كلما كانت موجهة للاستهلاك البشري الذي له اشتراطاته الصارمة (من ناحية سلامة الغذاء ونقاوته) قبل أن يتم توجيهه نحو الأسواق.

ب- الاستجابة لطلب المستهلك: يسعى المصنعون في مجالات التصنيع الغذائي بفرعية الموجه للبشر والحيوان على امتداد العالم إلى تحقيق المزيد من الشروط التنافسية في مجال التصنيع الغذائي الموجه عبر الاستجابة لطلب المستهلك الذي يبقى ملكاً في الثقافة الغربية (The customer is king). وعليه فقد تضاعف دور المنظمات المدافعة عن المستهلك (consumer defense associations) في البلدان الليبرالية التي تراكمت لديها التجربة الانتاجية الرأسمالية منذ الربع الأول من القرن الثامن عشر بفضل الشعار الذي رفعه دعاة الليبرالية وهو "أن الحياة الاقتصادية تكون سوية إذا استندت إلى ثلاثة أسس هي: المصلحة الشخصية كهدف، والمزاحمة كوسيلة، والحرية كشرط".<sup>12</sup>

## 2- الأمن الغذائي: أولوية دولية (أمم متحدة ومنظمات عالمية معنية بالغذاء)

خلصت اللجنة البرلمانية التي شكلها مجلس الأمة بعد تسجيل الساحة الوطنية الجزائرية لبعض الاختلالات في مجال توزيع بعض المواد الأساسية المدعومة من قبل الخزينة العمومية نتيجة المضاربة غير الشريفة، والاحتكار غير المشروع، والتهرب عبر الحدود، خلصت في تقريرها المقدم إلى رئيس مجلس الأمة، إلى أولوية تحقيق الأمن الغذائي للفرد الجزائري. ومن هنا جاء السؤال التالي الذي قيمنا ضرورة طرحه ليكون محور تحليلنا: ما المقصود بالأمن الغذائي بالنسبة لهيئة الأمم المتحدة والمنظمات العالمية التابعة له؟ وفي هذا الشأن لا خلاف حول خطر أي اختلال بمنظومة الغذاء الأساسية للأفراد والشعوب، وما قد يؤدي هذا الاختلال، إن حدث، من اندلاع حروب مدمرة للبشر والطبيعة، وقيام نزاعات دموية ومُخرِبة لأواصر وروابط الجوار والعيش المشترك بين الشعوب والأمم.

جاء الاهتمام الأممي بأهمية الغذاء في استقرار العلاقات الإنسانية والدفع بالشعوب على امتداد القارات الخمس إلى المزيد التضامن من أجل مُحاربة الجوع عبر تكثيف الانتاج

النباتي والحيواني تكثيفا يُراعى فيه الشروط الصحية ومُحاربة الطفيليات التي تصيب الانتاج النباتي بمختلف أنواعه، بالإضافة إلى تخصيص برامج إنمائية دائمة ومتواصلة تخص البحث البيطري ومُحاربة الأمراض المُحدقة بالحيوان (الانتاج الحيواني).

ولبلوغ الأهداف الأممية في مجال مُحاربة الجوع بمُختلف أشكاله وصيغه وتحقيق أعلى معدلات الأمن الغذائي للأفراد والشعوب والدول المنضوية تحت لواء الأمم المتحدة، جاء الاعلان عن قيام مُنظّمات عالمية تابعة لها تعنى بالزراعة والغذاء والإنتاج الحيواني ومكافحة الفقر والجوع تتقدمها: ( المنظمة العالمية للزراعة والغذاء-الفاو- International organization for agriculture and food. ) التي تبقى إحدى أهم وأجدر المنظّمات العالمية التي تعنى بالأمن الغذائي على الصعيد العالمي في مواجهتها لجذور الفقر الزراعي والغائي باعتبار أن شعارها " لا جوع بعد اليوم".<sup>13</sup>

كما كان لهذه المنظمة العالمية المعنية بالزراعة والغذاء، وبدعم من هيئة الأمم المتحدة، أداء مُتميّز في مواجهة جائحة كورونا كوفيد-19 عبر التجنيد الواعي للطاقات الزراعية في العالم. ويُسجل تواجدها على امتداد الساحة الدولية لكونها تملك خبرات وأبحاث علمية في مجال تطوير الزراعة ومكافحة الآفات الزراعية (الطفيليات الزراعية) والأمراض التي تصيب الثروة الحيوانية في العالم النامي تحديدا. هذا وقد سجلنا تواجد منظمة (الفاو) في الحرب الدائرة بين الاتحاد الروسي ودولة أوكرانيا، وكيف كانت متابعا دقيقا لتطور الحرب بين دولتين تضمنان ما لا يقل عن 30 بالمائة من الانتاج الزراعي العالمي، وما قد تفرزه هذه الحرب بين قطبين زراعيين كبيرين، إن استمرت، وحالت دون وصول إنتاجهما الزراعي إلى الأسواق العالمية. ولم تتوقف منظمة (الفاو) من التنبيه بخطر أي إخلالٍ فادحٍ في توازن منطومة الغذاء العالمي، إن من حيث الكمية التي قد تقلص بالقدر الذي يُخل بتوازن الأسواق العالمية، أو من حيث السعر المرجعي الذي قد يرتفع بالنظر لقلّة العرض الذي يقابله ازدياد الطلب بالنظر للخوف من تقلص الانتاج نتيجة الحرب التي قد تُلحق ضرا كبيرا بالإنتاج الزراعي مباشرة (حرق المحاصيل وهجرة اليد العاملة الزراعية وتضرر الأرض الزراعية بسبب الحرب..)، وبكيفية غير مباشرة ( غلق المنافذ البحرية و تجميد عمل الموانئ البحرية أو تدميرها بالإضافة إلى صعوبة نقل السلع والبضائع..)، والذي يعني بالنسبة للباحث في أسواق الغذاء العالمية وجود مخاطر تهدد ما يعرف اصطلاحا بالأمن الغذائي العالمي (Global Food Security) الذي له مقارباته المفاهيمية والاصطلاحية الخاصة به.

وبالرجوع إلى أهم الأنشطة الخاصة بالبحث في الغذاء العالمي وألوية تحقيق الحد الأدنى من الانتاج الزراعي النباتي منه والحيواني الضامن للحياة البشرية في حدودها الدنيا، خلصت إلى أن سنة 1974 كانت سنة الانطلاقة الفعلية على مستوى المنظمات العالمية التابعة للأمم المتحدة للبحث في قضايا الغذاء الضروري للإنسان (The food base for humans) في ظل العودة القويّة للمؤسسات المالية العالمية (International Monetary Institutions-Bretton Woods) ممثلة في كل من صندوق النقد الدولي والبنك العالمي بدعم من الرأسمال العالمي الذي وجد في الادارة الأمريكية برئاسة الرئيس رونالد ريغن و رئيس الحكومة البريطانية السيدة مارغريت تاتشر الداعم لبرنامج خوصصة القطاع العمومية في أوروبا الغربية والعالم كله.

وفي عز الأزمة النفطية العالمية، مباشرة بعد حرب أكتوبر 1973، وأمام المظاهر الأولى لأزمة غذائية عالمية بارزة في الأفق نتيجة اشتداد الأزمة النفطية العالمية انعقدت القمة الأولى للأغذية "مؤتمر الغذاء العالمي" بإشراف أممي بالعاصمة الإيطالية التي تعتبر مقر منظمة- الفاو- الدائم منذ سنة 1975، وبحضور رؤساء دول وحكومات و ممثلين عن أبرز المنظمات العالمية و أصحاب الأعمال والمجتمع المدني والمنظمات غير الحكومية المدافعة عن البيئة و الحق في الغذاء و سلامة المياه والمحيطات البحرية. ومن أهم المؤتمرات العالمية التي رعتها الأمم المتحدة رعاية خاصة لغرض مُحاربة الفقر والجوع منذ تاريخ إنشائها العام 1945، فضلت التذكير بأهم المؤتمرات التي أسست مخرجاتها لما أصبح يُعرف بالمنظومة التشريعية الأساسية الناظمة للأمن الغذائي:- مؤتمر القمة للأغذية (روما عام 1974): وهو فاتحة المؤتمرات التي رعتها منظمة الأمم المتحدة بعنوان "لا جوع بعد اليوم" بدعم من المنظمات العالمية التابعة لها تتقدمها كل من المنظمة العالمية للزراعة والتغذية(الفاو) ومقرها الدائم روما العاصمة الإيطالية، والمنظمة العالمية للشغل ومقرها جنيف(سويسرا).<sup>14</sup>

ركزت المنظمة العالمية للزراعة والتغذية (الفاو) على امتداد الساحة العالمية بعد سبعينيات القرن الماضي للحد من الجوع الذي ضرب مناطق واسعة من أفريقيا بسبب الجفاف.

في حين ركزت المنظمة العالمية للشغل نشاطها في مجال التشغيل والعمل على الصعيد العالمي للحيلولة دون هيمنة الشركات متعددة الجنسية على الأسواق العالمية واحتكارها المفرط لأبجديات المنافسة المتوازنة واستغلالها لليد العاملة في المناطق التي تتواجد فيها فروعها ووحداتها الإنتاجية والخدمية على ضرورة الاحترام الكامل للحقوق الأساسية في

العمل في ظل عولمة الاقتصاد، فكانت أن توصلت منظمة العمل الدولية مع ممثلي الشركات متعددة الجنسية وبعد مفاوضات شاقة وطويلة إلى إبرام " أول اتفاقية 1977 حول المسؤولية الاجتماعية للشركات التجارية متعددة الجنسية"<sup>15</sup>، كما شهدت سنة 1974 انعقاد مؤتمر لمنظمة العمل الدولية (جوان 1974) تناول فيه ممثلو الحكومات والمنظمات النقابية للعمال والمنظمات النقابية لأصحاب العمل مخاطر العولمة الاقتصادية التي تقودها المؤسسات المالية العالمية (صندوق النقد الدولي والبنك العالمي) على الاقتصاديات المحلية للبلدان النامية.

- مؤتمر القمة العالمي للأمن الغذائي لعام 1996 (روما: 13 إلى 17 نوفمبر 1996): انتهى المؤتمر إلى اعتماد إعلان روما بشأن الأمن الغذائي الذي جاء فيه: "نتعهد بإرادتنا السياسية والتزامنا المشترك والوطني بتحقيق الغذاء الآمن للجميع، وببذل جهد مستمر للقضاء على الجوع في جميع البلدان، بهدف فوري لتقليل عدد الأشخاص الذين يعانون من نقص التغذية إلى نصف مستواهم الحالي في موعد لا يتجاوز عام 2015".<sup>16</sup>

- مؤتمر القمة العالمي للأغذية (روما: جوان 2002): وهو المؤتمر الذي انتهى إلى اقتراح إنشاء فريق عمل حكومي دولي يتكفل بإعداد مجموعة من المبادئ التوجيهية بشأن أعمال الحق في الغذاء.

- مؤتمر القمة العالمي للأمن الغذائي لعام 2009 (روما: 16 و 18 نوفمبر 2009): وهو المؤتمر الذي انتهى إلى اعتماد إعلان أممي بتجديد الالتزام بالقضاء على الجوع من الأرض في أقرب وقت ممكن.<sup>17</sup>

تبقى هيئة الأمم المتحدة الجهة الدولية المتابعة، وبدقة، لكل ما له علاقة بحجم الإنتاج النباتي والحيواني على امتداد العالم. وقد سجلنا متابعتها الدقيقة والمتواصلة (معطيات، ومعلومات، وإحصائيات، واستشرافات، وتحديات عالم الغذاء) لكل ما قد يساعد في حماية الوعي الغذائي للإنسان (The Human Food Plate) في ظل الأزمات الاقتصادية للنظام الرأسمالي العالمي، أو في حالة القوة القاهرة، أو في ظل مواجهة الآثار السلبية لجائحة كورونا كوفيد-19 على الإنتاجية العالمية في المجالين الزراعي والحيواني، كما يُسجل تواجد هيئة الأمم المتحدة يتقدمها أمينها العام والمنظمات العالمية المعنية بالغذاء والإنتاج الزراعي والحيواني والصحة والسلامة الحيوانية. في الصفوف الأولى في الأزمات التي يشهدها العالم (الحرب الروسية الأوكرانية) حتى لا تكون نتائجها وخيمة على الوعي الغذائي الأساسي للبشر.

## المحور الثاني: تأثير الاحتكار في مجال الصناعات الغذائية على الجهد الوطني في تحقيق الانتعاش الاقتصادي

يوجد شبه اتفاق حول خطر الاحتكار الممارس في مجالات إدارة وتسيير المحاصيل الزراعية الموجهة للصناعات التحويلية على التوازن الغذائي في العالم الذي تمارسه الشركات متعددة الجنسية بدعم وتشجيع من مراكز القرار السياسي على مستوى بعض الدول المتحكمة في رغيف البشر. ولأهمية معالجة طبيعة تأثير الاحتكار على الجهد الوطني المبذول في دولنا النامية من أجل تحقيق الحد الأدنى المطلوب من الأمن الغذائي المطلوب في عالم مُتحول فضلت التقسيم التالي لهذا المحور:

### أولاً- اشتراطات تحقيق الأمن الغذائي

أبرزت لنا وبوضوح الحرب الروسية الأوكرانية حدة الصراع الدولي المُتقدم بين البلدان الأكثر انتاجاً وتسويقاً وتحكماً في الصناعات الغذائية من أجل مَنْ يتحكم أكثر في دواليب الانتاج الزراعي وتعويض الدولتين المتحاربتين في ضمان التموين الغذائي ومنع قيام أزمة غذاء على الصعيد العالمي.

#### 1- الشركات متعددة الجنسية والنزعة الاحتكارية

أصبحت الصناعات الغذائية بمُختلف أنواعها وأشكالها البسيطة منها والمُعقدة في الدولة الحديثة لا تقل أهمية عن التصنيع العسكري الاستراتيجي (Strategic Military Industry) أكان ذلك أثناء السلم أو الحرب، وذلك بفضل دورها في توفير فائض قيمة (Capital Gain) لفائدة الاقتصاديات المحلية (الوطنية)، والرفع من معدلات النمو الاقتصادي (The Growth Rate) في الدولة المُضيفة لسلسلة متكاملة في ميدان التصنيع الغذائي باعتبارها صناعة تدر مداخيل لا حدود لها من العُملة الصعبة لفائدة الخزينة العمومية للدولة المُضيفة للاستثمارات العابرة للأوطان.

لم تعد الصناعات الغذائية صناعة تقليدية (A Cottage Industry) يتم اللجوء إليها لسد حاجيات ظرفية عائلية ومجتمعية، بل، وهذا ما يجب توضيحه وبجلاء، فقد أصبح التصنيع الغذائي صناعة مُتكاملة تقوم على آخر ما توصلت إليه الأبحاث المخبرية في ميادين الحفظ والتجفيف والتعليب والبسترة والتعليف. هذا وقد أظهرت لنا الأزمة العسكرية بين روسيا وأوكرانيا (فبراير 2020) التي شكلت انشغالا رئيسا بالنسبة للأمم المتحدة، ومنظمة الزراعة والتغذية (الفاو) التابعة لها لكونها أزمة قد تحدث، إن طال أمدها، تفاعلات سلبية ومُدمرة على حياة البشر في العالم باعتبار أن الدوليتين تضمنان، ولوحدهما، ربع إنتاج

العالم من قمحٍ وشعيرٍ وذرة ، قلت أظهرت أهمية ودور ومكانة برامج التصنيع الغذائي المتكاملة في حماية الأمن الغذائي للدول حتى في أحلك الصعوبات والقوة القاهرة.

هذا وقد تمكنت الشركات متعددة الجنسية من تدويل الصناعات الغذائية من تاريخ اكتشاف استعمال الطاقة الحرارية في تمديد مدة استهلاك المواد الغذائية النباتية منها والحيوانية، وذلك قبل وبعد الحرب العالمية الأولى (1914-1918)، كما أنها لم تتوقف من ربط علاقات بحث بالمراكز الجامعية المتواجدة بالدول الغربية والولايات المتحدة وكندا واليابان وضمن تمويل الأبحاث العلمية في مجالات لها علاقة وطيدة بالتحويل الصناعي للمواد الزراعية.

وفي إطار التوجه نحو التخصص الإنتاجي في مجال مُعَيَّن ومُحدد ومضبوط ضبطا مصلحيا دقيقا من مجالات التصنيع الغذائي بالنسبة للشركات التجارية الكبرى التي اجتمعت لديها التجربة المتراكمة في مجال إدارة وتسيير المساحات الزراعية الكبرى لغرض السيطرة على أسواق القمح إنتاجا وتصديرا. إذ أن التنافسية الانتاجية في هذا المجال (الصناعات الغذائية) شديدة جدا بين الدول المُصنعة التي تمكنت من التكنولوجيا العالية، والخبرة العلمية والعملية الدقيقة في مجال الزراعة المكثفة (Extensive Agriculture) المُوجهة للتحويل (Processing Industry) الصناعي. وليس سرًّا القول بأن الحرب الدائرة بمنطقة البحر الأسود بين دولتين عملاقتين في الإنتاج الزراعي (روسيا وأوكرانيا) الذي قد يتراوح بين 20 و 30 % على أقل تقدير من الإنتاج العالمي في مجال القمح والشعير والذرة، ليست بعيدة عن التنافس الشرس بين الشركات الاحتكارية، وهي حرب تُعد خطرا مُحدقا على الوعاء الغذائي للإنسان (Human Food Plate) إذا ما طالت نيرانها الحارقة وامتد لهما إلى مناطق في أوروبا وآسيا تعتبر سلة غذاء العالم.

وكيف لا وهي-نعني الشركات متعددة الجنسية- التي يخصص مُعظمها جزءا لا بأس به من عائداتها الاستثمارية نحو مختبرات البحث العلمي التي تتبعها و/أو المخابر المتواجدة بالمراكز الجامعية التي تضمن تمويلها ومدتها بالكفاءات العلمية دون انقطاع. وللتذكير بما للشركات التجارية، وأصحاب رؤوس الأموال التجارية والاستثمارية، والشخصيات العامة بالولايات المتحدة الأمريكية بصفة خاصة من ارتباطات وثيقة بالجامعات الخاصة ومراكز البحث العلمي، فإن التعليم العالي (الدراسات الجامعية) ليست حكومية في معظمها، بل يتم تمويلها تمويلا شبه تام من قِبل الهيئات والجمعيات المدنية ذات النفع العام ( Non-Profit Bodies And Organizations)، والشركات التجارية التي ترى في الاستثمار الجامعي طريقا في

جلب الكفاءات العلمية واستقطاب العمالة الماهرة من دول العالم الثالث ليتم ضمها لغرض بعد تخرجها ضمن دواليب إدارتها ومسالك توزيعها، ومن ثم الاستفادة من خبرتها. وبالنتيجة فإن الشركات التجارية الكبرى التي وجدت في حفظ الغذاء (The Food Cannery) مصدرا لتنوع النشاط الصناعي والتجاري والخدمي على الصعيدين المحلي (القطري) والعالمي، والتنافس حول من "يُنتج أكثر وبنوعيّة أحسن وبأسعار لا تنافس" ضاعفت تركيزها على تشجيع البحث العلمي المخبري في كل ما يخص الانتاج الزراعي والحيواني وهو ما مكّنها من أن تصبح شريكا رئيسيا في تمويل الجامعات الغربية بصفة عامة والدول الناشئة بصفة عامة.

## 2- أهمية البحث العلمي في تطوير الصناعات الغذائية

لا خلاف حول أهمية البحث العلمي في نشأة وتطوير الصناعات الغذائية في العالم ولاسيما ما يتعلق بتدويل هذه الصناعات التي تتطلب وجود مخابر بحث علمية متخصصة (Specialized Scientific Research Centers) على مستوى الشركات التجارية الكبرى التي اكتسبت الأموال والخبرة والاستشراف في مجال الانتاج والخدمات، بالإضافة إلى الاستثمار في سلسلة الانتاج عبر إنشاء مخابر مراقبة الجودة على مستوى فروع نشاطها المختلف والمتنوع. أسهمت الاكتشافات العلمية في مجال الأحياء المجهرية العام 1830 للعالم الفرنسي المختص في الميكروبيولوجي والكيمياء ومكتشف التلقيح ضد داء الكلب (Louis Pasteur/1822-1895) في تطوير شروط الحفظ للمادة الغذائية والحيوانية الموجهة للاستهلاك البشري. وهي الاكتشافات العلمية النوعية في مجالات الفحوصات الفيزيائية (الظاهرية منها والحسية) والمخبرية (نقاوة المادة النباتية والحيوانية، والفحص الإشعاعي الصارم للمادة النباتية والحيوانية المخصصة لتغذية البشر والحيوان، قبل وبعد التصنيع والترخيص لها بالتواجد في الأسواق المحلية والعالمية، بالإضافة إلى الفحصين الجرثومي والكيميائي المكملين لكل ما له علاقة بالتجفيف والبسترة والتعقيم والتغليف) والتي وجدت مشتلتها في المختبرات الجامعات الغربية، ومراكز البحث، والمختبرات البحثية في علم الميكروبيولوجي والكيمياء، والفيزياء والأحياء المجهرية. وبالنتيجة فإن الاكتشافات العلمية في مجالات الفحص الإشعاعي للمواد الغذائية والحيوانية على مستوى المخابر العلمية المختصة (مخابر مراقبة الجودة والنوعية المعتمدة) أصبح ملازما لكل صناعة غذائية متطورة وتنافسية على الصعيدين المحلي (الوطني) والعالمي.

وفي الشأن ذاته، تُظهر بعض الاحصائيات في مجال تدوير الانتاج الرأسمالي وسيطرة الشركات متعددة الجنسية على العقود التجارية في العالم، أنّ من "بين أضخم 100 شركة اقتصادية وتجارية رأسمالية على امتداد العالم، توجد 50 شركة متعددة الجنسية، وأن شركة واحدة من الخمسين شركة مُتعددة الجنسية لها دخل ومجموع مبيعات سنوية تفوق مجموع الناتج الوطني الخام (Gross domestic product.) لتسع (09) دول يبلغ تعداد سكانها 550 مليون نسمة، أي حوالي 10 بالمائة من سكان العالم".<sup>18</sup>

هذا وبعد حوالي 192 سنة من اكتشاف العالم الفرنسي (Louis Pasteur/1822-1895) لعلم الميكروبيولوجي (علم الأحياء المجهرية) سنة 1830 لم تتوقف الصناعات الغذائية من تحقيق قفزات نوعية في مجالات التعليب والتخزين والتغليف والبسترة والتجفيف، مُستفدة من التطور التقني والتكنولوجي المسجل على المختبرات البحثية المُتخصصة في تحليل المواد الغذائية المُوجهة للاستهلاك البشري والحيواني.

ساعد هذا التطوير العلمي المخبري الدقيق في إنشاء وتركيب مصانع وورشات ووحدات إنتاج تعنى بصناعات تحويلية أكثر تطورا على ما كانت موجودة عليه قبل عقد واحد فقط من الزمن بسبب الانتشار القوي وشبه الكاسح للإنترنت، ودمقرطة استعماله، واللجوء الواسع لبطاقة الائتمان في المُعاملات التجارية البسيطة والمُعقدة منها، وبروز الهواتف الذكية التي أصبحت مرافقة لحياة الإنسان في المناطق المُتقدمة والنامية، بالإضافة إلى الانتشار الواسع للوسائط الاجتماعية للاتصال بمختلف التطبيقات الاتصالية ذات التأثير الجماهيري التي اجتاحت المدينة والقرية والريف دون تمييز، وبشكل مُلفت بفضل تخفيض تكلفتها المالية وتسهيل استعمالها، وهو الاستعمال الواسع النطاق جماهيريا ومُجتمعيا الذي أسهم، وبقدْر كبير، في اتساع معدلات الاستهلاك لمنتجات غذائية مُصنعة تصنيعا يخضع لرقابة مخابر الجودة والنوعية.

لم تُعد الصناعات الغذائية صناعة تقليدية (A Traditional Industry) كما عرفناها من قبل، صناعة بسيطة بساطة الإنسان في البلدان النامية، وغير مُكلفة تقنيا وماليا وجهدا عضليا في قرانا ومداشرنا ومدننا وحواضرنا التي كانت تعيش يومياتها على ما تنتجه يوميا من زراعة معيشية (Subsistence Farming) قبل سبعينيات القرن الماضي بعيدا على النمط الاستهلاكي الغربي (The Western Consumption Model) الذي بدأ يفرض نفسه فرضا على الشعوب عبر برامج التسوية الهيكلية المفروضة من قبل خبراء المؤسسات المالية العالمية (صندوق النقد الدولي والبنك العالمي قبل سنة 1995)<sup>19</sup> على الدول التي كانت تتبع النظام

الاشتراكي القائم على الملكية العامة لوسائل الانتاج حتى تتحصل على قروض تمويل لمرحلة التصحيح الاقتصادي.

نحن أمام صناعة مُصنعة (An Industrializing Industry) مُتشابكة ومُتداخلة علما وممكنة ويد عاملة ماهرة ومؤهلة، لم تصل إلى ما وصلت إليه من دقة مخبرية فيزيائية وكيميائية أضافت نقلة نوعية في مجالات التصنيع الغذائي وفق أحدث طرق المعالجة والإنتاج. هذا وقد ساعد الاعلان عن إنشاء المنظمة العالمية للتجارة ( International Trade Organization) العام 1994 بمشاركة 124 دولة، ودخوله حيز النفاذ بتاريخ الفاتح من شهر جانفي/يناير 1995،<sup>20</sup> في تدويل الصناعات الغذائية عبر عوامة التجارة الدولية التي أصبحت واقعا عمليا وفعليا في النظام التجاري الدولي الذي تحتل فيه الصناعات الغذائية حيزا لا بأس به في مجموع عقود التوريد والتصدير بالنظر للطلب المتزايد على الغذاء المُصَبّر والمُعَلَّب والمُجَفَّف لحاجة المُجتمعات الحديثة لهذا النموذج من الغذاء في حياة الفرد بسبب التقسيم الرأسمالي للشغل، والاعتماد على الأسرة النووية (قليلة العدد) في المجتمعات الغربية التي يعيش أفرادها على الدخل الفردي من التشغيل و/أو التوظيف على مستوى قطاع الوظيفة العمومية من جانب، ومن جانب ثان على ما توفره المساحات التجارية الكبرى من مواد غذائية نباتية وحيوانية مُصنعة بأسعار تنافسية.

### ثانيا- دول العالم النامي وضمنان الأمن الغذائي

وبدورها لم تتوقف البلدان النامية تتقدمها الجزائر منذ سنة 1973 في الدعوة إلى نظام اقتصادي دولي جديد لا سيطرة فيه للشركات الاحتكارية الرأسمالية على حساب سيادة الدول المستقلة التي ترغب في ممارسة سيادتها في مجال استعمال ثرواتها الطبيعية لفائدة شعوبها. وبتاريخ الفاتح من ماي 1974 أصدرت الجمعية العامة للأمم المتحدة قرارين (قرار 3201-دإ-سادسا) و(قرار 3202-دإ-سادسا) يتعلقان على التوالي بالإعلان المتعلق بإقامة نظام اقتصادي دولي جديد. والجزائر التي استضافت المؤتمر الرابع عدم الانحياز سنة 1973 (5-9 سبتمبر 1973)<sup>21</sup> بمشاركة واسعة من قادة وملوك العالم الثالث تمكنت من إقناع المشاركين بتبني برنامج عمل مستقبلي يواجه مخاطر الجوع والفقر وسوء التغذية و انتشار الأمراض الفتاكة بالإنسان في مناطق واسعة من العالم النامي، كما كان المؤتمر مناسبة ثمينة رفع فيها رئيس الدولة الفقيد هواري بومدين رحمه الله شعار "يا فقراء العالم اتحدوا"، كما كانت نتائج هذا اللقاء التاريخي، والأول من نوعه على الأرض الجزائرية المستقلة، من تقديم تصور اقتصادي جديد كُلفت جزائر الثورة بالدفاع عنه في محفل هيئة الأمم المتحدة، وكان "أول

رئيس من العالم الثالث تحدث في الأمم المتحدة عن نظام دولي جديد أمام جمعيتها العامة/أبريل 1974".<sup>22</sup>

### 1- الاعلان العالمي من أجل نظام اقتصادي دولي جديد ومكافحة الجوع

كان الهدف من الاعلان الأممي سنة 1974 حول "النظام الاقتصادي الدولي الجديد" بمثابة استكمال فعلي لبرنامج النشاط الأممي في مجال تكريس الحقوق الاقتصادية والاجتماعية للشعوب عبر تحقيق المزيد من حق الشعوب في التنمية الاقتصادية والاجتماعية المنسجمة، بالإضافة إلى توجيه التجارة العالمية لمرحلة ما بعد الحرب العالمية الثانية (1939-1945) نحو المزيد من احترام حق الشعوب في الاستفادة من ثرواتها الطبيعية. ويرى البروفيسور أحمد محيو (أستاذ وعميد سابق بكلية الحقوق بجامعة الجزائر، وعضو بمعهد القانون الدولي، وعضو سابق في لجنة القانون الدولي ورئيسها سابقا) في الإعلان الخاص من أجل "نظام اقتصادي دولي جديد" تحولا جذريا لدول العالم الثالث، بدعم من حركة عدم الانحياز التي كانت تتشكل من أهم الدول في أوروبا وأفريقيا وآسيا وشبه الجزيرة الهندية. إن الدول التي طالبت به - ومنها الجزائر - ترى في النظام المستوحى من الفكر الليبرالي (الذي يمثله صندوق النقد الدولي والبنك الدولي والاتفاق العام بشأن التعريفات الجمركية والتجارة- الغات) والذي يقع تحت هيمنة فئة قليلة من القوى الغربية، وفي مقدمتها الولايات المتحدة الأمريكية، لم يعد يلبي الاحتياجات الجديدة، وفي محاولة لتغييره".<sup>23</sup>

وكنتيجة لهذا الاعلان الأممي حول السعي الدولي من "أجل عالم اقتصادي دولي جديد" يجعل من الحق في التنمية الاقتصادية والاجتماعية محور انشغالات الأمم المتحدة والمنظمات العالمية التابعة لها، والذي جاء في ظرف دولي جد حساس تميز بعودة قوية للمؤسسات المالية العالمية (صندوق النقد الدولي و البنك العالمي) بدعم من الرأسمال التجاري الراغب في وضع يده على المعاملات النقدية والصيرفة والاقتراض، تم الاعلان عن قيام مجموعة الـ 77 التي رفعت لواء الدفاع عن انشغالات العالم النامي. ومن هذا التاريخ (1974) تاريخ الاعلان الأممي حول نظام اقتصادي دولي جديد (ماي 1974)، ونجاح مؤتمر الغذاء العالمي (روما 1974)، وتصديق مؤتمر العمل الدولي (منظمة العمل الدولية)<sup>24</sup> المنعقد في جوان سنة 1974 على تقرير مدير مكتب العمل الدولي<sup>25</sup> حول سطوة الشركات التجارية وعدم اعترافها بمعايير العمل الدولية، بدأ العالم تحت رعاية هيئة الأمم المتحدة يتعامل مع مصطلحات ومفاهيم وأفكار جديدة لها علاقة وطيدة بالغذاء الذي أصبح محل احتكار (Monopoly) من قبل المؤسسات والشركات الاحتكارية على امتداد العالم.

ومن هنا يأتي السؤال التالي الذي نرى أهمية طرحه في سياق معالجتنا لموضوع الأمن الغذائي\*: ما المقصود بالأمن الغذائي بالنسبة للمنظمات المعنية بالغذاء والزراعة على الصعيد العالمي؟

تُعرف المنظمة العالمية للزراعة والغذاء-الفاو- الأمن الغذائي بأنه "توفير الغذاء لجميع أفراد المجتمع بالكمية والنوعية اللازمتين للوفاء باحتياجاتهم بصورة مُستمرة من أجل حياة صحية ونشطة". والأمن الغذائي بالنسبة لموقع "ويكيبيديا-الموسوعة الحرة"<sup>26</sup> هو "مدى توفر الغذاء الكافي خلال كل الأوقات، غذاء ذو قيمة غذائية، ومُتنوع ومُتوازن ومتوافق وامتدادات الغذاء العالمية من المواد الغذائية". هذا ويوجد شبه اتفاق على أن مؤتمر الغذاء العالمي لسنة 1974 قد قدم تعريفاً للأمن الغذائي جاء فيه إن الأمن الغذائي: "هو مدى توفر الغذاء الكافي خلال كل الأوقات، ذو قيمة غذائية، ومُتنوع، ومتوازن، ومتوافق وإمدادات الغذاء العالمي من المواد الغذائية الأساسية لتحمل زيادة استهلاك الغذاء المطردة ومعادلة تقلبات الإنتاج والأسعار". والأمن الغذائي، كما عرفه مؤتمر القمة العالمي للأغذية المنعقد سنة 1996، يتحقق عندما "يتمكن جميع الأفراد في كل زمان من الحصول على الغذاء الكافي مادياً واقتصادياً، طعام آمن ومغذي لتلبية احتياجاتهم الغذائية، ولتوفير طعامهم المُفضل، وذلك لضمان حياة فعالة وصحية".

نستشف من التعاريف المختلفة للأمن الغذائي أننا أمام برنامج عالمي للغذاء بشعار "مكافحة الجوع" تتحمل الهيئات الأممية والمنظمات العالمية التابعة لها واجب تحقيقه عبر الزيادة في الإنتاج الزراعي والحيواني على الصعيد العالمي وتحسين إنتاجية القطاع الزراعي والتربية الحيوانية، مع ما يتطلب ذلك من تطوير المكننة الزراعية بشكلٍ واسع بالإضافة إلى توسيع نطاق استعمال أحدث الاستنتاجات العلمية في مجال الصناعات التحويلية.

إن تحقيق الأمن الغذائي في العالم، وبقدر ما هو أولوية بالنسبة لهيئة الأمم المتحدة والمنظمات العالمية المعنية بالإنتاج الزراعي المتنوع والأمن صحياً، والتربية الحيوانية وفق أدق معايير الجودة والصحة والسلامة الغذائية بالنظر لأهميته-الأمن الغذائي- في تمكين شعوب العالم ولاسيما شعوب العالم النامي التي كانت عرضة للاستغلال الرأسمالي من قبل الغرب الرأسمالي لقرونٍ عديدة (احتلال مباشر وحماية استعمارية) من ضمان الحد الأدنى المقبول في مجال الاستهلاك النباتي والحيواني للفرد، فهو بأن واحد مسؤولية وطنية بالنسبة لكل دولة عضو بهيئة الأمم المتحدة.

وفي هذا الشأن فإن الأمن الغذائي (Food safety) يعني بالنسبة لهيئة الأمم المتحدة والمنظمات العالمية الناشطة في مجالات لها علاقة وطيدة بالإنتاج الحيواني والنباتي أولوية تحقيق الظروف الذاتية والموضوعية المساعدة التي تضمن القضاء على الجوع (World hunger) عبر توفير السلطات العمومية في الدولة العضو بالأمم المتحدة للعناصر الغذائية الضرورية والأساسية لحياة الفرد (من فيتامينات وبروتينات وحديد و زنك.. إلخ من المغذيات الضرورية لجسم الإنسان).

وإلى جانب الاهتمام بالجوع الظاهر (The blatant poverty) الذي قد يُضبط بسهولة من طرف الهيئات والمؤسسات العالمية التي لديها الخبرة والاستشراف والبحث الميداني، فإن منظمة الأمم المتحدة وفرعها المتمثل في المنظمة العالمية للزراعة والأغذية-الفاو- إلى القضاء على ما يُعرف بالجوع الخفي (Discreet poverty) الذي يفتك بتجمعات سكانية كبيرة في أفريقيا، وآسيا، وشبه الجزيرة الهندية، ووسط القارة الأمريكية بسبب سوء الغذاء والاستهلاك لمواد غذائية (الملح دون يود) وطبيعية (استهلاك الماء غير المُعالج) دون تحليل ورقابة سابقة، وهو ما يلحق ضررا بالصحة العقلية للفرد، ويزيد في حدة الأمراض الصدرية. وعليه فضلت معالجة عديد المفاهيم المتداولة على مستوى الاعلام المسموع والمكتوب والمرئي والإلكتروني كالاكتفاء الذاتي في المجال الغذائي (food self-sufficiency) الذي يُعد ركيزة أساسية لكل صناعة غذائية، إذ لا يمكن، وبأي حال من الأحوال، الحديث حول وجود تصنيع غذائي دون أن تتمكن الدولة المعنية في أن تكتفي ذاتيا، ولو في زراعة واحدة أو إنتاج حيواني مُعين.

## 2- الاكتفاء الذاتي مرحلة أساسية للانتقال إلى التصنيع الغذائي

إن الحقيقة التي لا يجب إنكارها ولو جزئيا، بل والاعتراف بها قولا وعملا، بالنسبة لكل دولة ترغب في تحقيق الحد الأدنى المضمون غذائيا لشعبها، ومن ثم الولوع إلى عالم التصنيع الغذائي، وهي إن لكل دولة ميزة تجارية و/أو اقتصادية (A commercial and or commercial exemption) يجب أن تثمنها قولا وفعلا عبر برامج علمية وعملية في مجال الانتاج النباتي والحيواني حتى تتمكن من أن تُحقق لشعبها المزيد من ضمانات تحقيق الأمن الغذائي.

كما أنه لا يمكن الحديث حول الأمن الغذائي لدولنا النامية التي كانت خارج التراكم الاقتصادي الرأسمالي دون توضيح ما للاكتفاء الذاتي من دور محوري في الانطلاق نحو العالمية في مجال الصناعات الغذائية التي تشترط المزيد من رؤوس الأموال التجارية ومختبرات بحث دقيق في المجالات الفلاحية والإنتاج الحيواني.

يوجد شبه اتفاق بين مختلف المدارس الفقهية على أن الحديث حول التصنيع الغذائي يشترط أولاً الحديث عن الاكتفاء الذاتي، وما يجب القيام به سلطة عمومية ورجال أعمال ومُنظمات مجتمع مدني ومُنظمات نقابية مهنية واجتماعية، من أجل تحقيق معدلات اكتفاء ذاتي في محاصيل زراعية يكثر عليها الطلب العالمي بالنظر لارتباطها الوثيق أولاً بالتصنيع الغذائي الموجه للبشر والحيوان، وثانياً لكونها تشكل مادة استهلاك بشري وحيواني واسع النطاق، إن على المستوى المحلي (القطري) و العالمي.

ونعني بالاكتفاء الذاتي في المجال الغذائي قدرة القوى المنتجة في مجتمع ما (الدولة) على أن تُنتج ما تستهلكه المجموعة السكانية التي هي تحت سُلطة الدولة القائمة من مواد زراعية وحيوانية ومشتقات ألبان وأسماك وأدوية ضرورية للإنتاج النباتي والحيواني بالقدر الذي يُقلص من التوريد من الأسواق العالمية ويساعد في استقلالية الأسواق المحلية (الوطنية).

إن الاكتفاء الذاتي بالمفهوم المطلق ليس موجوداً ولن يتحقق في المدى القصير والمتوسط، وهو غير قابل للتحقيق بالنظر للتوزيع الرأسمالي للإنتاج على الصعيد الدولي الذي لا يسمح للبلدان النامية الراغبة في التحرر الغذائي من التبعية للخارج، وتحقيق الاستقلالية الزراعية بأن يكون لها موقع قدم في الصناعات الغذائية العالمية التي تتحكم فيها الشركات متعددة الجنسية حتى بالنسبة للدول المتقدمة والمُصنعة والغنية التي لديها رؤوس الأموال تراكمت تجربتها في الإنتاج الزراعي والحيواني.

ومن مظاهر سطوة الشركات التجارية الكبرى العابرة للأوطان (متعددة الجنسية) على العقود التجارية الدولية و تعاضم حجمها، منذ تاريخ استكمال الضلع الثالث للمؤسسات المالية العالمية "مؤسسات بروتن ودز" بإعلان إنشاء المنظمة العالمية للتجارة العام 1994 (The International Trade Organization)، وهي الشركات التجارية الاحتكارية العظمى التي بلغ "عددتها نحو 30 ألفاً وصل رقم إجمالي أعمالها إلى أكثر من نصف الناتج العالمي القائم، وتقدر أصول هذه الشركات بنحو 92 تريليون دولار، وعدد العاملين فيها بنحو 35 مليوناً".<sup>27</sup>

نحن أمام شركات تجارية ذات حجم استثماري واسع النطاق والنفوذ على امتداد العالم، وقد "بات لها عالمها الخاص وأنظمتها الخاصة ورجالها- المتعددي الجنسيات أيضاً- و عملائها وأمنها"<sup>28</sup>، وبعد أن سمحت الدول الأوروبية الرأسمالية لرعاياها، أصحاب الشركات الصناعية الكبرى الذين ألفت عليهم الدور الجديد لخدمة النظام الرأسمالي بالخروج من حدودها الإقليمية لجلب ما تحتاجه هذه الثورة من موارد من مختلف أنحاء القارات، وأخذت على عاتقها توفير أحسن الظروف والمناخ الملائم لنشاطهم"<sup>29</sup> من التوسع قولاً وفعلاً،

إذ أن "حجم أعمال خمس شركات رئيسية تجاوز في عام 1996 مجموع الناتج المحلي القائم لدول آسيا الجنوبية وأفريقيا الصحراوية والدول الأكثر فقرا في العالم".<sup>30</sup>

لم تتأخر الشركات متعددة الجنسية (Multinational Companies)، والماركات التجارية الكبرى في مجال التسويق والمتاجرة وتسيير المساحات التجارية المفتوحة (العلامات التجارية الكبرى) في استقطاب أصحاب الأبحاث العلمية في مجالات التجفيف والبسترة والتعقيم والتغليف، بل وقاموا بربط شركاتهم التجارية الكبرى بالجامعات ومراكز التكوين العالي والبحث العلمي في أوروبا الغربية والولايات المتحدة الأمريكية والصين الشعبية واليابان وكندا وبمناطق صناعية ناشئة في العالم (أمريكا اللاتينية ودول جنوب شرق آسيا).

وبالنتيجة فإن دول العالم النامي الراغبة في تحقيق الاكتفاء الذاتي في زراعات استراتيجية (القمح والشعير والذرة والزيوت النباتية وغبرة الحليب والسكر..) غالبا ما تجد نفسها في مواجهة مباشرة مع الشركات متعددة الجنسية التي أصبحت تتحكم في الأسواق التقليدية لهكذا مواد استراتيجية.

وهذا لا يعني، وبأي حال من الأحوال، وفي ظل الاحتكار الرأسمالي لسلسلة التصنيع الغذائي، استحالة تحقيق الاكتفاء الذاتي في دولنا التي لديها الحرص الشديد في الاستقلالية الغذائية أيا كانت التضحيات وطبيعة الصعوبات التي تواجهها الدولة، إذا ما تم تثبيت واعتماد وتبني سياسات حكيمة وواقعية وبعيدة الاستشراف في مجالات الزراعة الكثيفة والواسعة (Intensive And Extensive Agriculture) تحوز على قبول شعبي مدعومة بإرادة سياسية في تحقيق ما يريده الشعب المعني بهدف تحقيق الاكتفاء الذاتي.

هذا وقد تمكنت دول في العالم (خارج الدائرة الأوروبية والولايات المتحدة الأمريكية وكندا والمملكة المتحدة) من الالتفاف على جدار الاحتكار الرأسمالي في مجالات الزراعة الموجهة للتصنيع الغذائي، وأنجزت معدلات اكتفاء ذاتي في زراعات استراتيجية كانت حkra، وبالأمس القريب، على الشركات التجارية الكبرى وفروعها التصنيعية والتسويقية الموزعة على امتداد القارات الخمس، والتي تمكنت، وبفضل اكتسابها للأموال والتقنية و التسيير التوقفي- الاستشرافي من إنشاء و تأسيس لسلسلة متكاملة (إنتاج وتوزيع وتمويل مختبرات على امتداد العالم مكلفة بالبحث العلمي في مجال التصنيع الغذائي)، وهي الشركات الاحتكارية التي نجدها على استعداد تام لإشعال حروب مُدمرة بين الشعوب، وذلك للحيلة دون أن تفقد هيمنتها على الانتاج الزراعي حتى تُحافظ على مصالحها الاستراتيجية.

خاتمة:

يبقى الأمن الغذائي بالنسبة لدول العالم النامي الراغبة في الاستقلالية الغذائية، والحد من التبعية للأسواق التقليدية العالمية في مجال الغذاء الأساسي للأفراد والجماعات البشرية الأقل تمويلا وتموينا، تتقدمهم الجزائر التي لها تجربتها التنموية الخاصة بمضمونها الاجتماعي، ولم تتوقف في سعيها من أجل نظام اقتصادي ترعاه هيئة الأمم المتحدة والمنظمات العالمية التابعة لها والمعنية بالزراعة والأغذية والإنتاج الحيواني، نظام اقتصادي جديد يكون أكثر عدلا لشعوب ودول العالم النامي، في ظل الهيمنة الرأسمالية الاحتكارية التي تمارسها الشركات متعددة الجنسية بدعم كبير من لوبيات (Lobbies) القمح والشعير والذرة والزيوت النباتية والحليب والسكر، والتي لها تأثير قوي في البورصات العالمية.

وحتى وإن كان تحقيق الأمن الغذائي في حدود أقصى هدفا صعبا في ظل الأوضاع الدولية الحساسة والخطرة بآن واحد، إلا أن السعي إليه من قبل دولنا النامية يبقى أولوية ضرورية وحياتية بالنسبة للسلطات العمومية المعنية بتحقيق الحد الأدنى من اشتراطات الأمن الغذائي لشعوبها في ظل المخاطر المحدقة بالإنتاج الفلاحي والحيواني في العالم المرتبط باستقرار الدول وحرية التجارة البيئية، وذلك بسبب الآثار السلبية لجائحة (الكوفيد-19) التي كان لها الأثر السلبي الكبير في تقليص معدلات ونسب الانتاج الزراعي والحيواني في المناطق التقليدية والناشئة منها على حدٍ سواء، وشل الحركة التجارية نتيجة الإغلاق المتواصل للحدود البرية و الموانئ البحرية والمطارات الجوية لأسباب حمائية للصحة العمومية وذلك باعتماد برامج في مجالات ترقية وتطوير الانتاج الزراعي الكثيف والمتنوع لغرض تحقيق الاكتفاء الذاتي الضروري في مجالات الزراعة والأغذية، وإنتاج ما يمكن إنتاجه محليا من مأكّل ومشرب وملبس وطبابة وتنقل أولا وحتى نضمن لشعوبنا الحد الأدنى من الاستقلالية الغذائية، وفي مرحلة ثانية التفكير الجدي في الولوج إلى الأسواق العالمية بالكمية والنوعية المطلوبتين، كما على دولنا الناشئة اقتصاديا تشجيع الاستثمار المحلي وتثمين الطاقات الانتاجية الكامنة في مجالات لها علاقة بالأمن الغذائي.

والحقيقة أننا كشعوب عالم نامي قد نواجه صعوبات في مجال الغذاء الأساسي للأفراد والجماعات البشرية في ظل ما قد تُلحق الحرب الدائرة في منطقة البحر الأسود بين عملاقين في الانتاج الزراعي (روسيا وأكرانيا) من إخلال جسيم بالإنتاج الزراعي المُوجه إلى الأسواق العالمية ولأسيما إلى دولنا في أفريقيا تحديدا التي تعاني نقص المياه الشروب بسبب التغيرات المناخية و انتشار الأمراض المتنقلة التي تجد مناطق في قارتنا من يساعدها في القضاء عليها،

ناهيك عن تقليص المساحات المخصصة للزراعة نتيجة جفاف المسالك المائية واندثار أنهار كانت مصدر حياة ورزق للملايين من الأفارقة.

ونخلص في خاتمتنا إلى التأكيد على أن الأمن الغذائي ممكن تحقيقه في قارتنا الأفريقية التي تبقى بعيدة عن الدعم الحقيقي في مجال تمويل البرامج الزراعية والإنتاج الغذائي للدول الأفريقية التي تواجه الجفاف وسوء التغذية والتسرب المدرسي وضعف هياكل التعليم والصحة من طرف المؤسسات المالية العالمية وتحديدًا صندوق النقد الدولي والبنك العالمي. وعليه نرى ضرورة مرافقة المؤسسات المالية العالمية لبرامج التنمية الاقتصادية والاجتماعية في أفريقيا باعتبارها قارة كانت عرضة للاستغلال الرأسمالي لقرون مضت، بل ما يزال البعض من دولها محل استغلال من قبل بعض القوى الاستعمارية القديمة. كما نرى ضرورة الاهتمام بأولوية تحقيق الاكتفاء الذاتي في مجال الزراعة الموجهة للاستهلاك العائلي في مرحلة أولى والدفع إلى مزيد اعتماد العائلة الأفريقية إلى الاعتماد على الذات في تلبية الضرورات الغذائية الملحة قبل التفكير في منافسة الشركات متعددة الجنسية التي لديها القدرة على إفشال التجارب الزراعية في الدول الناشئة إذا ما رأت أنها تشكل خطرًا على نفوذها.

#### الهوامش:

<sup>1</sup> جاء بنص الفقرة الأولى / المادة 25 من الاعلان العالمي لحقوق الإنسان الآتي: "لكل شخص حق في مستوى معيشة يكفي لضمان الصحة والرفاهة له ولأسرته، وخاصة على صعيد المأكل والملبس والسكن والعناية الطبية، وصعيد الخدمات الاجتماعية الضرورية، وله الحق في ما يأمن به العوائل في حالات البطالة أو المرض أو العجز أو الترمُّل أو الشيخوخة أو غير ذلك من الظروف الخارجة عن إرادته والتي تُفقد أسباب عيشه.

<sup>2</sup> أنظر نص المادة الأولى من الإعلان العالمي لحقوق الإنسان (الإعلان معتمد بالجمعية العامة للأمم المتحدة بباريس العاصمة الفرنسية بتاريخ العاشر ديسمبر 1948).

<sup>3</sup> وهي منظمة دولية تابعة للأمم المتحدة أعلن عن إنشائها سنة 1945 بمنطقة الكيبك (كندا) ومقرها الدائم منذ سنة 1951 مدينة روما (العاصمة الإيطالية) وشعارها "من أجل عالم متحرر من الجوع" وتضم 194 دولة + الاتحاد الأوروبي وجزيرتين (Les Iles

Féroé et Tokelo) وموقعها الإلكتروني الرسمي <http://www.fao.org>  
<sup>4</sup> المنجي المقدم، المؤسسات المالية وعلاقتها بالبلدان النامية، منشورات المركز النقابي للتكوين، كتاب خاص، تونس، جانفي 2002، ص 250.

<sup>5</sup> سي علي أحمد، النظام القانوني للشركات عبر الوطنية، دار هومة للطباعة والنشر والتوزيع، الجزائر، 2009، ص 18.

<sup>6</sup> مزيد الاطلاع على الطبيعة القانونية لشركة المساهمة أنظر:  
- عتو الموسوس، أحكام الشركات التجارية في التشريع الجزائري (مع شرح مبسط بالرسوم البيانية)، الطبعة الأولى، دار روافد العلم للنشر والتوزيع، الجزائر، 2020، ص 173-231.

<sup>7</sup> سي علي أحمد، النظام القانوني للشركات عبر الوطنية، مرجع سابق، ص 19.

- <sup>8</sup> الموقع الإلكتروني نفسه [www.marefa.org](http://www.marefa.org) ، وتاريخ الولوج إلى الموقع : 2022/02/25 على الساعة التاسعة صباحا.
- <sup>9</sup> هو تعريف اقتصادي للصناعة قدمه الموقع الرسمي [www.marefa.org](http://www.marefa.org) ، وتاريخ الولوج إلى الموقع : 2022/02/27 على الساعة العاشرة ليلا.
- <sup>10</sup> أحمد إبراهيم الجبوري (الجامعة العراقية) ، محاضرة منشورة بالإنترنت (المحاضرة في شكل PDF مسحوبة من الأنترنت بتاريخ 25 فبراير 2022.
- <sup>11</sup> سهيلة قطاف و ليندة بوزرورة ، مساهمة الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي بالجزائر ، مجلة أبحاث و دراسات التنمية ، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير ، جامعة برج بوعريريج ، العدد 02 ، ديسمبر 2019 ، ص 110.
- <sup>12</sup> محمد فاروق الباشا ، التشريعات الاجتماعية-قانون العمل ، الطبعة السادسة ، منشورات جامعة دمشق ، 1991 ، دمشق ، ص 33.
- <sup>13</sup> لمزيد الاطلاع حول ظروف النشأة و المهام و الأنشطة للمنظمة العالمية للزراعة والتغذية (الفاو) أنظر : <http://www.fao.org>
- <sup>14</sup> لمزيد الاطلاع على نتائج و خلاصات مؤتمر الغذاء العالمي المنعقد بالعاصمة الإيطالية (1974) راجع الموقع الإلكتروني : [www.un.org](http://www.un.org)
- <sup>15</sup> عبدالمجيد صغير بيزم ، الشركات متعددة الجنسية والمسؤولية الاجتماعية ، مجلة الاجتهاد للدراسات القانونية والاقتصادية ، جامعة تمراست ، المجلد 7 ، العدد 01 ، 2018 ، ص 223.
- <sup>16</sup> لمزيد الاطلاع على ما جاء بإعلان روما لعام 1996 راجع الموقع الإلكتروني للمنظمة العالمية للأغذية و الزراعة : <http://www.fao.org>
- <sup>17</sup> لمزيد الاطلاع على ما جاء مؤتمر القمة العالمي للأمن الغذائي لعام 2009 (روما: 16 و 18 نوفمبر 2009) ، راجع الموقع الإلكتروني للمنظمة العالمية للأغذية و الزراعة : <http://www.fao.org>
- <sup>18</sup> محمد طرابلسي ، مجلة الشعب التونسية ، اللسان المركزي للاتحاد العام التونسي للشغل ، عدد 720 ، السبت 02 أوت 2003 ، ص 23.
- <sup>19</sup> المنعي المقدم ، مرجع سابق ، ص 250-159.
- <sup>20</sup> للاطلاع على التعريف بالمنظمة العالمية للتجارة ومهامها وكيفية الانضمام إليها ، أنظر : -محفوظ لعشب ، المنظمة العالمية للتجارة ، الطبعة الثالثة ، ديوان المطبوعات الجامعية ، الجزائر ، 2017 ، ص 23-56.
- <sup>21</sup> تأسست منظمة حركة عدم الانحياز (Unaligned Movement) على هامش انعقاد مؤتمر باندونغ (أندونيسيا) بتاريخ 24 أبريل 1955 بحضور ومشاركة وفود 29 دولة أفريقية وآسيوية و يوغسلافيا.
- <sup>22</sup> أنظر : <http://ar.wikipedia.org> ويكيبيديا- الموسوعة الحرة/هوارى بومدين /تاريخ الولوج: 2022/02/25
- <sup>23</sup> أحمد محيو ، إعلان بشأن إقامة نظام اقتصادي دولي جديد ، مقال منشور بالموقع الإلكتروني : [www.un.org/law/avl](http://www.un.org/law/avl) (تم حسب المقال الصادر باللغة العربية بتاريخ 18 أبريل 2022 على الساعة العاشرة ليلا.
- <sup>24</sup> لمزيد الاطلاع على تقرير المدير العام لمكتب العمل الدولي المقدم لمؤتمر العمل الدولي (دورة 1974) أنظر :
- <sup>25</sup> لمزيد الاطلاع على دور وصلاحيات مكتب العمل الدولي ، أنظر : -أحمية سليمان ، التنظيم القانوني لعلاقات العمل في التشريع الجزائري ، الجزء الأول ، الطبعة الثانية ، ديوان المطبوعات الجامعية ، الجزائر ، 2004 ، ص :99-99-وسيلة شابو ، القانون الدولي للعمل ، دار هومة للطباعة والنشر والتوزيع ، الجزائر ، 2015 ، ص 79-81-أحمد عبدالكريم أبو شنب ، شرح قانون العمل وفقا لأحدث التعديلات ، الطبعة الثانية ، دار الثقافة للنشر والتوزيع ، عمان ، الأردن ، 2006 ، ص 65.
- <sup>26</sup> أنظر "ويكيبيديا- الموسوعة الحرة" الموقع الإلكتروني الرسمي.
- <sup>27</sup> غسان الشلوق ، المتغيرات الاقتصادية والاجتماعية في ظل العولمة ، كتاب خاص ، ملفات عمالية ، منشورات اللجنة العامة لعمال البحرين المنامة ، دولة البحرين ، العدد 02 ، سبتمبر 2000 ، ص 16.
- <sup>28</sup> المرجع نفسه ، ص 16.
- <sup>29</sup> أحمد سي علي ، مرجع سابق ، ص 20.
- <sup>30</sup> المرجع نفسه ، ص 16.

## تدويل الشركات المتعددة الجنسيات للصناعة الغذائية

Internationalisation of multinational compagnies for the Food industry

بن زاوي نزار صادق طالب الدكتوراء

مهني كمال دكتوراء طالب الدكتوراء

كلية الحقوق جامعة الجزائر 1

كلية الحقوق جامعة الجزائر 1

البريد الالكتروني:

البريد الالكتروني:

[nizar.sadek79@gmail.com](mailto:nizar.sadek79@gmail.com)

[kamal16envi@gmail.com](mailto:kamal16envi@gmail.com)

### الملخص:

على ضوء هذا المقال، سيتم التطرق الى مسألتين حيويتين ، أولا تحديد المفاهيم الشاملة للشركات المتعددة الجنسيات وعلاقتها بتمثين الصناعة الغذائية، ثانيا توضيح منظومة التأثير المباشر للشركات المتعددة الجنسيات، على التوازنات الاقتصادية والصناعية الكبرى للغذاء المستدام، والاكتفاء الذاتي على مستوى دول العالم الثالث، بالتالي لتحقيق التوازن الشامل للأسواق العالمية، للمبادلات الخاصة بالصناعات الغذائية الحيوية، تدرس العديد من القضايا الاستراتيجية، كالتبادلات التجارية الخارجية والداخلية، بالتوازي مع تحديد الفوائد والأرباح الخاصة بالاستثمارات الاقتصادية، كل هذا في سياق تجسيد فعال لاستراتيجية الغذاء المستدام، عن طريق تكريس البنود والأطر الاتفاقية، الخاصة بالمعاهدات والمواثيق الخاصة بالتجارة الدولية، والمنظومات الاقتصادية العالمية، اضافة الى الاصدارات التشريعية والقانونية الوطنية الخاصة بالانتاج الغذائي، والتنمية الشاملة اقتصاديا، لأية دولة معنية بمسألة ضمان تمثين الصناعة الغذائية، محليا طنيا و دوليا، في اطار تأمين الأمن القومي الاجتماعي والاقتصادي والبيئي الشامل للدولة، على ضوء منظومة الغذاء المستدام.

### الكلمات المفتاحية:

الشركات المتعددة الجنسيات، الصناعة الغذائية، الاستثمارات الدولية، الغذاء المستدام، التبعية الاقتصادية،

**Abstract:**

In the light of this article, two vital and strategic issues were presented First, defining the comprehensive concepts of multinational companies and their relationship to valorizing food security, Second, realizing the direct impact of multinational companies on the major economic and industrial balances of food security and self-sufficiency at the level of third world countries, and the costs of the external and internal trade strategy, in parallel with determining the reasonable benefits and profits for economic operators, all of this in translation of the sustainable food security strategy, international relations clauses and frameworks, international treaties on food security, and national legislative systems and national law in a manner that guarantees food security locally, nationally and internationally, within the framework of ensuring security, economic and environmental, comprehensive on the .sustainable food system.

**key words:**

Multinational companies, food industry, global investments, economic balance, international trade, third world countries, economic exploitation, economic dependency, sustainable development.

بسياق هذا المقال، يتم التطرق الى المسألة التي تخص الملتقى الدولي المعنون، بالغذاء المستدام في ظل تطور الصناعة الغذائية، من خلال دراسة المحور الثاني منه، الخاص بموضوع مدى فعالية الصناعة الغذائية في استدامة الغذاء، بالتركيز على العنصر الثالث منه، و المتعلق بدور الشركات المتعددة الجنسيات بتداول الصناعة الغذائية، عن طريق تقييم درجة تأثير نشاطات الشركات المتعددة الجنسيات الدولية، في تثمين وتطوير منظومة الصناعة الغذائية الدولية، على ضوء علاقتها باستراتيجية النظام الغذائي المستدام، التي تلبي تطلعات الشعوب في تطوير بنيتها الحضارية على جميع المستويات، باعتبار ذلك أقوم سبيل يقود الى النهضة الاجتماعية الاقتصادية المتوازنة، في سياق المواثيق الوطنية والمعاهدات الدولية، مع تحقيق التوازنات التجارية ما بين للتصدير والاستيراد، للمنظمات والمؤسسات الدولية، التي لها دور محوري في تجسيد وترقية القوانين والتشريعات العالمية، الضامنة لحماية وسلامة الفضاءات والمساحات الطبيعية البيئية، اضافة الى الأهمية الحيوية للمنظمات والهيئات الدولية للإعلام والتوعية بالقضايا العالمية الشديدة الخطورة على توازن واستمرارية توازنات المجالات البيئية، مع أهمية التوصل الى تحقيق آليات دعم عادلة للمجتمعات النشطة في المجالات الزراعية، وفقا لمناهج دراسية علمية، التي تتعرض للإمكانيات والقدرات الانتاجية لكل منطقة زراعية، لتثمين نوعية وكمية المحاصيل الفلاحية، اضافة الى تنظيم الاسواق الداخلية والدولية، لتحقيق التوازن في مستويات الأسعار عن طريق الدعم والتمويل المالي المدروس والمنهجي، من خلال البنوك والصناديق الاستثمارية، للمؤسسات المالية التي انشأت لأجل تحقيق التنمية الزراعية الراقية<sup>1</sup>، على ضوء ذلك تم ادراج الإشكالية على النحو التالي: فيما يتمثل الاطار المفاهيمي الشامل للشركات المتعددة الجنسيات على المستوى الدولي، في ظل استراتيجية الصناعة الغذائية وما تأثيرها باستقرار منظومة الغذاء المستدام على المستوى العالمي؟

إذن تم تقسيم المقالة إلى محورين إثنين:

المبحث الأول: العلاقة بين الصناعة الغذائية والشركات المتعددة الجنسيات.

المبحث الثاني: تأثير الشركات المتعددة الجنسيات دوليا على النظام الغذائي المستدام.

### المبحث الأول: العلاقة بين الصناعة الغذائية والشركات المتعددة الجنسيات

نتناول في هذا المبحث المتعلق بالإطار المفاهيمي، للشركات المتعددة الجنسيات والغذاء المستدام، وذلك لمعرفة خصائص كل منهما، لإيجاد العلاقة بينهما، ما يتعلق بدور الشركات المتعددة الجنسيات باعتبارها عابرة للقارات، والدور الذي تقوم به في كل الميادين الاقتصادية، وبخاصة في إطار تدويل الغذاء المستدام عبر العالم.

### المطلب الأول: الإطار المفاهيمي للصناعة الغذائية والمصطلحات المرتبطة به

يعتبر الغذاء من المواضيع الذي شكل اهتمام كبير من طرف الباحثين والمفكرين، نظرا لأهميته باعتباره الدعامة الأساسية لنمو الانسان، من جميع النواحي الفكرية والجسمية والعقلية فحظي لاهتمام من طرف المنظمات الدولية على غرار منظمة الأمم المتحدة، ووكالاتها الخاصة بالإضافة الى انه يعتبر من اهداف التنمية المستدامة، وضرورة تحقيقه ومن خلال هذا المطلب نتعرض الى تعريفه باعتباره حقا لصيقا بحقوق الانسان.

### الفرع الأول: تعريف الصناعة الغذائية

إن تعريف الصناعة الغذائية يحمل العديد من التعقيدات، التي ترجع لطبيعة الصناعات الغذائية. في سنة 1956 اطلق لأول مرة Goldberg من جامعة هارفارد في الوم أ مصطلح Agri busines في المجال الزراعي الغذائي، فالحق في الغذاء تم تكرسه في العهد الدولي للحقوق الاقتصادية والاجتماعية حيث نجد صياغته في نص المادة 11 من هذا العهد<sup>2</sup>، ثم توصل مع زميله Davis 1957، تعريف المصطلح الذي هو لقاء الزراعة مع كل الأنشطة التي توجد على مستوى المنبع والمصب -انتاج وتوزيع الأسمدة -البذور -المبيدات -تموين المواد الزراعية -العمليات الإنتاجية

للزراعة -التخزين -التحويل -التوزيع... اما المصطلح العلمي الزراعي الغذائي agroalimentaire فقد اطلقه Louis Malassis في الستينيات في فرنسا الذي أوضح التعقيدات التي تدور حول مصطلح الصناعات الغذائية، التي ترجع الى طبيعة المنتجات المعقدة فالصناعات الغذائية تنطلق من عدة مواد أولية وتمر بعدد لامتناهي من المعالجات والتوليفات المختلفة وكذلك طرق الحفظ تختلف من منتج لآخر، اذا فهذا المصطلح يعني كل الصناعات التي تعتمد في انتاجها على 50 بالمائة واكثر من سلع وسيطة اتية من الزراعة كصناعة اللحوم -الحليب- الحبوب-السكر-الدهون، الا ان بعض الصناعات، يكون اعتمادها على مصدر الزراعة اقل من المصادر الأخرى مثل صناعة المشروبات.<sup>3</sup>

### الفرع الثاني: الحق في الغذاء كأحد الحقوق الاقتصادية والاجتماعية

ان الحقوق الاجتماعية والاقتصادية بانها قواعد قانونية، ذات محتوى متغير تخص الحاجات الأساسية للأفراد والشعوب، أيا كانت، ومن هذا المفهوم يتضح ان تلك الحقوق تتخذ اشكالا متعددة فهي تتعلق بالحصول على الغذاء، وبالمواد اللازمة لنمو الانسان، وبناء جسم سليم وهو ما يتضح من أنماط تطبيقها حيث لا يتضمن ستطيع الانسان، ان يحصل على كل ما يريد من حاجات اقتصادية واجتماعية الا تلك التي تنتجها إمكانيات الدولة.<sup>4</sup>

### الفرع الثالث: نشأة الحق في الغذاء في ظل الإعلان العالمي لحقوق الانسان

يرتبط الحق في الغذاء ارتباطا وثيقا بالنظام الدولي المعاصر، لحقوق الانسان، ويعود الى عام 1948 عندما أصدرت الجمعية العامة للأمم المتحدة الإعلان العالمي لحقوق الانسان، باعتباره المستوى المشترك الذي ينبغي ان تستهدفه كافة الشعوب والأمم حتى يسعى كل فرد وهيئة في المجتمع واضعين على الدوام الإعلان نصيب اعينهم الى توطيد احترام هذه الحقوق والحريات، عن طريق التعليم والتربية، واتخاذ إجراءات مطردة قومية وعالمية لضمان الاعتراف بها ومراعاتها بصورة عالمية فعالة، ولقد بدأت حقوق الانسان تظهر في الوثائق الدولية قبل اعتماد الإعلان العالمي لحقوق الانسان عام 1948 فقد ظهرت في البداية في عهد عصبة الأمم كمسألة تهتم البشرية من خلال صيانة وشروط عمل عادلة وإنسانية للرجال والنساء والأطفال.<sup>5</sup>

### الفرع الرابع: تعريف النظام الغذائي المستدام

هناك تعاريف مختلفة للنظام الغذائي المستدام، فتصف منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة الفاو، من منظور عالمي على أنه نظام غذائي يوفر الأمن الغذائي والتغذية للجميع، بطريقة لا تتضرر فيها الأسس الاقتصادية والاجتماعية والبيئية لتوليد الأمن الغذائي والتغذية، للأجيال القادمة ويعني ذلك أنه مريح في نطاق الاستدامة الاقتصادية وله فوائد مجتمعية واسعة النطاق أي الاستدامة الاجتماعية وله تأثير إيجابي أو محايد على البيئة الطبيعية أي الاستدامة البيئية.

كما تعرف جمعية الصحة العامة الأمريكية، (ايه بي اتش ايه) النظام الغذائي المستدام، بأنه نظام يوفر الغذاء الصحي لتلبية الاحتياجات الغذائية الحالية، مع الحفاظ على النظم البيئية الصحية التي يمكنها أيضا توفير الغذاء لأجيال القادمة مع الحد الأدنى من التأثير السلبي على البيئة، كما يشجع النظام الغذائي المستدام أيضا الإنتاج المحلي والبني التحتية للتوزيع، ويجعل الغذاء المغذي متاحا وسهل المنال وميسورا للجميع يعتبر علاوة على ذلك وغيرهم من العمال والمستهلكين.

كما تعرف آلية المشورة العلمية التابعة للاتحاد الأوروبي، نظام الغذاء المستدام بأنه نظام يوفر غذاء صحيا ومغذيا وامنا بتأثير بيئي منخفض لجميع مواطني الاتحاد الأوروبي الحاليين والمستقبليين ويعززه بطريقة تحمي البيئة الطبيعية وخدمات النظام البيئي الخاصة بها.

### الفرع الخامس: الغذاء ضمن اهداف التنمية المستدامة لعام 2030

ينبغي بحلول 2030 انهاء الجوع وانهاء جميع اشكال سوء التغذية، وسيتحقق ذلك عن طريق مضاعفة الإنتاجية الزراعية ودخول صغار منتجي الأغذية، وضمان نظم مستدامة لإنتاج الأغذية وتحسين نوعية الأراضي والتربة تدريجيا، وتتعامل اهداف أخرى، مع الحفاظ على التنوع الوراثي للبذور ومنع تقييد التجارة وتشوهات الأسواق الزراعية العالمية للحد من تقلب الاسعار الغذاء الشديد، والقضاء على النفايات بمساعدة من التحالف الدولي للنفايات الغذائية لعام 2030 ان التركيز على اهداف التنمية المستدامة لا ينبغي ان يكون على انهاء الفقر بحلول عام 2030 بل على القضاء على الجوع ونقص التغذية بحلول عام 2025 ويستند هذا التأكيد الى تحليل الخبرات في الصين والفيتنام والبرازيل وتايلاند وتم تحديد 3 مسارات لتحقيق ذلك.<sup>6</sup>

1/ تقودها الزراعة.

2/ التدخل في مجال الحماية الاجتماعية والتغذية.

3/ مزيج من كل هذه النهج.

اما مقاصد الهدف الثاني تتمثل في النقاط التالية:

\*/القضاء على الجوع وضمان حصول الجميع ولاسيما الفقراء والفئات الهشة بمن فيهم الرضع على ما يكفيهم من الغذاء المأمون والمغذي طوال العام بحلول عام 2030.

\*/وضع نهاية لجميع اشكال سوء التغذية بحلول عام 2030، بما في ذلك تحقيق الأهداف المتفق عليها دوليا بشأن توقف النمو والهزال لدى الأطفال دون سن الخامسة ومعالجة احتياجات التغذية للمراهقات والنساء والحوامل والمرضعات وكبار السن بحلول عام 2025.

\*/مضاعفة الإنتاجية الزراعية ودخل صغار منتجي الأغذية ولاسيما النساء و افراد الشعوب الاصلية والمزارعين الاسريين والرعاة والصيادين بما في ذلك من خلال ضمان المساواة في حصولهم على الأراضي وعلى موارد الإنتاج الأخرى والمدخلات والمعارف والخدمات المالية وإمكانية وصولهم الى الأسواق وحصولهم على الفرص لتحقيق قيمة مضافة وحصولهم على فرص عمل غير زراعية بحلول عام 2030.

\*/ضمان وجود نظم نتاج غذائي مستدامة وتنفيذ ممارسات زراعية متينة تؤدي الى زيادة الإنتاجية والمحاصيل وتساعد على الحفاظ على النظم الايكولوجية، وتعزيز القدرة على التكيف مع تغير المناخ وعلى مواجهة أحوال الطقس المتطرفة وحالات الجفاف والفيضانات، وغيرها من الكوارث وتحسن تدريجيا نوعية الأراضي والتربة بحلول عام 2030.

### المطلب الثاني: مساهمة الشركات المتعددة الجنسيات في الصناعة الغذائية

من خلال هذا المطلب، سيتم التطرق الى مدى المساهمة التقنية والعلمية والفنية، وللشركات المتعددة الجنسيات في تعزيز منظومة الصناعة الغذائية، التي تسيطر عليها الدول الكبرى، التي تسيطر بواسطتها على المنظومة الاقتصادية والصناعية والتجارية والزراعية العالمية.

### الفرع الأول: تعريف الشركات المتعددة الجنسيات

ان وضع تعريف جامع ومانع للشركات المتعددة الجنسيات، امر في غاية الصعوبة وهذا راجع حسب الفقهاء ان الطابع الدولي لنشاطاتها جعل اكثر جوانبها القانونية تقع خارج القوانين الوطنية للدول ، فلم تتمكن هذه الأخيرة من وضع تعريف محدد او تنظيم قانوني لها ، كما ان الاليات القانونية التي تستخدمها، سواء في تكوينها او في السيطرة على شركاتها الوليدة، او العلاقة التي تربطها بالدول المضيفة معظمها اليات ليسلها شكل قانوني ثابت تعترف به التشريعات الوطنية، وعليه نقوم بتعريف الشركات المتعددة الجنسيات حسب النظرة الاقتصادية والقانونية.<sup>7</sup>

#### 1/التعاريف الاقتصادية:

ركزت هذه التعاريف على الجانب الاقتصادي للظاهرة، أكثر من أي جانب اخر معتمدة في ذلك على ضوابط ومعايير مختلفة تتمثل في المعيار الجغرافي او الاقليمي أي الانتشار الجغرافي لنشاط الشركة في الدول الأجنبية فتعرف على أساسه الشركات المتعددة الجنسيات كما عرفها الأستاذ "توجدات" بانها "المشروع الذي ينتج ويبيع منتجاته في أكثر من دولة"، بالإضافة الى معيار الحجم.

ومعيار كيفية تنظيم وإدارة الشركة فهذا المعيار، يبحث عن الصفة المميزة لهذا النوع من الشركات في جانبها الداخلي وليس الخارجي أي كيفية ادارتها وتنظيمها كما يرى الأستاذ بهارمان ان المشروع يكون واحدا على الرغم من تشتته جغرافيا وان هذه الوحدة تتمثل في وجود إدارة عليا تقوم برسم الاستراتيجية الاقتصادية العامة للكيان ككل.

#### 2/التعاريف القانونية:

من الناحية القانونية من الصعب التوصل الى تعريف قانوني، ويرجع السبب حسب وجهة نظر الأستاذ "Alain pellet" ان الشركات المتعددة الجنسيات غير موجودة كفئة قانونية +وأنها تعتبر بالنسبة للقانون مجرد طرف تابع للدولة التي تحمل جنسيتها، ويضيف بانه يمكن إيجاد تعريف قانوني في التشريعات الوطنية للدولة الام او الدولة التي يتواجد بها مقرها.

وكذلك الأستاذ "فليب كاهن" الذي انكر وجودها القانوني بقوله، الشركات المتعددة الجنسيات غير موجودة من الناحية القانونية ،وعلى هذا الأساس فيرجع السبب حسب تحليلات ودراسات الفقهاء الى عدم وجود تنظيم قانوني وطني شامل للشركات متعددة الجنسيات ،الا ان المختصين في علم القانون فحاولوا إعطاء تعاريف لها، فهناك من عرفها "مجموع اقتصادي وقانوني مكون من شركة ام وشركات وليدة وتمارس وحدة الإدارة داخل هذا المجموع من عدة اشخاص قانونية، وأيضا

كل تنظيم جماعي يتكون من شركات تستقل فيه كل منها بوجودها القانوني وشخصيتها المعنوية الخاصة بها وتخضع الشركات الفرعية لتبعيةها.

ومن خلال ما تقدم ذكره يتضح أن الشركات المتعددة الجنسيات هي تلك الشركات التي تمتد فروعها الانتاجية والتجارية إلى عدة دول وتحقق نسبة هامة من إنتاجها الكبير السلعي والخدمات خارج دولتها الأصلية وذلك من خلال استراتيجية عالمية موحدة وعادة ما تتميز بالتفوق التكنولوجي وحادثة الطرق الإدارية المستعملة<sup>8</sup>.

### الفرع الثاني: تعريف التدويل

هناك اختلاف واضح بين الباحثين، فيما يتعلق بتحديد موحد لمصطلح التدويل باعتباره مفهوما اقتصاديا، متعدد الابعاد بين مختلف جوانبه فعرفه بعض الباحثين بان التدويل هو عملية التوسع الجغرافي للأنشطة الاقتصادية خارج حدود الوطنية، ويرى البعض الآخر بأن التدويل هو عملية او مراحل متتابعة تقوم على مزيج من المهارات المختلفة الي تمتلكها المؤسسة او التي تسيطر عليها والتي تسمح للمؤسسة باكتساب الخبرة تدريجيا في الأسواق الدولية ويتضح من التعاريف السابقة ان الشركات لا تقتحم الأسواق الدولية عشوائيا وبطريقه غير مدروسة، بل لابد من تمرين اما بالخبرة المكتسبة من خلال استغلال سوق له خصائص متقاربة جغرافيا ونفسيا من السوق المحلي او من طرف وسطاء او وكلاء فالتدويل هو عملية مكونة من مراحل متتالية تسمح للمؤسسة باكتساب الخبرة تدريجيا في الأسواق الأجنبية<sup>9</sup>.

### الفرع الثالث: الشركات المتعددة الجنسيات كفاعل في تدويل الصناعات الغذائية

تعتبر الشركات المتعددة الجنسيات، من اهم الفاعلين في تدويل الصناعة الغذائية، فهي اما تكون لها القدرة على الاستباق (في الاحسن) او التكيف (في الأسوأ) مع التغيرات والتطورات الصناعية وشروط العمل في القطاعات الإنتاجية التي تزاوّل فيها وظيفتها، هذه العلاقة المزدوجة نجدها في قلب الديناميكية الصناعية تنعكس الطبيعة غير المتجانسة للصناعات الغذائية، على عملية التدويل ولذلك تتطلب هذه الأخيرة مراعاة بعض المعايير منها معايير تتعلق بخصائص المنتجات ومواقع مناطق الاستهلاك ومواقع منطلق الإنتاج، تحاول الشركات متعددة الجنسيات، التصدي

للعوائق التي تواجهها خلال عملية التدويل كالمنافسة الحادة وتطور اتجاه الطلب ومتطلبات التوزيع الكبير بتطبيق مجموعة من الاستراتيجيات.<sup>10</sup>

#### الفرع الرابع: تأثير الحوافز المقدمة من الدولة المستضيفة على الشركات المتعددة الجنسيات

ان الحوافز المقدمة من طرف الدول المستضيفة، لفروع الشركات المتعددة الجنسيات منها الحوافز الضريبية والتمويلية والتي لها أهمية بالغة بالنسبة لهذه الشركات ،فالحوافز الضريبية المتمثلة في الاعفاء الضريبي الدائم او لفترة محددة او تخفيض الرسوم الضريبية، او القيام بمنح تسهيلات التي من شأنها تخفيض الوعاء الضريبي على بعض المشاريع الاستثمارية، وهذا في أنشطة محددة إضافة الى الاعفاء الكلي او الجزئي من الضرائب والرسوم الجمركية، على مدخلات المشروع وهذه المدخلات تشمل على المواد الأولية والآلات والمعدات التي يحتاجها هذا المشروع بالدول المضيفة .

اما الحوافز التمويلية فالقصد منها قيام الدول المضيفة، بتزويد الشركات متعددة الجنسيات التي تستثمر داخلها بتمويل مباشر ويمكن ان يتمثل هذا التمويل المباشر، اما في شكل منح استثمارات او القيام بتقديم تسهيلات ائتمانية ضخمة وانطلاقا، من بعض تجارب الدول في منح المزايا التمويلية للمستثمرين الأجانب كدول أمريكا اللاتينية والشرق الأوسط وشرق اسيا يمكن ان نلخص هذه الحوافز<sup>11</sup>.

#### الفرع الخامس: آثار التدويل على الدول المضيفة

ان اثار التدويل بالنسبة للدول المضيفة، يتجلى من خلال نقل التكنولوجيا من الشركة الام للفروع العاملة في الدول المضيفة لا يتجسد فقط في الآلات والمعدات والبراءات، ولكن أيضا في نقل المهارات الإدارية والفنية والتدريب لعناصر العمل من البلد المضيف بل لا يقتصر الانتقال لتلك المهارات على العاملين في الشركة ذاتها وانما يمتد الى العاملين في الشركات المحلية التي تتعامل مع تلك الشركة الأجنبية ، فأبرزت الدراسات ان الاستثمار الأجنبي المباشر، يساهم في الارتقاء بالعنصر البشري بصورتين الأولى وهي المساهمة المباشرة، من خلال التدريب داخل العمل او ارسال العامل للتدريب في الخارج والطريقة الثانية هي مساهمة غير مباشرة وذلك لان الشركات دولية النشاط

عندما تقوم بالاستثمار والتوسع يؤدي هذا الى زيادة معدل النمو وهو ما يؤدي الى زيادة عوائد وإيرادات الدولة سواء من هذه الضرائب او من غيرها وهو ما يدفع بالحكومات، الى المزيد من الانفاق على التعليم والتدريب.<sup>12</sup>

## الفرع السادس: الابتكار والتغير التكنولوجي في الصناعات الغذائية

### 1- الابتكار والتعلم في الصناعات الغذائية

تعد الشركات المتعددة الجنسيات المتخصصة في الصناعات الغذائية من الفاعلين الأساسيين للابتكارات الكبيرة مثل الحليب المركز، المواد المجمدة، المشروبات الغازية دون سكر، الزراعة بالكائنات المعدلة وراثيا... الخ

فالمؤسسات الكبيرة الحجم هي التي تحضنا بالابتكارات وهذا لقدرتها على تحمل تكاليف وصول عمليات الابتكار، فالأنشطة الصناعية التي تتطلب الابتكار طورت الصناعات الغذائية نتيجة تراكم المعارف التي ترجع إلى التكنولوجيات الأساسية الأولى.

### 2- التغير التكنولوجي في لصناعات الغذائية

التغير التكنولوجي في الصناعات الغذائية هو نتاج عملية التعلم، وتظهر النتائج في النهاية على مستوى المنتج من خلال استراتيجية التنوع التي تتميز باستثمارات البحث والإعلام منذ السبعينيات من القرن الماضي ساهم التغير التكنولوجي في الصناعات الغذائية بتطبيق عدة ابتكارات سواء في عملية الانتاج أو في المنتجات أو أساليب تنظيم الإنتاج والتوزيع، وهذا ما سمح للصناعات الغذائية بالانتقال من التحويل البسيط للمواد الزراعية إلى صناعة المنتجات الغذائية.<sup>13</sup>

## المبحث الثاني: تأثير الشركات المتعددة الجنسيات دوليا، على النظام الغذائي المستهلك

على ضوء هذا المبحث يتم التطرق الى المنظومة الدولية، التي تمارسها الشركات المتعددة الجنسيات في بلورة الاستراتيجيات العالمية، للنظام الغذائي المستهلك، من خلال تحديد مستويات

التنمية الاقتصادية والاجتماعية، وفقا لطبيعة ونوعية نشاطاتها الاستثمارية الخاص بأية دولة، بما يتوافق والمصالح الاستراتيجية للدول الصناعية الكبرى، لا سيما في مجال الصناعات الغذائية، الدولية والاقليمية الوطنية.

### المطلب الأول: الرابطة بين الشركات المتعددة الجنسيات ومنظومة الغذاء المستدام

من خلال هذا المطلب، لا بد من تحديد العلاقات الشاملة للدول المعنية بتطوير صناعاتها الغذائية، فيما بينها وبين الشركات المتعددة الجنسيات في تامين التنمية المستدامة زراعيًا وصناعيًا وتجاريًا، فهي من يفرض منطقتها وأساليب معاملاتها بالأسواق العالمية لتأمين الامدادات الاستراتيجية الدولية<sup>14</sup> من الأغذية التي يتم تصنيعها، اذ بإمكانها ضمان استثمار رؤوس أموال ضخمة لاستمرارية هذه البرامج الصناعية على المستويات الدولية.

### الفرع الاول: تأثير الشركات المتعددة الجنسيات في تحقيق استدامة الغذاء عالميا

ان تأثير نشاطات الشركات المتعددة الجنسيات، على تطوير وتثمين النظام الغذائي المستدام، يتم التوافق عليها، بناء على المصلحة الاقتصادية الكبرى لهذه للشركات الدولية، اذ بعد قيام مراكز الدراسة والتقييم الاقتصادية العالمية التابعة لها، بتحديد مستويات مردودية الانتاج ومقدار الارباح الاقتصادية المالية التي ستجنمها، من خلال الاستثمار بالصناعة الغذائية لهذه الدول، خصوصا السائرة في طريق النمو، اضافة الى تقييم قدرة الدولة على تحمل مخاطر برامج و مشاريع ترقية الصناعات الغذائية الوطنية، مع تحديد مستويات ادخارها من الذهب والعملات الأجنبية ، اضافة الى تحديد مدى ثبات وصلابة البنية التحتية الاقتصادية لها التي ترقى لمستوى الأمن القومي للدولة، عن طريق تأمين الغذاء المستدام، الذي يتم تكييفه بين بعدي سلامة نوعية الاغذية والبعدي البيئي، الذي يندرج ضمن منظومة التنمية المستدامة ، اذ بعد تأكد نجاعة المناخ الاستثماري والاقتصادي وفقا للمبادئ والمعايير العالمية، على سبيل المثال: تعتبر شركة نستلي من أكبر الشركات المتعددة الجنسيات للإنتاج الغذائي بالعالم، اذ بلغت مبيعات هذه الشركة 92,6 مليار فرنك

سويسري سنة 2019، وتمتلك الشركة حوالي 443 مصنعا، ففي لرض 189 دولة حول العالم، فشرية نستلي ناتج اندماج شركتين سنة 1905، لمنتجات الأولى تنتج حليب الاطفال أنجلوسويس ميلك، مع شركة مختصة في أطعمة الرضع<sup>15</sup>، من هنا يتبين مدى شساعة سيطرة الشركات المتعددة الجنسيات على الصناعات الغذائية عالميا، بصورة هائلة، فمن خلال عقود تمضى مع شركات ووكالات دولية متخصصة بالنشاطات الاقتصادية الكبرى للدول بالتحضير الإداري والفني والتقني والهندسي للمشاريع الاستثمارية بالصناعات الغذائية، وفقا للمبادئ الاقتصادية، ماليا، تجاريا، زراعيًا الدولية للقانون الدولي والتنمية المستدامة<sup>16</sup>، لكونها تسهم في تحقيق عوائد و أرباح نقدية بالعملة الصعبة للدول الصناعية، اذ تفتح افاقا واعدة للشركات الاقتصادية الكبرى الناشطة دوليا، خصوصا الشركات المتعددة الجنسيات التي تمتلك امكانيات عالمية، بالمجالات التكنولوجية والعلمية والتنظيمية بنطاق محكم، تمكنها من تحقيق الجودة الحقيقية للسلع والخدمات التي تقدمها لأية دولة أو منطقة اقتصادية، مع تحكمها بكل مراحل السلسلة الانتاجية للمؤسسات والشركات الأجنبية، اضافة الى قدرتها على دمج القدرات الاقتصادية الغذائية للدول النامية، التي تمثل الركيزة الأساسية لتحقيق الاكتفاء الذاتي الوطني والغذاء المستدام، للأجيال الحالية والمقبلة، كمنظومة التنمية المستدامة.

### الفرع الثاني: أهم الميزات والخصائص الاقتصادية للشركات المتعددة الجنسيات

تمتلك الشركات المتعددة الجنسيات الكثير من العناصر المميزة التي تجعلها منها مركز نفوذ دولية لا يستهان بها، اذ تتجاوز هذه المميزات عدة أبعاد، أولا امتلاكها للتقنية الصناعية الفائقة التطور والنادرة في الاسواق الدولية، اذ أن التكنولوجيا الاستثنائية التي يمتلكها عدد قليل جدا من الدول الصناعية الكبرى، تؤهلها للنجاح والسيطرة الميدانية الشبه التامة، على المشاريع الاستثمارية للصناعات الغذائية في مجالات حيوية، على غرار قطاع الزراعة والصناعة وتربية المائيات والطاقة والصيد البحري والنقل والاتصالات، ثانيا امتلاك الشركات المتعددة الجنسيات لرؤوس أموال ضخمة، اذ تتجاوز مستويات استثماراتها في الاسواق الدولية ما بين 30% الى 40% على

المستوى العالمي، إضافة إلى استيعابها تخصصات صناعية تتجاوز 600 شركة تكنولوجية، أغلبها ذات صلة بمنظومة الصناعة الغذائية الدولية، إذ تمارس عملية تكثيف نشاطاتها في مجالات محددة على غرار قطاعات الطاقة، البتروكيماويات، الإلكترونيات، السيارات، كلها تتصل بالمسألة التقنية للصناعة الغذائية ثالثاً، سيطرت واحتكار البلدان الصناعية الكبرى لهذه الشركات، إذ تعود المراكز المالية والاقتصادية للشركات المتعددة الجنسيات، لصالح الدول المتطورة والمتقدمة، خصوصاً الولايات المتحدة الأمريكية، اليابان، انكلترا، ألمانيا، إذ تمتلك هذه الدول الصناعية الكبرى ما يقارب 77% من إجمالي التدفقات الناجمة عن هذه الشركات<sup>17</sup>، رابعاً، زيادة درجة التكامل والتنوع، يعني أن الشركات المتعددة الجنسيات تستحوذ على المعايير العلمية الأكثر كفاءة في الإنتاج التقني الصناعي، نظراً لسيطرتها على منابع ومراكز البحث والدراسات المتطورة، للصناعات الاقتصادية المتطورة، الخاصة بمنظومة الغذاء المستدام، إضافة إلى إمكانية نقل المعرفة العلمية والتقنية والتنظيمية لخبرائها وعلمائها، لصالح شركات ومؤسسات وكوادر دول العالم الثالث خصوصاً، من جهة للاستفادة منها بتقويم وتطوير منظومة الصناعة الغذائية لتحقيق الغذاء المستدام، كذلك تؤمن الشركات العالمية المتعددة الجنسيات المصادر التمويلية الثابتة والمستمرة للمشاريع الاستثمارية الغذائية من خلال مختلف مؤسساتها وهيئاتها المالية والنقدية والبنكية، من جهة ثانية تمتلك الشركات المتعددة الجنسيات مؤهلات إطلاق المشاريع الدولية للصناعات الغذائية ومرافقتها ومتابعتها، لأجل تحقيق نجاحات ميدانية، في نظم تطوير وتثمين الاستثمارات الدولية والإقليمية والمحلية.<sup>18</sup>

المطلب الثاني: آلية التدخل المباشر للشركات المتعددة الجنسيات على التوازنات الاقتصادية

### الغذائية

من خلال ذلك، سيتم التركيز، على الخطط المتعلقة بالرقى الاقتصادي الغذائي دولياً ووطنياً، مع ما يتعلق بالعقود والاتفاقيات التي تبرمه دول العالم الثالث مع القوى الاقتصادية الكبرى، في مجالات حيوية، مثل تكنولوجيا الصناعات الغذائية، لهدف ضمان الغذاء المستدام، إضافة إلى

اتفاقيات تخص تامين أوجه الاستفادة من البحوث والدراسات العلمية الحديثة، في مختلف المجالات الصناعية المتطورة في ذات السياق.

### الفرع الأول: طبيعة استحواذ الشركات المتعددة الجنسيات على الصناعة الغذائية العالمية

من خلال هذا الفرع، يتم دراسة وتحليل، مستويات تدخل الشركات المتعددة الجنسيات بالمنظومة الصناعية الغذائي، لدول العالم التي تنشط في إطار المبادئ والمواثيق الصادرة عن هيئة الامم المتحدة التي تساهم وتراقب وتنشط في إطار البرامج العالمية للتنمية المستدامة، والدعم التقني والمالي والعلمي.

على ضوء ذلك سيتم التطرق الى الشركة العالمية المتعددة الجنسيات المتخصصة التي تعمل في مجال الصناعات الغذائية، مثل الشركة العالمية المختصة بصناعة الحلويات، والمسماة بمونديلز الدولية، التي تعود أصولها الى شركة للألبان الوطنية، في 10 ديسمبر 1923، بالولايات المتحدة الأمريكية وتخصصت في صناعة وبيع الأيسكريم، اذ تبلغ إيراداتها السنوية حوالي 26 مليار دولار سنويا، تباع منتجاتها الى 165 دولة، كما أنها تمتلك مقرات فرعية، ووكالات في 58 بلدا<sup>19</sup>، اذ قامت هذه الشركة بتوسيع شراكاتها العالمية من خلال استراتيجية الاستحواذ على الشركات الناشئة في نفس الدولة أو لدول أخرى، مثل استحواذها على شركة كرافت فودز البريطانية لمنتجات الشوكولاتة، في 19 يناير 2010، مقابل 11,5 مليار جنيه استرليني، اذن هذه هي السياسة التوسعية لهذه الشركات العالمية المتعددة الجنسيات، اذ بعد سيطرتها على الاسواق الدولية، مع قدرتها على فرض اسمها أو علامتها التجارية عالميا، تسعى لمحاصرة الشركات الناشئة والصغيرة في الصناعات الغذائية وتصبح الشركات القلائل في العالم، التي تعمل على تسيير وادارة منظومة الغذاء المستدام لدولة أو مجموعة دول وفقا لمصالحها المالية والتجارية والاقتصادية على حساب شركات الدول الأخرى، اذن في سنة 2018، صدرت دراسات تخص صفقات الاندماج العالمية قد تجاوزت 3 تريليونات دولار، ما جعلها من أكثر السنوات التي تشهد هذا القدر الاستثنائي من الصفقات، ففي الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، بحسب تقارير عالمية، فقد وصلت قيمة عمليات والاستحواذ دوليا الى ما يقارب 26.7 مليار دولار مقارنة بـ 15.8 مليار دولار في العام 2017، أي بزيادة كبيرة تُقدّر بـ

68%<sup>20</sup>، حتى الشركات الدولية المتعددة الجنسيات التي تسيطر على نظم الزراعة الغذائية الحديثة، من خلال مراكز البحث العلمي الدولية المتخصصة<sup>21</sup>، تتبع نفس النهج في سياق الإستراتيجية العالمية للاندماج والاستحواذ مع شركات ناشئة، خصوصا بما يتعلق، بالبحوث العلمية الخاصة بانتقاء النباتات والسلالات الجيدة للبذور المحاصيل الزراعية الأكثر كفاءة وإنتاجية، ومقاومة للأمراض والطفيليات، الظروف البيئية أو الطبيعية القاسية التي تحد من الانتاج الجيد للمحاصيل الفلاحية بكل موسم، فالاكتشافات العلمية الحديثة كلها لدعم الصناعات الغذائية المحلية للدول النامية خصوصا، اذن تأمين صناعة ونتاج المواد الغذائية على نطاق واسع وبفترات زمنية دائمة، تدخل في سياق تأمين الموارد الاستهلاكية الأساسية، فمن بين الظروف الدولية الاستثنائية التي جعلت عدة دول من العالم البدا بالاهتمام المباشر بمسألة الصناعة الغذائية المستدامة، اذ تمكن المزارعين والكوادر والخبراء بالقطاع الفلاحي من اتباع آليات ومنظومات علمية أكثر نجاعة، تسهل التنفيذ الميداني، لخطط وبرامج الزراعة الغذائية المستدامة، في سياق تعزيز وتأمين منظومة الغذاء المستدام، كذلك يمكن للدول المتطورة ان تفرض سيطرتها بأرض الواقع بشكل مباشر على المنظومة الصناعية الدولية والاقليمية لدول العالم الثالث.

### الفرع الثاني: طبيعة الآثار الاقتصادية للشركات المتعددة الجنسيات على العالم

على ضوء هذا الفرع يتم التطرق الى الصراع الدولي حول مراكز النفوذ الاقتصادية، للصناعات الغذائية، خصوصا للدول المتقدمة، فمن خلال شركاتها المتعددة الجنسيات وتأثيرها على التوازنات الكبرى للغذاء المستدام عالميا، نجد أن الروابط الاستراتيجية للدول الكبرى، ضد اقتصاديات الدول الضعيفة، لأنه غالبا ما تميل الأطر القانونية الدولية، لصالح الدول الصناعية الكبرى المالكة والمسيطرة على الشركات المتعددة الجنسيات، اذ هي تحتكر وتسيطر بشكل شبه تام، على حرية التجارة والمعاملات الاقتصادية بعيدا عن مبادئ العدل والمساوات والانصاف، خصوصا على حساب مصالح الدول السائرة في طريق النمو، والضعيفة اقتصاديا، اذ أنها لا تمتلك في واقع الأمر آلية للسيطرة على المنظومة المحلية للغذاء المستدام، فأسس و مقومات الصناعة الغذائية

الوطنية، دائما تحت سيطرة الدول الكبرى ، من خلال شركاتها المتعددة الجنسيات ، لأنها هي من يضمن الامكانيات العلمية المادية والمالية والتقنية للصناعات الغذائية، اضافة الى أنه يتم تصدير المنتجات الأجنبية إلى أسواق الدول النامية، التي يتم إغراقها بالبضائع الغربية، مما يؤثر سلبا على الإنتاج المحلي لهذه الدول، خاصة وأن معظمها ينتهج برامج التكيف الهيكلي<sup>22</sup> ، على ضوء دراسة الخبراء والعلماء والمختصين، فتكلفة الاستثمارات المباشرة والغير المباشرة للشركات المتعددة الجنسيات بالنظم الاقتصادية لدول العالم الثالث خصوصا كبيرة جدا، تقدر بمئات الملايير من الدولارات سنويا، فالعديد من الشركات الدولية المتعددة الجنسيات، تختص في مجالات حيوية للصناعات الغذائية، وتنشط لتقديم تجاربها وخبرتها وامكانياتها، في مجال تكريس المناهج الاستثمارية العصرية، لهدف تأمين الغذاء المستدام، لصالح هذه الدول ووطنيا ومحليا، فهي ضامنة لتحقيق أرباح ونتائج ميدانية، يمكن اعتمادها في تميم وتعزيز منظومة الغذاء المستدام لدول العالم، مثلما ورد في الاعلان العالمي للأغذية المنعقدة بروما<sup>23</sup> ، ووفقا للمعايير التقنية والعلمية المستحدثة عالميا.

#### الخاتمة:

في نهاية هذا المقال، يتم التوصل لعدة استنتاجات، أهمها ان الدول الصناعية الكبرى تتحكم بكل مقومات الغذاء المستدام عالميا، من خلال المنظومات الدولية لشركاتها المتعددة الجنسيات، خصوصا وأنها تمتلك السيطرة الشبه كاملة على برأت الاختراع و التقنية الأكثر حداثة في مجال التطورات المتعلقة بتكنولوجيات الصناعات الغذائية بكافة أنواعها، اذ تتحكم بمقومات التجارة العالمية، من بينها أن تكريس استراتيجية متطورة في تحقيق مستويات هائلة من الصناعة الغذائية العالمية، اذن فالاستراتيجية الاحتكارية للدول الصناعية الكبرى على اقتصاديات دول العالم الثالث، تؤثر بصورة مزدوجة على توازنات الأمن القومي الاقتصادي، وتطورات الصناعة الغذائية للدول النامية، من جهة تجعلها تابعة اقتصاديا وسياسيا اجتماعيا للدول الاقتصادية الكبرى، من جهة ثانية تحقق لها بعض الأهداف والمكاسب الاقتصادية التي رسمتها سياستها الوطنية لعدة سنوات، فالصناعة الغذائية للدول النامية، من خلال التعاقد مع الشركات المتعددة الجنسيات، فهي بمثابة سلاح ذي حدين، اذن يجب دراسة وتقييم مضمون هذه الشراكة العالمية بدقة كبيرة، من قبل

حكومات وخبراء دول العالم الثالث، لهدف التوصل الى الصناعة الغذائية الحقيقية والمستدامة، وعدم ترك هذه الشركات تسيطر على النظام الاقتصادي للدول التي تستثمر فيها، خاصة من الجانب الغذائي وتطويع المورد البشري من خلال هذه الشراكة والسماح لهذه الدول المستقبلية أو المضيفة من الاستفادة من التكنولوجيا من خلال وضع دفتر الشروط، ما يخدم المصالح السيادية لهذه الدول.

## الهوامش

<sup>1</sup>: الموقع الإلكتروني الفقرة الرابعة: مقال حول السياسة الزراعية المشتركة للاتحاد الأوروبي: <https://ar.wikipedia.org/wiki/>

<sup>2</sup> راجع المادة 11 من العهد الدولي للحقوق الاقتصادية والاجتماعية

<sup>3</sup>: عبد الحميد مهري (جامعة قسنطينة 2) توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية،

المجلد 1 جوان 2019، ص 144

<sup>4</sup>: حمد بن ناصر، الحق في الغذاء في اطار القانون الدولي المعاصر، اطروحة دكتوراه لنيل دكتوراه دولة في القانون الدولي

والعلاقات الدولية، كلية الحقوق جامعة الجزائر 1 السنة الجامعية 2001-2002، ص 56

<sup>5</sup>: نظام غذائي مستدام، زيارة الموقع في 2022/01/13 <https://ar.m.wikipedia.org>

<sup>6</sup>: أهداف التنمية المستدامة لعام 2030، زيارة الموقع في 2022/01/11: <https://ar.m.wikipedia.org>

<sup>7</sup>: بوبرطخ نعيمة، الشخصية القانونية للشركات المتعددة الجنسيات في القانون الدولي العام، مذكرة ماجستير في

القانون العام، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة الاخوة منتوري قسنطينة، السنة الجامعية 2010-2011، ص 34

<sup>8</sup> ط.د. علوان رمزي، د. بولويز عبد الوافي، تدويل أعمال الشركات المتعددة الجنسيات ودوره في التحول الصناعي والتكنولوجي بالاقتصاد

الصيني، مجلة المنتدى للدراسات والأبحاث الاقتصادية، المجلد 3، العدد 2019، ص 117

<sup>9</sup>: شوقي جباري (كلية العلوم الاقتصادية - جامعة العربي بن مهيدي ام البواقي) تدويل أعمال الشركات المتعددة الجنسيات

بين المكاسب والمخاطر على الدول النامية، مجلة دراسات اقتصادية العدد 01-2014 ص 65

<sup>10</sup>: عبد الحميد مهري، مرجع سابق ص 148

<sup>11</sup>: ط.د-كعور كرومية /عضو بمخبر تسيير المؤسسات بجامعة سيدي بلعباس -العوامل المؤثرة على اتخاذ قرارات

التفرغ في الشركات متعددة الجنسيات -مجلة البحوث القانونية والسياسية -العدد 10 جوان 2018 ص 611

<sup>12</sup>: شوقي جباري مرجع سابق ص 74

<sup>13</sup>: قش فايزة، توجهات ومحركات الصناعات الغذائية، مجلة الدراسات الاقتصادية، المجلد 6، العدد 1، جوان 2019، ص 153-154

<sup>14</sup>: الجزء 2 من الفقرة 9 لمنظمة الصحة العالمية: <https://www.who.int/ar/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

<sup>15</sup>: نشأة شركة نستلي الموقع الإلكتروني: <https://ar.wikipedia.org/wiki/>

<sup>16</sup> الصندوق الدولي للتنمية الزراعية، "تمكين السكان الريفيين - الدورة الثالثة، روما، 8-9 جويلية 2008، ص: 8.

<sup>17</sup>: خصائص الشركات المتعددة الجنسيات، الموقع الإلكتروني: <https://www.politics-dz.com>

<sup>18</sup> - محمود ياسين، "الاقتصاد الزراعي -إدارة المزرع -التسويق-"، مديرية الكتب الجامعية، دمشق، 1977، ص: 147-148

<sup>19</sup>: نشأة الشركة الدولية مونديلز، الموقع الإلكتروني: <https://ar.wikipedia.org/wiki/>

---

<sup>20</sup>: احتكار الشركات الدولية، الموقع الإلكتروني: <https://www.aljazeera.net/midan/miscellaneous/entrepreneurship>

<sup>21</sup> الصندوق الدولي للتنمية الزراعية، "تمكين السكان الريفيين - الدورة الثالثة، روما، 8-9 جويلية 2008، ص: 8"

<sup>22</sup>: مؤتمر الأمم المتحدة للتجارة والتنمية، "معالجة الأزمة الغذائية العالمية"، مرجع سابق، ص: 16:

<sup>23</sup>: الاهداف والتدابير من تقرير عن خطة العمل الخاصة بمؤتمر القمة العالمي للاغذية المنعقدة بروما سنة 1996، ص: 3

مؤسسات الصناعات الغذائية الصغيرة والمتوسطة كآلية لتحقيق استدامة الغذاء  
Small and medium food industry enterprises are a mechanism for achieving  
sustainable food

د. مشيد سليمة، أستاذة محاضرة (ب)

جامعة الجزائر 1 - الجزائر

mechidsalima@gmail.com

### ملخص

تعتبر الصناعة الغذائية حلقة مهمة في الجهود المبذولة للتخفيف من المشاكل الغذائية وتحقيق الغذاء المستدام، من خلال المساهمة في تحويل الفائض من الإنتاج الزراعي المحلي وتعزيز التكامل بين قطاعي الزراعة و الصناعة.

تواجه الصناعة الغذائية في الجزائر العديد من التحديات لتفعيل دورها و مساهمتها في توفير الغذاء المستدام من خلال اتاحته و استمراريته، الى جانب إمكانية وصوله لمختلف شرائح المجتمع، مما يتطلب اعتماد آليات مؤسسية تسمح بتحقيق نمو إيجابي للحد من التبعية للأسواق الدولية و توفير غذاء صحي، آمن و مستقر للمستهلك لإشباع الحاجات الاستهلاكية المتنامية، تطوير هذا القطاع مرهون بشكل كبير بالمؤسسات الصغيرة و المتوسطة.

الكلمات المفتاحية: الصناعات الغذائية، المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، تنمية الاقتصاد الوطني، الغذاء المستدام.

### Abstract:

The food industry is important in alleviating food problems and achieving sustainable food by transferring the surplus from local agricultural production and promoting integration between the agricultural and industrial sectors.

The food industry faces many challenges to activate its role and contribution to the provision of sustainable food through its availability, continuity and access to all members of society.

Institutional mechanisms must be relied upon to allow for positive growth to be achieved in order to reduce dependency on international markets and to provide healthy, safe and stable food for the consumer. The development of this sector depends largely on small and medium enterprises.

**Keywords:** food industry, small and medium enterprises, development of national economy, sustainable food.

## مقدمة

الغذاء المستدام من أهم التحديات التي تواجه الدول رغم الجهود المبذولة من طرفها، من خلال مختلف سياساتها لتحقيق الغذاء المستدام لمواطنيها بواسطة برامج و مشاريع تهدف لزيادة إنتاجية السلع الغذائية لا سيما الأساسية منها بصورة مستمرة و مستدامة، عن طريق الاستخدام الأمثل للموارد المحلية و القضاء على التبذير مع المحافظة على التوازن البيئي و تحقيق أكبر قدر من الاستقلالية بتقليل التبعية الخارجية.

في ظل ارتفاع أسعار الغذاء في الأسواق العالمية و تزايد الطلب عليه محليا، ما دفع الدول الى وضع آليات تساهم بفعالية في تحقيق الغذاء المستدام، عن طريق خلق قاعدة اقتصادية متينة ملائمة و محفزة تحقق الأدوار التنموية مع المحافظة على البيئة.

يحتل قطاع الصناعات الغذائية أهمية بالغة بالنسبة للنمو الاقتصادي باعتباره داعم للقطاع الفلاحي أو من خلال مساهمته في تخفيض فاتورة استيراد المواد الغذائية، تطوير هذا القطاع مرهون بشكل كبير بالمؤسسات الصغيرة و المتوسطة يظهر ذلك جليا من تجارب البلدان المتقدمة في هذا المجال.

هذا ما دفع بالجزائر على غرار الكثير من الدول النامية الى تطوير هذا النوع من المؤسسات من خلال قوانين، برامج لتأهيلها و ترقيتها، الى جانب انشاء هيئات مساعدة و مرافقة للنهوض بها و توجيهها نحو الصناعات التحويلية لا سيما الصناعة الغذائية.

مما سبق يمكن صياغة الإشكالية كالاتي:  
الى أي مدى يمكن الاعتماد على المؤسسات الصغيرة و المتوسطة الناشطة في الصناعات الغذائية في تحقيق الغذاء المستدام في الجزائر؟  
لمعالجة الإشكالية المطروحة ارتأينا التطرق الى:

المكانة التي تحتلها المؤسسات الصغيرة و المتوسطة في قطاع الصناعات الغذائية في الجزائر (المبحث الأول) و الوقوف عند دورها في تحقيق استدامة الغذاء (المبحث الثاني).

### المبحث الأول: مكانة المؤسسات الصغيرة و المتوسطة في قطاع الصناعة الغذائية

تؤدي المؤسسات الصغيرة و المتوسطة دورا رياديا في خدمة متطلبات التنمية المستدامة بأبعادها الاقتصادية، الاجتماعية و البيئية بالنظر لما تتميز به من مرونة، سهولة في التأسيس و جودة الإنتاج. هذا ما دفع بالدولة الجزائرية الى تشجيع و تفعيل دور هذه المؤسسات كأفضل بديل لتحقيق التنمية الشاملة، تنوع اقتصادها و خفض تبعيتها للمحروقات.

## المطلب الأول: تحديد الاطار المفاهيمي

رغم انتشار المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في كافة دول العالم، الا أن مفهومها مازال يثير جدلا يصعب معه تحديد تعريف موحد لاختلاف خصائصها الاقتصادية و التنظيمية.

### الفرع الأول: تعريف المؤسسات الصغيرة والمتوسطة.

لا يوجد تعريف موحد للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة لاختلاف المعايير المعتمد عليها في التعريف سواء من حيث رأس المال، عدد العمال، رقم الأعمال أو غيرها، ما يترتب عنه تعاريف متباينة بحسب اختلاف الدول و التفاوت في درجة النمو الاقتصادي بينها، الى جانب الاختلاف في طبيعة النشاط الاقتصادي بين المؤسسات.

يوجد العديد من المعايير الدولية التي يعتمد عليها في تعريف المؤسسات الصغيرة و المتوسطة التي تتركز في مجملها على جملة من العوامل و المؤشرات المرتبطة بالظروف الاقتصادية و الاجتماعية لكل دولة و مناخ انشائها، فما يعتبر مؤسسة صغيرة في قطاع الصناعة قد يصنف مؤسسة متوسطة أو كبيرة في قطاع الخدمات، و ما يعتبر مؤسسة متوسطة في دولة متقدمة يعتبر مؤسسة كبيرة في دولة نامية بالرغم من اشتراكها في الهدف الرئيسي هو التنمية الشاملة.

من هذا المنطلق تتعدد التعاريف و المعايير التي تم الاعتماد عليها، لذا نسلط الضوء على بعض التعاريف التي وضعتها كل من منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية UNIDO، الاتحاد الأوروبي، لنعرج في الأخير الى التعريف الذي وضعه المشرع الجزائري.

### أولاً: تعريف منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO)

وضعت منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية تعريفا للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الدول المتقدمة و الدول النامية، ففي هذه الأخيرة اعتبرت المؤسسات المصغرة تلك المؤسسات التي يعمل بها من 1 الى 4 عمال، أما الصغيرة فهي التي يعمل بها أكثر من 5 الى 19 عامل، بينما في الدول المتقدمة فيعمل بالمؤسسة المصغرة من 1 الى 99 عامل.<sup>1</sup>

### ثانياً: تعريف الاتحاد الأوروبي

اعتمد الاتحاد الأوروبي على معيار عدد العمال، رقم الأعمال و استقلالية المؤسسة، و فرق الاتحاد الأوروبي في تعريفه بين المؤسسات المصغرة، المؤسسات الصغيرة و المؤسسات المتوسطة، حيث تضم الأولى ما بين 1 الى 9 عمال، و النوع الثاني يضم من 10 الى 49 عامل، أما المؤسسات المتوسطة فتضم من 50 الى 250 عامل، بالنسبة لرقم أعمالها أقل من 40 مليون أورو أو مجموع ميزانية لا يتجاوز 27 مليون أورو، بالإضافة الى شرط الاستقلالية، حيث لا يمكن اعتبار المؤسسة من هذه الفئة اذا كان يتم التحكم في 25 % أو أكثر من رأس المال أو حقوق التصويت من قبل مؤسسات أخرى.

## ثالثا: تعريف المشرع الجزائري

بتوجه الجزائر نحو اقتصاد السوق و اهتمامها أكثر بالمؤسسات الصغيرة و المتوسطة، و سعيا منها لمواكبة التطورات العالمية، اعتمد المشرع على تعريف الاتحاد الأوروبي لسنة 1996 بعد انضمامها للمشروع الأورو متوسطي و توقيعها الميثاق العالمي حول المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في جوان سنة 2000، في نص المادة 04 من قانون رقم 01-18<sup>2</sup> حيث يركز على ثلاثة معايير هي العمال، استقلالية المؤسسة و رقم الأعمال السنوي. هذا ما ذهب اليه المشرع الجزائري بعد تعديل القانون بموجب القانون رقم 02-17 المتضمن القانون التوجيهي لتطوير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة<sup>3</sup>، حيث عرفت في المادة 05 على النحو التالي " تعرف المؤسسة الصغيرة والمتوسطة، مهما كانت طبيعتها القانونية، بأنها مؤسسة انتاج السلع و/ أو الخدمات تشغل من 01 واحد الى مائتين و خمسين 250 شخصا، لا يتجاوز رقم أعمالها السنوي أربعة 04 ملايين دينار جزائري، أو لا يتجاوز مجموع حصيلتها السنوية مليار 01 دينار جزائري، تستوفي معايير الاستقلالية كما هو محدد في النقطة 3 أدناه."

كما تضمن هذا النص العديد من الإجراءات لدعم هذه المؤسسات بمختلف أحجامها عند الانشاء، الانماء و الديمومة مع ترقية البحث و دعم المبتكرة منها، الى جانب تطوير المناولة لتحقيق النمو الاقتصادي و الاجتماعي و توسيع مجال نشاطها إدراكا من الدولة بأهميتها باعتبارها وسيلة لبعث الإنتاج الصناعي و تجاوز الطبيعة الريعية للاقتصاد الوطني.

يظهر جليا تبني المشرع الجزائري للمفهوم الاقتصادي من خلال اعتماده على معيار رقم الأعمال السنوي و معيار عدد العمال.

الملاحظ أن المشرع تناول المؤسسات الصغيرة و المتوسطة ضمن قانون خاص و لم يدرجها في القانون التجاري اقرارا منه بالدور الجوهري الذي تقوم به و بعنصر الاستقلالية، الا أنه لم يعترف لها بالشخصية القانونية.<sup>4</sup>

## الفرع الثاني: تعريف الصناعة الغذائية

تعرف الصناعة الغذائية على أنها " العلم الذي يبحث في تصنيع الخامات النباتية و الحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج، و تحويلها الى صور أخرى من المنتجات الغذائية بحفظها من الفساد أطول مدة ممكنة، لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها، أو لاستهلاكها في أماكن انتاجها، بحيث تبقى صالحة الاستعمال من الوجهة الصحية و الحيوية".<sup>5</sup>

في نفس السياق تعد الصناعة الغذائية كفرع من الصناعة التحويلية و هي عملية انتاج الغذاء من خلال تحويل المواد الخام الزراعية أو الحيوانية الى سلع جاهزة، تعليمها و حفظها ضمن فترة صلاحية محددة لسد حاجات المواطنين من الغذاء.

## الفرع الثالث: الغذاء المستدام

تعرف منظمة الأغذية و الزراعة للأمم المتحدة النظام الغذائي المستدام بأنه نظام غذائي يوفر الأمن و التغذية للجميع بحيث لا يتم المساس بالأسس الاقتصادية، الاجتماعية و البيئية لتوليد الأمن الغذائي و التغذية للأجيال القادمة.

ظهر هذا المفهوم بعد أن أصبح لإنتاج الغذاء تأثيرات سلبية على البيئة اثر الاستخدام المكثف للأسمدة مما يتسبب في خفض درجة خصوبة التربة، والاستخدام المفرط للمياه الجوفية. يتحقق ذلك اذا أتيح للمستهلك في جميع الأوقات الفرص المادية و الاقتصادية التي تمكنه من الوصول و الحصول المادي على تفضيلاته الغذائية بصورة سليمة، أمانة و بكميات كافية لضمان حياة صحية و منتجة.<sup>6</sup> يرتكز مفهوم الغذاء المستدام على أبعاد أساسية هي: الاتاحة، الاستقرار، إمكانية الوصول اليه، الحفاظ على الصحة و البيئة، و ضمان الاستدامة<sup>7</sup>، و من الضروري أن يتسبب الغذاء الذي نستهلكه في الحد الأدنى من التأثير البيئي أثناء انتاجه، تعبئته و حتى نقله.

### المطلب الثاني: واقع المؤسسات الصغيرة والمتوسطة الناشطة في قطاع الصناعة الغذائية بالجزائر

أصبحت المؤسسات الصغيرة والمتوسطة من أهم دعائم النسيج الاقتصادي و محرك للتنمية الاقتصادية و الاجتماعية في العديد من الدول بالنظر لقدرتها على التصدي للأزمات الاقتصادية.

#### الفرع الأول: تشجيع انشاء المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الجزائر

بعد الانفتاح على اقتصاد السوق حظيت المؤسسات الصغيرة والمتوسطة باهتمام متزايد ومكانة خاصة فقد تفتنت الجزائر لأهمية هذا القطاع الحيوي، فعمدت الى تشجيع الاستثمار فيه كحل للأزمة التي عرفتها، بالنظر للخصائص التي تتميز بها هذه المؤسسات من مرونة، سهولة التكيف و التأقلم السريع مع المستجدات، انخفاض رأسمالها، إضافة الى قدرتها على التنافسية و الابتكار، كل هذه الميزات أهلتها لأن تكون محرك أساسي لدفع عجلة التنمية.

يظهر جليا اهتمام المشرع بقطاع المؤسسات الصغيرة والمتوسطة من خلال السياسة المنتهجة في السنوات الأخيرة و احاطته بجملة من النصوص القانونية، خصت كل المجالات التي تتعامل معها سعيا منه لدعمها، و رفع مساهمتها في تطوير الاقتصاد الوطني خاصة مع انكماش وتراجع دور المؤسسات الكبرى للارتقاء بها على الصعيد المحلي و الدولي.

قانون الاستثمار الأخير<sup>8</sup> 09-16، نص على تشجيع الدولة للتنمية و تفعيل دور المؤسسات الصغيرة و المتوسطة باعتبارها من البدائل الحتمية لتحقيق التنمية المستدامة المنشودة، تسهيل وتخفيف انجاز المشاريع الاقتصادية، الى جانب الحوافز التي تستفيد منها الاستثمارات التي تكون في

إطار مؤسسات صغيرة ومتوسطة وفقا لما قضت به المادة 12 منه، التي نصت على جملة من التحفيزات أثناء مرحلة الإنجاز، مرحلة الاستغلال و مرحلة ما بعد الاستغلال. ننوه الى أن قوانين المالية أولت اهتمام خاص بهذه المؤسسات من خلال التحفيزات المالية و دعم الدولة بواسطة الخزينة العمومية كقوانين المالية أو التكميلية لاسيما لسنة 2009 و 2011 و 2015<sup>9</sup> حتى 2018.

اصدار قانون خاص بتطوير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة سنة 2017 جاء لاستدراك النقائص و المشاكل التي حالت دون تطور هذا القطاع، لأنه تضمن تدابير دعم المؤسسات و ضمان استمراريتها و تشجيع المبتكرة منها، العمل على رفع تنافسيتها و قدرتها على التصدير، إضافة الى إرساء هيئات تدعم تحسين أداءها كالوكالة الوطنية لتطوير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة و ترقية الابتكار<sup>10</sup>، المجلس الوطني للتشاور من أجل تطوير المؤسسات الصغيرة و المتوسطة<sup>11</sup>، مشاتل المؤسسات المكلفة باستقبال و دعم و احتضان المؤسسات الصغيرة والمتوسطة<sup>12</sup> و صندوق ضمان قروض المؤسسات الصغيرة و المتوسطة<sup>13</sup>.

#### الفرع الثاني: تطور المؤسسات الصغيرة و المتوسطة في قطاع الصناعات الغذائية

تعتبر الصناعة الغذائية في البلدان التي تتمتع بوفرة الإنتاج الزراعي قطاع مهم في الاقتصاد، لأنه يعمل على تحويل فائض الإنتاج الزراعي في مواسم الوفرة الى مواسم الندرة لضمان استمرارية المواد الغذائية ووفرته إضافة الى استقرار أسعارها،<sup>14</sup> كما تعمل على حفظ الأغذية من الفساد و التلف و توفيرها على مدار السنة، لذا تم تطوير العديد من التقنيات مثل التجفيف، التملح و التبريد للحفاظ على خصائص المنتجات الزراعية مدة أطول و ضمان عدم الاضرار بصحة المستهلك<sup>15</sup>، إضافة لسهولة تسويقها و توزيعها.

فرع الصناعات الغذائية في الجزائر لم يحض بالأهمية البالغة خلال المخططات التنموية - التي سطرتهما الجزائر منذ الاستقلال - ما عدا المخطط الخماسي الأول أين استحوذ هذا القطاع على أكبر مبلغ من الاستثمارات بالنسبة للصناعات الغذائية، يعود الاهتمام المتنامي للحكومة اتجاه هذا القطاع الحيوي لعدة أسباب أهمها، أنه يمثل الأمن الغذائي للوطن، إضافة لمشاركة قطاع الصناعة الغذائية في القيمة المضافة للاقتصاد الوطني.

مرحلة (1990-1995) عرفت مخططات تنموية سنوية، كما شهدت تحسنا ملحوظا على مستوى انتاج الحبوب، و كذلك فتح المجال للقطاع الخاص لإنشاء المطاحن لتساهم في عملية توفير مادة السميد التي كانت تعرف ندرة خلال السنوات السابقة.<sup>16</sup>

برنامج الإنعاش الاقتصادي (2001-2004) ركز على مخطط انعاش خاص بالميدان الفلاحي عن طريق المخطط الوطني للتنمية الفلاحية، الذي يهدف أساسا الى تكثيف الإنتاج الفلاحي في

المناطق الخصبة وتنويعه سعيا الى تحقيق الأمن الغذائي، و تحفيز المؤسسات الصغيرة والمتوسطة المتخصصة في تحويل الإنتاج الفلاحي، حيث أصبح عدد الوحدات المتخصصة في طحن القمح الصلب أو اللين سنة 2003 يتجاوز 259 وحدة و اكثر من 60% من المؤسسات الصغيرة و المتوسطة الناشطة في هذا الميدان تم انشاؤها ما بين سنتي 2001 و 2002، يرجع اهتمام القطاع الخاص بهذا النشاط لحجم الطلب على مادتي السميد و الفرينة في السوق الجزائرية بالنظر للعادات الغذائية للمواطن الجزائري،<sup>17</sup> إضافة للامتيازات المقدمة في اطار قوانين الاستثمار بعد تراجع دور المؤسسات العمومية.

كل هذه المراحل أثبتت أهمية الصناعة الغذائية باعتبارها أكثر القطاعات حيوية وديناميكية في الاقتصاد الوطني، لأنها تشارك في تكوين الثروة للدولة و اشباع الطلب المتزايد للمجتمع على المواد الغذائية. لذا تسعى الجزائر الى تكثيف النسيج المؤسساتي، خلق مناصب شغل و ترقية الصادرات خارج المحروقات من خلال تطوير و ترقية المؤسسات الصغيرة و المتوسطة، تجسد ذلك في تطور تعداد هذه المؤسسات نتيجة المجهودات التي بذلتها لدعم و تحسين أداء هذه المؤسسات.<sup>18</sup>

يظهر تطور نمو تعداد المؤسسات الصغيرة و المتوسطة الجزائرية بشكل إيجابي و مشجع في الفترة الممتدة من 2014 الى 2019 حيث تم تسجيل زيادة تقدر بنسبة 37% و تزايد عددها الإجمالي ليصبح 1171945 مؤسسة خلال السداسي الأول لسنة 2019.<sup>19</sup>

الاستثمار في الصناعة الغذائية يبقى من أهم فروع الإنتاج الصناعي في الجزائر لأنه يساهم في تحقيق التكامل مع القطاع الزراعي لإشباع الحاجات الاستهلاكية المتنامية من الغذاء بوفرة و استقرار في الأسعار وفق مواصفات ومعايير الإنتاج تراعي صحة المستهلك و حماية البيئة.

هيكل قطاع الصناعات الغذائية في بلدنا يوضح هيمنة المؤسسات الصغيرة و المتوسطة ذات الطابع الخاص في جميع القطاعات المكونة للنشاط في عدة مجالات كالإنتاج الحيواني، منتجات الصيد البحري، الإنتاج النباتي، الأنشطة المتعلقة بتحويل المواد النباتية و الحيوانية، الى جانب التدخل في خدمات حفظ المنتجات الغذائية، التغليف، التوضيب و التبريد.

### المبحث الثاني: دور المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في استدامة الغذاء

الانفتاح الاقتصادي انعكس على الاقتصاد الوطني عامة و على المؤسسات المحلية بصفة خاصة، هذا ما دفع بالدولة الى البحث عن سبل فعالة لتنمية مؤسساتها الناشطة في القطاعات البديلة للمحروقات، على غرار قطاعي الفلاحة و الصناعات الغذائية لبلوغ التنمية الاقتصادية و تحقيق الغذاء المستدام، يظهر ذلك من خلال تسليط الضوء على مساهمة المؤسسات الصغيرة و المتوسطة فرع الصناعة الغذائية في تحقيق الغذاء المستدام (المطلب الأول) ثم التطرق للعراقيل التي تحول دون إمكانية تطويرها لتحقيق الغذاء المستدام (المطلب الثاني).

## المطلب الأول: المساهمة الفعالة للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الصناعة الغذائية

### لتحقيق الغذاء المستدام

ما تبذله الدولة في تشجيع الاستثمار لا سيما في الفروع الإنتاجية القابلة للنمو كفرع الصناعات الغذائية و هيكله المؤسسات الى جانب فتح المجال أمام القطاعين العام والخاص بما يكفل لعب دور هام في العملية التنموية الشاملة، هي عوامل ضامنة لديناميكية تنموية حقيقية، لن تتحقق الا بالقضاء على العراقيل التي تحول دون ترقية الاستثمار الوطني و الأجنبي.<sup>20</sup>

الفرع الأول: مساهمة المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الاستثمار التنموي لتحقيق الغذاء المستدام

أولت الدولة اهتماما بالغا للاستثمار في الفروع الإنتاجية القابلة للنمو كفرع الصناعات الغذائية بفتح المجال أمام القطاعين العام والخاص، بما يكفل تحقيق العملية التنموية الشاملة من خلال التشريعات التي أصدرتها و الرامية الى منح مزايا لفائدة المستثمرين، حيث منحت مجموعة من التحفيزات للمستثمرين في جميع القطاعات و خصت القطاعات المنتجة و الداعمة للتنمية الاقتصادية و ذات الأهمية الخاصة للاقتصاد الوطني بمزايا استثنائية<sup>21</sup>، و هي تحفيزات جبائية مهمة ومغرية تستفيد منها المؤسسات الصغيرة و المتوسطة، هذا ما ساهم في ارتفاع عدد المشاريع بنسبة كبيرة خاصة بتدخل الوكالة الوطنية لترقية الاستثمار -ممثلة للدولة- التي تؤدي دورا بارزا في تشجيع وتيرة الاستثمار الذي تقوده هذه المؤسسات.

اصبح الاستثمار في المؤسسات الصغيرة والمتوسطة لفرع الصناعات الغذائية في تطور مستمر خاصة في السنوات الأخيرة، و ذلك لإدراك المتعاملين الاقتصاديين أهمية هذا الفرع بالنظر لحجم السوق الجزائرية، غير أنها تتميز بالتبعية للخارج فيما يتعلق بالمواد الأولية رغم ما تزخر به الجزائر من الإمكانيات في القطاع الفلاحي ما يسد حاجة هذه المصانع من المواد الأولية، بسبب غياب استراتيجية لتوجيه الإنتاج الفلاحي و الاستغلال الأمثل للثروات.

الوضعية المزرية التي يعرفها قطاع الفلاحة في الجزائر سواء من حيث كمية أو نوعية الإنتاج، أو استغلال الموارد المتاحة، حال دون نيل هذا القطاع نصيبه من حجم الاستثمارات، مما انعكس سلبا على امداد فرع الصناعات الغذائية بالمواد الأولية الضرورية للإنتاج، الأمر الذي تسبب في غلق مؤسسات إنتاجية و تحويلها الى مستودعات.

الجزائر بكل الموارد المتاحة لديها مازالت مستوردة للعديد من المواد الأساسية التي تعبر عن وجود تبعية لأن مساهمة القطاع الفلاحي محدودة و متواضعة في تكوين ناتج يسمح بتزويد مؤسسات الصناعات الغذائية بالإمدادات اللازمة لتوفير الإنتاج الموجه للاستهلاك المحلي الواجب تحقيقه من مختلف المحاصيل الزراعية بحيث لا تضطر هذه المؤسسات للاستيراد. النهوض

بالقطاع الفلاحي يساعد على زيادة و تنوع الإنتاج الوطني من السلع الغذائية و إحلال الواردات الغذائية لتحقيق استدامة الغذاء.

الغذاء المستدام و مدخله التنمية الزراعية قضية حيوية تستحق أن تبذل الدولة فيها الجهد اللازم للوصول لذلك من خلال دراسة الإمكانيات المتاحة، الفرص الممكنة، السياسات الواجبة التنفيذ، و الأهداف المتمثلة في تنوع الاقتصاد الوطني انتاجيا و تطوير الموارد المتاحة للوصول الى اشباع الاحتياجات الغذائية المحلية للمستهلك و تصدير الغذاء.

تشجيع انشاء المؤسسات الصغيرة و المتوسطة في المدن الصغيرة و الأرياف يسمح لها باستغلال الموارد المحلية التي تتميز بها كل منطقة و تنميتها بتكلفة أقل، لتلبية متطلبات الأسواق المحلية الموجودة في المنطقة و تحقيق التوازن الجهوي في التنمية.

تجدر الإشارة أن تقييم المؤسسات حاليا بمختلف أصنافها لا يعتمد على الأرباح المحققة، بل على قدرتها على الاسهام في عملية تنمية المجتمع الذي تنشط فيه، هذا ما يفرض على المؤسسات الصغيرة و المتوسطة الناشطة في الصناعات الغذائية ادراج أهداف التنمية المستدامة ضمن استراتيجيتها.

**الفرع الثاني: أساليب مساهمة المؤسسات الصغيرة و المتوسطة لتحقيق الغذاء المستدام**

حظيت المؤسسات الصغيرة و المتوسطة باهتمام متزايد من طرف الدول لاسيما الجزائر التي تسعى بشكل دائم لتفعيل دور هذه المؤسسات من خلال مختلف الصيغ القانونية و حتى الاقتصادية، تهدف من خلالها لتعزيز مكانتها التنموية، خاصة و أن تركيبها التنظيمية و الهيكلية و حتى متطلباتها المالية أهلتها لأن تكون خيارا استراتيجيا لتحقيق التنمية المستدامة.

**أولا: الاستغلال الأمثل لخاصية المرونة الخاصة بالمؤسسات الصغيرة و المتوسطة**

تتميز المؤسسات الصغيرة و المتوسطة بسهولة التأسيس، بانخفاض رأسمالها مما يسمح بجذب مدخرات الأشخاص، الى جانب بساطة التنظيم و استقلالية الإدارة، الأمر الذي يؤدي الى الحصول على منتج ذو جودة عالية يستجيب لاحتياجات و أذواق المستهلكين.

صغر حجم هذه المؤسسات لا يعد في جميع الحالات عائقا، اذ له جوانب إيجابية تتعلق بمرونتها التنظيمية التي تسمح لها بتغيير تنظيمها بأقل التكاليف، و مرونة استراتيجية تتجسد في إمكانية اختيار و تعديل الأهداف<sup>22</sup> لتضع ضمن أولوياتها المحافظة على البيئة و توفير الغذاء المستدام.

## ثانيا: ادراج أهداف التنمية المستدامة ضمن برنامج المؤسسة

سعت الجزائر الى النهوض بالمؤسسات الصغيرة والمتوسطة بتبني استراتيجية تهدف لتوجيه ميزات خدمة التنمية المستدامة، افصح المؤسسات عن التنمية المستدامة و عن أدائها المالي وغير المالي من خلال اعداد تقارير تتعلق بالبيئة و المجتمع إضافة الى تقاريرها المالية التقليدية. يسمح لها بالاستفادة بجملة من الامتيازات و دعم من الدولة.<sup>23</sup> ادراج البعد البيئي أو ادماج عنصر البيئة<sup>24</sup> في استراتيجية المؤسسات الصغيرة و المتوسطة الناشطة في صناعة المواد الغذائية كفيل بمنح فرص استثمارية واعدة تسمح لها بتحقيق التنمية الاقتصادية و اكتساب أسواق جديدة لتصريف منتجاتها الصديقة للبيئة خاصة مع ارتفاع الطلب الواعي للمستهلك في ظل منافسة قوية.

### ثالثا: الاعتماد على نظام الإدارة البيئية في المؤسسة

تعتمد المؤسسات الصغيرة والمتوسطة على نظام الإدارة البيئية عن طريق اعداد سياسة بيئية تسعى من خلالها الى تعديل نمط التعامل مع الموارد الطبيعية للحد من استخدامها و تخفيض حجم الملوثات أو استبدال موارد أخرى في تصنيع المواد الغذائية التي تسعى من خلالها لتوفير الغذاء المستدام.

يساهم تطبيق نظام الإدارة البيئية في الحد من التلوث البيئي، و زيادة حجم الإنتاج داخل المؤسسات الصغيرة والمتوسطة نتيجة انخفاض حجم المخلفات الناتجة عن التلوث البيئي، و كذلك تدوير الجزء الذي لا يمكن التخلص منه.<sup>25</sup> بساطة تنظيم و حجم هذا النوع من المؤسسات جعلت عملية جمع النفايات و تدويرها أسهل مقارنة مع المؤسسات الكبيرة.

### رابعا: التأهيل البيئي للمؤسسات الصغيرة و المتوسطة

يتضمن التأهيل البيئي للمؤسسات الصغيرة و المتوسطة وضع الأهداف، التوجهات و الإجراءات التي تحدد استراتيجية المحافظة على البيئة، إضافة الى تطوير المنتجات الغذائية للارتقاء بها الى مصاف المنتجات العالمية من حيث الجودة، سلامة و صحة المستهلك و ضمان الوفرة.

يجب على المؤسسات الصغيرة والمتوسطة أن تلتزم بتوفير مواد استهلاكية غير ملوثة مما يساهم في تغيير أنماط الاستهلاك في اتجاه الاستدامة،<sup>26</sup> و حماية المحيط باستخدام الموارد الطبيعية في الصناعات الغذائية بأسلوب يضمن بقاءها للأجيال القادمة.

الاستغلال الرشيد و العقلاني للموارد الطبيعية و الخامات المحلية، الابتعاد عن كل وسائل التلوث في الصناعات الغذائية كفيل بتوفير غذاء متوازن في تناول الجميع يلبي الاحتياجات الغذائية للإنسان و منتج وفق نماذج زراعية يراعى فيها المحافظة على البيئة.

المطلب الثاني: العر ا قيل التي تواجه المؤسسات الصغيرة والمتوسطة الناشطة في الصناعة

### الغذائية لتحقيق الغذاء المستدام

رغم المساهمة الايجابية للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة في تحقيق التنمية بأبعادها الاقتصادية، الاجتماعية، البيئية و حتى التكنولوجيا، لازالت تواجه العديد من العراقيل التي حالت دون تطور نشاطها و تقلل من نسبة اشراكها في تحقيق التنمية المنشودة، رغم محاولة المشرع التقليص منها من خلال الإصلاحات التي جاء بها في القانون رقم 17-02 المتعلق بالقانون التوجيهي لترقية المؤسسات الصغيرة والمتوسطة.

### الفرع الأول: التبعية للخارج

الاستثمار في المؤسسات الصغيرة و المتوسطة فرع الصناعات الغذائية في تطور مستمر، في السنوات الأخيرة ادركا من المتعاملين الاقتصاديين بأهمية هذا الفرع بالنظر لحجم السوق الجزائرية، الا أن هذه المؤسسات تعاني من مشكلة التبعية للأسواق الخارجية التي تقوم بتموينها بالمواد الأولية الأساسية و الضرورية في إتمام العملية التصنيعية للمواد الغذائية الجاهزة، رغم ما تزخر به الجزائر من الإمكانيات الفلاحية ما يسد حاجة هذه المصانع، بسبب غياب استراتيجية لتوجيه الإنتاج الفلاحي.<sup>27</sup>

قيمة الفاتورة الغذائية في تزايد مستمر مما يحتم على الدولة وضع استراتيجية تنافسية للرفع من أداء المؤسسات الغذائية المحلية كما و نوعا، و احداث تعديلات على خصائصها الإنتاجية و الارتقاء بها الى مستوى الشركات العالمية، من أجل خفض من عبئ الواردات و توفير الغذاء المستدام للمستهلك الجزائري، الذي يولد تأثيرا بيئيا منخفضا بالاعتماد على الموارد المحلية المتاحة أو المتوفرة.

### الفرع الثاني: ضعف الترابط و التكامل بين فرع الصناعة الغذائية و القطاع الزراعي

تطور النشاطات الاقتصادية أصبح يؤثر سلبا على الطبيعة من خلال الاستنزاف الكبير للموارد الطبيعية غير المتجددة لتحقيق النمو الاقتصادي، خاصة من طرف المؤسسات الصغيرة و المتوسطة التي تسعى لحماية صناعتها، و الحفاظ على قدرتها التنافسية بتجنب استخدام التقنيات الصديقة للبيئة و المكلفة ماديا و السعي من أجل الأرباح دون التكاليف البيئية. تساهم الزراعة بشكل كبير في تطوير الصناعات الغذائية و تموينها بالمدخلات الضرورية لعملية الإنتاج، غير أن هذه العلاقة جد ضعيفة في الجزائر ما تسبب في تباطؤ نمو و تطور الصناعات الغذائية الجزائرية، لأن نمو هذه الصناعات منذ الثمانينات صاحبه زيادة حجم الواردات من المواد الزراعية نظرا لعدم قدرة العرض المحلي على تغطية الطلب.<sup>28</sup>

لذا لا بد من احداث تحول في النظم الزراعية و الغذائية، فينبغي للزراعة أن تكون مستدامة و فعالة بقدر أكبر على الصعيد الاقتصادي، الاجتماعي و البيئي، لمواجهة تغير المناخ وفقدان التنوع البيولوجي لا سيما عن طريق الممارسات الزراعية المستدامة مثل الزراعة الايكولوجية، من أجل ضمان تحقيق الأمن الغذائي و للمحافظة على صحة المستهلك.

الوضعية في الجزائر تتطلب اعداد استراتيجية جديدة لفرع الصناعات الغذائية تقوم على تامين الموارد و الامكانيات الزراعية، تطوير طرق و آليات تصنيعها لترفع مشاركتها الإيجابية في ضمان الغذاء المستدام.

### الفرع الثالث: مشكل العقار الصناعي

يمثل العقار الصناعي عقبة كبيرة أمام المؤسسات الصغيرة و المتوسطة و سبب في عزوف المستثمرين عن إقامة مشاريعهم، مما يتطلب الحسم في مسألة العقار الصناعي بإقامة مناطق صناعية للاستثمار، الأمر الذي يطرح إشكالية استغلال العقار الصناعي.<sup>29</sup>

تدخلت الدولة لتسهيل الحصول على العقار الصناعي المناسب لفائدة المؤسسات الصغيرة و المتوسطة لإقامة مشاريعها، من خلال اصدار مجموعة من النصوص القانونية تهدف لتوفير الدعم المادي لها من بينها صدور الأمر رقم 04-08 المتعلق بشروط و كيفيات منح و التنازل عن الأراضي التابعة للأمالك الخاصة و الموجهة لإنجاز مشاريع استثمارية،<sup>30</sup> إضافة الى انشاء هيئات مكلفة بتسيير العقار الصناعي كالوكالة الوطنية للوساطة و الضبط العقاري التي تسهر على التوسط بين المستثمرين و مانحي الامتياز من خلال تسيير حافظتها العقارية.

رغم جهود الدولة لتسهيل عملية الحصول على العقار بالاستفادة من الامتياز، و تخفيض مبلغ الاتاوة الإيجاري السنوية المحددة من إدارة أملاك الدولة، لا يزال مستوى المناطق الصناعية ضعيف، لا يحفز المؤسسات الصغيرة و المتوسطة الناشطة في الصناعات الغذائية على الاستثمار فيها لافتقارها للمرافق الضرورية.

محدودية الأراضي المخصصة للنشاط الصناعي حال دون تطويره، لذا من الضروري العمل على توزيع الصناعات الغذائية على مختلف المدن الصغيرة و الارياف و التجمعات السكانية النائية في الجزائر، هذا ما يعطيها فرصة أكبر لاستخدام الموارد المحلية و تنميتها و تلبية حاجيات الأسواق المحدودة المتواجدة في هذه المناطق.

## خاتمة

تختلف سبل تحقيق الغذاء المستدام من دولة لأخرى، اذ لا يمكن تصور سياسة موحدة، لأنها يجب أن تتلاءم مع أوضاع و ظروف كل دولة، الجزائر من الدول النامية التي مازالت منذ الاستقلال الى يومنا هذا لم تبلغ مستوى تحقيق أمنها الغذائي و هذا بشقيه الزراعي والصناعي رغم الإصلاحات العديدة التي عرفها القطاعين.

قامت الدولة في هذا الصدد بتقديم تسهيلات و تحفيزات لتشجيع مؤسسات الصناعات الغذائية خاصة الصغيرة و المتوسطة لزيادة الإنتاج الوطني من السلع الغذائية في اطار سياسة التنوع الاقتصادي و إحلال الواردات الغذائية، وكذا رفع مستوى انتاجها و جودته بهدف التمكن من تسويقه عبر الأسواق الخارجية، دعما لسياسة تنمية الصادرات الجزائرية خارج قطاع المحروقات.

في هذا الصدد، يمكن اقتراح ما يلي:

- مواصلة دعم الدولة للقطاعين الفلاحي و الصناعات الغذائية كقطاعين متكاملين يمكن التعويل عليهما في تحقيق الغذاء المستدام.
- لا بد من العمل على تجسيد سياسة الدولة التي أقرتها لتشجيع انشاء المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في مجال الصناعات الغذائية باعتبارها من أهم آليات التطور التكنولوجي، من حيث قدرتها الفائقة على تطوير عمليات الإنتاج و استغلال الموارد و الخامات المحلية بما يخدم المتطلبات الاقتصادية و البيئية أيضا و بشكل أسرع و تكلفة أقل.
- التشجيع على انشاء المؤسسات الصغيرة والمتوسطة بمختلف المناطق لتحقيق توازن جهوي في التنمية، و ذلك بتأسيس أقطاب صناعية في ربوع الوطن، يراعى فيها المميزات الجغرافية و الطبيعية لا سيما على المستوى الفلاحي، ليكون لفرع الصناعات الغذائية دور بارز في تحقيق النظام الغذائي المستدام الذي يولد تأثيرا بيئيا منخفضا، و يلبي جميع احتياجات المستهلكين المتنامية.
- الاعتماد على الابتكار التكنولوجي في المؤسسات الصغيرة و المتوسطة للانتقال الى نظم غذائية مستدامة و أنماط تغذية صحية و سليمة.

## الهوامش:

- <sup>1</sup> - مناور حداد، حازم الخطيب، دور المشروعات الصغيرة جدا والصغيرة و المتوسطة في التنمية الاقتصادية و الاجتماعية في الأردن، مجلة اربد للبحوث و الدراسات، المجلد 9، العدد 1، جامعة اربد الأهلية، الأردن، 2005، صفحة 120.
- <sup>2</sup> - قانون رقم 01-18 مؤرخ في 12 ديسمبر 2001، يتضمن القانون التوجيهي للمؤسسات الصغيرة و المتوسطة، جريدة رسمية عدد 77، صادرة في 15 ديسمبر 2001، صفحة 04.
- <sup>3</sup> - قانون رقم 02-17 مؤرخ في 10 يناير 2017، يتضمن القانون التوجيهي لتطوير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، جريدة رسمية عدد 02، صادرة في 11 يناير 2017، صفحة 04.
- <sup>4</sup> - صافية اقلولي ولد رايح، تكريس القانون الجزائري لمفهوم المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، المجلة الجزائرية للعلوم القانونية و الاقتصادية و السياسية، عدد 01، 2009، صفحة 127.
- <sup>5</sup> - عز الدين فراح، الصناعات الغذائية في المصانع و المنازل و المدارس، دار الفكر العربي، القاهرة، 1997، صفحة 04.
- <sup>6</sup> - عبد الحق بن تفات، دور التسويق الزراعي في تحسين الأمن الغذائي، مع الإشارة الى حالة الصناعات الغذائية الجزائرية، مجلة الباحث، عدد 09، 2011، صفحة 183.
- <sup>7</sup> - لطرش ذهبية و غراب رزيقة، مساهمة الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في الجزائر، مجلة الاقتصاد الصناعي، عدد 09، ديسمبر 2015، صفحة 415.
- <sup>8</sup> - قانون رقم 09-16 مؤرخ في 03 اوت 2016، يتعلق بترقية الاستثمار، جريدة رسمية عدد 46، صادرة في 03 أوت 2016.
- <sup>9</sup> - محمد يوسف، الحوافز الجبائية كأحد آليات دعم انشاء المؤسسات الصغيرة والمتوسطة و استدامتها في الجزائر، الملتقى الوطني حول إشكالية استدامة المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الجزائر يومي 6 و 7 ديسمبر 2017، كلية العلوم الاقتصادية و التجارية و علوم التسيير، جامعة الوادي، صفحة 1.
- <sup>10</sup> - المادة 17 و 18 من قانون 02-17، المرجع السابق، و المرسوم التنفيذي رقم 18-17 مؤرخ في 28 يونيو 2018، يحدد مهام الوكالة الوطنية لتطوير المؤسسات الصغيرة والمتوسطة و ترقية الابتكار و تنظيمها و سيرها، جريدة رسمية عدد 72، صادرة في 04 يوليو 2018.
- <sup>11</sup> - مرسوم تنفيذي رقم 17-194 مؤرخ في 11 يونيو 2017، يتضمن مهام المجلس الوطني للتشاور من أجل تطوير المؤسسات الصغيرة و المتوسطة و تنظيمه و سيره، جريدة رسمية عدد 36، صادرة في 14 يونيو 2017.
- <sup>12</sup> - مرسوم تنفيذي رقم 03-78 مؤرخ في 25 فيفري 2003، يتضمن القانون الأساسي لمشاتل المؤسسات، جريدة رسمية عدد 13، صادرة في 20 فيفري 2003.
- <sup>13</sup> - مرسوم تنفيذي رقم 17-193 مؤرخ في 11 يونيو 2017، يتضمن تعديل القانون الأساسي لصندوق ضمان القروض للمؤسسات الصغيرة و المتوسطة، جريدة رسمية عدد 36، صادرة في 14 يونيو 2017.
- <sup>14</sup> - عبد العزيز شرابي، تطور مسألة الزراعة في ضوء المنظومة الدولية لتجارة السلع الزراعية، أي سياسة زراعية للجزائر، أطروحة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، جامعة الحاج لخضر، باتنة، 2006-2007، صفحة 248.
- <sup>15</sup> - Kheladi Mokhtar, L'industrie agroalimentaire, réalité, enjeux et problèmes, Colloque international, L'importance de l'économie industrielle dans les économies émergentes, Biskra 2 et 3 décembre 2008, page 8.
- <sup>16</sup> - محمد طرشي، الدور التنموي للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الجزائر، دراسة حالة الصناعات الغذائية، مذكرة ماجستير، قسم العلوم الاقتصادية و التجارية و علوم التسيير، جامعة حسيبة بن بوعلی، شلف، الجزائر، صفحة 159-160.
- <sup>17</sup> - سهيلة قطاف و بوزوررة ليندة، مساهمة الصناعة الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي بالجزائر، مجلة أبحاث و دراسات التنمية، العدد 2، ديسمبر 2019، صفحة 114.
- <sup>18</sup> - ناجي بن حسين، آفاق الاستثمار في المؤسسة الصغيرة والمتوسطة في الجزائر، مجلة الاقتصاد و المجتمع، جامعة منتوري، قسنطينة، العدد 02، 2004، صفحة 94.
- <sup>19</sup> - Bulletin d'information statistique de la PME, données de l'année 2019, n 36, édition Avril 2020, page 15.
- <sup>20</sup> - فوزي عبد الرزاق، الأهمية الاقتصادية و الاجتماعية للصناعات الغذائية و علاقتها بالقطاع الفلاحي، دراسة حالة الجزائر، أطروحة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية و علوم التسيير، جامعة الجزائر، 2007، صفحة 233.
- <sup>21</sup> - المادة 17-19 من قانون 16-09، يتعلق بترقية الاستثمار، المرجع السابق.

- <sup>22</sup> - وسيلة سعود، حوكمة المؤسسات كأداة لدفع أداء المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، أطروحة دكتوراه في القانون، كلية الحقوق، جامعة محمد بوضياف، المسيلة، 2016، صفحة 70.
- <sup>23</sup> - حفيظة القبي، المؤسسات الصغيرة والمتوسطة شريك فاعل في تحقيق التنمية المستدامة، ملتقى وطني حول المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في ظل مستجدات القانون الجزائري، يوم 28 نوفمبر 2019، جامعة تيزي وزو، صفحة 241.
- <sup>24</sup> - المادة 03 من قانون رقم 10-03 مؤرخ في 19 يوليو 2003، يتعلق بحماية البيئة في إطار التنمية المستدامة، جريدة رسمية عدد 43، صادرة بتاريخ 20 يوليو 2003.
- <sup>25</sup> - قانون رقم 19-01 مؤرخ في 12 ديسمبر 2001، متعلق بتسيير و مراقبة النفايات، جريدة رسمية عدد 77، صادرة بتاريخ 15 ديسمبر 2001.
- <sup>26</sup> - نصيرة قوريش، آليات و إجراءات تأهيل المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الجزائر، الملتقى الدولي حول متطلبات تأهيل المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الدول العربية، جامعة حسيبة بن بوعلي، شلف، يوم 17 و 18 أبريل 2006، صفحة 1053.
- <sup>27</sup> - قطاف سهيلة، بوزرورة ليندة، المرجع السابق، صفحة 119.
- <sup>28</sup> - لطرش ذهبية و غراب رزيقة، المرجع السابق، صفحة 435.
- <sup>29</sup> - مخلوف بوجردة، العقار الصناعي، الطبعة الثانية، 2006، دار هومة، الجزائر، صفحة 05.
- <sup>30</sup> - الأمر رقم 04-08 مؤرخ في 01 سبتمبر 2008، يحدد شروط وكيفيات منح الامتياز على الأراضي التابعة للأمالك الخاصة للدولة و الموجهة لإنجاز مشاريع استثمارية، جريدة رسمية عدد 27، صادرة في 03 سبتمبر 2008. و مرسوم تنفيذي رقم 152-09 مؤرخ في 02 ماي 2009، يحدد شروط وكيفيات منح الامتياز على الأراضي التابعة للأمالك الخاصة للدولة و الموجهة لإنجاز المشاريع الاستثمارية، جريدة رسمية عدد 27، صادرة في 06 ماي 2009.

سياسات تحفيز الاستثمار وانعكاسها على قطاع الصناعة الغذائية في الجزائر خلال  
الفترة 2001-2020

**Investment stimulus policies and their reflection in Algeria's food industry  
for the period 2001-2020**

خير فضيلة أستاذة محاضرة قسم - ب -

جامعة بومرداس الجزائر

[K\\_fadila@hotmail.fr](mailto:K_fadila@hotmail.fr)

الملخص:

تضمنت هذه الورقة البحثية دراسة لواقع سياسات تحفيز الاستثمار المنتهجة في الجزائر خلال الفترة 2001-2020 ومدى انعكاسها على فرع الصناعة الغذائية الذي يعتبر قطاعا استراتيجيا تعول عليه الجزائر في تحقيق التنمية المستدامة و تحقيق الأمن الغذائي خاصة في ظل الارتفاع الشديد لأسعار الغذاء على مستوى العالم .

-الكلمات المفتاحية : الاستثمار ، سياسات تحفيز الاستثمار ،الصناعة الغذائية ، قوانين الاستثمار .

**Abstract :**

This research paper included a study of the reality of investment stimulus policies adopted in Algeria during the period 2001-2019 and the extent to which they reflect on the food industry, which is considered a strategic sector on which Algeria relies to achieving sustainable development and food security, especially in light of the high food prices worldwide.

**Keywords:** investment, policies to stimulate investment, food industry, investment laws.

## مقدمة:

تعتبر سياسات تحفيز الاستثمار من أهم السياسات التي تتخذها الدول لتحقيق أهدافها المسطرة في شتى المجالات، حيث تسعى جميع الدول بما فيها الجزائر جاهدة لتهيئة كافة الظروف والأوضاع الملائمة من خلال سن القوانين و إصدار التشريعات لتشجيع و جذب الاستثمارات المحلية و الأجنبية إليها على حد سواء ، مستعينة في ذلك بمجموعة من الإجراءات التحفيزية بهدف التحكم في النشاط الاقتصادي من جهة ، وتوجيهه إلى مناطق تعمل على ترقيتها وإلى قطاعات تهدف لتشجيعها من جهة أخرى.

ونظرا للتحديات الاقتصادية والاجتماعية التي واجهت الجزائر خاصة بعد انهيار أسعار البترول سنة 1986 ، وما كان لها من آثار على الاقتصاد الوطني ككل، وفي إطار تحقيق التنمية المستدامة والنهوض بالقطاعات الاقتصادية الكبرى و على رأسها القطاع الصناعي كأحد بدائل التنمية الاقتصادية تبنت الجزائر إستراتيجية جديدة تركز على تشجيع سياسات الاستثمار والتي تهدف من خلالها إلى تحسين مناخ الاستثمار و العمل على تحفيز و جذب الاستثمار المحلي والأجنبي لدعم التنوع الاقتصادي في كل القطاعات بما فيها فرع الصناعات الغذائية الذي يعتبر قطاعا استراتيجيا تعول عليه الدولة لتحقيق التنمية المستدامة والامن الغذائي .

ومن خلال ما سبق يمكن طرح السؤال الرئيسي التالي:

- ما هي انعكاسات سياسات تحفيز الاستثمار في الجزائر على قطاع الصناعة الغذائية خلال الفترة 2001-2020 ؟  
هدف الدراسة :

تهدف هذه الدراسة إلى التعرف على واقع سياسات تحفيز الاستثمار المنتهجة في الجزائر منذ سنة 2001 وذلك من خلال التطرق إلى مختلف القوانين و الهيئات التي جاءت في هذا المجال ومدى مساهمتها في تطوير قطاع الصناعة الغذائية خلال فترة الدراسة نظرا لما يكتسبه هذا القطاع من أهمية بالغة في الاقتصاد الوطني.

أهمية الدراسة :

تنبع أهمية هذه الدراسة في المكانة التي تحتلها سياسات تحفيز الاستثمار بالنسبة للاقتصاد الوطني بصفة عامة و انعكاسها على فرع الصناعات الغذائية بصفة خاصة في الجزائر خلال الفترة (2001-2020)، هذا القطاع الاستراتيجي الذي تعول عليه الدولة في تحقيق الأمن الغذائي و التخلص من التبعية الغذائية .

منهج البحث:

من اجل الإحاطة بكافة جوانب الموضوع اعتمدنا في هذه الورقة البحثية على المنهجين الوصفي والتحليلي ، وهذا من خلال وصف وتحليل انعكاسات سياسات تحفيز الاستثمار المنتهجة في الجزائر خلال الفترة (2001-2020) على قطاع الصناعة الغذائية الذي يعتبر قطاع هاما تعول عليه الجزائر لتحقيق الأمن الغذائي.

وللإجابة على هذه الإشكالية تم تقسيم الدراسة إلى ثلاث محاور كتالي:

- المحور الأول: أساسيات حول سياسات تحفيز الاستثمار وعلاقتها بالصناعة الغذائية .
- المحور الثاني: سياسات تحفيز الاستثمار في الجزائر خلال الفترة 2001- 2020 .
- المحور الثالث: واقع الصناعة الغذائية في الجزائر في ضل التحفيزات الممنوحة خلال الفترة 2000-2019 .

المحور الأول: أساسيات حول سياسات تحفيز الاستثمار وعلاقته بالصناعة الغذائية .

يعتبر فرع الصناعات الغذائية من القطاعات الأساسية في اقتصاديات الدول خاصة تلك التي تعاني من تراجع معدلات الاكتفاء الذاتي ، وعدم كفاية الإنتاج المحلي لتلبية الطلب الاستهلاكي المحلي من السلع الغذائية لذا تعمل هذه الدول على تشجيع وجذب الاستثمار في هذا القطاع .

أولا : تعريف الاستثمار، أهميته ومجالاته.

يعد الاستثمار من المواضيع ذات الأهمية الكبيرة بالنسبة للدول كونه المحرك الرئيسي للتنمية في شتى المجالات، ويمكن تعريفه كالتالي:

-الاستثمار هو خلق و تكوين لرأس المال، حيث يستخدم المال المدخر في المساهمة في الإنتاج وإضافة إلى رؤوس الأموال العينية الثابتة، بقصد زيادة أو تحسين أو حماية الطاقة الإنتاجية لمشاريع الاقتصاد الوطني.<sup>1</sup>

-كما يعرف على انه توظيف المال بهدف تحقيق العائد أو الدخل أو الربح أو المال عموما، وقد يتخذ الاستثمار إحدى الشكلين، إما الشكل المادي الملموس (الأراضي، المباني، الآلات .....)، أو الشكل غير المادي (الودائع، الأسهم، السندات.....).<sup>2</sup>

-كما يمكن تعريفه أيضا على انه ذلك الجزء من الدخل غير المستهلك و الذي يعاد استثماره في العمليات الإنتاجية بهدف زيادة الإنتاج وتوسيعه أو المحافظة عليه مما يجعله يحقق إضافة حقيقية لاقتصاد البلد.<sup>3</sup>

يمكن تلخيص أهمية الاستثمار من خلال مساهمته في:

-في زيادة الدخل وبالتالي تحسين المستوى المعيشي لإفراد المجتمع .  
- إحداث تطور تكنولوجي وذلك بإدخال التكنولوجيا المتطورة و الحديثة و تكييفها مع ظروف المجتمع .

- التقليل من البطالة وزيادة التوظيف .

- زيادة معدلات التكوين الرأس مالي .

وللاستثمار مجالات متعددة يمكن تلخيص أهمها فيما يلي:<sup>4</sup>

القطاع الزراعي: هو قطاع يعمل على دمج عوامل الإنتاج المتوافرة في الزراعة (الأرض، العمل، ورأس المال.....) وتشغيلها بقصد إنتاج مواد غذائية لسد حاجات أفراد المجتمع .

القطاع الصناعي: يعد من أهم مجالات الاستثمار ، حيث يقوم المستثمر في هذا المجال بتحويل مجموعة من المدخلات (مواد أولية ، آلات ، عمال ..) إلى مجموعة من المخرجات وهي المنتجات التامة الصنع.<sup>5</sup>

القطاع التجاري: وهو قطاع وسيط حيث يشتري تاجر الجملة البضاعة من القطاع الصناعي، ثم يبيعها إلى تاجر التجزئة الذي يبيعها هو الآخر إلى المستهلك النهائي. قطاع الخدمات: وهو قطاع يعمل على تقديم الخدمات مثل الفنادق، المطاعم، المشروعات السياحية وغيرها، وهو قطاع لا يحتاج إلى أموال ضخمة إذا ما قورنت بالاستثمارات في القطاع الصناعي .

ثانيا: تعريف سياسات تحفيز الاستثمار وأنواعها.

تعرف الحوافز بأنها مجموعة إجراءات وترتيبات ذات قيم اقتصادية قابلة للتقويم تمنحها الدولة للمستثمرين سواء المحليين أو الأجانب لتحقيق أهداف محددة كإغراء الأفراد أو الشركات للقيام بعملية الاستثمار، توجيه الاستثمار نحو قطاعات غير مستثمر فيها ، أو تحقيق التوازن الجهوي للاستثمار من خلال منح حوافز استثمارية للمناطق غير المرغوب الاستثمار فيها، وتصنف الحوافز إلى ثلاثة أشكال هي:<sup>6</sup>

حوافز مالية: وتتمثل في الحوافز الضريبية بصفة أساسية وحوافز التصدير؛ حوافز تمويلية: وتتمثل في توفير الأموال مباشرة للمشروع في شكل إعانات أو قروض بفوائد مخفضة ، أو المشاركة الحكومية في المشروع حوافز أخرى: تشمل المعاملة التفضيلية لبعض الاستثمارات على الأخرى مثل الاستثمارات ذات أهمية بالنسبة للاقتصاد الوطني.

كما تعرف سياسات تحفيز الاستثمار على أنها مجموعة من القواعد والأساليب والإجراءات والتدابير التي تقوم بها الدولة (الحكومة) في أي مجتمع لتحقيق مجموعة من الأهداف الاقتصادية والاجتماعية في إطار تحقيق أكبر قدر ممكن من الطاقة الإنتاجية في الاقتصاد الوطني، مع توزيع الاستثمارات على القطاعات والأنشطة والأقاليم بالشكل الذي يحقق أعلى معدل نمو اقتصادي ممكن خلال فترة زمنية معينة.<sup>7</sup>

وعليه يتضح لنا من خلال هذا التعريف ما يلي :

- أن سياسات تحفيز الاستثمار تسعى إلى تحقيق مجموعة من الأهداف.
- أن نجاح سياسات تحفيز الاستثمار يرتبط بتوفير مناخ استثماري ملائم.

- أن توجهات سياسات تحفيز الاستثمار يمكن أن تتغير من فترة إلى أخرى مع تغير الأولويات والأهداف.

- أن سياسات تحفيز الاستثمار لا بد أن تضع المستثمرين وقبلهم المدخرين في الطريق التي تحقق الأهداف المسطرة، وفي المجالات والأنشطة والقطاعات المرغوبة.

وعليه فإن سياسات الاستثمار تتمثل مختلف التنظيمات والإجراءات التي تتخذها الدولة من أجل تحسين مناخها الاستثماري لجذب المستثمر المحلي أو الأجنبي نحو مناطق معينة أو قطاعات محددة. ويمكن تصنيف هذه السياسات كالتالي:<sup>8</sup>

### 1. سياسة تستهدف الربط بين الحوافز والأداء:

تشرط هذه السياسة أن تمنح الحوافز على مراحل تتناسب مع بدء عملية تنفيذ المشروع حتى بداية تشغيلها بالفعل، وهذا النوع من السياسات يشترط فيها ما يلي:

- تشغيل جزء من العمالة المحلية.  
- استخدام المواد الأولية المحلية إذا كانت متوفرة بالكمية و الجودة اللازمة.  
- توجيه جزء من الإنتاج لغرض التصدير.

### 2. سياسة التمييز في منح الحوافز:

تهدف هذه السياسة إلى توجيه الاستثمارات جغرافيا أو قطاعيا، كأن يمنح المستثمر الذي يستثمر في قطاع الزراعة أو الصناعة الغذائية امتيازات و تسهيلات أكثر من القطاعات أخرى و هذا لتحقيق الاكتفاء الذاتي.

### 3. سياسة مرتبطة بنقل التكنولوجيا:

ترتبط هذه السياسة بمنح الحوافز والتسهيلات للمستثمرين بمستوى التكنولوجيا المستعملة في المشروع الاستثماري.  
ثالثا: ماهية الصناعة الغذائية.

قبل التطرق الى الصناعة الغذائية سنعرّج أولا على تعريف الصناعة بصفة عامة

1. تعريف الصناعة: هي عبارة عن عملية يتم بها تحويل مادة من المواد من حالتها الأصلية إلى حالة أو صورة جديدة تصبح معها أكثر نفعاً وإشباعاً لحاجات الإنسان ورغباته.<sup>9</sup>  
والصناعة نوعان صناعة استخراجية تخص عملية استخراج الخامات و المواد الأولية من الطبيعة دون إجراءي تغييرات ميكانيكية أو كيميائية عليها، وصناعات تحويلية تخص عمليات تحويل ما تم الحصول عليه من الطبيعة إلى منتجات نهائية أو نصف مصنعة كصناعة الحديد و الصلب، صناعة النسيج، الصناعات الكيماوية و الصناعات الغذائية.

وتصنف الصناعات في الجزائر حسب الديوان الوطني للإحصائيات ONS إلى تسع مجموعات رئيسية هي<sup>10</sup>:

- الطاقة والمحروقات.
- المناجم و الحاجر.
- صناعة الحديد والصلب، والتعدين والصناعة الميكانيكية والكهربائية.
- مواد البناء، الفخار والزجاج.
- الصناعة الكيميائية، المطاط والبلاستيك.
- الصناعات النسيجية.
- صناعة الجلود والأحذية.
- صناعة الخشب و الورق.

-الصناعات الغذائية، التبغ والكبريت.

## 2. تعريف الصناعة الغذائية

يقصد بالصناعة الغذائية مجموع الأنشطة الصناعية التي تحول المواد الأولية الناتجة عن الزراعة، تربية الحيوانات، والصيد إلى مواد غذائية موجهة أساسا إلى الاستهلاك الإنساني.<sup>11</sup> وتعرف كذلك على أنها العلم والفن المتعلق بتحضير وإعداد الخامات الزراعية الغذائية للتسويق والاستهلاك مع المحافظة على إبقائها في حالة سليمة من الوجهة الغذائية والصحية وأطول فترة ممكنة مع مراعاة المحافظة على قيمتها الغذائية أثناء تعريضها للعمليات المختلفة اللازمة لحفظها وذلك تحت انطباق الظروف الاقتصادية.<sup>12</sup>

وهناك من يعرفها أيضا على أنها القطاع الذي يقوم بتصنيع الخامات النباتية و الحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج وتحويلها إلى صورة أخرى من المنتجات الغذائية، وإمكانية حفظها من الفساد أطول مدة ممكنة لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها واستهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، وتبقى صالحة للاستعمال من الوجهة الصحية والحيوية.<sup>13</sup> من خلال ما سبق يتضح لنا أن الصناعة الغذائية هي احد فروع الصناعات التحويلية التي تعمل على تحويل المواد الخام ذات المصدر النباتي أو الحيواني إلى صورة أخرى من المنتجات تستعمل كغذاء للإنسان تحت شرط الحفاظ على قيمتها الغذائية لأطول مدة ممكنة.

## 3. أهمية الصناعة الغذائية

تلعب الصناعة الغذائية دورا حيويا في اقتصاديات الدول، ويمكن توضيح أهميتها في النقاط التالية:<sup>14</sup>

- تحويل المواد الغذائية السريعة التلف إلى مواد أكثر ثباتا فيمكن حفظ بعضها عدة أيام أو أسابيع و البعض الآخر لبضعة شهور أو لفترة سنوات حسب طريقة الحفظ المتبعة، ويمكن بهذه الطريقة جهل الغذاء متوفر طول السنة و الاستفادة من المحفوظ منه بالتعليب أو التجميد أو التجفيف في مواسم رداءة الإنتاج بسبب الجفاف أو غيرها من الأمور.
- تساعد الصناعة الغذائية على تنظيم الميزان التجاري للخامات الغذائية، فتحول دون هبوط أسعارها في مواسم إنتاجها بغزارة إلى حد ربما لا يشجع على إنتاجها، بل أنها تترك الباب أمامه مفتوحة على الدوام لبيع الكميات الفائضة إلى معامل التصنيع وبأثمان مناسبة، كما أن توفرها في مواسم ندرتها لا تضطر المستهلك إلى دفع أثمان مرتفعة جدا عن أثمانها وهي طازجة.
- الصناعة الغذائية مهمة في إعداد الغذاء ذي قيمة غذائية متجانسة، كما ان الأغذية المصنعة هي رخيصة نسبيا مقارنة مع الطازجة .
- تعمل بعض طرق حفظ الأغذية كالتجفيف على تقليل وزن الغذاء وحجمه مما يسهل ويقلل من نفقات نقله إلى مسافات بعيدة، ولهذا فائدة في نقل الغذاء إلى مناطق استهلاكه.
- للصناعة الغذائية تأثير مباشر على تشجيع صناعات أخرى ذات علاقة مباشرة معها كصناعة مواد التعبئة و التغليف المختلفة وصناعة الآلات الخاصة بالتصنيع و المواد الكيميائية الحافظة.
- الاستغناء عن إستيراد أغذية مصنعة من الخارج مما يؤدي الى توفير النقد للبلد خاصة العملة الصعبة .
- رفع مستوى الدخل الفردي، و التقليل من البطالة خاصة وأن الصناعة الغذائية تحتاج الى عمالة كبيرة.
- تساعد الصناعة الغذائية على تحسين المنتجات الزراعية ففي حالة الفواكه والخضروات فهي تفضل الأصناف ذات النضج المتجانس ليكون المحصول المصنع ذو جودة عالية.
- تهيئة مواد غذائية بمواصفات وتراكيب معينة للمرضى بحيث لا تؤثر على صحتهم، وكذلك تهيئة أغذية جاصة للأطفال تناسب مع أعمارهم.

- إيجاد الأغذية الكافية لإطعام سكان العالم المتزايد وإيجاد مصادر غذائية جديدة كالحصول على موارد بروتينية من مصادر أخرى غير معروفة سابقاً.
- إيجاد عمليات تصنيع حديثة تتماشى مع التطور التكنولوجي مثل تصنيع الأسماك على ظهور سفن الصيد في عرض البحار، وهذا ما يحافظ على الثروة السمكية السريعة التلف حيث قد تبقى سفن الصيد أكثر من شهرين في عرض البحر.

#### 4. وظائف الصناعات الغذائية :

تحاول الصناعات الغذائية الاستجابة لتوقعات المستهلك الذي يشترط في الأغذية أن تكون سليمة، مغذية، متوفرة، متنوعة، ملائمة للاستخدام، وتراعي قدرته الشرائية، ولتحقيق كل ذلك نجد مجموعة من الوظائف تقوم بها هذه الصناعات والتي يمكن حصرها في ما يلي:<sup>15</sup>

1-4 السلامة الغذائية : هي الوظيفة الأولى والأهم كونها هي المحرك الأساسي للطلب على مخرجات هذه الصناعة، حيث وتتطلب سلامة الغذاء القضاء على الجراثيم، أو الحد من تضاعفها، وما يترتب عليها من آثار ضارة على لإنسان من. 2-4 الحفظ : تتلخص عملية الحفظ في إبطال نشاط جملة من التفاعلات الكيميائية والطبيعية التي تطرأ على الغذاء فتفسده، وما يصاحب ذلك من تغير في اللون والطعم والرائحة فتتفر منها الأذواق، كما أن تحقيق هذه الوظيفة يرتبط بصناعة التعبئة والتغليف التي تعد بدورها مرحلة هامة في تحقيق وظيفتي حفظ وسلامة المنتجات الغذائية.

3-4 التغذية : يمكن تلخيص هذه الوظيفة في عمليات الحفاظ على العناصر الغذائية الطبيعية للمنتجات أو الرفع منها خلال عملية التحويل.

4-4 التنوع (تمايز المنتجات): تسعى هذه الوظيفة إلى توسيع دائرة الاختيار أمام المستهلك، وذلك بتوفير عدد كبير من الأنواع والأشكال لذات السلعة بنفس القيمة الغذائية، والتي يراعى في كل شكل منها متطلبات شريحة معينة من المستهلكين. 5-4 الملائمة للاستخدام: تسعى هذه الوظيفة إلى توفير المنتجات الغذائية التي تلائم الاستخدامات المختلفة للمستهلكين على اختلاف أعمارهم وظروفهم الصحية وأماكن تواجدهم

6-4 مراعاة القدرة الشرائية: تسعى هذه الوظيفة إلى تنويع منتجاتها بما يتناسب مع كافة الدخول، وبأسعار تدخل ضمن القدرة الشرائية للمستهلكين على اختلاف دخولهم.

رابعاً: الآليات والعوامل المحفزة على الاستثمار في فرع الصناعات الغذائية .

### 1. آليات تحفيز الاستثمار في فرع الصناعات الغذائية

هناك العديد من الآليات والسياسات التي يمكن للدولة أن تستعين بها لتشجيع الاستثمار في فرع الصناعات الغذائية والتي يمكن تلخيص أهمها في ما يلي:<sup>16</sup>

- تطوير وابتكار أدوات تمويلية جديدة تناسب طريقة عمل مشروعات الصناعات الغذائية من خلال الاستعانة بالبنوك و المؤسسات المالية المتخصصة (كمنح قروض بدون فوائد أو تمديد آجال التسديد)

- تشجيع المؤسسات العاملة في فرع الصناعات الغذائية العاملة في القطاع غير الرسمي على الدخول في القطاع الرسمي من خلال تقديم حوافز تشجيعية على الاندماج في القطاع الرسمي.

- تقديم الدعم الحكومي الذي يعد من أهم الأساليب وأنجعها للمساهمة في الارتقاء بمستوى عمل فرع الصناعات الغذائية وهذا من خلال :

تقديم الاستشارات الفنية و الاقتصادية مثل اختيار نوع الصناعة الغذائية، الموقع، رأس المال اللازم وغيرها، بالإضافة إلى تقديم الاستشارات الإدارية المتعلقة بالتخطيط و التمويل والتسويق.

توفير المساعدات المالية كالإعانات، القروض التمويلية ، وإنشاء هيئات مسؤولة عن ضمان الائتمان المصرفي للمؤسسات العاملة في فرع الصناعات الغذائية للتغلب على مشكل الضمان الذي تشترطه البنوك مقابل منحها الائتمان .

### 2. العوامل المحفزة على الاستثمار في فرع الصناعات الغذائية :

يمكن تلخيص أهم العوامل المحفزة على الاستثمار بصفة عامة والصناعة الغذائية بصفة خاصة في ما يلي:<sup>17</sup>

- توفير العوامل الاقتصادية وهذا من خلال وضع سياسة اقتصادية واضحة، شاملة، ومستقرة تنسجم مع القوانين والتشريعات، حيث ان تشجيع الاستثمار لا يتحقق في قانون وإن احتوى على العديد من المزايا والإعفاءات بل يتحقق نتيجة جملة من السياسات الاقتصادية المتوافقة التي توفر مستلزمات الإنتاج بأسعار منافسة من ناحية وتؤمن السوق والطلب الفعال لتصريف المنتجات من ناحية أخرى .

- توفير البيئة التقنية الملائمة وذلك من خلال توفير المناطق الصناعية الملائمة (توفر الماء، الكهرباء، الاتصالات، المواصلات، وغيرها وبأسعار مناسبة .

-توفير بيئة إدارية مناسبة للاستثمار بعيدة عن البيروقراطية الإدارية روتين إجراءات التأسيس و التراخيص وطرق الحصول على الخدمات المختلفة ، وتخليص المستثمرين من مشقة متابعة مختلف الإجراءات عن طريق توفير نافذة واحدة ضمن مكتب الاستثمار. -ضرورة ترابط وانسجام القوانين مع بعضها البعض عند وضعها وعدم تناقضها واختلافها مع القرارات والسياسات المختلفة.

**المحور الثاني : سياسات تحفيز الاستثمار في الجزائر خلال الفترة 2001- 2020 .**

من أجل مواكبة التطورات الاقتصادية وتماشياً مع الظروف والأوضاع المحلية والدولية التي كانت تمر بها. أصدرت الجزائر مجموعة من القوانين والتشريعات في إطار تشجيع الاستثمار المحلي والأجنبي والتي تضمنت العديد من الحوافز الضريبية نظراً للدور الكبير الذي يحتله الاستثمار في عملية التنمية، كما قامت باستحداث مجموعة من الأجهزة لمرافقة و مساعدة المستثمرين في انجاز مشاريعهم، و سنتناول أهم هذه القوانين والأجهزة المستحدثة لتدعيم سياسات الاستثمار خلال فترة الدراسة .

**أولاً: تطور البيئة التشريعية للاستثمار في الجزائر خلال الفترة (2001- 2020).**

عرفت الجزائر جملة من النصوص التشريعية المنضمة للاستثمار منها ما كان يخص مرحلة الاقتصاد المخطط، ومنها ما يخص التوجهات الجديدة التي سلكها الاقتصاد الوطني ، وعليه عرف الاستثمار في الجزائر مرحلتين هامتين هما:

1. مرحلة ما قبل الإصلاح : تبنت الجزائر في هذه المرحلة عدة قوانين متعلقة

بالاستثمار يمكن إيجازها في النقاط التالية:<sup>18</sup>

- قانون الاستثمار لعام 1963.
- قانون الاستثمار لعام 1966.
- قانون الاستثمار لعام 1982.
- قانون تشجيع الاستثمار لعام 1986.

كل هذه القوانين وغيرها جاءت استجابة لتطور الحاجات الاجتماعية خلال فترة ما بعد الاستقلال، وعكست أيضا تغير رؤية الدولة نحو الاستثمار سواء الأجنبي أو المحلي ، حيث تجسد ذلك من خلال تشجيع الاستثمار و إقامة شركات مختلطة يشارك فيها الطرف الأجنبي ب 49٪.

2. مرحلة الانفتاح الاقتصادي: تعد هذه المرحلة من أهم المراحل في الاقتصاد

الجزائري ، حيث تميزت بصدور العديد من القوانين المنضمة للاستثمار بشكل عام و

الاستثمار الخاص بصفة خاصة، إذ عرفت هذه المرحلة إصدار قانون النقد و  
القرض 10-90 سنة 1990، ثم قانون ترقية الاستثمار 12-93 في 05 أكتوبر 1993،  
وبعدها قانون 03-01 في 20 أوت 2001 المتعلق بتطوير الاستثمار، أما في 03 أوت  
2016 فقد تم إصدار القانون 09-16 المتعلق بترقية الاستثمار والذي سنتناول فيه  
بشيء من التفصيل أهم الحوافز والضمانات التي جاء بها.

ثانياً: الحوافز والضمانات الممنوحة للاستثمار في القانون 09-16.

وضع المشرع الجزائري في إطار قانون الاستثمار 09-16 جملة من الأحكام تنظم الاستثمار من  
الناحية الإجرائية وكذا جانب المزايا والضمانات التي تعد حجر الأساس في ترقية و تشجيع  
الاستثمار والتي سنتطرق لها فيما يلي:

1. فيما يخص الناحية الإجرائية (معاملة الاستثمار).

جاء القانون 09-16 وحسب للمادتين 4 و 8 بفكرة التسجيل عوضاً عن نظام التصريح المسبق  
في منح المزايا، حيث يظهر الفرق الأساسي ما بين هذين الإجراءين في أنه وبمجرد قبول تسجيل  
الاستثمار لدى الوكالة الوطنية لتطوير الاستثمار تسلم للمستثمر على الفور شهادة تسجيل  
تمكنه من الحصول بصفة تلقائية وبقوة القانون على المزايا والضمانات المقررة لصالحه في  
هذا القانون لدى كل الإدارات والهيئات المعنية، وعليه فإن الفرق الأساسي ما بينهما يكمن في  
طابع تلقائية منح المزايا والضمانات في نظام التسجيل على عكس نظام التصريح بالاستثمار  
الذي يلزم المستثمر للحصول على المزايا والضمانات بتقديم طلب للوكالة الوطنية لتطوير  
الاستثمار للحصول على قرار منح المزايا.

2. فيما يخص أهم المزايا والضمانات

جاء قانون الاستثمار 09-16 بجملة من المزايا والضمانات التي تعتبر عامل الاساسي في تطوير  
الاستثمار و تشجيعه والتي سنوجزها في ما يلي:<sup>19</sup>

1-2 نظام الحوافز:

حدد قانون الاستثمار 09-16 ثلاث أنواع من المزايا هي:

أ. المزايا المشتركة: وهي بمثابة الحد الأدنى من التحفيزات التي تحصل عليها الاستثمارات  
مهما كانت طبيعتها بمجرد تسجيلها لدى الوكالة الوطنية لتطوير الاستثمار، وتتعلق  
هذه المزايا بإعفاءات جبائية على مستوى مرحلة انجاز الاستثمار كالإعفاء من الحقوق  
الجمركية فيما يخص السلع المستوردة التي تدخل مباشرة في انجاز المشروع، ومرحلة  
الاستغلال كالإعفاء من الضريبة على أرباح الشركات.

ب. المزايا الإضافية: وهي تخصص لفائدة النشاطات ذات الامتياز والنشاطات المنشئة لمنصب شغل، فهي تنصب أساسا على الرفع من مدة الاستفادة من المزايا من ثلاثة الى خمسة سنوات وهذا بالنسبة للاستثمارات التي تنشئ 100 منصب شغل فما فوق، كما يحكم منح هذه المزايا الإضافية مبدأ عدم تراكم المزايا حيث تطبق في حالت تعدد المزايا الممنوحة للاستثمار تلك التي تعتبر أكثر فائدة للمستثمر.

ج. المزايا الاستثنائية لفائدة الاستثمارات ذات الأهمية الخاصة للاقتصاد الوطني: يتم منح هذه المزايا طبقا لاتفاقية الاستثمار الوارد النص عليها في المادة 17 من القانون والتي تخضع لموافقة مجلس الاستثمار، فنظام المزايا الخاص بهذا النوع من الاستثمارات يتميز بخضوعه لمبدأ التفاوض بين المستثمر والوكالة وذلك راجع للأهمية الخاصة التي يتمتع بها والأهمية التي توليها السلطات لهذا الأخير، هذا وتعلق المزايا الاستثنائية في هذه الحالة بتمديد مدة الاستفادة التي قد تبلغ طبقا لاتفاقية الاستثمار 10 سنوات، كما يمكن أن تتعلق المزايا بالإعفاء أو التخفيض من الحقوق الجمركية والجبائية والرسوم والضرائب، والتي تكون وبطبيعة الحال أكثر أهمية من المزايا التي قد تمنح لباقي أنواع الاستثمارات في إطار المزايا المشتركة أو المزايا الإضافية.

## 2-2 الضمانات الاستثمار:

تعتبر الضمانات من أهم المواضيع التي يعنى قانون الاستثمار بتنظيمها كذلك لما لها من آثار على قرار الاستثمار الخصوص بالنسبة للاستثمارات الأجنبية، ولقد أدرج القانون 09-16 ضمانات أساسية للمستثمرين في فصله الرابع حيث نصت على:<sup>20</sup>

- نصت المادة 21 منه على مبدأ المعاملة العادلة والمنصفة للمستثمر حيث يقتضي هذا المبدأ على المساواة في المعاملة ما بين المستثمرين الأجانب فيما بينهم والمساوات بين هؤلاء ونظرائهم من المستثمرين الوطنيين في الحقوق والواجبات، ما عدى بالنسبة للحالات التي تحكمها اتفاقيات استثمار ثنائية أو متعددة الأطراف بين الجزائر ودولة المستثمر الأجنبي .

- نصت المادة 22 على مبدأ يتعلق بالمعاملة التشريعية والتنظيمية للاستثمار حيث يبقى هذا الأخير وفقا لمبدأ ثبات التشريع المعمول به خاضعا لنفس الأحكام القانونية طيلة مدة انجاز واستغلال المشروع الاستثماري، فلا تأثر التعديلات والإلغاءات التي يمكن أن تطرأ على النصوص القانونية على الاستثمار الناشئ في ظل النصوص السابقة إلا إذا كانت هذه الأخيرة أكثر فائدة بالنسبة للمستثمر بطلب منه، حيث يتضمن هذا المبدأ تنازل الدولة بمحض

إرادتها عن صلاحياتها الأساسية في تعديل النظام القانوني الذي يخضع له الاستثمار .  
-نصت المادة 23 على مبدأ الحماية من إجراءات الاستيلاء ونزع الملكية للاستثمار  
-نصت المادة 24 فيما يتعلق بالتحكيم التجاري الدولي كضمان من ضمانات حل النزاعات  
التي قد تطرأ في مجال الاستثمار بين المستثمر الأجنبي والدولة الجزائرية، حيث يخضع كل  
النزاع بين المستثمر الأجنبي والدولة الجزائرية يتسبب فيه المستثمر أو يكون بسبب  
إجراء اتخذته الدولة الجزائرية في حق، للجهات القضائية الجزائرية المختصة إقليمياً، إلا في  
حالة وجود اتفاقيات ثنائية أو متعددة الأطراف أبرمتها الدولة الجزائرية تتعلق بالمصالحة  
والتحكيم، أو في حالة وجود اتفاق مع المستثمر ينص على بند تسوية يسمح للطرفين  
بالاتفاق على تحكيم خاص.

-نصت المادة 25 ضمان تحويل رأس المال وعوائد الاستثمار بالنسبة للاستثمارات الدولية  
حيث يمكن للمستثمر الأجنبي إعادة تحويل نسب من استثماراته الخارجية وفق أسقف دنيا  
يتم تحديدها وتسعيرها من طرف بنك الجزائر بصفة منتظمة، ولقد أدرج هذا الضمان في  
القانون 16-09 من ضمن ضمانات الاستثمار بعد أن كان عبارة عن اجراء من ضمن الأحكام  
الختامية في ظل القانون السابق وهذا نظرا للأهمية التي يكتسبها .

ثانياً: أهم أجهزة الاستثمار المستحدثة في الجزائر خلال الفترة (2001-2020)

قامت الجزائر تزامناً مع إصدار مختلف القوانين المتعلقة بالاستثمار باستحداث مجموعة  
من الأجهزة لمرافقة و مساعدة المستثمرين في انجاز مشاريعهم، و سنتناول أهم الأجهزة  
المستحدثة لتدعيم سياسات الاستثمار خلال فترة الدراسة في ما يلي:<sup>21</sup>

1. الوكالة الوطنية لتطوير الاستثمار ANDI :  
أنشئت بموجب المرسوم التشريعي رقم 93-05 المؤرخ في أكتوبر 1993 تحت اسم وكالة ترقية و  
متابعة الاستثمارات APSI وتم تحويلها إلى التسمية الحالية بموجب الأمر الرئيسي رقم 03-  
01 في 20 أوت 2001 وهي مؤسسة عمومية ذات طابع إداري تتمتع بالشخصية المعنوية  
والاستقلال المالي وهي في خدمة المستثمرين الوطنيين والأجانب وتتولى مهام مرافقة ترقية  
الاستثمارات وتطويرها ومتابعتها، تسيير المزايا المرتبطة بالاستثمار، التأكد من إحترام  
الالتزامات التي تعهد بها المستثمرون خلال مدة الإعفاء والمشاركة في تطوير وترقية مجالات  
وأشكال جديدة للاستثمار.

2. المجلس الوطني للاستثمار CNI :  
تأسس بموجب الأمر رقم 01-03 في 20 أوت 2001 جهاز إستراتيجي لدعم تطوير الاستثمار

يشرف عليه رئيس الحكومة ، ويكلف المجلس بالمسائل المتصلة بإستراتيجية الاستثمارات وبسياسة دعم الاستثمارات التي تفوق قيمتها عن خمس (05) مليار دينار جزائري .

### 3. الوكالة الوطنية لدعم و تشغيل الشباب ANSEJ :

وهي هيئة عمومية ، أنشئت بموجب الأمر 96-14 المؤرخ في 24 جويلية ، 1996 مكلفة بتشجيع ودعم والمرافقة على إنشاء المؤسسات ، هذا الجهاز موجه للشباب العاطل عن العمل والبالغ من العمر ما بين (19-35 سنة) والحامل لأفكار مشاريع تمكثهم من خلق مؤسسات ، يضمن الجهاز عملية المرافقة وتمويل المؤسسة وتوسيعها ، حيث يعني الجهاز بالمشاريع التي لا تفوق تكلفتها الإجمالية عشر (10) ملايين دينار بكل الرسوم . كما يستفيد أصحاب المشاريع من تحفيزات جبائية أثناء مرحلة الاستغلال للمؤسسات والمتمثلة في الإعفاء الكلي من الضريبة الجزافية الوحيدة خلال ثلاثة (03) سنوات وعند التزام المستثمر بتوظيف ثلاثة عمال تمدد الفترة إلى 05 سنوات وإلى 06 سنوات عندما تتواجد الأنشطة في مناطق يراد ترقيتها تحدد عن طريق التنظيم.

### 4. الصندوق الوطني للتأمين على البطالة CNAC :

تأسس سنة 1994 لفائدة أجراء القطاع الاقتصادي الذي فقدوا مناصب عملهم بصفة لا إدارية ، إذ يتكفل الصندوق الوطني للتأمين عن البطالة بجهاز الدعم لإنشاء وتوسيع النشاطات المخصصة للشباب العاطل عن العمل والبالغ من العمر ما بين (35-50 سنة) ، و الذين فقدوا وظائفهم لأسباب اقتصادية بالاستفادة من مساعدات مالية من 28 إلى 29 % من التكلفة الإجمالية للمشروع شرط ألا يتجاوز (10) ملايين دينار جزائري بكل الرسوم ، وتحفيزات جبائية كلية أثناء مرحلة الاستغلال للضريبة الجزافية الوحيدة خلال ثلاثة (03) سنوات وعند التزام المستثمر بتوظيف ثلاثة عمال تمدد الفترة إلى 05 سنوات وإلى 06 سنوات عندما تتواجد الأنشطة في مناطق يراد ترقيتها تحدد عن طريق التنظيم .

### 5. الوكالة الوطنية لترقية القرض المصغر ANGEM :

تم إنشاؤها بموجب المرسوم التنفيذي رقم 04-14 المؤرخ في 22 جانفي 2004 تهدف الوكالة الوطنية لتسيير القروض الصغيرة الرامية إلى تنمية القدرات الفردية للأشخاص الراغبين في خلق نشاطاتهم الخاصة وذلك بمنحهم سلفه بدون فوائد لشراء تجهيز صغير ومواد أولية لبدء نشاط أو حرفة وهو موجه للأشخاص الذي يجتاز سنهم 18 سنة دون دخل على أن لا يتعدى قيمة الاستثمار واحد (01) مليون دينار جزائري ، وتحفيزات جبائية كلية أثناء مرحلة

الاستغلال للضريبة الجزافية الوحيدة خلال ثلاثة (03) سنوات وعند التزام المستثمر بتوظيف ثلاثة عمال تمتد الفترة إلى 05 سنوات وإلى 06 سنوات عندما تتواجد الأنشطة في مناطق يراد ترقيةها تحدد عن طريق التنظيم .

**المحور الثالث: واقع الصناعات الغذائية في ظل سياسات تحفيز الاستثمار في الجزائر خلال الفترة 2001-2020**

تعتبر الصناعة الغذائية من الصناعات الهامة و الرئيسية في اقتصاد أي بلد لما لها من دور مميز في تحقيق النمو و التنمية في مختلف مجالات الحياة ، لذا سنحاول من خلال هذا محور تتبع تطور كل من إنتاج الصناعة الغذائية و القيمة المضافة التي حققها بالإضافة إلى حجم التشغيل في هذا القطاع في ظل سياسات تحفيز الاستثمار المطبقة خلال فترة الدراسة .

**أولاً: تطور الإنتاج الجمالي الخام للصناعات الغذائية في الجزائر خلال الفترة 2001-2020.**

عرف قطاع الصناعة الغذائية في الجزائر انطلاقته مع بداية السبعينات من القرن العشرين مع انطلاق برامج التنمية التي كانت تهدف إلى إنشاء مؤسسات وطنية في الفروع ذات الأهمية بالنسبة للاقتصاد الوطني كالخبوب، الحليب ، السكر وغيرها ، الأمر الذي حتم عليها خاصة في ظل ارتفاع فاتورة الغذاء تبني إستراتيجية جديدة للرفع من أداء هذا القطاع .

و يمكن توضيح واقع إنتاج الصناعات الغذائية في الجزائر خلال الفترة 2001-2020 في ظل سياسات تحفيز الاستثمار من خلال الجدول التالي:

**الجدول 1: تطور إنتاج فرع الصناعات الغذائية خلال الفترة 2001-2020**

الوحدة مليون دج

السنوات	إنتاج الصناعات الغذائية (1)	الإنتاج القطاع الصناعي (2)	نسبة مساهمة (1) / (2)	معدل النمو السنوي (1)
2001	450436.9	877 939.80	51.31	
2002	463135	877 939.80	52.75	2.82
2003	467890.6	934 534.70	50.07	1.03
2004	484687.6	994 246.50	48.75	3.59
2005	501491.8	1 049 205.60	47.80	3.47
2006	519874.6	1 102 652.00	47.15	3.67
2007	552522.8	1 160 041.40	47.63	6.28
2008	607432.1	1 354 093.60	44.86	9.94
2009	681425.5	1 553 787.60	43.86	12.18

7.10	44.54	1 638 449.20	729835.1	2010
12.92	45.55	1 809 226.10	824146.6	2011
9.12	45.96	1 956 633.60	899318.8	2012
9.77	47.11	2 095 217.30	987150.2	2013
7.92	47.93	2 222 707.40	1065341.7	2014
8.74	47.78	2 424 714.50	1158484.5	2015
8.94	47.89	2 635 171.50	1262015.8	2016
6.15	47.81	2 802 059.90	1339627.6	2017
5.82	47.81	2 964 978.50	1417562.2	2018
3.28	46.66	3 137 350.10	1464000.6	2019
3.75	49.47	3 070 704.20	1518926.6	2020

**Source :ONS.** Collections Statistiques N° 180/2013 Série E : Statistiques Economiques N° 74

l'activité industrielle-2012- Alger, Office National des Statistiques – juillet 2013

Collections Statistiques N° 223/2021 Série E : Statistiques Economiques N° 110

l'activité industrielle-2011-2020- Alger, Office National des Statistiques décembre 2021

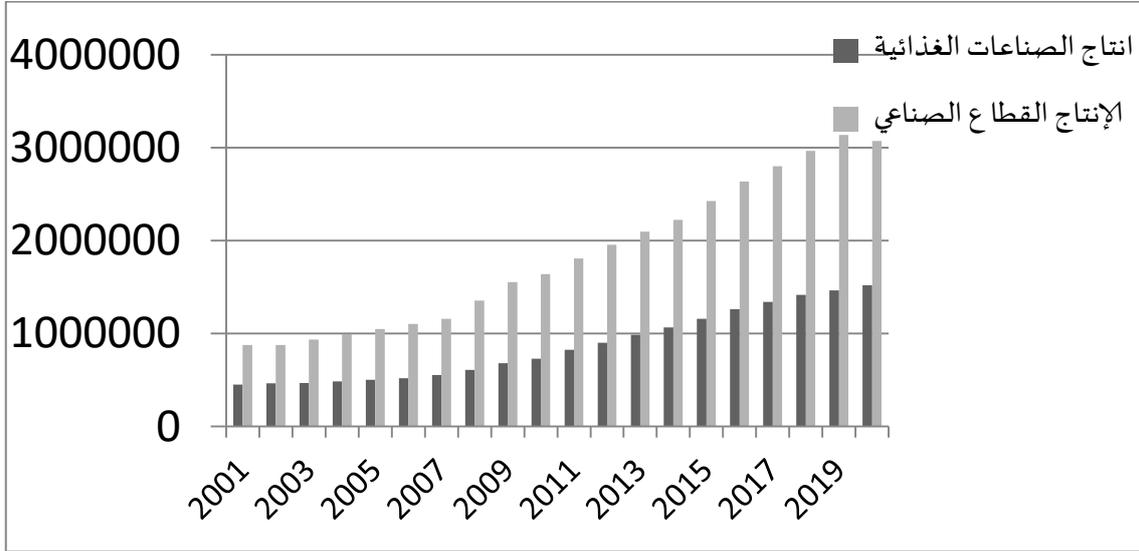
إن إنتاج فرع الصناعات الغذائية في ظل سياسات التحفيز الاستثمار التي انتهجتها الجزائر خلال الفترة 2001-2016 عرف نمو مستمرا حيث انتقل من 434328.5 مليون دج سنة 2001 الى 1262045.8 مليون دج سنة 2016 أي بزيادة قدرت بحوالي 190 %، إلا أن نسب نمو الناتج من سنة إلى أخرى بقي ضعيفا حيث بلغ سنة 2003 معل 1.03% فقط ، ليصل إلى أعلى قيمة له خلال فترة الدراسة بمعدل 12.18% سنة 2009 ، وهذا ما يدل على أن قانون الاستثمار لسنة 2001 ومختلف الأجهزة المستحدثة لتدعيم سياسات الاستثمار خلال فترة 2001-2016 لم يكن لها اثر كبير على قطاع الصناعات الغذائية.

إما فيما يخص الفترة 2017-2020 و التي جاءت بعد صدور قانون الاستثمار 09-16 فقد عرفت كذلك نمو مستمرا حيث انتقلت من 1339627.6 مليون دج سنة 2017 إلى 1518926.6 سنة 2020 أي بزيادة قدرت بحوالي 13% فقط ، كما أن معدل النمو السنوي لإنتاج الصناعة الغذائية قد بلغ من 8.74% سنة 2017 ، أما في سنة 2020 فقد بلغ 3.75% فقط ، وبالتالي فإن قانون الاستثمار 09-16 كان له اثر ضعيف جدا على قطاع الصناعة الغذائية خاصة في ظل جائحة كورونا و ما كان لها من آثار على كل دول العالم.

كما يتضح لنا كذلك من خلال الشكل الموالي المكانة التي يحتلها إنتاج الصناعات الغذائية في القطاع الصناعي حيث تستحوذ الصناعات الغذائية في المتوسط على حوالي 45% من إجمالي إنتاج قطاع الصناعة ككل .

## الشكل رقم 01: مساهمة إنتاج الصناعة الغذائية في إنتاج القطاع الصناعي

الوحدة: مليون دج



المصدر: من إعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الجدول السابق.

ثانيا: مساهمة قطاع الصناعة الغذائية في خلق القيمة المضافة.

يعد قطاع الصناعة الغذائية من بين أهم القطاعات المنتجة للقيمة المضافة، يمكن تلخيص واقع القيمة المضافة المحققة في قطاع الصناعة الغذائية في الجزائر خلال فترة الدراسة في

الجدول الموالي:

جدول 02: تطور القيمة المضافة في قطاع الصناعة الغذائية خلال الفترة 2001-2020

الوحدة مليون دج

السنوات	VA لقطاع الصناعات الغذائية (1)	VA للصناعات الغذائية القطاع الخاص (2)	VA للصناعات الغذائية القطاع العمومي (3)	% مساهمة (1) / (2)	% مساهمة (1) / (3)	% نمو VA لقطاع الصناعات الغذائية
2001	108898.3	74567.1	34331.2	68.47	31.53	
2002	112794.7	80542.8	32251.9	71.41	28.59	3.58
2003	118385.8	90024.3	28361.5	76.04	23.96	4.96
2004	126876.4	100512.4	26364	79.22	20.78	7.17
2005	137552.9	112853.5	24699.4	82.04	17.96	8.41
2006	144023.7	119299.9	24723.8	82.83	17.17	4.7

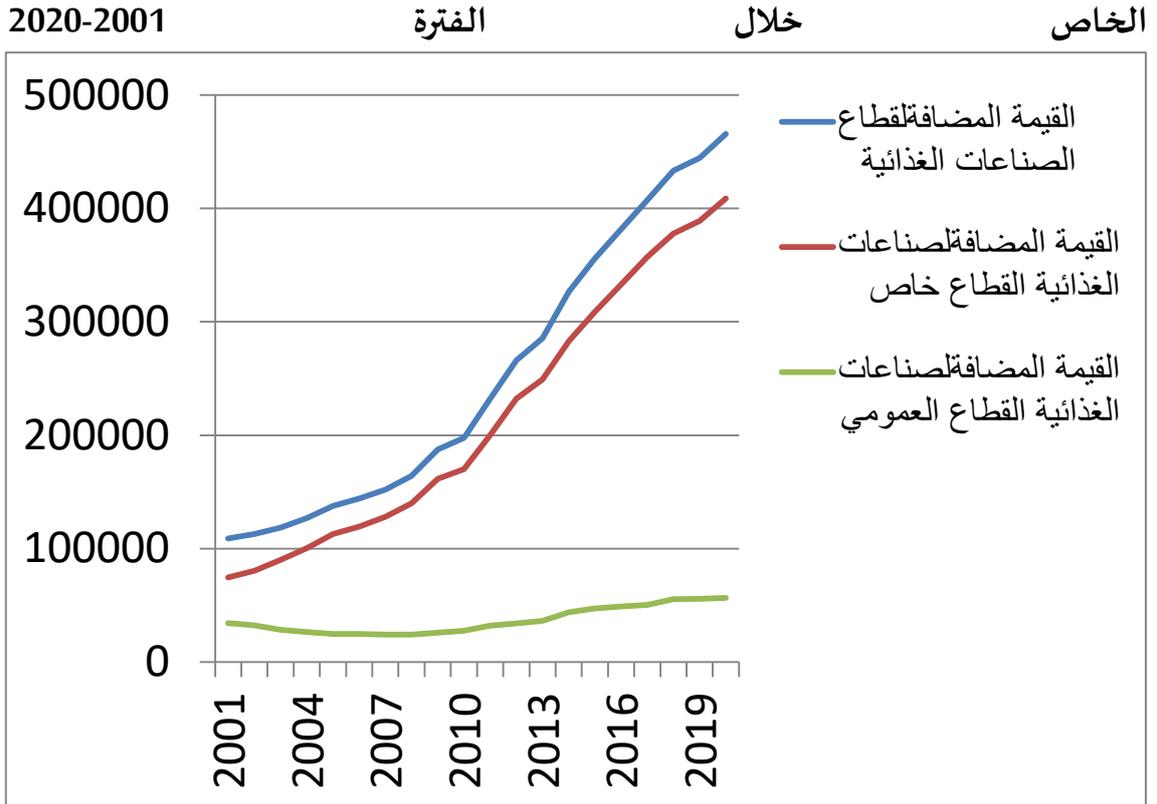
5.63	15.87	84.13	24144.4	127987.8	152132.2	2007
7.91	14.77	85.23	24240.1	139920	164160.2	2008
14.25	13.84	86.14	25955.7	161550.8	187546.5	2009
5.33	13.96	86.04	27586.1	169955.5	197541.7	2010
17.37	13.83	86.17	32058.8	199787.7	231846.5	2011
14.79	12.75	87.25	33930.8	232206.7	266137.4	2012
7.27	12.72	87.28	36307.2	249173.2	285480.4	2013
14.4	13.4	86.6	43755.5	282826.8	326582.3	2014
9	13.25	86.75	47162.7	308821.1	355983.8	2015
7.21	12.79	87.21	48805.3	332841.8	381647.1	2016
6.77	12.33	87.67	50241.8	357232.3	407474.1	2017
6.36	12.8	87.2	55463.6	377943.6	433407.2	2018
2.61	12.52	87.48	55676.1	389025.3	444701.4	2019
4.7	12.17	87.83	56670.4	408910.4	465 580.80	2020

**Source :ONS.** Collections Statistiques N° 180/2013 Série E : Statistiques Economiques N° 74  
l'activité industrielle-2012- Alger, Office National des Statistiques – juillet 2013  
Collections Statistiques N° 223/2021 Série E : Statistiques Economiques N° 110  
l'activité industrielle-2011-2020- Alger, Office National des Statistiques décembre 2021

يتضح لنا من خلال الجدول أعلاه أن القيمة المضافة التي حققها قطاع الصناعة الغذائية في تزايد مستمر خلال فترة الدراسة حيث انتقل من 108898.3 مليون دج سنة 2001 إلى 465580.8 مليون دج سنة 2020 أي بزيادة قدرت حوالي 330٪، وهي نسبة محدثمة إذا ما قورنت طول المدة التي تحققت فيها (20 سنة)، حيث بلغ معدل نموها 3.58٪ فقط سنة 2002، ليصل إلى أعلى معدل له سنة 2011 حيث بلغ 17.37٪، لينخفض بعدها إلى أدنى معدل له سنة 2019 بـ 2.61٪، ويمكن إرجاع هذا التراجع في معدلات النمو إلى أزمة كورونا. كما يتضح لنا من الجدول أن نسبة مساهمة القيمة المضافة المحققة في قطاع الصناعة الغذائية من القيمة المضافة للقطاع الصناعي ككل تتأرجح بين 32٪ و 40٪ خلال فترة الدراسة وهذا ما يبين المكانة الهامة التي تحتلها في القطاع الصناعي. أما فيما يخص توزيع القيمة المضافة لقطاع الصناعة الغذائية بين القطاع العام و الخاص فيبين لنا الشكل الموالي أن القطاع الخاص استحوذ على حصة الأسد من إجمالي القيمة

المحققة بنسبة بلغت في المتوسط حوالي 85% مقابل 15% فقط للقطاع العام ، ويمكن إرجاع هيمنة القطاع الخاص على فرع الصناعة الغذائية إلى عملية الخصخصة العديد من المؤسسات بالإضافة إلى زيادة عدد المؤسسات الصغيرة و المتوسطة و الناشئة نظرا لسياسات تشجيع و ترقية الاستثمار خلال هذه الفترة .

الشكل 02: تطور توزيع القيمة المضافة في قطاع الصناعة الغذائية بين القطاع العام و



المصدر: من إعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الجدول السابق.

ثالثا: نصيب كل من قطاع الخاص و العام من القيمة المضافة المحققة في قطاع الصناعات الغذائية خلال الفترة 2006-2020.

رابعا: تطور التشغيل في قطاع الصناعة الغذائية .

يحتل قطاع الصناعة الغذائية دورا بارزا في توظيف اليد العاملة والجدول الموالي يوضح لنا تطور التشغيل في قطاع الصناعة الغذائية في الجزائر مقارنة بالتشغيل في القطاع الصناعي خلال الفترة 20016-2020.

جدول 03: تطور التشغيل في قطاع الصناعة الغذائية . الوحد: عامل

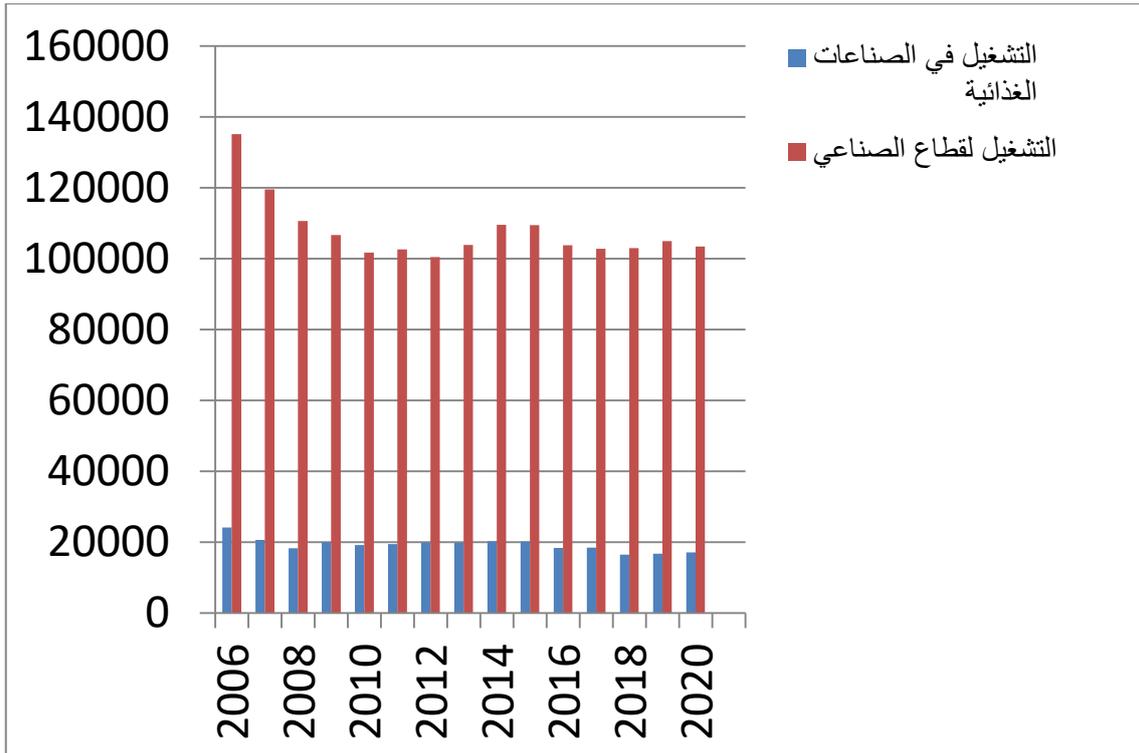
السنوات	التشغيل في الصناعات الغذائية(1)	% نمو التشغيل صناعات الغذائية	التشغيل لقطاع الصناعي(2)	% مساهمة (1)/(2)
2006	24111		135 148.00	17.84
2007	20643	-14.38	119 572.00	17.26
2008	18296	-11.37	110 612.00	16.54
2009	19976	9.18	106 657.00	18.73
2010	19169	-4.04	101 708	18.85
2011	19486	1.65	102 615	18.99
2012	19854	1.89	100 479	19.76
2013	19851	-0.02	103 878	19.11
2014	20293	2.23	109 522	18.53
2015	20200	-0.46	109 509	18.45
2016	18382	-9.00	103 810	17.71
2017	18477	0.52	102 791	17.98
2018	16479	-10.81	102 978	16.00
2019	16719	1.46	104 918	15.94
2020	17075	1.46	103475	16.50

Source :ONS. Collections Statistiques N° 180/2013 Série E : Statistiques Economiques N° 74  
l'activité industrielle-2012- Alger, Office National des Statistiques – juillet 2013  
Collections Statistiques N° 223/2021 Série E : Statistiques Economiques N° 110  
l'activité industrielle-2011-2020- Alger, Office National des Statistiques décembre 2021

سعت الجزائر من خلال سياسات تحفيز الاستثمار التي انتهجتها خلال الفترة 2001-2020 الى زيادة حجم التشغيل و التقليل من معدلات البطالة ، حيث بلغ عدد العاملين في قطاع الصناعة الغذائية 24111 عامل سنة 2006 و هو ما يمثل حوالي 18.٪ من إجمالي حجم العمالة الموظفة في القطاع الصناعي ككل، لينخفض بعدها على التوالي إلى 20643 عامل و 18296 عامل سنتي 2007 و 2008، ليعرف بعدها ارتفاعا طفيفا بحوالي 9٪ حيث بلغ 19976 عامل سنة 2009 ، ليبقى متذبذبا بين الارتفاع و الانخفاض حيث بلغ أدنى قيمة له سنة

2018 بتشغيل 16479 عامل فقط ليعرف بعدها انتعاشا طفيفا سنة 2020. أين وصل إلى 17075 عامل

وعليه فإن سياسات تحفيز الاستثمار التي تبنتها الجزائر لم تؤثر إيجابا على حجم التشغيل في قطاع الصناعة الغذائية الذي لم تتجاوز مساهمته في إجمالي التشغيل في قطاع الصناعي 20٪ خلال فترة الدراسة كما هو موضح في الشكل الموالي:  
شكل رقم 3: تطور التشغيل في قطاع الصناعة الغذائية



المصدر: من إعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الجدول السابق.

انطلاقا من التحليل الذي تطرقنا إليه في هذه الورقة البحثية توصلنا إلى النتائج التالية:

- إن نجاح سياسات تحفيز الاستثمار في قطاع الصناعة الغذائية مرتبط أساسا بقدرية الدول .
- على توفير المناخ المناسب و الجيد للاستثمار ، خاصة في ظل المنافسة الدولية الشرسة و الارتفاع العالمي لأسعار الغذاء
- تحتل الصناعة الغذائية مكانة هامة في القطاع الصناعي في الجزائر حيث تستحوذ على حوالي نصف إنتاج القطاع الصناعي .

- إن القطاع الخاص في فرع الصناعة الغذائية يساهم بحصة الأسد في خلق القيمة المضافة (حوالي 85%) حيث يمكن إرجاع السبب في ذلك إلى سياسات الاستثمار إلى قدمت العديد من الحوافز و الضمانات .
- إن سياسات الاستثمار التي تبنتها الجزائر لم تساهم في زيادة التشغيل في قطاع الصناعة الغذائية.
- وبناء على النتيجة المتوصل إليها من خلال هذه الدراسة، يتم تقديم بعض الاقتراحات التي من شأنها تفعيل وتشجيع الاستثمار في قطاع الصناعة الغذائية من خلال:
- الأخذ بعين الاعتبار خصوصية القطاع وبالتالي منح حوافز خاصة به لتشجيع المستثمرين أكثر على الاستثمار في هذا القطاع.
- إعطاء أهمية كبر القطاع المهمة من خلال توفير مناخ أعمال أكثر ملائمة للاستثمار الوطني والعمل على استقطاب للاستثمار الأجنبي في هذه المجال للاستفادة من خبراته و للتقليل من فاتورة الاستيراد .

<sup>1</sup> وسام مجدي عطية، الآليات القانونية والاقتصادية لتحفيز الاستثمار الأجنبي المباشر بين النظرية والتطبيق، دار المطبوعات الجامعية، مصر، 2012، ص 37.

<sup>2</sup> العلواني عديلة، دور تحفيز الإستثمار في قطاع المؤسسات الصغيرة والمتوسطة في تحقيق التنمية الإقتصادية، مجلة تاريخ العلوم، جامعة زيان عاشور الجلفة، العدد 8، الجزء 1، جوان 2017، ص 196.

<sup>3</sup> دريد كامل آل شبيب، الاستثمار والتحليل الاستثماري، دار اليازوري العلمية، الأردن، 2009، ص 14.

<sup>4</sup> عديلة، مرجع سبق ذكره، ص 198 العلواني

<sup>5</sup> محمد يحيواوي، الاستثمار الزراعي كأساس لتحقيق الأمن الغذائي بالجزائر دراسة تحليلية للفترة 2008-2016، دراسات وأبحاث المجلة العربية للأبحاث والدراسات في العلوم الإنسانية الاجتماعية، المجلد 10، العدد 3 ديسمبر 2018، ص 567.

<sup>6</sup> حاج قويدر عبد الهادي، فودودا محمد، الوكالة الوطنية لتطوير الاستثمار ودورها في دعم وتحفيز الاستثمار على المستوى المحلي دراسة حالة ولاية أدرار مجلة الواحات للبحوث و الدراسات المجلد 14، العدد 3، 2021، ص 962-963.

<sup>7</sup> إلياس العيداني، أهمية سياسات تشجيع الاستثمار في تعزيز مقومات التنمية الصناعية في الجزائر، دراسات وأبحاث المجلة العربية للأبحاث والدراسات في العلوم الإنسانية الاجتماعية، المجلد 12، العدد 1 جانفي 2020، ص 1121-1122.

<sup>8</sup> جوامع ليبية، رابح حدة، تنظيم سياسات الاستثمار الدولي والمحلي دراسة حالة الجزائر، مجلة أبحاث اقتصادية وإدارية، جامعة محمد خيضر بسكرة، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، العدد 16، ديسمبر 2014، ص 9-10

<sup>9</sup> فتيحة منيعي، النشاط الانتاجي في المؤسسة الصناعية، مركز الكتاب الاكاديمي، الاردن، 2016، ص 112.

<sup>10</sup> بوزيان كريم، زيدان محمد، مساهمة سياسة التحفيز الجبائي لتنمية الاستثمار في القطاع الصناعي دراسة حالة شركة التلواز لصناعة المصبرات بالشلف خلال الفترة 2015-2017، مجلة إقتصاديات شمال افريقيا، المجلد 16، العدد 24، 2020، ص 149.

<sup>11</sup> Jeanne Courouble. Développement durable et agroalimentaire: partage d expériences en base-Normandie. éditions publibook. Paris. 2010. p23.

<sup>12</sup> عادل مبارك، حفظ الأطعمة، مكتبة الأنجلو المصرية، مصر، 2009، ص 10.

<sup>13</sup> شكيرة وسيلة، غزالي عمر، إستراتيجية تطوير القطاع الزراعي فرع الصناعات الغذائية في إطار نموذج النمو الاقتصادي الجديد، مجلة الإصلاحات الاقتصادية والاندماج في الاقتصاد العالمي، المدرسة العليا للتجارة، المجلد 14، العدد 1، ص 227.

<sup>14</sup> امال عبد الله فوزي، الامن الغذائي وتكنولوجيا الغذاء، دار يافا العلمية للنشر والتوزيع، الاردن، 2017، ص 61-62.

<sup>15</sup> ماجد أبو النجا الشرفاوي، رؤية استراتيجية لتفعيل اقتصاد المعرفة في النهوض بقطاع الصناعات الغذائية في مصر، مجلة روح القانون، كلية الحقوق جامعة طنطا، العدد 89، جانفي 2020، ص 273-274.

<sup>16</sup> نفس المرجع السابق، ص 201-202

<sup>17</sup> العلواني عديلة، مرجع سبق ذكره، ص 198.

<sup>18</sup> العبداني الياس، مرجع سبق ذكره، ص 1122-1123.

<sup>19</sup> عيروش فتحي، الإطار القانوني للاستثمار في ظل الأمر 09-16. المجلة الجزائرية للعلوم القانونية، السياسية، والاقتصادية، جامعة بن يوسف بن خدة، الجزائر، المجلد 57، العدد 2020، ص 572-573.

<sup>20</sup> القانون رقم 09-16، المتعلق بترقية الاستثناء، الصادر بالجريدة الرسمية العدد 46، المؤرخ في 3 غشت 2016،

<sup>21</sup> بوزيان كريم، زيدان محمد، مرجع سبق ذكره، ص 152-153.

التحفيزات الجبائية كألية لتشجيع الصناعات الغذائية في الجزائر.  
**Tax incentives as a mechanism to encourage food industries in Algeria**

نوي نجاة

أستاذة محاضرة –ب-

كلية العلوم الاقتصادية، التجارية وعلوم التسيير

جامعة بومرداس-الجزائر-

البريد المهني: [n.noui@univ-boumerdes.dz](mailto:n.noui@univ-boumerdes.dz)

البريد الإلكتروني: [nouinadjet@gmail.com](mailto:nouinadjet@gmail.com)

ملخص :

تعد الصناعة الغذائية أحد أهم فروع الصناعة التحويلية التي تعول عليها الدولة الجزائرية في إطار تبنيها لإستراتيجية سياسة التنوع الاقتصادي خارج قطاع المحروقات . وعليه تهدف دراستنا إلى إبراز دور التحفيزات الجبائية كأحد أدوات الدعم المستخدمة في إطار السياسة المالية للحث والرفع من قيمة مساهمة هذا الفرع في الاقتصاد الوطني. وقد تبين لنا أنه بالرغم من النمو الايجابي لفرع الصناعة الغذائية في ظل التحفيزات المقدمة، إلا أن نسبة مساهمته في مختلف المؤشرات الاقتصادية تبقى ضعيفة مقارنة مع ما هو مأمول منه الكلمات المفتاحية: الصناعة الغذائية، التحفيزات الجبائية.

**Abstract:**

The food industry is one of the most important branches of the manufacturing industry on which the Algerian state relies within the framework of its adoption of the of economic diversification strategy outside the hydrocarbon sector.

Accordingly, our study aims to highlight the role of fiscal incentives as one of the support tools of the fiscal policy, to enhance and increase the contribution value of food industry to national economy.

It has been shown to us that despite the positive growth of the food industry branch in light of the incentives provided, its contribution to various economic indicators remains weak compared to objectives.

**Keywords:** food industry, fiscal incentives.

## مقدمة:

شهد الاقتصاد الجزائري كغيره من اقتصاديات الدول الريفية فترات حرجة في ظل انخفاض إيراداته من الجباية البترولية التي تعتبر أكبر مصدر لتمويل الخزينة العمومية، وعليه أصبحت الجزائر ملزمة بأن تعمل على التعزيز من قدرة اقتصادها الوطني من أجل الخروج من أزمتها الاقتصادية .

ومن القطاعات التي تحاول أن تعول عليها لبلوغ أهدافها في الرفع من الدخل الوطني، هو القطاع الصناعي بمختلف فروعها، لذا اتجهت إستراتيجية الدولة مؤخرا في إطار سياسة التنوع الاقتصادي خارج قطاع المحروقات نحو تثمين قطاع الصناعة الغذائية كونه يعد أحد أهم القطاعات الإستراتيجية الحيوية ذات الأبعاد السياسية، الاجتماعية والاقتصادية، فقامت بانتهاج سياسة اقتصادية هادفة لجذب الاستثمارات نحو هذا القطاع بغية تسريع وتيرة نموه وتطوير منتجاته. وقد كانت التحفيزات الجبائية أحد الأدوات الدعم المالي المستخدمة لتحقيق ذلك.

على ضوء ما سبق تبلور معالم إشكالتنا والتي يمكن صياغتها في السؤال الجوهرى التالي: ما مدى مساهمة التحفيزات الجبائية في ترقية الصناعة الغذائية في الجزائر؟

وللإجابة على الإشكالية المطروحة اعتمدنا في دراستنا على المنهج الوصفي في الأجزاء المتعلقة بالإطار المفاهيمي للصناعة الغذائية والتحفيزات الجبائية أما المنهج التحليلي فتم استخدامه عند التطرق لواقع الصناعة الغذائية في ظل الحوافز الجبائية الممنوحة في الجزائر.

وقد تمت معالجة هذه الإشكالية من خلال العناصر التالية:

أولا: مدخل لدراسة الإطار المفاهيمي لكل من الصناعة الغذائية والتحفيزات الجبائية

ثانيا: تشخيص للتحفيزات الجبائية الممنوحة لقطاع الصناعة الغذائية في الجزائر  
ثالثا: واقع الصناعة الغذائية الجزائرية في ظل التحفيزات الجبائية المقدمة خلال

الفترة 2010-2021.

أولاً: مدخل لدراسة الإطار المفاهيمي لكل من الصناعة الغذائية والتحفيزات الجبائية .

تعد الصناعة الغذائية أحد أهم قطاعات الصناعة التحويلية التي تسعى لتحقيق أكبر قدر من الاكتفاء الذاتي من المنتجات الغذائية لأفراد المجتمع. وفي سبيل النهوض بهذا القطاع الهام تقوم العديد من الدول بتقديم جملة من الامتيازات له كالتحفيزات الجبائية. وعليه سنحاول فيما يلي إلقاء الضوء على ماهية كل من الصناعة الغذائية والتحفيزات الجبائية.

أ. ماهية الصناعة الغذائية.

1.1 مفهوم الصناعة الغذائية.

قبل التطرق لمفهوم الصناعة الغذائية إرتأينا أولاً تحديد مفهوم كل من الصناعة والغذاء.

لقد عرفت الصناعة بأنها العملية التي يتم بها تحويل مادة من المواد من حالتها الأصلية إلى حالة أو صورة جديدة تصبح معها أكثر نفعاً وإشباعاً لحاجات الإنسان ورغباته<sup>1</sup> أما الغذاء فتم تعريفه على أنه: كل ما يتعاطاه الإنسان، الحيوان، والنبات يومياً ليستعيد به طاقته أو يجددها ، أو هو الطاقة التي تبقى على الكائن حياً وتمده بالقوة اللازمة لتنفيذ الأنشطة البدنية ، الحيوية والعقلية<sup>2</sup>

و من التعريفات التي حاولت تحديد مفهوم الصناعة الغذائية نجد:

– تتمثل في ذلك الفرع من قطاع الصناعات التحويلية الذي يقوم بتحويل أو تصنيع المواد الخام الزراعية بشقيها النباتية والحيوانية إلى سلع غذائية جاهزة أو شبه جاهزة لاسباع حاجات الإنسان، وإمكانية حفظها من الفساد لأطول مدة ممكنة، مع الاحتفاظ بقيمتها الغذائية، وذلك لاستخدامها في مواسم وأماكن غير التي أنتجت فيها<sup>3</sup>

– هي ذلك القطاع الذي يبحث في تصنيع الخامات النباتية، والحيوانية، الزائدة عن الاستهلاك الطازج وتحويلها إلى صور أخرى من المنتجات الغذائية، بحفظها من الفساد أطول مدة ممكنة، لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها، أو استهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، بحيث تبقى صالحة للاستعمال من الوجهة الصحية والحيوية.<sup>4</sup>

– هي الفرع الصناعي الذي يقوم بتحويل الخامات الزراعية وفقاً لمواصفات محددة، لهذا تعمل هذه الصناعات على بقاء المنتجات الغذائية صالحة للاستعمال أطول مدة ممكنة

بفضل طرق التحويل والحفظ والتصدير والتكليف... الخ والاستعمال تماشيا مع الشروط الجديدة للمستهلك والتي يفرضها التطور الحضاري<sup>5</sup> من خلال ما سبق يمكننا تعريف الصناعة الغذائية على أنها ذلك الفرع من الصناعات التحويلية الذي يقوم بتحويل مخرجات القطاع الزراعي الخامة سواء كانت نباتية أو حيوانية إلى سلع جديدة مع المحافظة علي قيمتها الغذائية وجودتها.

### 2.1 خصائص الصناعة الغذائية.

تمتاز الصناعة الغذائية بمجموعة من الخصائص نوجز أهمها في<sup>6</sup>:

- غالبية المؤسسات المنتمية لها مؤسسات تحويلية حيث تتشكل ضمن حلقة طويلة تسمى السلسلة الغذائية؛
- تتميز منتجاتها بالتنوع والتطور لأنها تعكس تنوع وتطور احتياجات المستهلكين ورغباتهم؛
- يتميز سوق منتجاتها بالتنافس الشديد من حيث الأسعار، العلامات، الأسماء التجارية...؛
- تتحدد كمية ونوعية المنتجات الغذائية تبعا لأذواق المستهلكين، تفضيلاتهم، قدراتهم الشرائية، وكذا مستوى التطور التكنولوجي والفني الذي تتوفر عليه المؤسسات النشطة في هذا القطاع، حيث أن بعض المنتجات لم تتغير في خصائصها لكن طريقة عرضها وأسلوب حفظها هو الذي جعل منها منتجات متطورة.

### 3.1 أهمية الصناعة الغذائية:

تتلخص الأهمية الاقتصادية للتصنيع الغذائي فيما يلي<sup>7</sup>:

- تحويل المنتجات الزراعية إلى سلع غذائية جاهزة للاستهلاك: كثير من المنتجات الزراعية التي تعتبر أساسية في تغذية الإنسان تتطلب عمليات إعداد وتحويل حتى تصبح قابلة للاستهلاك المباشر كما هو الأمر بالنسبة للحبوب ، البذور الزيتية....
- المحافظة على القيمة الغذائية للسلع الغذائية: نظرا لكون المنتجات الزراعية الغذائية مواد حية، فإن استمرار النشاط الحيوي لخلايا المادة الغذائية يردى إلى فسادها وتدهور قيمتها الغذائية كلما زاد الفاصل الزمني بين وقت نضجها ووقت استهلاكها، لكن بفضل التطور الذي حدث في مجال تكنولوجيا تصنيع المواد الغذائية أمكن إبطاء النشاط الحيوي لخلايا المادة وهو ما يسمح بإطالة مدة بقائها دون ان تفقد خصائصها الغذائية.

- ضبط تمويل السوق بالسلع الغذائية الموسمية: إن ارتباط الإنتاج الزراعي بوتائر النمو البيولوجية وتأثره بالمتغيرات المناخية يجعل نمو المحاصيل الزراعية ونضجها يتميز بالطابع الموسمي المتقطع في الوقت الذي يتميز الطلب على السلع الغذائية بالاستمرارية، وعليه تمكن الصناعة الغذائية الاحتفاظ بالسلع الغذائية لاستخدامها في غير مواسمها مما يسمح بالاستجابة إلى احتياجات المواطنين الغذائية على مدار أيام السنة، كما أن ضبط تمويل السوق بالسلع الغذائية يسمح بالمحافظة على استقرار أسعارها.

- تثمين المحاصيل الزراعية الغذائية: يسمح تصنيع بعض المنتجات الغذائية من زيادة قيمتها الاقتصادية والغذائية كإضافة بعض الفيتامينات والعناصر المغذية للمواد الفقيرة مما يزيد من قيمتها الغذائية.

- تسهيل إعداد وجبات غذائية صحية: تقوم الصناعة الغذائية بدور مهم في توفير أغذية ذات قيمة غذائية متوازنة وصحية تتميز بسهولة تحضيرها للاستهلاك ، وهذا ما يتماشى مع ظروف الأعداد المتزايدة من الأسر الحضرية بسبب انتقال المرأة للعمل خارج البيت.

- تشجيع إنتاج المحاصيل الغذائية والحد من الهجرة الريفية: باعتبار أن المنتجات الزراعية الغذائية تشكل المصدر الرئيسي لمدخلات الصناعة الغذائية، وعليه فإن نمو هذه الأخيرة يقود بالضرورة إلى زيادة الطلب على المنتجات الزراعية مما يشجع على زيادة إنتاجها.

#### 4.1 وظائف الصناعة الغذائية :

تستند الصناعة الغذائية إلى القيام بمجموعة من الوظائف محاولة منها لتلبية حاجيات ومتطلبات الأفراد نحو المنتجات الغذائية، وتتمثل إجمالاً في<sup>8</sup>:

أ. السلامة الغذائية : تعد الوظيفة الأولى والأهم للصناعات الغذائية، لأنها ترتبط بصحة المستهلك ، ومن ثم فهي المصدر الذي يحقق ثقته في هذه الصناعة، كما أن سلامة الغذاء تعد هي المحرك الأساسي للطلب على مخرجات هذه الصناعة ، حيث تعد السلامة الغذائية احد العناصر الجوهرية لبناء الصورة الذهنية لدى المستهلك عن السلعة ، وما يترتب على ذلك من نجاح مشروعات هذه الصناعة وتحقيق الأرباح .

ب. الحفظ : تقوم الصناعات الغذائية بوظيفة أساسية أخرى تتمثل في حفظ الأغذية التي ترتبط في بعض جوانبها بالوظيفة السابقة ، لأنها تحفظ جودة الغذاء وتضمن سلامته ، وتتلخص عملية الحفظ في إبطال نشاط جملة من التفاعلات الكيميائية والطبيعية التي

تطراً علي الغذاء ففسده ، ويرتبط تحقيق هذه الوظيفة بصناعة التعبئة والتغليف التي تعد بدورها مرحلة هامة في تحقيق وظيفتي حفظ وسلامة المنتجات الغذائية .

ت. التغذية: تسعى عمليات التصنيع الغذائي إلى الحفاظ على العناصر الغذائية الطبيعية للمنتجات ، بل وقد ترفع من القيمة الغذائية، حيث نجد كثير من المنتجات تحمل عبارة " غني بالفيتامينات " ومن جهة أخرى تتضمن عملية التحويل أو التصنيع جعل الغذاء أكثر قابلية للهضم، وهو ما تحققه عملية الطبخ الجيد لبعض المنتجات.

ث. التنوع" تمايز المنتجات " :تعرف المنتجات المتميزة بأنها المنتجات التي تتمتع بصفات كثيرة متشابهة ولكنها على الرغم من ذلك يوجد بينها بعض الاختلافات في النوع، بحيث يصبح الاختيار بينها أمر حيوي بالنسبة للمستهلكين، وتسعى الصناعات الغذائية إلي توسيع دائرة الاختيار أمام المستهلك، وذلك بتوفير عدد كبير من الأنواع والأشكال لذات السلعة بنفس القيمة الغذائية، والتي تراعي في كل شكل منها متطلبات شريحة معينة من المستهلكين.

ج. مراعاة القدرة الشرائية: تحاول الصناعات الغذائية تمكين المستهلك من إشباع حاجاته، غير انه؛ ولما كان هناك تفاوت بين دخول المستهلكين، فإننا نجد الصناعات الغذائية تحاول تنوع منتجاتها بما يتناسب مع كافة الدخول المختلفة، وذلك بأثمان تدخل ضمن القدرة الشرائية للمستهلكين على اختلاف دخولهم.

من خلال ما سبق يتجلى لنا الدور الهام الذي تقوم به الصناعات الغذائية في اقتصاد أي بلد لقدرتها علي إحداث النمو المطلوب في جميع المجالات الاقتصادية والاجتماعية ، لذلك أصبح تطويرها يشكل هدفاً محورياً لأي دولة ، ويكون ذلك من خلال توفير كل الأطر القانونية والسياسية التي تهدف إلى زيادة إنتاجيتها ونموها، وتشمل هذه السياسات تقديم مختلف أشكال الدعم كالقروض الميسرة، تخفيض التعريفات الجمركية، تقديم تحفيزات جبائية....

ب. ماهية التحفيزات الجبائية.

1.2 مفهوم التحفيزات الجبائية.

من بين التعريفات التي حاولت تحديد مفهوم التحفيزات جبائية نجد:

— "أنها تدابير وإجراءات ضريبية معينة تتخذها السلطة الجبائية المختصة وفقاً لسياسة ضريبية محددة بقصد منح مزايا واعتمادات ضريبية لتحقيق أهداف معينة"<sup>9</sup>

— الحوافز الضريبية تعني استخدام الضرائب كوسيلة لتحفيز الأشخاص على إتباع سلوك معين أو نشاط محدد يساعد على تحقيق أهداف الدولة، حيث يمكن عن طريق الأخذ بضرعية معينة، أو تحديد أوعيتها ومستوى أسعارها، أو عن طريق منح إعفاءات ضريبية

دائمة أو مؤقتة أو السماح بترحيل الخسائر، وتحديد الفترة الزمنية التي يسمح خلالها بالترحيل، يمكن بكافة تلك الطرق أن تحقق السياسة الضريبية هدفها من زيادة الاستثمار والادخار<sup>10</sup>.

— كما أنها عبارة عن "مجموعة من الإجراءات والتسهيلات ذات الطابع التحفيزي تتخذها الدولة لصالح فئات معينة لغرض توجيه نشاطهم"<sup>11</sup>

من خلال ما سبق يمكننا تعريف الحوافز الجبائية على أنها مجموعة من المزايا والتسهيلات المتخذة من طرف الدولة في إطار سياستها المالية بغرض التوجيه والتأثير في قرارات المستثمرين من أجل تحقيق أهداف معينة

## 2.2 أهداف التحفيزات الجبائية.

تتجلى أهم الأهداف التي تسعى سياسة التحفيز الجبائي تحقيقها في<sup>12</sup>:

- تشجيع المشاريع الاستثمارية وتوجيهها نحو المناطق المراد تنميتها من جهة وتحقيق التنمية القطاعية للأنشطة الهامة التي تخدم الأهداف الإقتصادية والاجتماعية مثل قطاع الصناعة الغذائية.
- تنمية الاستثمار، حيث تشجع الحوافز الضريبية تراكم رؤوس الأموال، بتخفيفها للعبء الضريبي، ومن ثم حجم التكاليف، خاصة أنّ المشاريع الاستثمارية في سنواتها الأولى لا تحقق أرباحاً مهمة.
- دعم الواردات من السلع الرأسمالية اللازمة ليس فقط للقيام بعملية التنمية الاقتصادية بل لاستمرارها، حيث يتعين على النظام الضريبي تشجيع استيراد مثل هذه السلع على الأقل في المراحل الأولى لعملية التنمية الاقتصادية، حيث تنعدم فرص إنتاج هذه المنتجات محلياً، ويمكن أن يتحقق ذلك من خلال إعفاء السلع الرأسمالية من الرسوم الجمركية أو تخفيض معدلات الضريبة عليها.
- زيادة حجم المدخرات وذلك باعتبار أن هذه الحوافز تزيد تلقائياً من الدخل المتاح للأفراد، وهو الأمر الذي يسمح لهم بتوجيه جزء من الزيادات التي حدثت في دخولهم إلى الادخار، وهو ما يساهم في زيادة تجميع المدخرات، وبالتالي مساهمتها في عمليات الاستثمار.
- تشجيع الصادرات لتحقيق ميزان تجاري موجب من جهة، ولرفع احتياطي الدولة من العملة الصعبة من جهة أخرى.

- زيادة إيرادات الخزينة العامة مستقبلا، فتتمية الاستثمار ستؤدي بالضرورة إلى تنوع النشاط الاقتصادي ومنه نمو الفروع الإنتاجية، وسينتج عن ذلك تعدد العناصر الاقتصادية الخاضعة للضريبة، وبالتالي اتساع الوعاء الضريبي وبالتبعية ارتفاع عدد المكلفين بالضريبة، والذي سيرفع حتما التزامهم من حجم الحصيلة الضريبية.
  - تشجيع التشغيل عن طريق خلق مناصب شغل جديدة، فالحوافز الممنوحة للمستثمرين الخواص، تمكنهم من توفير موارد مالية، تسمح إذا ما تم إعادة استثمارها بإنشاء مؤسسات مما يؤدي إلى تقليص البطالة.
  - تحقيق نوع من العدالة الاجتماعية فيما يخص نوعية ومستوى الظروف المعيشية لأفراد المجتمع، والتي لا تتجسد إلا في ظل توازن جهوي، خاصة من حيث توزيع المنشآت الاقتصادية.
- 3.2 أشكال التحفيزات الجبائية.

تتخذ التحفيزات الجبائية التي تمنحها الدولة بهدف تشجيع وترقية الاستثمار في مختلف القطاعات الاقتصادية ومنها فرع الصناعة الغذائية العديد من الأشكال والتي نجد من بينها:

أ. الحوافز الممنوحة عند تأسيس وإنشاء المشروع الاستثماري: كإعفاءات أو تخفيضات في رسوم التسجيل أو التأسيس، إعفاء الأصول الرأسمالية والمعدات والأدوات والتركيبات ووسائل النقل والمواد الأولية اللازمة لتجهيز المشروع الاستثماري المستوردة من الضرائب الجمركية.

ب. التحفيزات الممنوحة عند فترة التشغيل: عادة ما يأخذ التحفيز خلال هذه الفترة الأشكال التالية<sup>13</sup>:

- الإعفاءات الضريبية: وهي إسقاط لحق الدولة عن بعض الممولين في مبلغ الضرائب الواجبة السداد مقابل التزامهم بممارسة نشاط معين في ظروف محددة، وهو ما يساعد الممول على زيادة دخله الصافي بعد الضريبة ويمكن أن يكون الإعفاء كلياً أو جزئياً، دائماً أو مؤقتاً.

- التخفيضات الضريبية: يقصد بالتخفيض الضريبي عملية التقليل في الوعاء الضريبي أو المعدلات الضريبية المطلوبة.

- الإهلاك المعجل: يقصد به السماح للممول بخصم أو إستهلاك تكلفة الأصول الرأسمالية خلال فترة زمنية أقل من فترة حياتها المتوقعة أو المفترضة.

– ترحيل الخسائر: تشكل هذه التقنية وسيلة لامتنصاص الآثار الناجمة عن تحقيق خسائر خلال سنة معينة، وهذا بتحميلها في السنوات اللاحقة.

– القرض الضريبي.

ت. التحفيزات الضريبية الخاصة بالتصدير: وذلك بتخفيف العبء الضريبي على المشاريع الإستثمارية الموجهة إلى التصدير نظرا لدور هذا الأخير الهام من حيث توفير العملة الصعبة والتي يمكن أن تكون إعفاءات كلية للمداخيل المحققة من عملية التصدير، وإما تخفيضات ضريبية جزئية أو بتخفيف عبء الحقوق الجمركية على الصادرات ذاتها أو المواد الأولية والسلع الإستثمارية المستوردة بفرض استعمالها في إنتاج هذه الصادرات، أو إعفاء الصادرات من الضرائب على رقم الأعمال.<sup>14</sup>

ث. التحفيزات الضريبية الخاصة بالتشغيل: يمكن أن تتخذ التحفيزات الجبائية الهادفة إلى استحداث مناصب العمل في شتى ميادين النشاط الاقتصادي بتطبيق تخفيض على مداخيل الشخص المشغل أو على المؤسسات ذات الكثافة العمالية.

ثانيا: تشخيص للتحفيزات الجبائية الممنوحة لقطاع الصناعة الغذائية في الجزائر

تتمتع الجزائر بمؤهلات زراعية هامة التي تمكنها من تقديم دعامة أساسية للنهوض بقطاع الصناعة الغذائية للتنوع في اقتصادها، ولهذا سعت من خلال الإستراتيجية الاستثمارية التي تبنتها إلى تشجيع هذه الصناعة بتقديم العديد من الامتيازات المالية والتي نجد من بينها التحفيزات الجبائية.

وعليه سنحاول استعراض هذه الأخيرة استنادا للقوانين التي تضمنتها في التشريع الجزائري.

1. التحفيزات الجبائية الممنوحة في القوانين الجبائية.

إن المشرع الجبائي لم يقدّم بتخصيص تحفيزات جبائية لفائدة الصناعة الغذائية بصفة خاصة وإنما تستفيد هذه الأخيرة من جميع التحفيزات الموجهة لدعم و تشجيع الاستثمار في القطاع الصناعي الانتاجي، والتي نجد منها<sup>15</sup>:

– التمييز في المعدل الضريبي للضريبة على أرباح الشركات وكذا الرسم على النشاط المهني بين القطاعات الاقتصادية، حيث تم فرض معدلات تفضيلية على الأنشطة المنتجة للسلع بنسبة 19% فيما يخص الضريبة على أرباح الشركات و 1% فيما يخص الرسم على

النشاط المهني، وتخضع الأرباح المعاد استثمارها للضريبة على أرباح الشركات (IBS) بمعدل مخفض يقدر بـ 10%، أما تلك الخاضعة للضريبة على الدخل الإجمالي (IRG) فلديها تخفيض بقيمة 30% في ظل إحترام مجموعة من الشروط والمتمثلة في:

- يجب إعادة استثمار الأرباح في الاستثمارات الإهتلاكية (المنقولات أو العقارات) باستثناء السيارات السياحية التي لا تشكل الأداة الرئيسية للنشاط خلال السنة المالية لتحقيقها أو خلال السنة المالية الموالية. وفي هذه الحالة الأخيرة، يجب على المستفيدين من هذا الامتياز اكتباب التزام بإعادة الاستثمار، دعما لتصريحاتهم السنوية.

- للاستفادة من هذا التخفيض، يجب أن يمسك المستفيدون محاسبة منتظمة وفضلا عن ذلك، يجب أن يبينوا بصورة مميزة، في التصريح السنوي للنتائج، الأرباح التي يمكنها الاستفادة من التخفيض وإلحاق قائمة الاستثمارات المحققة مع الإشارة إلى طبيعتها وتاريخ دخولها في الأصول وكذا سعر كلفتها.

- يجب على الأشخاص، في حالة التنازل أو وقف التشغيل الذي حدث في أجل أقل من خمس (5) سنوات ولم يتبع باستثمار فوري، أن يدفعوا لقابض الضرائب مبلغا يساوي الفرق بين الضريبة المفروض دفعها والضريبة المسددة في سنة الاستفادة من التخفيض وتطبق على الحقوق الإضافية المفروضة على هذا النحو زيادة قدرها 5%

– تستفيد المؤسسات الناشئة من إعفاء لمدة أربع سنوات من الضريبة على أرباح الشركات، الضريبة على الدخل الاجمالي، الضريبة الجزافية الوحيدة، والرسم على النشاط المهني (IBS ; IRG, TAP, IFU) مع إضافة سنة واحدة في حالة التجديد.

تعفى من الرسم على القيمة المضافة، وتخضع للحقوق الجمركية بمعدل 5%، التجهيزات التي تقتنيها المؤسسات الحاملة لعلامة " مؤسسة ناشئة" وتدخل مباشرة في انجاز مشاريعها الاستثمارية.<sup>16</sup>

– تستفيد الشركات الحاضنة من إعفاء لمدة سنتين من IBS ; IRG .

– تستفيد الأنشطة التي يمارسها الشباب ذوو المشاريع الاستثمارية في إطار هياكل الدعم من إعفاء كامل من الضريبة على أرباح الشركات، الضريبة على الدخل الإجمالي، والضريبة الجزافية الوحيدة (IBS ; IRG; IFU) لمدة 3 سنوات ابتداء من تاريخ استغلالها، تمديد هذه المدة إلى 6 سنوات، عندما تتواجد هذه الأنشطة في منطقة يراد ترقيتها.تمدد هذه المدة بسنتين عندما يتعهد المستثمرون بتوظيف ثلاث مستخدمين على الأقل لمدة غير محدودة.

– تستفيد من إعفاء دائم:

• عمليات تصدير السلع وتلك التي تتضمن الخدمات المدرة للعملة الصعبة. يمنح الإعفاء المذكور حسب نسبة رقم الأعمال المحقق بالعملة الصعبة. وتتوقف الاستفادة من أحكام هذه الفترة على تقديم المعني إلى المصالح الجبائية المختصة وثيقة تثبت دفع هذه الإيرادات لدى بنك متوطن بالجزائر.

• المداخيل المحققة من النشاطات المتعلقة بالحليب الطبيعي الموجه للاستهلاك على حالته.

• الشركات التعاونية لإنتاج، تحويل، حفظ وبيع المنتوجات الفلاحية كتلك الموجهة لتغذية الإنسان و الحيوانات أو يمكن استعمالها كمواد أولية في الفلاحة أو الصناعة.

2. التحفيزات الجبائية الممنوحة في قانون الاستثمار 09-16.

إضافة للتحفيزات الجبائية التي أقرتها القوانين الجبائية بهدف ترقية الاستثمار الصناعي، فإن هناك مجموعة من الحوافز الأخرى التي تحظى بها المشاريع الاستثمارية الصناعية عامة ومنها الصناعة الغذائية المحدثة في إطار هيئات دعم الاستثمار والشغل، الممنوحة في قانون الاستثمار 09-16 باعتباره آخر هذه القوانين، إلى غاية صدور قانون الاستثمار الجديد الذي هو في مرحلة التنقيح والمصادقة، وهو ما يعكس بالفعل استراتيجية الجزائر الجديدة في الإنعاش الصناعي عن طريق ترقية ودعم المشاريع الاستثمارية والتي تهدف من خلالها إلى تطوير وتحديث وإدماج متزايد للصناعة الجزائرية.

و في هذا السياق تم تقسيم التحفيزات الجبائية التي تضمنها القانون 09-16 إلى ثلاث مستويات حسب أهمية قطاع النشاط كالاتي<sup>17</sup>:

1.2 المزايا المشتركة لكل الاستثمارات القابلة للاستفادة

زيادة على التحفيزات الجبائية وشبه الجمركية المنصوص عليها في القانون العام تستفيد الإستثمارات المعنية بالمزايا التالية:

أ. مرحلة الإنجاز:

– الإعفاء من الحقوق الجمركية، فيما يخص السلع المستوردة التي تدخل مباشرة في إنجاز الاستثمار؛

– الإعفاء من الرسم على القيمة المضافة، فيما يخص السلع والخدمات المستوردة أو المقتناة محليا التي تدخل مباشرة في إنجاز الاستثمار؛

- الإعفاء من دفع حق نقل الملكية بعوض والرسم على الإشهار العقاري عن كل المقتنيات العقارية التي تتم في إطار الاستثمار المعني؛
- الإعفاء من حقوق التسجيل والرسم على الإشهار العقاري ومبالغ الأملاك الوطنية المتضمنة حق الامتياز على الأملاك العقارية المبنية وغير المبنية الموجهة لإنجاز المشاريع الاستثمارية، وتطبق هذه المزايا على المدة الدنيا لحق الامتياز الممنوح؛
- تخفيض بنسبة % 90 من مبلغ الإتاوة الإيجارية السنوية المحددة من قبل مصالح أملاك الدولة خلال فترة انجاز الاستثمار؛
- الإعفاء لمدة عشر (10) سنوات من الرسم العقاري على الملكيات العقارية التي تدخل في إطار الاستثمار، ابتداء من تاريخ الاقتناء؛
- الإعفاء من حقوق التسجيل فيما يخص العقود التأسيسية للشركات و الزيادات في رأس المال.

#### ب. مرحلة الاستغلال:

- بعد معاينة الشروع في الاستغلال بناء على محضر تعدّه المصالح الجبائية بطلب من المستثمر، تمنح التحفيزات الآتية لمدة ثلاث (3) سنوات وتمدد لمدة عشر (10) بالنسبة للاستثمارات المنجزة في الجنوب والهضاب العليا، و المناطق التي تستدعي تنميتها مساهمة خاصة من قبل الدولة:
- الإعفاء من الضريبة على أرباح الشركات (IBS)؛
  - الإعفاء من الرسم على النشاط المني (TAP)؛
  - تخفيض بنسبة % 50 من مبلغ الإتاوة الإيجارية السنوية المحددة من قبل مصالح أملاك الدولة.

#### 2.2 المزايا الإضافية لفائدة النشاطات ذات الامتياز و/ أو المنشئة لمناصب الشغل

تستفيد الاستثمارات في هذه المناطق إضافة إلى المزايا المذكورة أعلاه، من تحفيزات جبائية و مالية خاصة، لفائدة النشاطات السياحية، الصناعية، و الفلاحية. و في حالة وجود مزايا من نفس الطبيعة، لا يتم تطبيقها معا بل يستفيد المستثمر من التحفيز الأفضل. كما تستفيد الاستثمارات من إعفاء جبائي لمدة تقدر ب 5 سنوات على مرحلة الاستغلال فيما يخص المشاريع التي تخلق أكثر من 100 منصب شغل دائم، و المنجزة في مناطق تستدعي التنمية.

### 3.2 المزايا الاستثنائية لفائدة الاستثمارات ذات الأهمية الخاصة للاقتصاد الوطني

تستفيد الإستثمارات المعنية بالمزايا التالية:

أ. مرحلة الانجاز:

- كل المزايا المشتركة المتعلقة بفترة الإنجاز؛
  - منح إعفاء أو تخفيض طبقا للتشريع المعمول به، للحقوق الجمركية والجبائية والرسوم وغيرها من الاقطاعات الأخرى ذات الطابع الجبائي، للحقوق والإعانات أو المساعدات أو الدعم المالي، وكذا كل التسهيلات التي قد تمنح؛
  - إمكانية تحويل مزايا الإنجاز، بعد موافقة المجلس الوطني للاستثمار، محل تحويل للمتعاقدين مع المستثمر المستفيد، و المكلف بإنجاز الاستثمار لحساب هذا الأخير.
- ب. مرحلة الاستغلال:

- تمديد مدة مزايا الاستغلال لفترة يمكن أن تصل إلى عشر (10) سنوات؛
- تستفيد من الرسم على القيمة المضافة المطبق على أسعار السلع المنتجة التي تدخل في إطار الأنشطة الصناعية الناشئة، لمدة لا تتجاوز خمس (5) سنوات؛
- تستفيد من نظام الشراء بالإعفاء من الرسوم، المواد و المكونات التي تدخل في إنتاج السلع المستفيدة من الإعفاء من الرسم على القيمة المضافة.

ثالثا: واقع الصناعة الغذائية الجزائرية في ظل التحفيزات الجبائية المقدمة خلال الفترة 2010-2021.

سعت الحكومة عبر حزمة التحفيزات الجبائية الممنوحة في مختلف قوانينها لتحسين جاذبية الجزائر كوجهة استثمارية من أجل بعث النشاط الصناعي ومنها الصناعة الغذائية، على ضوء ذلك سنحاول من خلال هذا الجزء دراسة انعكاس أثر التحفيزات الجبائية الممنوحة على تشجيع الاستثمار في فرع الصناعة الغذائية، وذلك من خلال الاستعانة بجملة من الإحصائيات.

1. تطور عدد مؤسسات الصناعة الغذائية في القطاع الخاص في الجزائر خلال الفترة 2010-2019.

ما تجدر الإشارة إليه أننا سننعمد في تحليلنا على تطور المؤسسات المتوسطة والصغيرة كون أن معظمها مستحدثة في إطار هياكل الدعم ومنه يبرز لنا تطورها انعكاس التحفيزات الجبائية على تشجيعها.

الجدول رقم 01 : عدد المؤسسات المتوسطة والصغيرة الخاصة الناشطة في مجال الصناعة الغذائية في الجزائر خلال الفترة 2010-2019.

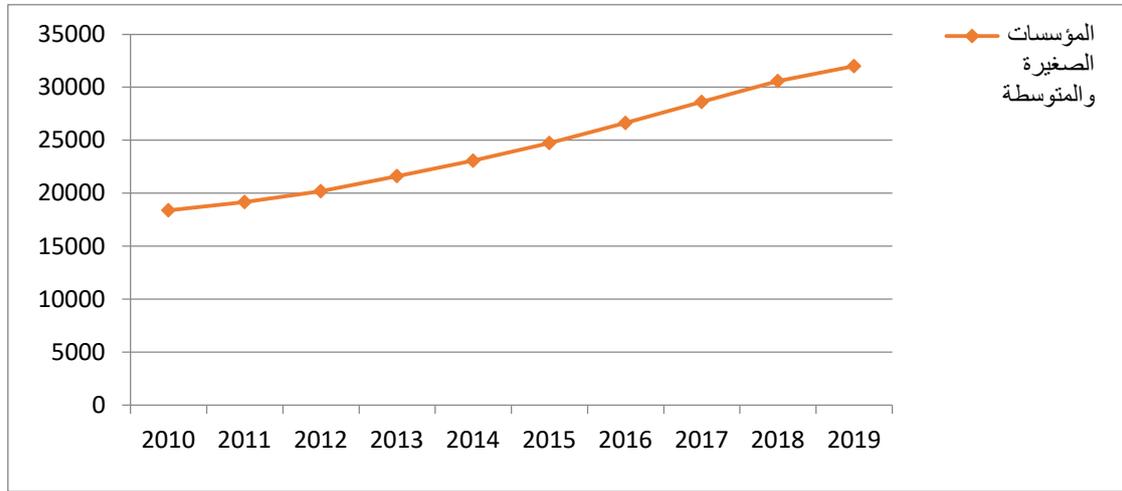
السنوات	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
العدد	18394	19172	20198	21624	23075	24746	26635	28616	30590	31997

المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على:

- bulletins d'informations statistiques de l'entreprise n°( 21-36).

ويمكننا تمثيل معطيات الجدول بالشكل البياني التالي:

الشكل رقم 01: تطور المؤسسات المتوسطة والصغيرة الخاصة الناشطة في مجال الصناعة الغذائية في الجزائر خلال الفترة 2010-2019



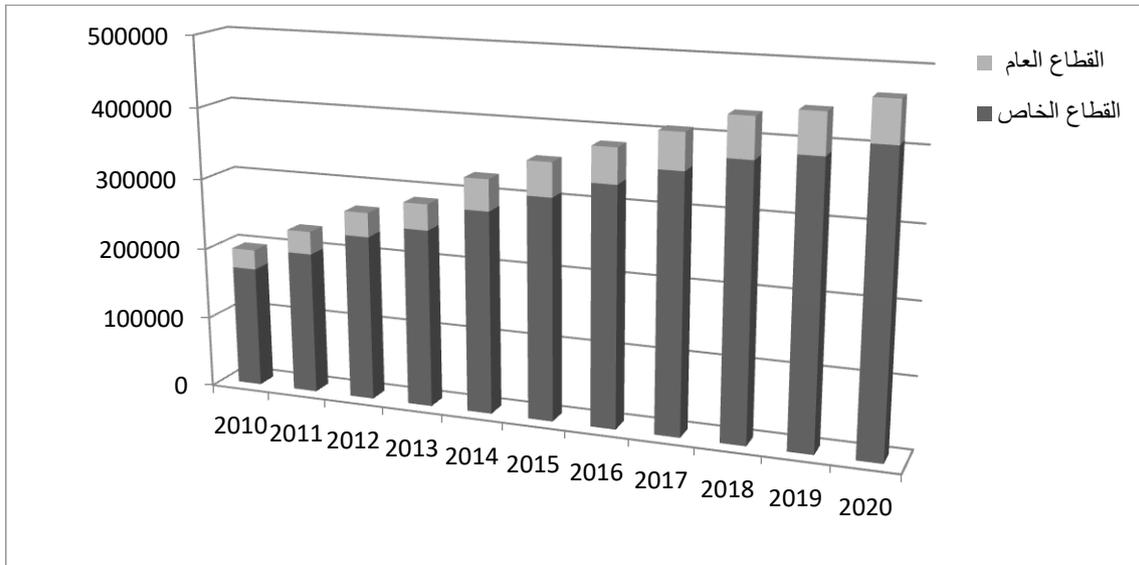
المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على نتائج الجدول أعلاه.

نلاحظ من خلال الجدول أعلاه أن هناك تطور ملحوظ في عدد المؤسسات الصغيرة والمتوسطة الناشطة في مجال الصناعات الغذائية إذ انتقلت قيمتها من 18394 مؤسسة سنة 2010 إلى 24746 مؤسسة سنة 2015 لتبلغ حوالي 31997 مؤسسة سنة 2019 أي بنسبة زيادة تقدر بحوالي 73.95% خلال الفترة قيد الدراسة ، وهذا التطور الايجابي بفضل الإجراءات والتحفيزات الجبائية التي تضمنتها مختلف القوانين الجبائية وقوانين الاستثمار بهدف تشجيع القطاع الخاص على الاستثمار .

2. تطور القيمة المضافة المحققة في فرع الصناعات الغذائية ومساهمة كل من القطاع الخاص والعام منها.

سنحاول فيما يلي تقييم مدى انعكاس التطور الايجابي في عدد المؤسسات الصغيرة والمتوسطة الناشطة في مجال الصناعات الغذائية في زيادة إنتاجية فرع هذه الأخيرة.

الشكل رقم 02: تطور القيمة المضافة المحققة في فرع الصناعات الغذائية ومساهمة كل من القطاع الخاص والعام منها.



المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على

– ONS : Statistiques Economiques N° 110 ( Activité industrielle 2011-2020)  
Statistiques Economiques N° 74( Activité industrielle 2012)

يتبين لنا من الشكل أنه تمكن فرع الصناعة الغذائية في الجزائر من تحقيق نمو إيجابي في القيمة مضافة خلال الفترة قيد الدراسة فبعدها كانت قيمتها تقدر بحوالي 197541.7 مليون دج ، أصبحت سنة 2015 تقدر ب 355983.8 دج ، لتبلغ سنة 2020 قيمة 465580.8 دج أي بزيادة تقارب 136%، وهذا النمو الايجابي يعكس مدى مساهمة التحفيزات الجبائية في استقطاب القطاع الخاص للاستثمار في فرع الصناعة الغذائية، وهو ما يمكنه بأن يستحوذ على أعلى نسبة مساهمة في القيمة المضافة طوال فترة الدراسة والمقدرة في المتوسط بحوالي 87% مقارنة مع القطاع العام، إذ تبلغ نسبة مساهمته حوالي 13%.

لكن ما تجدر الإشارة إليه بالرغم من النتائج الايجابية المحققة في فرع الصناعة الغذائية خلال فترة الدراسة إلا أنه للحكم على كفاءته يجب مقارنته مع مجتمعات أخرى لتتبين بالفعل نسبة مساهمته في مختلف المؤشرات الاقتصادية.

3. مساهمة إنتاج فرع الصناعة الغذائية في إنتاج القطاع الصناعي خلال الفترة (2010-2020)

سنحاول فيما يلي تقييم مساهمة الإنتاج المحقق في فرع الصناعة الغذائية مقارنة بإجمالي الإنتاج للقطاع الصناعي.  
الجدول رقم 02: تطور إنتاج فرع الصناعة الغذائية ونسبة مساهمته في القطاع الصناعي خلال الفترة (2010-2020).

الوحدة: مليون دج

البيانات السنوات	قيمة إنتاج الصناعات الغذائية (1)	قيمة إنتاج القطاع الصناعي (2)	نسبة مساهمة (1)/(2)
2010	729835.1	1 638 449.20	44.54
2011	824146.6	1 809 226.10	45.55
2012	899318.8	1 956 633.60	45.96
2013	987150.2	2 095 217.30	47.11
2014	1065341.7	2 222 707.40	47.93
2015	1158484.5	2 424 714.50	47.78
2016	1262015.8	2 635 171.50	47.89
2017	1339627.6	2 802 059.90	47.81
2018	1417562.2	2 964 978.50	47.81
2019	1464000.6	3 137 350.10	46.66
2020	1518926.6	3 070 704.20	49.47

المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على

- ONS : Statistiques Economiques N° 110 ( Activité industrielle 2011-2020)  
Statistiques Economiques N° 74( Activité industrielle 2012)

يتبين لنا من الجدول أعلاه أن قيمة إنتاج فرع الصناعة الغذائية عرف نموا مستمرا طوال مدة الدراسة ويعزى ذلك لأهمية مساهمة مؤسسات القطاع الخاص فيه، كون أن المنافسة الموجودة بينهم تجبر أصحابها على إعطاء أفضل ما عندهم للبقاء، إضافة إلى اعتمادهم على التقنيات الإنتاجية الحديثة. الأدوات والوسائل الحديثة .

وعند مقارنة مساهمة إنتاج فرع الصناعة الغذائية بإجمالي قيمة الإنتاج المحقق في القطاع الصناعي يتضح لنا بأن نسبتها جد معتبرة وهي في ارتفاع مستمر إذ تقارب حوالي 50% ، وهو في حقيقة الأمر ما يعكس توجهات الدولة نحو ترقية هذا الفرع الانتاجي .

#### 4. مساهمة فرع الصناعة الغذائية في التشغيل

اتخذت سياسة التشغيل قضية محورية في مختلف الاستراتيجيات التي تبنتها الدولة الجزائرية لتحقيق التنمية الشاملة بمختلف أبعادها الاقتصادية والاجتماعية، وقد تبين لنا ذلك بتخصيصها إمتيازات جبائية أفضل للمؤسسات التي توظف طاقة عاملة أكثر، وعليه سنحاول فيما يلي تقييم مساهمة فرع الصناعة الغذائية في التشغيل استنادا للمعطيات الواردة في الجدول أدناه

الجدول رقم 03: تطور التشغيل في فرع الصناعة الغذائية ونسبة مساهمتها في إجمالي التشغيل للقطاع الصناعي.

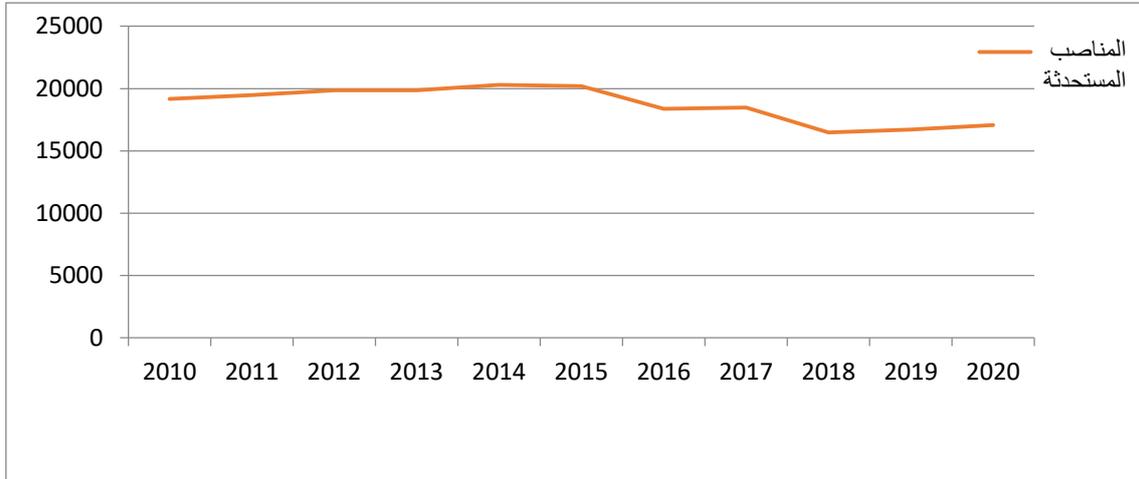
البيانات / السنوات	التشغيل في فرع الصناعات الغذائية (1)	التشغيل في القطاع الصناعي (2)	نسبة مساهمة (1)/(2)
2010	19169	101 708	18.85
2011	19486	102 615	18.99
2012	19854	100 479	19.76
2013	19851	103 878	19.11
2014	20293	109 522	18.53
2015	20200	109 509	18.45
2016	18382	103 810	17.71
2017	18477	102 791	17.98
2018	16479	102 978	16.00
2019	16719	104 918	15.94
2020	17075	103475	16.50

المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على

- ONS : Statistiques Economiques N° 110 ( Activité industrielle 2011-2020)
- Statistiques Economiques N° 74( Activité industrielle 2012)

ويمكننا تمثيل مناصب الشغل المستحدثة في فرع الصناعة الغذائية وفق التمثيل البياني التالي:

الشكل رقم 03 : تطور عدد مناصب الشغل المستحدثة في فرع الصناعة الغذائية خلال الفترة (2020-2021)



المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على نتائج الجدول أعلاه.

يتبين لنا من خلال الجدول والشكل أعلاه أن فرع الصناعة الغذائية ساهم في استحداث مناصب عمل معتبرة والتي عرفت نموا مستمرا خلال الفترة 2010-2015 منتقلة من 19169 منصب عمل سنة 2010 إلى 20200 منصب عمل سنة 2015، لتعرف تراجعاً سنة 2016 إلى 18382 منصب عمل، ويعزى هذا الانخفاض بسبب تراجع النشاط الاقتصادي نتيجة للأزمة المالية الناتجة عن انخفاض أسعار النفط. وفي سنة 2017 نلاحظ أنه هناك ارتفاع طفيف في مناصب العمل المستحدثة بالغة بذلك قيمة 18477 منصب عمل، لكن يبقى عدد هذا الأخير يعرف تذبذباً في قيمته خلال الفترة المتبقية.

لكن عند مقارنة عدد مناصب العمل في فرع الصناعات الغذائية بإجمالي عدد مناصب العمل في القطاع الصناعي نلاحظ أن نسبتها قليلة إذ لم يتعدى متوسط قيمتها خلال فترة الدراسة حوالي 18%، وعليه يتبين لنا أن فرع الصناعة الغذائية رغم أهميته الاقتصادية كأهم ثاني فرع في القطاع الصناعي، إلا أن نسبة مساهمته في استحداث مناصب العمل هي ضئيلة.

5. مساهمة ناتج فرع الصناعة الغذائية في الناتج المحلي الخام خلال الفترة (2010-

(2020

الجدول رقم 04: تطور ناتج فرع الصناعة الغذائية ومساهمته في الناتج المحلي الخام خارج قطاع المحروقات خلال الفترة (2010-2021)

الوحدة: ملياردج

النسبة (1)/(2)	ناتج فرع الصناعة الغذائية (2)	الناتج المحلي الخام خارج قطاع المحروقات (1)	البيانات السنوات
2.52	197.5	7811.2	2010
2.48	231.8	9346	2011
2.49	266.1	10672.3	2012
2.67	285.4	10682.2	2013
2.59	326.5	12584.7	2014
2.62	355.9	13578.4	2015
1.82	381.6	14499.5	2016
2.73	407.4	14876.1	2017
2.75	433.4	15711.2	2018
2.69	444.7	16510	2019
2.94	465.5	15808.7	2020
3.04	390.7	12826.3	إلى غاية الثلاثي الثالث 2021

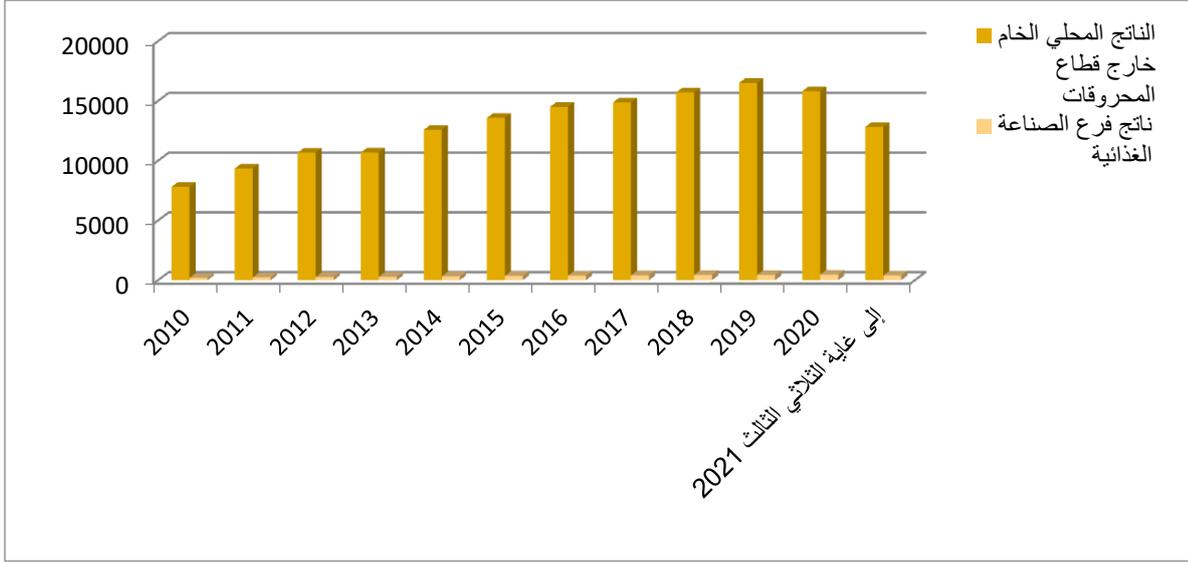
المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على

– ONS : Statistiques Economiques N° 110 ( Activité industrielle 2011-2020)

Les Comptes Nationaux Trimestriels N° 952 -3ème trimestre 2021.

ويمكننا تمثيل معطيات الجدول أعلاه من خلال الشكل الموالي.

الشكل رقم 04 : تطور الناتج المحلي الخام خارج قطاع المحروقات وناتج فرع الصناعة الغذائية خلال الفترة (2010-2021)



المصدر: من إعداد الباحثة اعتمادا على نتائج الجدول أعلاه.

يتجلى لنا من خلال الجدول والشكل الواردين أعلاه أن الناتج المحلي الخام خارج قطاع المحروقات في الجزائر عرف نموا مستمرا خلال الفترة قيد الدراسة باستثناء سنة 2020 أين أصبحت قيمته تقدر بـ 15808.7 مليار دج بعدما كانت قد بلغت قيمة 16510 مليار دج سنة 2019، وسبب هذا الانخفاض مرده تراجع النشاط الاقتصادي الناتج عن تداعيات فيروس كورونا.

لكن الشيء الملاحظ أنه بالرغم من التطور الايجابي للناتج المحقق في فرع الصناعة الغذائية، إلا أن نسبة مساهمته في الناتج المحلي الخام خارج قطاع المحروقات هي ضئيلة جدا إذ لم تتعدى في متوسط فترة الدراسة 2.60%، وهو ما يبرهن أن فرع الصناعة الغذائية لم يبلغ بعد النتائج المرجو تحقيقها منه بأن يكون أحد الصناعات المعول عليها في إطار سياسة التنوع الاقتصادي المنتهجة من طرف الدولة.

وهذا ما يستدعي بضرورة مواصلة سياسة تشجيع الاستثمار في هذا الفرع الصناعي بتقديم تحفيزات جبائية خاصة به، مع الدعم التمويلي.

## الخاتمة

ولقد توصلنا من خلال هذه الورقة البحثية إلى مجموعة من النتائج التالية :

- ساهمت التحفيزات الجبائية مرافقة مع آليات الدعم الأخرى المقدمة لفرع الصناعة الغذائية من عملية تنشيطه وتجلي ذلك من خلال التطور الهام في عدد مؤسسات القطاع الخاص المستثمرة فيه، وكذا مناصب العمل المستحدثة.
- يهيمن القطاع الخاص على أكبر حصة من الإنتاج في فرع الصناعة الغذائية بنسبة تقارب 87%.
- رغم التحسن الذي عرفه فرع الصناعات الغذائية والمتجلي في النمو الإيجابي والمستمر في مستويات إنتاجه، إلا أن نسبة مساهمته في الناتج المحلي الخام تبقى ضعيفة جدا، وهو ما يستدعي ضرورة تفعيله.
- إن تحقيق الأهداف المرجوة من فرع الصناعة الغذائية في الجزائر للمساهمة في النمو الاقتصادي، واستحداث مناصب للشغل، وبناء القدرات الوطنية إنما هو مرتبط بالقضاء على أهم الفجوات والعوائق التي تتسبب في تشويه مناخ الاستثمار، وتعمل على الحد من تدفق الاستثمارات نحو هذا الفرع.

#### الاقتراحات:

- بناء على النتائج المتوصل إليها يمكننا تقديم مجموعة من الاقتراحات والمتمثلة في:
- ✓ تشجيع مؤسسات الصناعات الغذائية على الالتزام بالمعايير ومواصفات الإنتاج العالمية لتحسين نوعية وجودة المنتجات وسلامتها، وذلك بتقديم تحفيزات جبائية مغرية، بالمقابل تفرض عقوبات جبائية صارمة على تلك المؤسسات التي لا تحترم تلك المعايير .
- ✓ العمل على توجيه المستثمرين الوطنيين للاستثمار في قطاع الصناعات الغذائية خاصة لما تتوفر عليه الجزائر من المقومات والمؤهلات التي تمكنها من النهوض بهذا القطاع وهذا بتخصيص جملة من التحفيزات الجبائية موجهة مباشرة لهذا القطاع، إضافة للتسهيلات المالية والإدارية الضرورية، من أجل الوصول إلى سياسة تحفيزية فعالة.
- ✓ العمل على تكثيف برامج لتأهيل مؤسسات الصناعات الغذائية للرفع من تنافسيتها وتحسين جودة مخرجاتها، ومنه تمكينها في المساهمة الايجابية في توفير الغذاء الآمن والمستدام .
- ✓ ضرورة تبني استراتيجية للترويج الصحيح لمنتجات الصناعات الغذائية الوطنية بهدف التشجيع على استهلاكها.

## قائمة التهميش والمراجع:

- <sup>1</sup> منيعي فتيحة، النشاط الإنتاجي في المؤسسات الصناعية، مركز الكتاب الأكاديمي، بدون بلد النشر، 2016، الصفحة 112.
- <sup>2</sup> حمدي باشا رابح، فاطمة بكدي، الأمن الغذائي والتنمية المستدامة، مركز الكتاب الأكاديمي، بدون بلد النشر، 2016، الصفحة 34.
- <sup>3</sup> زيري رابح، دور الصناعات الغذائية في تحقيق الأمن الغذائي، مقال في مجلة جديد الاقتصاد، العدد 05، الجزائر، 2010، الصفحة 83.
- <sup>4</sup> حمودة أم الخير، بيرش أحمد، الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، مقال في مجلة دفاتر اقتصادية، المجلد 10، العدد 01، الجزائر، 2019، الصفحة 187.
- <sup>5</sup> شكيرو وسيلة، غزازي عمر، إستراتيجية تطوير القطاع الزراعي- فرع الصناعات الغذائية- في إطار نموذج النمو الاقتصادي الجديد، مقال في مجلة الإصلاحات الاقتصادية والاندماج في الاقتصاد العالمي، المجلد 14، العدد 01، الجزائر، 2020، الصفحة 228.
- <sup>6</sup> حمودة أم الخير، بيرش أحمد، مرجع سبق ذكره، الصفحة 187-188.
- <sup>7</sup> زيري رابح، مرجع سبق ذكره، الصفحة 86-88.
- <sup>8</sup> الشرقاوي ماجد أبو النجا، رؤية استراتيجية لتفعيل دور اقتصاد المعرفة في النهوض بقطاع الصناعات الغذائية في مصر، مقال في مجلة روح القوانين، العدد 89، مصر، 2020، الصفحة 673-674.
- <sup>9</sup> الوليد صالح عبد العزيز، دور السياسة الجبائية في تحفيز الاستثمارات في ظل التطورات العالمية المعاصرة، دار النهضة العربية، القاهرة مصر، 2002، الصفحة 16.
- <sup>10</sup> نزيه عبد المقصود مبروك، الآثار الاقتصادية للاستثمارات الأجنبية، دار الفكر الجامعي، مصر، 2007، الصفحة 113.
- <sup>11</sup> هاجر وعزي فريال منال، دور سياسة التحفيز الجبائي في تعزيز الإستثمار في الجزائر: مقال في مجلة البحوث والدراسات التجارية، مجلد 4، العدد 1، 2020، ص 28.
- <sup>12</sup> منور أوسير، محمد حمو، محاضرات في جباية المؤسسة مع تمارين محلولة، الشركة الجزائرية بوداود، الجزائر 2009، الصفحة: 216-217.
- <sup>13</sup> أنظر: - قدي عبد المجيد، دراسات في علم الضرائب، دار جرير، الأردن، 2014، الصفحة 119-120 - قدي عبد المجيد، المدخل إلى السياسات الاقتصادية الكلية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 2003، الصفحة 172-175.
- <sup>14</sup> منور أوسير، محمد حمو، مرجع سبق ذكره، الصفحة 225.
- <sup>15</sup> المديرية العامة للضرائب، قانون الضرائب المباشرة والرسوم المماثلة، الجزائر، 2022، المواد: 13، 21، 138، 159.
- <sup>16</sup> القانون رقم 21-16 المتضمن قانون المالية 2022، الصادر بالجريدة الرسمية العدد 100 بتاريخ 2021/12/30، المادة 117، الصفحة 43.
- <sup>17</sup> القانون رقم (09-16) المتعلق بترقية الاستثمار، الصادر بالجريدة الرسمية الجزائرية العدد 46، المؤرخة في 3 أوت 2016، المواد 12، 13، 15، 16، 18.

## تداعيات التعديل الوراثي

### Consequences of genetic modification

مجناح سعدة - طالبة دكتوراه  
جامعة الجيلالي بونعامة-خميس مليانة  
[s.medjnah@univ-dbkm.dz](mailto:s.medjnah@univ-dbkm.dz)

بن صالح الحسين - طالب دكتوراه  
جامعة حسيبة بن علي- الشلف  
[e.benessalah91@univ-chlef.dz](mailto:e.benessalah91@univ-chlef.dz)

الملخص:

إن التطور التكنولوجي والعلمي الهائل إنعكس على كل نواحي الحياة بما فيها الجانب الغذائي والأمن الصحي، فالهندسة الوراثية في المجال الغذائي عامة والزراعي خاصة أحدثت ثورة عالمية، فلا تكاد المحلات التجارية في كثير من البلدان لاسيما التي تعاني من نقص في الغذاء أن تخلو من المنتجات والأطعمة المعدلة جينيا، وكذا تقنية التحوير الوراثي، وهذا لتكريس مبدأ إستدامة الغذاء والحق فيه وتحقيق الإكتفاء الذاتي الذي يعد أهم لدنة في تحقيق الأمن القومي خاصة في الدول التي تعاني التخلف وقلة الإمكانيات.

الكلمات المفتاحية: التعديل الجيني، التحوير الوراثي، الإكتفاء الذاتي، المستهلك، الأمن القومي.

#### Summary :

The tremendous technological and scientific development has been reflected in all aspects of life, including the food aspect and health security. Genetic engineering in the food field in general and agricultural in particular has brought about a global revolution. Almost all shops in many countries, especially those suffering from food shortages, are devoid of modified products and foods. Genetically, as well as genetic modification technology, and this is to devote the principle of food sustainability and the right to it and to achieve self-sufficiency, which is the most important flexibility in achieving national security, especially in countries that suffer from underdevelopment and lack of capabilities.

**Keywords:** genetic modification, genetic modification, self-sufficiency, consumer, national security.

## مقدمة

إن مشكلة الغذاء تمثل مصدر قلق لكل دول العالم، غير أن حدة المشكلة تتناسب تبعاً لتطور الدولة أو تخلفها، فإذا كانت الدول المتقدمة تراعي نوعية الغذاء ومدى إرتباطه بصحة المستهلك وتسعى لحل هذه المعضلة، وعلى نقيض من ذلك فتأمين الغذاء والحد من مشكل الجوع وسوء التغذية الذي يفتك بعدد هائل من السكان هو الهدف الأسمى للدول النامية والفقيرة.

إن الثورة والتطور التكنولوجي والصناعي للغذاء فرض الحاجة إلى إيجاد آلية وصيغة لضمان الغذاء المستدام من جهة، وتحقيق الحق في الغذاء وتوفيره للجميع من جهة أخرى، فقد أثمرت الجهود العلمية منذ القرن التاسع عشر واكتشاف المادة الوراثية عندما قال "جريجور" عبارته المشهورة: (أوقن أن الأزهار ستصنع تاريخاً جديداً للبشرية)، فقد تسارعت عجلة الزمن ليضع "واسطن" و"كريك" نموذج ADN (المادة الوراثية) سنة 1953 والتي أعلنت عن ميلاد ثورة علمية هائلة.

إن الحق في الغذاء هو حق أممي قانوني مضمون للجميع ومكفول لهم بديهياً وأخلاقياً وإنسانياً بالدرجة الأولى، وهذا ما تعمل عليه المنظمات الأممية والهيئات الدولية الإنسانية في جميع أقطار العالم خاصة الدول التي تعاني من آفة المجاعة، وعليه فإن الغاية المنشودة لجميع الدول والشعوب هي ضمان أقصى درجات التقدم والأمن بكل جوانبه حتى فيما يتعلق بالأمن الغذائي المستدام وإدارة الموارد الطبيعية بطريقة تحافظ وتلائم النظم الإيكولوجية لدعم احتياجات الإنسان والمحافظة عليها في الحاضر ومستقبلاً.

إن الوصول إلى الغاية وتحقيق الهدف بضمان الأمن الغذائي المستدام دفع أغلب دول العالم إلى البحث عن سبيل وآليات تساعد على ذلك، وكمثال على ذلك الطفرة التي بلغها العالم بالتعديل الجيني أو الوراثي للأغذية والتحويل الزراعي للمزروعات باستعمال الهندسة الوراثية ونقل الجينات للحصول على أقصى قدرة إنتاجية وتعديل المزروعات بما يتماشى مع طبيعة البيئة وكذا التعايش الجيني مع الأمراض التي يمكن أن تصيبها.

وإذا كان التعديل الوراثي للغذاء بصفة عامة يعتبر كقفزة تاريخية في المجال الزراعي والأمن الغذائي، إلا أن الجدل العالمي حول تقنية التعديل الجيني أو الهندسة الوراثية لم يتوقف منذ

سنوات، وقد تضاربت زوايا الرؤى بين مبيح مؤيد لها، ومحرم رافض لها، وبين متحفظ مطالب بالمزيد من الإختبارات والكشف عن الحقيقة حولها، وبين متحمس للإستثمار في الأسواق وتعميمها لسهولة إنتاجها، وعليه وسط مخاض هذه الإجتهدات والإختلافات يبقى المستهلك هو الحلقة الأخيرة التي تسير هذه المنتوجات ويحتك بها بإيجابياتها وسلبياتها، مما يجعلنا أمام التساؤل التالي: كيف ساهم التعديل الوراثي في ضمان الأمن الغذائي؟ وما حقيقة الجدل القائم حول المواد المعدلة جينياً؟.

### المبحث الأول: مفهوم التعديل الوراثي للأغذية

إن التعديل الجيني يندرج ضمن الفروع والعلوم الحياتية، ألا وهو علم البيولوجية الجزيئية والتي يتم التعامل والتعديل في المعلومات الوراثية المخزنة ADN، بزوايا جد متطورة بما يتماشى مع ما يرغبه الإنسان وما تقتضيه الطبيعة وما تفرضه الحاجة.

### المطلب الأول: تعريف المواد الغذائية المعدلة وراثياً

أو بالإنجليزية "genetically modified food" وهي الأطعمة التي تم إنتاجها وراثياً وأدخلت بعض التغييرات إلى حمضها النووي باستخدام تقنية الهندسة الوراثية، مما يسمح باستحداث صفات جديدة بالإضافة إلى زيادة القدرة على السيطرة على الصفات الحالية على عكس تقنيات سابقة، وهذا ما اصطلح عليه التربة الإنتقائية<sup>1</sup>، فهي أيضاً تعتمد على الدقة في التصميم والتركيب والتخطيط والدراسة الجينية الدقيقة للوصول إلى هدف معين وصفات جينية مرغوب فيها.

والوراثة هي علم يهتم بدراسة كيفية إنتقال الصفات الوراثية من جيل إلى آخر<sup>2</sup>.

وكما يمكن تعريف التعديل الوراثي بأنه مجموعة من التقنيات والأساليب التي يمكن عن طريقها إعادة تشكيل المادة الوراثية بما يتماشى مع الكائن الحي المعدل والمحسن والمتماشي مع المتطلبات<sup>3</sup>.

وتعتبر الكائنات المعدلة وراثياً (OGM) هي الحيوانات والنباتات التي تعدل مادتها الوراثية من أجل تطوير الصفات المفيدة وتلبية لحاجيات الإنسان من وفرة في الإنتاج وغزارته<sup>4</sup>.

## الفرع الأول: الفرق بين التهجين التقليدي والهندسة الوراثية

إن التربية التقليدية للنباتات تعتمد على نقل الأظفر الوراثية بأكملها مما يؤدي إلى إنتقال الصفات المرغوبة وغير المرغوبة، فعملية التوليد التقليدية يمكن بموجبها تهجين الحيوانات والطيور التي من الفصيلة نفسها كأثنى الحمار والحصان، إذ أنه لا يتصور تهجين الحصان بشجرة، وهذا ما تحقق بنقل الجينات حتى ولو كانت من غير نفس الفصيلة، وهذا ما يعرف بالهندسة الوراثية أو العلم الجيني<sup>5</sup>.

## الفرع الثاني: مميزات الهندسة الوراثية في المجال الزراعي والصناعي

إن الزراعة باعتبارها عماد الإقتصاد وشريان الغذاء في كل الدول، فاستعمال التعديل الجيني له عدة مزايا في المجال الزراعي والغذائي كالتسرع في نقل المورثات من كائن إلى كائن حي آخر بوقت محدد ووجيز على عكس الطريقة السابقة والتقليدية، والتي تعتمد على التهجين والتربة والتي تحتاج إلى سنوات، وكذا نقلها بطرق مباشرة ومضمونة النتائج وذلك بتفادي الصفات غير المرغوب فيها، كالأمرض ونقل ما هو جيد من بكتيريا إلى حيوان أو نبات مثلاً<sup>6</sup>.

وكذا التحور الوراثي ونقل المادة الوراثية يهدف إلى زيادة الإنتاج وتحسين نوعية المنتج، ورفع درجة تحمله للإجهادات البيئية والممرضة<sup>7</sup>، وكذا في مجال الإنتاج الحيواني حيث كشف التطورات العلمية في الرغبة في إنتاج ألبان تحتوي على مواد صيدلانية مفيدة<sup>8</sup>.

فدوافع التعديل الجيني نظراً لأهمية الهندسة الوراثية على المستوى الزراعي والصناعي عمدت الشركات الكبرى ومخابر البحث إلى تمويل ودعم وتبني آلاف من الباحثين، فأصبحت من تحديات الألفية الجديدة رغم ما يصاحب ذلك من تخوف قائم على آثار إستغلال الغذاء المعدل وراثياً<sup>9</sup>.

## المطلب الثاني: إيجابيات التعديل الجيني للأغذية

إن التعديل الجيني كان له الفضل في جميع مجالات الحياة، نذكرها فيما يلي:

### الفرع الأول: المجال الغذائي الزراعي

إن الهندسة الوراثية أحدثت طفرة النوعية في الإنتاج في كافة الميادين كالزراعي والصناعي والطبي والحيواني، وبذلك سمحت التكنولوجية الحيوية بتطوير الإنتاج الحيواني والنباتي، ومن أهمها في المجال الغذائي الزراعي ما يلي:

1- رفع المردود في مجال تربية الحيوانات، فقد سمحت الهندسة الوراثية بتحقيق جملة من المنافع والإيجابيات، ويمكن ذكرها فيما يلي:

- زرع الأجنة الجيدة من أجل التحسين الوراثي وزيادة في القدرة التوالدية وتقليل تكاليف النقل، وتفادي الأخطار المترتبة عن تغيير السلالات لأماكن التواجد<sup>10</sup>.

- الوفرة في الإنتاج والتعديل للحصول على المزروع المرغوب فيه وبصفات جيدة تتماشى مع طبيعة التربة والأمثلة على ذلك كثيرة، كالمزارع النموذجية كزراعة القطن المحور في السودان الذي حصل على الإجازة عام 2012، وزرعت في النيل الأزرق والرهدي والسوكي وذلك لما حققه من كثرة في الإنتاج وقلة في التكاليف<sup>11</sup>.

- التوسع في مساحة المزارع لأنها أفضل طريقة لزيادة الإنتاج الزراعي حيث بلغت نسبة الأراضي المزروعة بالمواد المعدلة جينيا 180 مليون هكتار عام 2015 أي تقريبا نصف الأراضي المزروعة في العالم<sup>12</sup>.

- زرع محاصيل مقاومة للحشرات والمبيدات، فتم تعديل النباتات وتزويدها بجينات خاصة لزيادة القدرة على إفراز المواد الكيميائية، حيث بلغت نسبة 15% من المساحة الكلية المزروعة<sup>13</sup>.

- الحصول على مزارع مقاومة للمبيدات وأكثر تعايش معها، وذلك باحتوائها على جينات خاصة من بكتيريا التربة ونقلها إلى المادة الوراثية للمحاصيل المراد حمايتها، حيث بلغت نسبة المزارع المقاومة للمبيدات نسبة 57% من المزارع المعدلة جينيا<sup>14</sup>.

بل أكثر من ذلك فحتى إنتاج المزروعات المقاومة للجفاف والملوحة بتضمينها لجينات حشائش المستنقعات وهذا ما جعلها نباتات تنتج وتنمو في مناطق حارة تتميز بدرجة الملوحة والتربة الحمضية والجفاف<sup>15</sup>.

### الفرع الثاني: المجال البيئي

- كان لها الدور الرائد في الحد من التلوث البيئي وذلك من خلال زراعة المحاصيل المعدلة وراثيا والتي من شأنها التقليل من الآثار البيئية للزراعة المكثفة، وذلك بالقدرة على إنتاج قدر هائل من المنتج في مساحة أصغر مع التقليل من استخدام المبيدات والأسمدة وتقليل إستهلاك المياه<sup>16</sup>.

- المحافظة على الغطاء الغابي وعدم التفكير في التوسع زراعيًا تماشيا مع الحاجة إلى الغذاء وحماية البيئة من الإستخدام المفرط والمبيدات طوال السنة<sup>17</sup>.

- المجال الإقتصادي:

إن الأمن الغذائي والذي يعد الغاية الأسمى والتي من شأن التعديل الوراثي للمحاصيل الزراعية تحقيقه.

- تحسين الإنتاج ووفرته والتحكم فيه تعد أهم الأهداف والمزايا الملموسة من التعديل الجيني.

- توفير الغذاء المستدام والتقليل من نسبة المجاعة التي تضرب الدول الفقيرة والنامية.

- تخفيف تكاليف الإنتاج.

- رفع الدخل الوطني للدول بأرقام فلكية حيث بلغت عام 2015 حوالي 3,15 مليار دولار، وهو رقم يعادل 20% من القيمة السوقية للمحاصيل الكلية في العالم والتي بلغت 2,76 مليار دولار<sup>18</sup>.

\* فتحقيق الأمن الغذائي هو عامل مهم في تحقيق الأمن القومي واكتمال السيادة الوطنية على المستوى الداخلي والدولي.

- يعد الأمن الغذائي كمانع لعدم تدخل الدول في الشؤون الداخلية، بحيث يعد الغذاء والمساعدات كأكبر وسيلة ضغط تلوح بها الدول الكبرى في وجه الدول التي لا تسير سياستها<sup>19</sup>.

## المبحث الثاني: سلبيات وتداعيات التعديل الجيني على الأمن القومي

إن مشكلة الغذاء في العالم تدخل في إطار مشكل الأمن الغذائي ويعد أهم تحديات الدول، وذلك باتساع الفجوة الغذائية بين إنتاج الغذاء والطلب عليه، فالأمن الغذائي يرتبط ارتباطاً وثيقاً بالأمن الوطني وسيادة الدول وإستقلالية قرارها السياسي والإقتصادي، فسلبيات التعديل الجيني وآثارها على إقتصاديات الدول النامية وتهديد الشركات الإحتكارية للبذور لسيادتها وأمنها القومي.

### المطلب الأول: سلبيات التعديل الجيني

إن الهندسة الوراثية جنت على البشرية مجموعة من السلبيات والتداعيات التي من شأنها تهديد إستمرارية البشرية.

### الفرع الأول: المجال البيئي

تهديد حياة فصائل حيوانية ونباتية عديدة، إذ كان الغرض من تعديل النباتات وراثياً يمكن من التصدي للطفيليات النباتية والحيوانية، فعواقب ذلك على التنوع البيولوجي خطير جداً، كما يرى الفرنسي "جاك تاستار" (إختصاصي بيولوجيا الإنجاب ومدير بحوث في المركز الفرنسي للصحة والبحث الطبي) فيرى أنه عقم لبيولوجيا الأرض.<sup>20</sup>

كما اكتشف مزارعون تراجع محصول الخيار في الولايات المتحدة الأمريكية بسبب تراجع عدد النحل مما أجبرهم على تأجير خلايا نحل للقيام بعملية تلقيح وكانت كلفة ذلك باهضة<sup>21</sup>.

وكذا القضاء على السلالات النقية كما يمكن للطيور أو الحشرات أو الرياح أن تنقل البذور المعدلة وراثياً إلى الحقول المجاورة، مما يرتب تلوث جيني وظهور أعشاب يصعب القضاء عليها بحجة أنها معدلة جينياً وكذا القضاء على الحشرات التي تساهم في التوازن البيولوجي.<sup>22</sup>

### الفرع الثاني: المجال الزراعي والإقتصادي

كان لسلبيات التعديل الجيني آثار سلبية في الميدان الزراعي خاصة والميدان الإقتصادي عامة:

- سيطرة الشركات الإحتكارية على سوق البذور العالمي وغلاء أسعارها.

- إنتشار الزراعة التجارية والقضاء على الزراعة المعيشية التي تعتبر أساس معيشة مزارعي الدول النامية.

- ثقل كاهل المزارعين بقيمة البذور والدواء مما نجم عنه إنتحارات كما حدث لمزارعي القطن في الهند<sup>23</sup>.

إن تعميم زراعة المواد المعدلة جينيا جنى على الدول الكبرى أموال طائلة، إلا أنه كشف مدى هشاشة المنظومة الإقتصادية في الدول النامية والفقيرة وما تلاها من تداعيات على الأمن الإقتصادي والغذائي لهذه الدول وتهديد أمنها القومي ووجودها ككيان مستقل متمتع بسيادتها.

### المطلب الثاني: تداعيات التعديل الجيني على الأمن القومي

إن التعديل الجيني للأغذية وضع دول العالم الثالث والدول النامية والفقيرة في وصاية الخضوع والتبعية للشركات الإحتكارية العالمية للبذور بسبب القضاء والسيطرة على البذور الأصلية وتهريبها وحتى القيام بحروب من شأنها، إن دول شمال إفريقيا عامة والجزائر خاصة ذات المناخ المعتدل المناسب لزراعة الحمضيات، لكن في الآونة الأخيرة راجت في السوق الوطنية فواكه إستوائية ذات بذور هجينة محلية الإنتاج صحيح في الوهلة الأولى هذا جيد للتنمية الفلاحية خاصة في ولايات الجنوب التي أصبحت رائدة في الإنتاج الفلاحي والزراعي والسعي لتحقيق الإكتفاء الذاتي، إلى هنا الأمر جيد، لكن لو تناولنا الأمر من الناحية العلمية وترك الأمر لأصحاب الإختصاص للحديث على المواد المعدلة جينيا وتدابيرها على صحة المستهلك، وهل لها نفس القيمة الغذائية مع غياب آلية وطنية للحماية من هذه المواد أو مخابر لتحليلها.

إن التعديل الجيني وتعميمها وفرضها على الدول النامية والفقيرة هو بمثابة إستعمار حديث يقوده الكارتل العالمي للبذور<sup>24</sup>.

إن الشركات الإحتكارية كان لها نسبة من تخريب العراق بشهادة الأمريكية ذات الأصول العراقية "دالية وصفي"<sup>25</sup>، والتي قالت في مقال لها: (أن الهدف من تخريب العراق هو القضاء وتهريب السلالات الأصلية للبدور، بحيث تم إتلاف أكثر من 20 نوع من حبوب القمح الأصلية العراقية لصالح شركة "مونصاتو" الأمريكية وإبقاء ستة أنواع معدلة جينيا وزعت على العراقيين للزراعة موجهة للصناعة التجارية (المعكرونة) في بلد يعاني أزمة غذائية وكذا أنها معدلة جينيا لا يمكن إعادة زراعتها، وترى صاحبة المقال أبعد من ذلك أن الولايات المتحدة الأمريكية أعطت الترخيص لشركة "دو" للكيميائيات الزراعية للقيام بتجارها على منتجاتها مما أثر سلبا على أرض العراق وترتبه وقتل العناصر الحية بها<sup>26</sup>.

وكذا سوريا التي تم محاصرتها لأكثر من عقدين من الزمن لم نسمع ولا يوم بأزمة غذاء ومجاعة بها لامتلاكها حوالي عشرة آلاف صنف من البدور الأصلية إلا أن الأزمة الأخيرة وتحت غطاء حماية البدور الأصلية المحفوظة تم تهريبها بحجة المحافظة عليها إلى قبو "سفالبارد" العالمي<sup>27</sup>، أو ما يعرف ببدور نهاية العالم والذي فتح حسب تقارير فرنسية من خلال فيلم حرب البدور سنة 2014 ودخلته دفعة من البدور الأصلية السورية، وهذا ما يجعل الحرب على سوريا محل شبهة وأن الأمر أبعد بكثير من الشأن السياسي، وكذا ما حدث في الهند من إنتحار 200 ألف مزارع هندي منذ 1997 بتواطئ الشركات الإحتكارية وسيطرتها على البدور مما سبب حاجة المزارعين للزراعة السنوية وما نتج عنها من تراكم الديون بسبب حتمية الشراء السنوي للبدور، لأن البدور المعدلة جينيا لا تنتج إلا مرة واحدة وكذا إستنزاف الموارد الطبيعية كصناعة الكوكا كولا في الهند، فلتر واحد منها يحتاج 9 لترات من الماء، وكذا وفق تقارير أثبت إنخفاض نسبة المياه بحوالي 27 متر مما كان عليه سابقا، وفي الجزائر على سبيل المثال لا الحصر يباع القمح الجزائري للدول الأوروبية مع إستيراد القمح الموجه للخنازير مع التبعية للخارج في مجال إستيراد البدور والأسمدة بقاتورة ضخمة، ضف إلى ذلك بنك البدور INRAA المعهد الوطني للبحث الزراعي الكائن ببلدية براقى الجزائر العاصمة، موقوف عن العمل منذ سنة 2007 لسبب مجهول، صحيح أنه تم فتحه مؤخرا بزيارة لوزير الفلاحة بتاريخ أكتوبر 2021<sup>28</sup>.

صحيح أن الأمر إقتصادي سياسي بحث أكثر منه قانوني، لكن من جهة التشريع وسن القوانين فيظهر غياب سياسة تشريعية وطنية ذات أبعاد قومية للحفاظ على الأمن الغذائي

الوطني وصحة المستهلك، فأين حماية المستهلك من موضوع المواد المعدلة جينيا وخطورتها وأسبابها، خاصة لما نعلم أن الأمراض المزمنة والسرطانات بلغت أرقام مروعة وأين آليات مكافحتها وضبط الغش في بيعها.

إن الترويج للعمولة وتصويرها في أفضل صورة من المؤسسات والهيئات الدولية كصندوق النقد الدولي ومنظمة التجارة العالمية والأنظمة السياسية والشركات الإحتكارية وتبني فكرة ليبرالية حرة قائمة على حق جميع المواطنين بالفرص نفسها من الغذاء وحتى من التعديل الجيني والإستثمار في المخزون الوراثي وتحسين النسل<sup>29</sup>، أثرت بشكل مباشر على الأمن الغذائي في الدول النامية.

إن البذور المعدلة جينيا هي التي تقود البشرية للمجاعة بحيث يعتبر تركيبها بعد حصاد المحصول وتحويلها إلى بذور عقيمة وإخضاع العالم للكارتل العالمي للبذور والغذاء والدواء وانتشار الأمراض والأوبئة، فالمبيد البسيط الذي تستخدمه "مونصاتو" مثلا أثبت إرتباطه بمجموعة طويلة من الأمراض والحالات المزمنة بما في ذلك التوحد وأمراض القلب والأوعية والسرطان والزهايمر.

إن المواد المعدلة جينيا هي الأقل إستهلاكا في أوروبا وتخضع لقوانين مشددة كالوسم والإرشاد، فهي موجهة للدول النامية التي لا تولي صحة المستهلك أي إعتبار بخلاف المستهلك الأوروبي.

وفي الأخير حسب رأيي الشخصي فالتعديل الجيني والبذور المعدلة جينيا هي حرب بيولوجية زراعية إن صح التعبير على الشعوب المتخلفة ودول العالم الثالث، ولا تختلف عن فيروس كورونا من حيث الهدف، إلا أنها أشد فتكا منه فهي بمثابة القاتل الصامت أو كما يشبهه الأوروبيين بغذاء "فرانكشتاين"<sup>30</sup>.

خاتمة:

إن التعديل الجيني والهندسة الوراثية تعد أحدث تطبيقات التكنولوجيا الراهنة في المجال الزراعي وتلعب دورا مهما في إستدامة الغذاء، وتحقيق الإكتفاء والأمن الغذائي العالمي.

إن هذه التقنيات لها من الإيجابيات والمحاسن ما جعلها تغزو كل أسواق العالم بمنتجاتها ولقلة تكاليفها ووفرة إنتاجها، إلا أن لكل شيء إيجابياته ومآخذه وسلبياته، فالتعديل الوراثي للغذاء وفق خبراء له من السلبيات والتداعيات طويلة المدى، كانتشار الأمراض المزمنة والمستعصية في جميع أنحاء العالم، بل أبعد من ذلك فقد ألقى بظلاله على جميع المجالات الإقتصادية والأمنية والصحية وحتى السياسية العالمية.

### التوصيات:

- ✓ فرض رقابة صارمة على المواد المعدلة جينيا لحماية المستهلك.
- ✓ كإنشاء المخابر للتحليل والكشف الدقيق عن مكونات هذه الأغذية.
- ✓ إنشاء بنك للبذور للمحافظة على البذور الأصلية.

### التهميش:

- <sup>1</sup> حمد بن عبد الله سويلم، إنعكاسات إستخدام المادة الوراثية وتأثيرها المحتمل على الأمن الوطني، ط1، جامعة نايف العربية للعلوم الأمنية، 2011، ص.05.
- <sup>2</sup> أحمد راضي أبو عرب، الهندسة الوراثية بين الخوف والرجاء، دار الفوائد، مصر، 2010، ص.11.
- <sup>3</sup> الإحتياط من المواد المعدلة وراثيا في إطار حماية المستهلك، بومدين محمد، بوخني أحمد، مجلة الأستاذ الباحث في الدراسات القانونية والسياسية، أدرار-الجزائر، أفريل 2017، ص.93.
- <sup>4</sup> الكائنات والمنتجات المعدلة وراثيا، باسكال معوض بومارون، مجلة الجيش اللبنانية، العدد 336، حزيران 2013.
- <sup>5</sup> الزراعة المستدامة والمواد المعدلة جينيا، مليكة زغيب، قمري زينة، مجلة الأبحاث الإقتصادية والإدارية، العدد 05، جامعة 20 أوت سكيكدة-الجزائر، جوان 2009.
- <sup>6</sup> مقال المحاصيل المعدلة وراثيا ومشكلة الغذاء في الدول النامية، بوزلحة سامية، مجلة الإقتصاد والتنمية، العدد 06، المدينة، جوان 2016، ص.200.
- <sup>7</sup> التعديل الجيني بين الجدال الفقهي والأخلاقي، جلال الدين معيوف، المجلد 03، العدد 03، مخبر الجنوب الجزائري، غرداية، 11 نوفمبر 2002، ص.207.
- <sup>8</sup> الهندسة الوراثية في الحيوانات، الأهداف والمخاطر، مسعد شتيوي، جامعة السويس.
- <sup>9</sup> ضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد المعدلة وراثيا، بن حميدة نيهات، العدد 04، جوان 2016، تلمسان، ص.379.
- <sup>10</sup> الإنعكاسات المختلفة للأعضاء المعدلة جينيا على الإنتاج الزراعي، عبد الرحمن مغاري، ص.87.

- <sup>11</sup> الأثر الإقتصادي والإجتماعي لإنتاج القطن المحور وراثيا على مزراعي مشروع حلفا الجديدة الزراعي، سمية محمد مصطفى محمد الأمين، أسامة محمد زين عثمان، أمل أيوب محمد حمد النيل، المجلد 04، العدد 01، 31 ديسمبر 2021، ص 37.
- <sup>12</sup> بوزلحة سامية، المرجع السابق، ص 201.
- <sup>13</sup> آثار المنتجات المعدلة وراثيا على النباتات والتنوع البيولوجي، عوض عبد الله المولى، ورقة عمل مقدمة في ملتقى حول تقييم الآثار البيئية لإدخال الأنواع النباتية والحيوانية المحولة وراثيا في المنطقة العربية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جوان 2003، ص 07.
- <sup>14</sup> بوزلحة سامية، المرجع السابق، ص 205.
- <sup>15</sup> Clive Jones: situation mondiale des plantes GM Commercialisées, 2014 international service for the acquisition of biotech applications, 2015, p13 <http://www.isaaa.org>
- <sup>16</sup> سالم سفر الغامدي، عبد الله بن عبد الرحمن السعدون، واقع ومستقبل المحاصيل المعدلة وراثيا، كلية الزراعة، جامعة الملك سعود، الرياض-السعودية، 2012، ص 05.
- <sup>17</sup> بوزلحة سامية، المرجع السابق، ص 206.
- <sup>18</sup> Clive Jones, op cit, p.07
- <sup>19</sup> البذور المعدلة وراثيا بين إحتكار الشركات الكبرى وهاجس الأمن القومي، بولغراس مختار، كحيل كمال، 15 أبريل 2019، ص 383.
- <sup>20</sup> Jacques testart . Arnaud APoTeckEr de l'utopie scientifique au periel sanitaire in le monde diplomatique n°625 avril 2006, p19.
- <sup>21</sup> واجب الدول في الحفاظ على التنوع البيولوجي ضد خطر المواد المعدلة وراثيا، شمامة خير الدين، كلية الحقوق والعلوم السياسية، الجزائر، ص 11.
- <sup>22</sup> مليكة زغيب، قمري زينة، المرجع السابق، ص 147.
- <sup>23</sup> التدمير المهيج للزراعة في العالم من الهند إلى العراق، ثائر دوري، مجلة العولمة وتطور العالم المعاصر، 18 أبريل 2006.
- <sup>24</sup> بين بذور الدكتاتورية وقانون البذور وقانون البراءة في الهند، فاندانا شيفا، 14 فيفري 2015.
- <sup>25</sup> دالية وصفي: طبيبة وناشطة سلام أمريكية من أصل عراقي من البصرة ولدت في نيويورك 1971 من أم يهودية أمريكية وأب عراقي مسلم.
- <sup>26</sup> التجسس الإقتصادي من طريق الحرير إلى ميتافارس أو القتل الإقتصادي، جون بير كانز، 19 جانفي 2022.
- <sup>27</sup> سفالبارد: هو قبو يعرف بقبو بذور نهاية العالم ويقع في إحدى الجزر النرويجية، تسمى سبتسبرجن داخل المنطقة القطبية الشمالية على عمق أكثر من 100 متر، يحتوي على نسبة 80% من البذور الأصلية في العالم.
- <sup>28</sup> تصريح لوكالة الأنباء الجزائرية والإذاعة الوطنية، تصريح رئيس الإتحاد الوطني للمهندسين الزراعيين، 10 فيفري 2022.
- <sup>29</sup> الطب المعاصر; تحسين النسل رهان جديد داخل تقنيات الهندسة الوراثية، تفاحي فتيحة، المجلد 05، العدد 01، ماي 2018، ص 136.
- <sup>30</sup> بوجراة نزيهة، بريك طاهر، تعويض الأضرار الناتجة عن المنتجات المعدلة وراثيا بناء على قواعد المسؤولية المدنية، 15 ديسمبر 2017، ص 221.
- فرانكشتاين: هي رواية كتبها الكاتبة الإنجليزية "ماري شيلي" نسبة لقلعة فرانكشتاين، وهي قصة أسطورية لعالم خلق علما وأصيب بالربع من جراء ما صنع.

## قائمة المراجع:

- 
- 1) آثار المنتجات المعدلة وراثيا على النباتات والتنوع البيولوجي، عوض عبد الله المولى، ورقة عمل مقدمة في ملتقى حول تقييم الآثار البيئية لإدخال الأنواع النباتية والحيوانية المحولة وراثيا في المنطقة العربية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جوان 2003.
  - 2) الأثر الإقتصادي والإجتماعي لإنتاج القطن المحور وراثيا على مزارعي مشروع حلفا الجديدة الزراعي، سمية محمد مصطفى محمد الأمين، أسامة محمد زين عثمان، أمل أيوب محمد حمد النيل، المجلد 04، العدد 01، 31 ديسمبر 2021.
  - 3) الإحتياط من المواد المعدلة وراثيا في إطار حماية المستهلك، بومدين محمد، بوخني أحمد، مجلة الأستاذ الباحث في الدراسات القانونية والسياسية، أدرار-الجزائر، أفريل 2017.
  - 4) أحمد راضي أبو عرب، الهندسة الوراثية بين الخوف والرجاء، دار الفوائد، مصر، 2010.
  - 5) الإنعكاسات المختلفة للأعضاء المعدلة جينيا على الإنتاج الزراعي، عبد الرحمن مغاري.
  - 6) البذور المعدلة وراثيا بين إحتكار الشركات الكبرى وهاجس الأمن القومي، بولغراس مختار، كحيل كمال، 15 أفريل 2019.
  - 7) بوجرادة نزيهة، برايك طاهر، تعويض الأضرار الناتجة عن المنتجات المعدلة وراثيا بناء على قواعد المسؤولية المدنية، 15 ديسمبر 2017.
  - 8) بين بذور الدكتاتورية وقانون البذور وقانون البراءة في الهند، فاندانا شيفا، 14 فيفري 2015.
  - 9) التجسس الإقتصادي من طريق الحرير إلى ميتافارس أو القتل الإقتصادي، جون بير كانز، 19 جانفي 2022.
  - 10) التدمير المنهجي للزراعة في العالم من الهند إلى العراق، ثائر دوري، مجلة العولمة وتطور العالم المعاصر، 18 أفريل 2006.
  - 11) تصريح لوكالة الأنباء الجزائرية والإذاعة الوطنية، تصريح رئيس الإتحاد الوطني للمهندسين الزراعيين، 10 فيفري 2022.
  - 12) التعديل الجيني بين الجدل الفقهي والأخلاقي، جلال الدين معيوف، المجلد 03، العدد 03، مخبر الجنوب الجزائري، غرداية، 11 نوفمبر 2002.
  - 13) حمد بن عبد الله سويلم، إنعكاسات إستخدام المادة الوراثية وتأثيرها المحتمل على الأمن الوطني، ط1، جامعة نايف العربية للعلوم الأمنية، 2011.

- 
- 14) الزراعة المستدامة والمواد المعدلة جينيا، مليكة زغيب، قمري زينة، مجلة الأبحاث الإقتصادية والإدارية، العدد 05، جامعة 20 أوت سكيكدة-الجزائر، جوان 2009.
- 15) سالم سفر الغامدي، عبد الله بن عبد الرحمن السعدون، واقع ومستقبل المحاصيل المعدلة وراثيا، كلية الزراعة، جامعة المالك سعود، الرياض-السعودية، 2012.
- 16) ضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد المعدلة وراثيا، بن حميدة نهيات، العدد 04، جوان 2016، تلمسان.
- 17) الكائنات والمنتجات المعدلة وراثيا، باسكال معوض بومارون، مجلة الجيش اللبنانية، العدد 336.
- 18) مقال المحاصيل المعدلة وراثيا ومشكلة الغذاء في الدول النامية، بوزلحة سامية، مجلة الإقتصاد والتنمية، العدد 06، المدية، جوان 2016
- 19) الهندسة الوراثية في الحيوانات، الأهداف والمخاطر، مسعد شتيوي، جامعة السويس.
- 20) واجب الدول في الحفاظ على التنوع البيولوجي ضد خطر المواد المعدلة وراثيا، شمامة خير الدين، كلية الحقوق والعلوم السياسية، الجزائر.
- 21) Clive Jones: situation mondiale des plantes GM Commercialisées,2014 international service for the acquisition of biotech applications,2015.p13 <http://www.isaaa.org>
- 22) Jacques testart . Arnaud APoTeckEr de l'utopie scientifique au periel sanitaire in le monde diplomatique n°625 avril 2006

## التعديل الوراثي للغذاء من وجهة نظر منظمة الأغذية والزراعة والمنظمة العالمية للصحة وانعكاساته على مستقبل الغذاء المستدام

عبد الكريم خليفي، أستاذ محاضر -أ-

جامعة بومرداس - الجزائر

[a.khelifi@univ-boumerdes.dz](mailto:a.khelifi@univ-boumerdes.dz)

ملخص :

تتمحور هذه الورقة البحثية في دراسة الجدلية القائمة بين الهيئات الدولية المتخصصة والمتمثلة في المنظمة العالمية للأغذية والزراعة والمنظمة العالمية للصحة، فمن جهة، تسعى الأولى من خلال اجهزتها وسياساتها إلى تحقيق هدف الوصول إلى الغذاء الكافي والشامل بالاعتماد على التكنولوجيا الحيوية أو مايسمى تقنية التعديل الوراثي، وتوظيف مستحدثات علم الوراثة وتطبيقه على أرض الواقع لتحقيق الهدف، ومن جهة أخرى تسعى المنظمة العالمية للصحة ضمان الصحة للمجتمع الدولي، والتي بدورها أثارت موضوع تأثير العديل الوراثي للغذاء على صحة الانسان وخطورة الصناعات الغذائية على الامن الصحي نتيجة للمخاطر التي تترتب على هذين النمطين الغذائيين واحتوائهما على مخاطر لا يمكن تجاهلها، ذلك أنها تصيب الانسان والحيوان والبيئة الطبيعية، وأمام هذا الجدل تحاول هاتين المنظمتين الوصول إلى صيغة مشتركة لتجسيد هدف مشترك يتمثل في الغذاء الآمن والمستدام، وهذا بناءً على ما توصلت اليه هاتين المنظمتين في الوثائق المشار اليها في هذه الورقة البحثية والتي تعتبر ملخص لما ورد في محتوى تلك الوثائق.

الكلمات المفتاحية : التعديل الوراثي ؛ الغذاء المستدام ؛ الدستور الغذائي ؛ الهندسة الوراثية.

### Abstract:

This research paper focuses on the study of the controversy between the specialized international bodies represented by the World Food and Agriculture Organization and the World Health Organization. On the one hand, the former seeks, through its agencies and policies, to achieve the goal of access to adequate and complete food by relying on biotechnology through the use of genetic modification technology and the use of innovations Genetics and its application in the field to provide adequate nutrition, and on the other hand, the World Health Organization seeks to ensure global health, which has in turn raised the question the impact of genetic modification of foods on human health and the danger of the agri-food industries on health safety due to the risks arising from these two dietary patterns and their containment of risks that cannot be ignored as long as they affect people, animals and the natural environment, and in the face of this controversy, these two organizations are trying to find a common formula to embody a common objective of safe and sustainable food. This is based on the findings of these two organizations in the documents referred to in this research paper, which is a summary of what is stated in the content of these documents.

**Keywords:** Genetic engineering; sustainable food; Codex Alimentarius; Genetic engineering.

## مقدمة:

يعتبر موضوع المنتجات الغذائية المعدلة وراثيا من بيم اهم المواضيع التي تثير جدلا واسعا على المستوى الدولي والوطني، فالأغذية المعدلة وراثيا هو مصطلح بات شائع الاستخدام، والذي يعني من جانبه التقني تلك النباتات التي يتم تخليقها وتوجيهها للاستهلاك البشري والحيواني باستخدام تقنيات علم الاحياء وتوظيف الهندسة الوراثية بغية الوصول إلى تحسين وتوفير الغذاء لسكان العالم، غير ان هذه العملية اثارت جدلا واسعا في الاوساط العلمية وامتد هذا الجدل إلى متخذي القرار على المستوى الدولي ما أدخل الهيئات الدولية المتخصصة إلى تبني هذا الاشكال ومحاولة ايجاد الحلول العلمية والعملية بداية من تكثيف البحوث الأكاديمية والتطبيقات العملية للوصول إلى صيغة مشتركة بين الهيئات الدولية المتخصصة، لذلك تم صياغة المبادئ التوجيهية للدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية من أجل الوصول إلى الغذاء الآمن، إلى جانب تحليل مخاطر الأغذية المعدلة وراثياً وخضوع التعديل الوراثي للغذاء إلى الرقابة الدولية القانونية نتيجة للمخاطر التي يمكن ان تؤثر على صحة الانسان، وبهذا نجد أن هناك بعد مرتبط بالأمن الانساني الاقتصادي والصحي والمتعلق بمدى نجاعة الهندسة الوراثية المطبقة على المنتجات الغذائية لتحقيق غاية الغذاء المستدام. ومن خلال هذا الطرح يمكن صياغة الاشكالية التالية :

كيف تعمل الهيئات الدولية المتخصصة لإيجاد صيغة للتوازن بين ما تقتضيه الضرورة الدولية والوطنية لضمان سلامة وجودة الغذاء وبين المخاطر التي تهدد الصحة العامة للانسان جراء تداعيات الاغذية المعدلة وراثيا والصناعات الغذائية؟

ولدراسة هذا الموضوع وتحليل هذه الاشكالية تم الاعتماد على جملة من المناهج العلمية، فبداية تم الاعتماد على المنهج الوصفي التحليلي لعرض وتحليل جملة من المعطيات التقنية وما يقابلها من نصوص قانونية وتنظيمية ذات الطابع الدولي، كما تم استخدام المنهج المقارن لدراسة الاختلاف بين ما تسعى إليه كلا من المنظمتين الدوليتين في الموضوع محل الدراسة، كما تم استخدام المنهج الاستقرائي لاستنتاج التطور التشريعي الدولي في المجال القانوني والتقني واستنباط مقاصده والوصول إلى نتائج وتوصيات .

وللإجابة على الإشكالية المطروحة وبالاعتماد على منهجية الدراسة تم تقسيم هذه الدراسة إلى أربعة نقاط مفصلة كالآتي:

### 1- دور منظمة الأغذية والزراعة في مجال توظيف التكنولوجيا الحيوية

من وجهة نظر منظمة الأغذية والزراعة أنه يجري تطبيق التكنولوجيات الحيوية الزراعية بصورة متصاعدة في مجالات المحاصيل والثروة الحيوانية والغابات ومصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية و الصناعات الزراعية، وذلك بغية الحد من آثار الجوع والفقر، والمساعدة في التكيف مع تغير المناخ، والحفاظ على قاعدة الموارد الطبيعية، غير أن التكنولوجيات الحيوية لم تنفع بالصورة الكافية أياً من المزارعين أو المنتجين ذوي الحيازات الصغيرة ولا المستهلكين، ولذلك يجب زيادة البحوث والتطوير في مجال التكنولوجيات الحيوية الزراعية التي تركز على تلبية احتياجات صغار الحائزين، ولكي ننتج أغذية بطريقة مستدامة تكفي لإطعام ملياري شخص جديد بحلول 2050، لن يكون نهج "التصريف العادي للأعمال" كافياً.

وتقر المنظمة بأن هذا الأمر صحيح وحقيقي بالفعل، خصوصاً في حالة مواجهة تغير المناخ والقوى الأخرى التي تهدد الموارد الطبيعية كالتنوع البيولوجي والأراضي والمياه، التي تعدّ ضرورية لإنتاج الأغذية والزراعة بما فيها الغابات ومصايد الأسماك، ولكي يكون المجتمع الدولي قادراً على مواجهة هذه التحديات، فإن البحوث العلمية وتطبيق التكنولوجيات الحيوية إلى جانب التكنولوجيات التقليدية ستلعب دوراً رئيسياً،<sup>1</sup> ويمكن تحليل وجهة نظر منظمة الأغذية والزراعة من خلال منظورها في تطبيق التكنولوجيا الحيوية لإنتاج الأغذية والمنتجات الزراعية وذلك فيما يلي:

### 1-1 التكنولوجيا الحيوية من وجهة نظر منظمة الأغذية والزراعة

ترى منظمة الأغذية والزراعة " أنه حينما يجري إدماج التكنولوجيا الحيوية بصورة سليمة مع التكنولوجيات الأخرى في مجال إنتاج الأغذية والمنتجات الزراعية والخدمات، يكون في مقدور التكنولوجيا الحيوية أن تنهض بدور ملموس في تلبية احتياجات العدد المتزايد لسكان العالم وتزايد تركيزهم في المناطق الحضرية" ولهذا تقدم المنظمة المساعدة في مجال التكنولوجيا الحيوية للبلدان الأعضاء وللمؤسساتها على شكل:

- تقديم المشورة القانونية والتقنية لها، فقد ساعدت المنظمة كلاً من بنغلادش وباراغواي وسريلانكا لتطوير سياساتها واستراتيجياتها القطرية الخاصة بها في مجال التكنولوجيا الحيوية.
- مساعدتها في تنمية قدراتها في مجال التكنولوجيات الحيوية الزراعية والمسائل ذات الصلة من خلال التعاون التقني والتدريب. وقد تم ذلك في بلدان عديدة منها بوليفيا وكينيا وماليزيا وأوغندا وسوازيلاند.

• تسهّل لها الوصول إلى المعلومات عالية الجودة والمحدّثة والمتوازنة والمركزة على العلم. ويجري ذلك باستخدام الإنترنت و المؤتمرات عبر البريد الإلكتروني والرسائل الإخبارية، وذلك إلى جانب تيسير وصولها إلى المقالات والكتب ومحاضر الجلسات والدراسات التي تنشرها المنظمة بشأن التكنولوجيات الحيوية في الأغذية والزراعة.

• تقدم لها منتدى محايداً لمناقشة مسائل السياسات والمسائل الأخرى المتصلة بالتكنولوجيا الحيوية. ففي 2010 مثلاً قامت المنظمة بعقد المؤتمر التقني الدولي للتكنولوجيات الحيوية الزراعية في البلدان النامية (abdc-10) في غوالاداجارا في المكسيك.

كما تستضيف المنظمة أيضاً أمانات عدد من الهيئات الحكومية والمعاهدات الدولية التي تعالج بعض المسائل المتصلة بالتكنولوجيا الحيوية، من بينها هيئة الموارد الوراثية للأغذية والزراعة (CGRFA) والاتفاقية الدولية لوقاية النباتات (IPPC) وهيئة الدستور الغذائي المشتركة بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية.<sup>2</sup>

#### 2-1: تعريف المنتجات الغذائية المعدلة وراثيا

في الوضع العام تعرف المنتجات المعدلة وراثيا " أنها تلك التي تم إحداث تغيير في تركيبه مادتها الوراثية DNA و هو الحمض النووي الريبوزي منقوص الأكسجين بطريقة لا تحدث طبيعيا بها تسمى " التقنية الجينية"، حيث يمكن بواسطة هذه التقنية نقل الجينات التي تم اختيارها من كائن إلى آخر في النوع نفسه أو بين أنواع مختلفة"<sup>3</sup>، حيث يسمح لفرادى الموروثات المختارة بالانتقال من كائن حي إلى آخر، وايضا منا بين الكائنات ذات الاصول المختلفة، ومثل هذه الطرق تستعمل في انتاج البذور المعدلة وراثيا التي تستعمل في زراعة المحاصيل الغذائية المعدلة وراثيا"<sup>4</sup>

أما التعريف الذي ورد في الدستور الغذائي المشترك بين المنظمين فقد تمثل في ارتباطه أساسا بالبيوتكنولوجيا الحديثة و"التي تُسمى الهندسة الوراثية أو التحوير الوراثي، نقل المادة الوراثية (DNA أو RNA) من كائن إلى كائن آخر بطريقة لا يمكن تنفيذها بصورة طبيعية أي بواسطة التزويج أو التهجين المتقاطع"...وتضيف..." وبوسع الهندسة الوراثية الآن نقل المادة الوراثية إلى ما يجاوز حدود كل نوع من الأنواع، ومن شأن ذلك توسيع نطاق التغيرات الوراثية التي يمكن إدخالها على الأغذية ويؤدي إلى توسيع نطاق المصادر الغذائية الممكنة"<sup>5</sup> وفي نفس المقام ورد في الاتفاقية الدولية المتعلقة بالتنوع البيولوجي على أنه "يعد التنوع الجيني في الزراعة عنصرا رئيسيا من عناصر الأمن الغذائي، فهو يساعد على ضمان تطور الأنواع التي يمكن أن تتكيف مع الظروف البيئية المتغيرة، وكذلك مقاومة أمراض وأفات وطفيليات معينة. وأدار المزارعون وأصحاب المواشي والرعاة، وسكان الغابات، والصيادون وتأثروا بهذا التنوع لمئات من

الأجيال، وهو يعكس التنوع في كل من الأنشطة البشرية والعمليات الطبيعية، كما أنه يمكن أن يحد من ضعف المزارعين أمام تغير المناخ. وعلاوة على ذلك، فإنه يمكن أن يوفر مجموعة متنوعة من الأغذية التي تحتوي على مجموعة متنوعة من الفوائد الغذائية<sup>6</sup>.

بحيث أن الامم المتحدة تنظر عبر اجهزتها المتخصصة إلى التعديل الوراثي للغذاء من حيث المفهوم العام هو من بين اهم الاستراتيجيات التي يمكن الاعتماد عليها لتلبية الاحتياجات الغذائية الدولية الآمنة اذا اقترنت بالضوابط الصحية.

## 2 المخاطر البيئية المرتبطة بإنتاج الأغذية عبر استخدام التعديل الوراثي

نورد في هذا المحور تفصيل للمبادئ التي اوردتها المنظمات الدولية المتخصصة المبادئ الاساسية لتقييم المخاطر البيئية للكائنات الغذائية المعدلة وراثيا والآثار المحتملة عنها كما نتطرق إلى الرصد المتعلق بصحة الإنسان وسلامة البيئة حتى يمكن تفادي الاحتمالات الخطيرة التي تهدد الصحة العالمية وفق ما تبنته المنظمة العالمية للصحة ومنظمة التغذية والزراعة وذلك في النقاط الآتية:

### 1-2 مبادئ تقييم المخاطر البيئية:

تشمل عناصر تقييم المخاطر البيئية للكائنات الغذائية المحورة وراثياً في العديد من الأنظمة القطرية، السمات البيولوجية والجينية للعنصر الوراثي المدخل، وطبيعة الكائن المتلقي ومضماره البيئي، وأهمية السمات الجديدة للكائن المحور وراثية بالنسبة للبيئة، والمعلومات عن المواصفات الجغرافية والايكولوجية للبيئة التي سيدخل فيها الكائن المحور، ويركز تقييم المخاطر خاصة على النتائج المحتملة المترتبة على استقرار وتنوع النظم الإيكولوجية، بما فيها القدرة المفترضة على الانتشار، والتدفق الجيني العمودي أو الأفقي، وغير ذلك من الآثار المترتب عن وجود المواد المحورة وراثيا في منتجات أخرى.

لقد جرى تطور مفهوم التعود ضمن مفهوم السلامة البيئية للنباتات المحورة وراثيا، أين يسهل هذا المفهوم عمليات تقييم المخاطر و/أو السلامة، لأن التعود على شيء ما يعني امتلاك ما يكفي من المعلومات للتمكن من إصدار حكم بشأن السلامة أو الخطر (U.S.NAS)، (1989) كما يمكن اللجوء إلى مفهوم التعود لتحديد ممارسات الإدارة الملائمة، بما في ذلك الحكم على ملاءمة الممارسات الزراعية الموحدة أم هناك حاجة إلى ممارسات أخرى لإدارة الخطر وقد وضعت الجماعة

الاستشارية الدولية المعنية بمعالجة الأغذية بالإشعاع موجزا بالترتيب الزمني للعمل الذي قامت به المنظمات الدولية في ميدان السلامة الحيوية<sup>7</sup>.

كما أن بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الحيوية، المرتبط باتفاقية التنوع البيولوجي، هو الصك التنظيمي الدولي الوحيد الذي يعالج، وعلى نحو خاص، الآثار السلبية المحتملة للكائنات المحورة وراثيا (التي يسميها البروتوكول بالكائنات الحية المحورة) على البيئة، ويشمل هذا البروتوكول التحركات عبر الحدود لأي من الأغذية المحورة وراثيا التي تطابق تعريف الكائنات الحية المحورة، في حين يحدد الملحق الثالث من البروتوكول "المبادئ العامة ومنهجية تقييم المخاطر المتأتية عن الكائنات الحية المحورة" ويضع كذلك مجموعة متسقة من الأنظمة والتدابير الدولية الرامية إلى ضمان تزويد البلدان بالمعلومات ذات الصلة من خلال نظام تبادل المعلومات المسمى "بنظام تنسيق السلامة الحيوية" ويتيح نظام المعلومات هذا المتوفر عبر الانترنت اتخاذ البلدان لقرارات واعية قبل الموافقة على استيراد كائنات حية محورة، كما يتضمن إرفاق شحنات الكائنات الحية المحورة بالوثائق اللازمة لتحديد هويتها، وان كان هذا الاتفاق يشكل الأساس التنظيمي الدولي للكائنات الحية المحورة، فإنه لا يعالج على نحو خاص الأغذية المحورة وراثيا، كما أن نطاقه لا يشمل الأغذية المحورة وراثيا التي لا تتماشى مع تعريف الكائن الحي المحور، يضاف إلى ذلك أن نطاق معالجته للمسائل المتعلقة بصحة الإنسان محدود لأنه يركز في المقام الأول على السلامة الحيوية، مما يتماشى ونطاق الاتفاقية ذاتها<sup>8</sup>.

## 2-2 الآثار المحتملة وغير المقصودة للكائنات غير المستهدفة للنظم الإيكولوجية والتنوع

### البيولوجي:

تشمل الأخطار المحتملة على البيئة الآثار غير المقصودة على الكائنات غير المستهدفة والنظم الإيكولوجية والتنوع البيولوجي، في حالات يمكن تمثيلها في كالاتي: حيث جرى تطور المحاصيل المحورة وراثيا والمقاومة للحشرات بإبراز تعبير وراثي لأحد أصناف السموم القاتلة للحشرات والمشتقة من البكتريا *Bacillus thuringiensis* وقد جرت دراسة الأثر الضار على الحشرات المفيدة أو الظهور السريع للحشرات مقاومة (التعبير الظاهر في غبار الطلع ومناطق الزراعة، وفقا للمواصفات الخاصة لبروتينات هذه البكتريا) ضمن تقييم المخاطر البيئة لعدد من المحاصيل المحورة وراثيا لحمايتها من الحشرات.

وتعتبر هذه المواضيع مسألة من مسائل إستراتيجيات الرصد وتحسين إدارة مقاومة الآفات التي قد تؤثر بالتالي على سلامة الأغذية خلال أجل طويل (منظمة الصحة العالمية، الوكالة الوطنية

الإيطالية لحماية البيئة) ويمكن رش جرعات إضافية من مبيدات الأعشاب على المحاصيل المقاومة لها بعد ظهور هذه الأعشاب، وبالتالي تجنب عمليات الرش الوقائية قبل الظهور وتقليل عدد عمليات رش مبيدات الأعشاب اللازمة.<sup>9</sup>

## 3-2 التهجين الخارجي

يمكن أن يسفر التهجين الخارجي عن نقل غير مقصود للجينات، كالجينات المقاومة لمبيدات الأعشاب، إلى محاصيل أو أعشاب ضارة غير مستهدفة. وبالتالي تظهر مشاكل جديدة على صعيد إدارة الحشائش ويمكن توقع النتائج المترتبة عن التهجين الخارجي في مناطق يتسم المحصول المحور وراثياً فيها بتوزيع تعايشي وبفترات إزهار متزامنة، مما يكسبها توافقاً مرتفعاً مع أقارب للحشائش أو للأصناف البرية كما هو الحال في الأرز؛ وبالنظر إلى النتائج المحتملة لتدفق الجينات من الكائنات المحورة وراثياً، فقد جرى النظر في استخدام التقنيات الجزيئية لمنع تدفق الجينات، وهي قيد التطور حالياً.<sup>10</sup>

## 4-2 الحيوانات المحورة وراثياً

ورد في تقرير صدر عن بحث لأكاديمية العلوم في الولايات المتحدة باحتمال فرار بعض الأسماك المحورة وراثياً وغيرها من الحيوانات البحرية، وتكاثرها في الطبيعة وإدخالها جينات مركبة إلى الأصناف البرية، وتعتبر الحشرات والأصناف والأسماك وغيرها من الحيوانات المحورة وراثياً التي يسهل قرارها هي حيوانات سريعة الحركة وتشكل مجموعات تعود إلى الحياة البرية بسهولة، مصدر قلق، لا سيما إذا كانت تتكاثر بنجاح أكبر مقارنة بنظيراتها من الأصناف البرية. فعلى سبيل المثال يمكن لسماك السلمون المحور وراثياً والحامل لجينات تسرع النمو أن ينافس الأصناف البرية بنجاح على الطعام وأن يتكاثر بسرعة أكبر من السلمون البري، وأن يشكل بالتالي تهديداً للمجموعات البرية إذا ما أطلق في الطبيعة، ويمكن أن يؤدي استخدام أسماك أنثى محورة وراثياً لتكون عقيمة إلى التقليل من التكاثر بين المجموعات الأصلية والمجموعة في المزارع، وهي مشكلة تنجم حالياً عن الأسماك غير المحور وراثياً في تربية الأسماك في البحار ضمن الشباك، فالعقم يلغي احتمال انتشار الجينات المحورة في البيئة، لكنه لا يلغي جميع احتمالات الضرر الإيكولوجي.<sup>11</sup>

## 5-2 الكائنات الدقيقة المحورة وراثياً

جرى تبيان انتقال الجينات بين البكتريا من مختلف الأصناف الأنواع أو السلالات في التربة وغيرها من النظم، حيث يتم انتقال هذه الجينات بين الكائنات الدقيقة العادية في جميع النظم الإيكولوجية، كما تبين حدوثه بين الكائنات الدقيقة المحورة وراثياً وغيرها من الكائنات الدقيقة الأخرى، وهو حال الجينات المقاومات للمضادات الحيوية على سبيل المثال، وانتقال الجينات المقاومة للمضادات الحيوية إلى الكائنات الدقيقة الموجودة في الأغذية وذات الأهمية السريرية هو حدث غير محبذ من حيث سلامة الأغذية، لكن انخفاض وتيرة هذا الانتقال ستؤدي على الأرجح إلى انخفاض مستوى القلق الناجم عنها أيضاً، وقد سمح بإطلاق عدد محدود للغاية من الكائنات الدقيقة المحورة وراثياً مثل (Rhizobia و Pseudomona) لاستكشاف مدى انتشارها وما ستؤول إليه في الطبيعة، وفي بعض الحالات اكتشف أن مجموعات البكتريا المحورة وراثياً والمطلقة في الطبيعة تستمر حية في التربة لسنوات عديدة، وتجري حالياً دراسة النتائج المحلية لذلك على المجموعات الطبيعية من الكائنات الدقيقة في التربة، لكن تقييم المخاطر في هذه الحقول تعيقه عوامل عديدة، كالمعرفة المحدودة بالكائنات الدقيقة الأصلية الموجودة في البيئة (يتوافر توصيف تصنيفي لقرابة 1% فقط من البكتريا في التربة) ووجود آلية انتقال طبيعية بين الكائنات الدقيقة، وصعوبة التحكم في انتشارها (مشاورة الخبراء المشتركة بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة، الأحياء الدقيقة المحور وراثياً.<sup>12</sup>

## 6-2 الخصوصيات الإقليمية في عمليات تقييم السلامة

إن تضارب الاستنتاجات فيما يتعلق بمنافع أو مساوئ نفس المحصول المحور وراثياً قد تنشأ عن اختلاف الظروف الزراعية- الإيكولوجية في مناطق مختلفة، فعلى سبيل المثال يمكن أن يكون لاستخدام المحاصيل المقاومة لمبيدات الأعشاب وما ينجم عن ذلك من استخدام لهذه المبيدات أثراً ضاراً في المساحات الزراعية الصغيرة التي تكثر فيها الزراعة الدورية ويقل فيها الضغط الناجم عن الآفات، بيد أن الاستخدام المعقول لمبيدات الأعشاب على هذه المحاصيل المحور وراثياً قد يكون نافعا في ظروف زراعية أخرى، إذ قد يؤدي إلى خفض استخدام مبيدات الأعشاب، ولا توجد حالياً أية قرائن دامغة وقابلة للتعميم عن الميزات أو التكاليف المترتبة على البيئة جراء استخدام المحورة وراثياً، وقد تختلف النتائج اختلافاً كبيراً باختلاف السمات المحورة وراثياً وأنواع المحاصيل والظروف المحلية، بما فيها السمات الإيكولوجية والسمات الزراعية- الإيكولوجية.

وهو ما عملت عليه الحكومة البريطانية عام 1999، حيث طلبت من تحالف مستقل للباحثين دراسة الكيفية حول تأثير المحاصيل المحورة وراثياً على وفرة وتنوع الحياة البرية في المزارع بالمقارنة

مع زراعة الأصناف التقليدية من نفس المحاصيل واكتشف الفريق وجود اختلاف من حيث وفرة الحياة البرية بين الحقول التي زرعت فيها المحاصيل المحورة وراثيا والحقول ذات المحاصيل التقليدية وفقا لخصوصيات المحصول المحور وراثيا وموقع التحليل، لكنه لم يتوصل إلى تحديد اتجاه معارض للمحاصيل المحورة وراثيا أو مساند لها . كما شدد الباحثون على أن الاختلافات التي وجدوها لا تتأتى فقط عن تحويل المحاصيل وراثيا، بل لأن هذه المحاصيل تمنح المزارعين خيارات جديدة لمكافحة الأعشاب الضارة، وبالتالي فإنهم يستخدمون مبيدات للأعشاب ويتبعون طرقا مختلفة في استخدامها<sup>13</sup>.

### 3 الأثر المحتمل للكائنات المحورة وراثيا على صحة الإنسان والتنوع البيئي من منظور المنظمة العالمية للصحة

قد يشهد المستقبل المصادقة على إنتاج كائنات دقيقة معينة ومحورة وراثيا على نطاق واسع، لكن هذه المصادقة قد لا تشمل حكما إمكانية إدخالها ضمن الإمدادات الغذائية للإنسان والأمثلة على ذلك قد تكون نباتات أو حيوانات تستخدم لصناعة الأدوية، وفي هذه الأحوال سيكون من المهم النظر في ضرورة إجراء رصد لما بعد عمليات السوق بغرض مراقبة الانتشار غير المتوقع في البيئة للحيوانات المحورة وراثيا أو الحيوانات وجيناتها المحورة، في حال أنها تشكل أخطار سلامة الأغذية.

#### 1-3 الرصد المتعلق بصحة الإنسان وسلامة البيئة

ويعد توافر الأدوات لتتبع الكائنات المحورة وراثيا أو المنتجات المشتقة منها في البيئة أو السلسلة الغذائية شرطا أساسيا لأي نوع من عمليات الرصد، وقد وضع عدد من البلدان تقنيات للكشف لرصد وجود هذه الكائنات في الأغذية، ولإتاحة إنفاذ متطلبات توسيم التحوير الوراثي، ولرصد آثاره على البيئة، كما بدأ العمل لتوحيد طرائق التحليل المستخدمة في تتبع أثر الكائنات المحورة وراثيا، واستخدامها في وضع معايير IOS مثلا.

#### 2-3 الأثر المحتمل للكائنات المحورة وراثيا على صحة الإنسان عن طريق الأثر البيئي

شدد العديد من البلدان على الحاجة إلى تقييم الآثار غير المباشرة المتأتية عن استخدام الكائنات المحورة وراثيا في إنتاج الأغذية. وقد نوقشت الأخطار المحتملة على البيئة جراء إطلاق هذه الكائنات في الطبيعة ضمن تقرير صادر عن منظمة الصحة العالمية والوكالة الوطنية الإيطالية

لحماية البيئة حيث أثير إلى الآثار على الصحة باعتبارها " مؤشرا مدمجا للاستدامة الايكولوجية والاجتماعية، كما أن التهجين الخارجي بين النباتات المحورة وراثيا والمحاصيل التقليدية بمواد محورة وراثيا قد يكون له اثر غير مباشر على سلامة الأغذية والأمن الغذائي من خلال تلوث الموارد الوراثية.

وتشمل الخطوط التوجيهية التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي لتقييم سلامة الأغذية المحورة وراثيا تحليلا للآثار المحتملة غير المقصودة، إذ يمكن أن تسفر الآثار على البيئة عن آثار غير مقصودة وغير مباشرة على صحة الإنسان.<sup>14</sup>

#### 4 التعاون الدولي في توفير غذاء آمن ومستدام

قدمت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية الأساس العلمي لعمل فرقة العمل من خلال سلسلة من المشاورات العلمية للخبراء حول جوانب السلامة والتغذية للأغذية المعدلة وراثياً، ورغم أن مشاورات الخبراء هذه مكرسة لموضوعات وثيقة الصلة بعمل فرقة العمل، إلا أنها كانت مستقلة تماماً عن عملية التفاوض الحكومية الدولية وعملت من منظور علمي بحت،<sup>15</sup> لذلك يمكن التسليم بهاته الدراسات ونتائجها إلى حد ما، ونحاول حصر هذه الجهود في النقاط الآتية:

#### 1-4 دور المنظمات الدولية في بناء القدرات والتنسيق

هناك بالفعل منتجات في السوق المحلية والأسواق الدولية تنتج اعتماداً على مختلف طرائف التقانة الحيوية المعاصرة. وقد حسنت المحاصيل والحيوانات أو الكائنات الدقيقة وفقاً للغايات الزراعية، حيثما أظهرت هذه الكائنات سمات مية فيما يتعلق بالسلامة أو الفائدة في ظل مختلف المناطق الزراعية الايكولوجية والظروف الاجتماعية الاقتصادية أو الثقافة. ومن الأرجح أن سوقاً عالمياً لإنتاج الأغذية سيتم فيه تداول منتجات هذه الكائنات على مستوى دولي، وستكون تدابير السلامة في بروتوكول السلامة الحيوية هامة فيما يتعلق بالوقاية من المخاطر. بيد أن إمكانيات البروتوكول تقتصر على حركة نقل الكائنات الحية المحورة عبر الحدود والتأثير المباشر على التنوع، علاوة على ذلك، لربما يكون العسير تحقيق قدرات فنية كافية لإجراء تحليل متسق في الكثير من البلدان النامية، كما أن الحاجة إلى تبادل منسق للمعلومات عن الأشكال المعقدة على الصعيدين المحلي والدولي سوف يستلزم قدرات فنية وعلمية متقدمة. وستكون قدرات هيئة الدستور الغذائي على مواصلة عملها بشأن المبادئ والخطة التوجيهية المتفق عليها دولياً بشأن إطار لتحليل مخاطر سلامة الأغذية، سيكون العامل الرئيسي إلى تطور عالمي حقيقي في مجال دمج مختلف مجالات تقييم التقانات الزراعية الجديدة وضمان أن تبقى اعتبارات صحة الإنسان هي المحور. ويستلزم هذا

في نهاية المطاف تدابير لبناء القدرات في بعض البلدان، فضلا عن عمل مكثف من جانب الأجهزة الدولية في تنسيق نشاطات الرصد وجمع البيانات وتحليلها. وسيكون التعاون النشط من قبل المنظمات الدولية، وخاصة أجهزة الأمم المتحدة، أساسياً لتطور ناجح وامتكاف في هذا الاتجاه.

## 2-4 دور منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الوقاية من التلوث المتعمد ومواجهته

### 1-2-4 مفهوم التلوث المتعمد

يعد التلوث الكيدي للأغذية لأسباب سياسية أو مالية أو لإغراض أخرى خطراً حقيقياً وراهنياً، ناهيك عن أن التلوث المتعمد للأغذية في المكان معين، يمكن أن تكون له آثار على الصحة العامة على المستوى العالمي. لقد عبرت الدول الأعضاء في منظمة الصحة العالمية عن قلقها حيال إمكانية تسريب عناصر كيميائية أو بيولوجية أو إشعاعية للأغذية وغيرها من الوسائط بهدف إيذاء السكان المدنيين بشكل معتمد، كما طالبت الدول الأعضاء المنظمة الصحة بتوفير الوسائل والدعم بغية زيادة قدرتها - كدول - على مواجهة المشكلة. واستجابة لذلك قامت منظمة الصحة العالمية بإعداد خطوط توجيهية مختلفة، تتضمن إرشادات لمنع التلوث المتعمد للأغذية وسبل مواجهته<sup>16</sup>.

وبينما يمكن إدارة جميع حالات الطوارئ المتعلقة بسلامة الأغذية، بما فيها الحوادث المتعمدة وغير المتعمدة من خلال البنية الأساسية القائمة لسلامة الأغذية، إلا أن الأمر يحتاج إلى إجراءات وقائية معقولة مترافقة مع الاستعداد اللازم لمعالجة الخاطر الناجمة عن التلوث المتعمد، لذا ينبغي على الدول العمل على إدراج أعمال تخريب الأغذية ضمن برامجها القائمة بغية ضمان سلامة إمداداتها الغذائية، وعليه فإن تعزيز البنية الأساسية لسلامة الأغذية من شأنه أن يعزز قدرات البلدان على التخفيف من وطأة كل الأمراض التي تنقلها الأغذية والتي تسببها عناصر كيميائية أو جراثومية، وكذلك زيادة قدراتها على مواجهة جميع حوادث التلوث، أضف إلى ذلك أن تحسين الربط مع نظم مكافحة الأمراض المعدية سيكفل أن تشتمل نظم الرقابة والاستعداد والاستجابة على المقاييس الضرورية لتشخيص حالات تفشي الأمراض التي تنقلها الأغذية في الوقت المناسب، وتوفير المعلومات الملائمة ذات العلاقة لتسهيل الاستجابة، بشكل فعال وسريع.

ولكي تتمكن البلدان من التصدي لهذا الخطر بفعالية وبسرعة، فإنها تحتاج إلى نظم إنذار واستعداد واستجابة للمخاطر التي تهدد الصحة العامة، سواء أكان تلوث الإمدادات الغذائية حقيقياً أو مفترضاً كتهديد، ويجب النظر إلى التنسيق فيما بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة

الأغذية والزراعة وغيرها من المنظمات الدولية والإقليمية على صعيد الحوادث المتعلقة بالتلوث المتعمد، باعتباره جزءاً لا يتجزأ من تدعيم النظم القطرية لمواجهة كافة حالات الطوارئ لسلامة الأغذية، وبالأخص، يجب على البلدان المشاركة بفعالية ضمن إطار الشبكة الدولية للسلطات المسؤولة عن سلامة الأغذية لحالات الطوارئ، وذلك كخطوة أولى لبناء القدرات والروابط الأساسية لمعالجة هذه المشكلة<sup>17</sup>.

#### 2-2-4 الوقاية من التلوث المتعمد ومواجهته

تعتبر التهديدات التي يطلقها المجرمون وغيرهم من الجماعات المناهضة للمجتمع، والتي تستهدف سلامة الإمدادات الغذائية حقيقة واقعة في يومنا هذا، فخلال العقد المنصرم، قامت الدول الأعضاء في منظمة الصحة العالمية بالتعبير عن قلقها المتزايد إزاء إمكانية استخدام عوامل كيميائية أو بيولوجية أو مواد إشعاعية بشكل متعمد لإلحاق الأذى بالسكان المدنيين، وفي السنوات القليلة الماضية، عمدت وزارات الصحة في العديد من البلدان إلى رفع حالة الإنذار تجاه الاستعمال المتعمد والكيدي للعناصر التي يمكن أن تنتشر عبر الهواء والماء والغذاء.

حيث في عام 2002 اعترفت جمعية الصحة العالمية، بخطر هذه التهديدات على السكان المدنيين، وطالبت منظمة الصحة العالمية بتوفير الوسائل والدعم للبلدان في سبيل تعزيز أنظمتها القطرية للتصدي للاستخدام المتعمد للعوامل البيولوجية والكيميائية والإشعاعية، كما طلبت من منظمة الصحة العالمية مواصلة إصدار دليل دولي ومعلومات تقنية عن إجراءات الصحة العامة الموصى بها للتعامل مع الحوادث المحتملة. واستجابة لذلك، فقد أعدت منظمة الصحة العالمية خطوطاً توجيهية مختلفة، بما فيها إرشادات للوقاية من التلوث المتعمد للأغذية والتصدي له".

ويعرف التلوث المتعمد للأغذية بوصفه عملاً أو تهديداً يسعى للتلوث المتعمد للأغذية المكرسة للاستهلاك البشري، باستخدام عوامل كيميائية وبيولوجية أو إشعاعية، وذلك لغرض التسبب بإصابة أو موت السكان المدنيين و/أو زعزعة الاستقرار الاجتماعي، الاقتصادي أو السياسي، إن العوامل الكيميائية المعنية هي سموم طبيعية أو من صنع الإنسان. أما العوامل البيولوجية المشار إليها فهي الكائنات المجهرية المسببة للأمراض، بما فيها الفيروسات والبكتيريا والطفيليات، التي يمكن نقل عدواها أو أنها غير معدية. وفيما يخصّ العوامل الإشعاعية، فيتم تعريفها في هذا السياق بوصفها تلك العوامل الكيميائية ذات النشاط الإشعاعي، القادرة على إحداث الإصابة في حالة وجودها بمستويات غير مقبولة، هذه الورقة تغطّي جميع الأغذية، بما فيها الماء المستخدم في إعداد الطعام، والماء المعبأ في زجاجات.

#### 3-2-4- الوقاية من الاخطار المحتملة للتعديل الوراثي للغذاء

الوقاية من المخاطر هي أولاً عملية لإدارتها وهذه الادارة "هي أولاً واحدة من ثلاثة جوانب في تحليل الأخطار، والجانبان الآخران هما تقييم الأخطار والإبلاغ عن الأخطار، وقد تبنت هيئة الدستور الغذائي تعريفاً لإدارة الأخطار هو: أنها عملية موازنة بين مختلف السياسات الممكن إتباعها مع مراعاة تقييم الأخطار وسائر العوامل التي لها صلة بحماية صحة المستهلكين وبترويج الممارسات التجارية المنصفة، واتخاذ القرارات التي تنبع من ذلك، أي اختيار تدابير الوقاية والإشراف المناسبة، ووضعها موضع التنفيذ،<sup>18</sup> وكما هو الحال في جميع مشاكل الصحة والسلامة، فإنّ الوقاية تبقى عادة الخيار المحبذ في اطار إدارة المخاطر، فالوقاية تعتبر خط الدفاع الأول ضدّ التلويث المتعمد، إنّ مفتاح الوقاية يكمن في الوعي بهذا الخطر المحتمل، وفي تنفيذ الإجراءات الأمنية والوقائية الأساسية، وفي هذا المجال، يحتلّ قطاع الصناعات الغذائية، وعبر عمله بالتعاون مع الحكومة، الموقع الأمثل للتصدي لهذه المخاطر على نحو سريع، من خلال نظام الإمدادات الغذائية، من الإنتاج وحتى الاستهلاك، ويُمكن للسلطات الحكومية المسؤولة عن سلامة الأغذية أن تقدّم الإرشاد الضروريّ وغيره من الوظائف التنسيقية الأخرى لمساعدة الصناعات الغذائية، كما في حالة تتبّع واسترجاع المنتج.<sup>19</sup>

#### 4-2-4 تعزيز برامج إدارة سلامة الأغذية ورفع قدرة الحكومات على الرقابة

يمكن أن يتمّ تلويث الأغذية عمداً بالعوامل الكيميائية، البيولوجية أو الإشعاعية في أية حلقة من حلقات السلسلة الغذائية، وتوفّر إدارة سلامة الأغذية الفرص للوقاية من عمليات تخريب الأغذية والكشف عنها ومكافحتها، بحيث أن فهم العلاقات القائمة بين كل من نظام الإنتاج والمكوّنات والناس والأدوات والمعدّات والآلات يمكن أن يساعد في تحديد مواطن الضعف الحساسة التي يمكن أن يحدث فيها الخلل، وبالنسبة لأساليب التخريب ومدى الخطر، اللذين يمكن تعريفهما كجزء من هذا التحليل، فهما سيوفّران القاعدة لتحليل المخاطر، كما أن برامج إدارة سلامة الأغذية النموذجية في الصناعة الغذائية تشمل الممارسات الزراعية والصناعية الحسنة وكذلك نُظُم "تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة"، ويتمّ حالياً وبشكل متزايد استخدام نُظُم أحدث قائمة على أساس التقييم العلمي للمخاطر بهدف تطوير خيارات التقليل من المخاطر، وذلك على مدى جميع مراحل السلسلة المتّصلة للإمدادات الغذائية، من المزرعة وحتى مائدة الطعام.

والوقاية ضد التلويث المتعمد لا تستلزم على الدوام تقنيات متقدّمة أو تكاليف باهظة، فالوعي المتزايد بالمشكلة واليقظة الشديدة يعتبران من بين الإجراءات الفعّالة التي يمكن اتخاذها.

ويمكن رفع مستوى الوعي عبر الرقابة على برامج إدارة سلامة الأغذية. وفي حالة وقائع ما، يمكن تبادل المعلومات التي توفرها الرقابة المبكرة مع الصناعات الغذائية بُغية تسهيل العمل العاجل ومعالجة اهتمامات المستهلك ولاحتماء الخطر والتخفيف من آثاره<sup>20</sup>.

#### 5-2-4 مبدأ الوقاية في الصناعات الغذائية

المعرفة والقدرة على منع التخريب المتعمد للأغذية يعتمدان بشكل رئيسي على الصناعات الغذائية، ويجب أن يتمّ تطبيقهما في كافة مراحل السلسلة الغذائية، ولا بد من مراعاة مسألتَي التلوث المحتمل بعوامل كيميائية أو بيولوجية أو مواد إشعاعية وتوقف الإمدادات الغذائية أثناء تطوير ومراجعة برامج إدارة سلامة الأغذية، والتي قد تتفاوت بين برامج بدائية وبرامج متطورة جداً، ويمكن التقليل من فرص التلوث المتعمد للأغذية من خلال زيادة الأمن لكل من الناس والأمكنة. لذا يجب على جميع قطاعات الصناعة الغذائية أن تدرس تحسين خطط الأمن والمواجهة لمؤسساتها. إذ يمكن على سبيل المثال، توفير الحماية لموارد المواد الأولية ومرافق التخزين ووسائل النقل، كما يمكن أيضاً الرقابة على سبل الوصول إلى جميع الأماكن الحساسة في نطاق عمليات الإنتاج والتصنيع والنقل والتخزين وتوثيقها، لتقليل فرص التلوث<sup>21</sup>.

وعلى الرغم من استحالة وصف كلّ التطورات المحتملة لتخريب الأغذية، فقد قامت منظمة الصحة العالمية بتطوير دليل للإرشادات الأساسية للصناعات الغذائية بهدف تعزيز برامج إدارة سلامة الأغذية لتفادي التلوث المتعمد للأغذية باستخدام عوامل ضارة. ويوفر هذا الدليل عدداً من الخيارات التي يجب أن تأخذها الصناعات الغذائية بالحسبان، وذلك تبعاً للموارد والخطر الملاحظ. ويجب بحث المخاطر الممكنة في كلّ مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية بهدف ضمان سلامة الأغذية المنتجة. وهناك العديد من الوثائق المفيدة التي قامت بإعدادها بعض الدول والصناعات وهي تقدّم نماذج وإرشادات لتحليل المخاطر المتعلقة بإنتاج وتصنيع أغذية معينة. وليست جميع هذه الوثائق قابلة للتطبيق بمجموعها على الأعمال التجارية الصغيرة أو تلك التي في طور النمو، غير أنّ القواعد العامة لتقييم التعرض للمخاطر تنطبق على كافة الأعمال والقطاعات

#### 6-2-4 الاستجابة في وقت مبكر للتصدي لتهديدات سلامة الأغذية

تعتبر الإجراءات الوقائية ضرورية، لأن فرص التلوث المتعمد للأغذية من الكثرة بمكان يتسنى التفادي التام لوقوع مثل هذه الحوادث مستقبلاً، ومهما يكن من أمر، فإن برامج رصد ورقابة فعالة

وسريعة، مترافقة مع تخطيط الاستعداد، يمكن أن تنجز الكثير للتصدي لمثل هذه التهديدات، والعديد من الحكومات لديها بنى أساسية لسلامة الأغذية، أو هي بصدد تطويرها، وذلك لضمان أن تستوفي الأغذية المنتجة، سواء للاستهلاك المحلي أو للتصدير، معايير السلامة المقبولة، كما أن تعزيز البرامج القطرية لسلامة الأغذية يستلزم من السياسات والموارد الوطنية أن تقوم بدعم البنى الأساسية القائمة فعلاً، وبأن تكون التشريعات الغذائية، ومختبرات رصد تلوث الأغذية، والتفتيش عليها، والرقابة على الأمراض التي تنقلها الأغذية، والتعليم والتدريب، كلها جميعاً ملائمة ومواكبة للعصر.

وبينما ينصب الجزء الأعظم من المعرفة والقدرة على منع وقوع حالات الطوارئ التي تمس سلامة الأغذية ضمن إطار الصناعات الغذائية، إلا أن الحكومات تقع عليها مسؤولية جسيمة ورئيسية في اكتشاف ومواجهة حوادث تلوث الأغذية الفعلية أو التي يتم التهديد بها، وغيرها من حالات الطوارئ المتعلقة بسلامة الأغذية، وخلال حالة طوارئ معتمدة تطال سلامة الأغذية، يجب أن تتم إدارة العواقب المحتملة سواء على الصحة العامة أو الاقتصاد أو الاستقرار الاجتماعي والسياسي عبر نظام فعال وسريع لمواجهة الطوارئ، وعلى كافة المستويات وتعتمد فعالية المواجهة، إلى حد بعيد على خطط الاستعداد التي ينبغي تطويرها وتنفيذها قبل وقوع أي حادث، وبوقت طويل.<sup>23</sup>

#### 3-4 تقييم التعرض للمخاطر

ترتكز طبيعة الاستعداد ونظام الاستجابة إلى تقييم تهديدات محددة بخصوص التلوث المتعمد للأغذية، وإلى أولوياتها بالنظر إلى العلاقة مع المشاكل الصحية الأخرى، ويتم تحديد الأولويات باعتبارها جزءاً من تقييم التعرض للمخاطر التي تجرى كجزء من وضع خطط الاستعداد للتلوث المتعمد، ويمكن تصنيف التهديدات، من الأعلى للأسفل، على قاعدة تأثيرها على الصحة وعواقبها الاجتماعية والاقتصادية والسياسية المختلفة.

يتم تقييم مدى التعرض للمخاطر على قاعدة الظروف العلمية والاقتصادية والسياسية والاجتماعية السائدة في بلد ما، بهدف قياس مدى خطر أو تهديد معين وتحديد الأولويات المتعلقة بالموارد، هذه الأولويات يجب تحديدها لضمان أن تأتي الإجراءات التي تتخذ لمعالجة التهديد متكافئة مع شدة العواقب الناجمة عنه، والغرض من عملية تقييم مدى التعرض للمخاطر هو تحديد الخصائص والعواقب المتوقعة لتلوث متعمد للأغذية باستخدام عوامل ضارة، وكذلك تحديد الأولويات الملائمة وتسخير الطاقات الوطنية بنسبة تتوافق مع هذه الأولويات، ويجب أن يشارك

الخبراء الفنيون في مجال الأغذية وسلامة الأغذية في أيّ تقييم لمدى التعرض للمخاطر النوعية المرتبطة بالتلويث المتعمد. وتشكل المعلومات بشأن سمية المواد الكيميائية وخصائص العوامل الجرثومية مكوّناً ضرورياً في عملية تقييم من هذا النوع، إلى جانب تقييم التعرض المحتمل، والذي سيحدّد التأثير المحتمل للعامل المعني.

#### 4-4 الاستعداد كآساس للمواجهة

هناك سمات مشتركة بين مواجهة حالات طوارئ الناجمة عن تلويث متعمد للأغذية وتلك الناجمة عن حالات تلويث غير متعمد، وكثيراً ما لا يتسنى التمييز بين الحالتين، خاصة خلال المراحل الأولى لتفشي الإصابة. لهذه الأسباب، يجب على خطط الاستعداد أن تتضمن وسائل مواجهة لكلّ الحوادث، المتعمدة وغي المتعمدة، وحيثما وجدت خطط الاستعداد فعلاً لحالات الطوارئ ذات العلاقة بسلامة الأغذية، فيجب إدراج مسألة التلويث المتعمد للأغذية ضمن هذه الخطط، وذلك بالاستفادة، إلى أقصى حدّ، من البنية الأساسية والموارد المتاحة للاستجابة للطوارئ. فالموارد والبروتوكولات المتعلقة بالاستجابة الطبية المعنية، بما في ذلك النقل السريع، والإمدادات، وإخلاء الطاقم الطبي والمصابين، تشكل جميعاً جزءاً لا يتجزأ من الاستعداد لمرض معد. وقد تمت معالجتها في مقام آخر. ولهذا يجب على أي نظام جيّد التصميم لمواجهة حالات طوارئ الصحة العامة، أن يشتمل على القدرة على التصديّ لحوادث تلوث الأغذية وينبغي التشديد، لدى التخطيط لطوارئ سلامة الأغذية، على النقاط التالية:

- يجب أن يراعي التخطيط قدرة أنظمة الإشراف والرقابة على رصد وكشف حالات سلامة الأغذية الطارئة، بما فيها تلك التي يتم افتعالها عمداً.
- يجب أن يتضمن التحقيق في أيّ تفشٍّ محتمل يحدده الرصد تحديداً لنوع الغذاء والعامل المسؤول عن التلوث في ذلك الغذاء.
- يجب أن تتزامن مواجهة أي حادث، يكون فيه مصدر العدوى وأسلوب انتقالها غير معروفين، مع جميع العناصر الضرورية لسلامة الأغذية، حتى يتم استبعاد دور الغذاء.

بالنسبة للحوادث المتعلقة بالتلويث المتعمد للأغذية يعتبر وجود تفاعل فعال ما بين عنصري مواجهة الطوارئ وإنفاذ القوانين أمراً بالغ الأهمية. إنّ التخطيط للاستعداد قد يشمل بعض المتطلبات الخاصة على مستوى القضائي الجنائي، مثل سلسلة موقّعة لاحتجاز أيّة عينات وغيرها من الأدلة.

إن أداء أنظمة الرقابة للكشف عن مجموعات الأمراض التي تنقلها الأغذية، والتحقيقات الوبائية لتحديد الغذاء والعامل للمخاطر، يعطيان مؤشراً على قدرة النظام لدى الأجهزة المعنية. فالتصدي في الوقت المناسب لطوارئ الأغذية يستلزم ترابطاً فعالاً بين تخطيط الاستعداد وبين نظم مواجهة الطوارئ لدى جميع الأجهزة المعنية. فلا بدّ من وجود روابط مع السلطات المسؤولة عن سلامة الأغذية لتوفير الدعم المتخصّص لأيّ تحقيق قد يشمل الأغذية. ويعتبر توفر مختبرات ومفتشين مؤهلين عن سلامة الأغذية من المستلزمات الضرورية للاستعداد. فمثلاً، يجب التعامل مع مسائل جمع العينات من الأغذية المشتبه فيها ونقلها وتحليلها في الوقت المناسب، باعتبارها جزءاً من التخطيط للاستعداد. وتحتاج البلدان إلى إجراء مسح لقدرات مختبراتها بخصوص عناصر تهديد محتملة. وبالإمكان تسهيل إجراء تلوث الأغذية التابع للنظام العالمي للرصد البيئي، والذي يتمّع بشبكة لمختبرات سلامة الأغذية في أكثر من ثمانين بلداً في مختلف أرجاء العالم<sup>24</sup>.

#### 4-5 تعزيز سلامة الأغذية ضمن النظم القائمة لمواجهة طوارئ الصحة العامة

ينصب تركيز نظم الاستعداد والاستجابة لطوارئ الصحة العامة بصورة رئيسية على الأمراض السارية، كما أن معظم نظم مواجهة الطوارئ لا تنظر إلى الغذاء، حتى الآن، كوسيلة نقل لعناصر تهديد خطرة، وهناك عدد ضئيل من البلدان القادرة، ضمن نطاق تنميتها الحالية، على مواجهة التلوث المتعمد للأغذية، بسرعة وفعالية، ويمكن البدء بمواجهة حالات الطوارئ المتعلقة بسلامة الأغذية سواء نتيجة تهديد محتمل أو نتيجة عمل حقيقي لتلوث الأغذية عمداً.

إن مواجهة فعالة لحادث تلوث متعمد للأغذية من قبل إدارات الصحة العامة ستعتمد على حسن التوقيت وجودة الاتصالات بين الهيئات والقطاعات العديدة، بما فيها الخدمات الصحية، وسلطات الصحة العامة على المستويين المحلي والقطري، والأطباء السريريين، وأخصائيي الأمراض المعدية، والمختبرات، ومراكز المعلومات عن السموم، وأخصائيي الطب الشرعي، وغير ذلك من الهيئات والمنظمات، وصناعات الأغذية، والمواجهة الفعالة للطوارئ عليها أن تتأقلم مع الظروف. وأن تشمل على روابط مع أجهزة إنفاذ القانون، ووكالات المخابرات، ونظم تتبع واسترجاع الأغذية، وخبراء تقييم المخاطر، والصناعات الغذائية، وكذلك مع القطاعات الأكثر تقليدية كمقدمي خدمات الرعاية الصحية، والمختبرات، وخدمات الطوارئ.

يعتبر الترابط بين النظم القائمة للإنذار والمواجهة على المستوى القطري وبين نظم سلامة الأغذية يسمح بالكشف الفعال عن مثل هذه الحوادث ومواجهتها بفعالية. كما أنّ وجود روابط وعلاقات وثيقة مع هيئات سلامة الأغذية سيفسح المجال للوصول إلى المعلومات بشأن الأغذية

وبشأن الأساليب والتقنيات التحليلية لفحص الأغذية والعوامل الخطرة، ويمكن لخبراء سلامة الأغذية تقييم المخاطر المرتبطة بالمواد الكيميائية والأحياء المجهرية الخطرة لضمان أن تأتي الاستجابة متناسبة مع حجم الخطر؛

كما أن تحديد واسترجاع الأغذية الملوثة يشكلان جانبين مهمين من جوانب عملية مواجهة حالات الطوارئ لسلامة الأغذية، فتتبع المعلومات ضروري لتقدير مدى التعرض المحتمل للإصابة ولسحب الأغذية المصابة من التداول في السوق، كما أنه قد يساعد في التحقيق الجنائي لحادث التلوث الغذائي. وتتولى الصناعات الغذائية مهمة تنفيذ عمليات الاسترجاع بالتعاون مع السلطات المسؤولة عن سلامة الأغذية، أما دوائر الحجر الصحي والجمارك، فلديها المعلومات الضرورية عن الأغذية المستوردة للقيام بعمليات التتبع والاسترجاع، وبمقدورها اتخاذ قرار بوضع اليد وحجز الأغذية على أية نقطة عبور. وثمة حاجة لإدراج التغطية الشاملة" من المزرعة وحتى المائدة" ضمن التخطيط لمواجهة حالات الطوارئ لسلامة الأغذية، بما في ذلك التلوث المتعمد للإمدادات الغذائية.

أخيراً ثمة حاجة للنظر إلى تعافي نظام الإمدادات الغذائية كجزء من نظام المواجهة. ومن الضروري بمكان التحقق من فعالية المواجهة في سحب الأغذية المعنية أو إزالة تلوثها، وذلك قبل التخفيف من الإجراءات التقليدية وطمأننة المستهلكين حيال سلامة الإمدادات الغذائية. ومهما تباينت الأوضاع والأحوال. فيبدو أنّ مسألة جمع العينات وتحليلها بشكل متواصل ستبقى عنصراً مشتركاً بين معظم تصورات تعافي هذا النظام.<sup>25</sup> ولقد اشار ماركوس ليب إلى ان "سلامة الاغذية هي مسألة تهم الجميع" ولخص هذه السلامة في مداخلته بكونها مسألة مشتركة بين المزارعين والعلميين والقانونيين والتقنيين بهدف وضع نظام "ضمان أن تنتج نظم اغذيتنا ما يكفي من الاغذية المأمونة والمغذية للجميع"<sup>26</sup>

## الخاتمة:

بالنسبة للنتائج المتوصل اليها في هذه الورقة البحثية يمكن تلخيصها فيما يلي:

- هناك محاولات جديّة في اطار التعاون الدولي لتطوير بروتوكولات تقييم المخاطر التي تتسبب فيها الاغذية المعدلة وراثيا والصناعات الغذائية للوصول إلى الغذاء الآمن والمستدام في حين تبقى المخاطر قائمة وهذا راجع بالدرجة الاولى إلى تدخل التكتلات الاقتصادية في فرض منتجات غذائية معدلة وراثيا او اغذية مصنعة عن طريق الشركات المتعددة الجنسيات التي تسخر استراتيجيات تسويقية او تقنيات اقتصادية جد متطورة توجه السياسة الاستهلاكية الدولية أمام ضعف

الحكومات في فرض نمط غذائي صحي ومن جهة أخرى عجزها في ضمان غذاء مستدام وآمن وخاصة الدول النامية وبدرجة أكثر الدول الفقيرة .

- هناك تهديدات عمدية وكيدية تهدد المجتمع الدولي حيث تسعى بعض الجهات من خلال استخدام البيوتكنولوجية الحيوية في غير محلها لتحقيق أهداف غير مشروعة ومحاولة ضرب الاستقرار الاقتصادي أو السياسي للدول، وهو ما حذرت منه الهيئات الدولية الحكومية وغير الحكومية وأشارت إلى ضرورة الانذار المبكر والجدي لمجابهة هذا التحدي.

- لا تمتلك جميع البلدان البنى الأساسية اللازمة لمزيد العون لقطاعات الصناعات الغذائية، لا سيما الأعمال الصغيرة والأقل تطوراً، من أجل تطبيق البرامج المتعلقة بمجابهة التلوث الغذائي خلال جميع مراحل السلسلة المتصلة لإنتاج وتصنيع وإعداد الأغذية.

أما بالنسبة للتوصيات التي نقدمها في اشكالية هذا الطرح نوردها فيما يلي:

- وضع سياسات اقتصادية تضمن الغذاء الامن والمستدام عن طريق سن قوانين وتنظيمات عملية بالاعتماد على ما توصلت اليه الهيئات الدولية المتخصصة من قواعد والتزامات تتماشى مع خصوصية نظامها الغذائي وبيئتها الطبيعية، ومراعاة البيئة الاقتصادية العامة.

- يجب على الحكومات العمل عن كثب مع قطاع الصناعات الغذائية في سبيل إدراج الوقاية من التلويث المتعمد ومواجهته، ضمن برامج إدارة سلامة الأغذية الذي كرسته المنظمة العالمية للصحة والمنظمة العالمية للزراعة والتغذية، ويعدّ بناء القدرة لمثل هذه المهارة حيويًا للوقاية من التلويث المتعمد وغير المتعمد للأغذية.

- تفعيل البحوث العلمية المتخصصة وتجسيدها على أرض الواقع ووضع استراتيجية وطنية على المدى المتوسط والطويل ذات صبغة مؤسسية متكاملة لضمان الغذاء الامن والمستدام.

- تحفيز العنصر البشري على تطوير كفاءاته وخلق مجال الاعتماد على بيئته والتعامل معها والتكيف معها والاستفادة منها من دون الاضرار بمكوناتها في مجال توفير الغذاء المستدام وعدم المغالاة في التجارب غير الامنة .

الهوامش

<sup>1</sup> - منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة، التكنولوجيا الحيوية، جانفي 2022 اطلع عليه بتاريخ 2022/02/15 على الموقع التالي:

[/ https://www.fao.org/biotechnology/ar](https://www.fao.org/biotechnology/ar)

<sup>2</sup> منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة، التكنولوجيا الحيوية، المرجع السابق.

<sup>3</sup> عمارة أميرة ايمان، بلقاسمي كهيبة، إبراء المنتجات المعدلة وراثيا نصا وتطبيقا، مجلة صوت القانون، المجلد السابع، العدد 2، 2020، ص 633.

<sup>4</sup> بولعراس مختار، كيجل كمال، البذور المعدلة وراثيا بين احتكار الشركات الكبرى وهاجس الامن الغذائي، مجلة الحقيقة للعلوم الاجتماعية والانسانية، المجلد 18، العدد 48، 2019، ص 385.

<sup>5</sup> منظمة الأغذية والزراعة، ضمان سلامة الأغذية وجودتها، سلسلة دراسات الأغذية والتغذية، 2020، اطلع عليه بتاريخ 2022/02/15. على الموقع التالي: <https://www.fao.org/3/y8705a/y8705a02.htm>

<sup>6</sup> برنامج الامم المتحدة للتنمية، البنك الدولي، منظمة التغذية والزراعة، الاتفاقية المتعلقة بالتنوع البيولوجي، التنوع البيولوجي وخطة التنمية المستدامة لعام 2030- مذكرة تقنية- أمانة الاتفاقية المتعلقة بالتنوع البيولوجي، الأمم المتحدة 2011، ص 4.

<sup>7</sup> المنظمة العالمية للصحة ومنظمة التغذية والزراعة، المنتدى العالمي الثاني للمسؤولين عن سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية مركز مؤتمرات الأمم المتحدة، بانكوك، تايلند، 12-14/10/2004، اطلع عليه بتاريخ 2022/02/05 على الموقع التالي: <https://www.fao.org/3/j3255a/j3255a00.htm>

<sup>8</sup> نفس المرجع

<sup>9</sup> نفس المرجع.

<sup>10</sup> المنظمة العالمية للصحة و منظمة التغذية والزراعة، المنتدى العالمي الثاني للمسؤولين عن سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، البند 3-5 من جدول الأعمال. المرجع السابق.

<sup>11</sup> Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Biotechnologie et sécurité alimentaire Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés d'animaux génétiquement modifiés, y compris les poissons (2003), consulté le 20/02/2022 sur le cite [https://www.fao.org/ag/agn/food/risk\\_biotech\\_animal\\_en.stm](https://www.fao.org/ag/agn/food/risk_biotech_animal_en.stm)

<sup>12</sup> المنظمة العالمية للصحة و منظمة التغذية والزراعة، المنتدى العالمي الثاني للمسؤولين عن سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، البند 3-5 من جدول الأعمال، المرجع السابق.

<sup>13</sup> نفس المرجع.

<sup>14</sup> المنظمة العالمية للصحة و منظمة التغذية والزراعة، المنتدى العالمي الثاني للمسؤولين عن سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، البند 3-5 من جدول الأعمال، المرجع السابق.

<sup>15</sup> Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, sécurité sanitaire et qualité des aliments, Biotechnologies (aliments génétiquement modifiés), Food Safety at FAO Highlight: FAO GM Foods Platform March 2013, consulté le 05 /02/2022, sur le site : <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/biotechnology/ft/>

<sup>16</sup> منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة والمنظمة العالمية للصحة، المنتدى العالمي الثاني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للمسؤولين عن سلامة الأغذية، الوقاية من التلويث المتعمد ومواجهته، بانكوك، تايلند، 12-14 اكتوبر / تشرين الأول 2004، اطلع عليه بتاريخ 2022/02/05 على الموقع التالي: <https://www.fao.org/3/j3110a/j3110a.htm>

<sup>17</sup> - نفس المرجع.

---

<sup>18</sup> - منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة والمنظمة العالمية للصحة، المنتدى العالمي للمسؤولين عن سلامة الأغذية، المرفق التاسع، أوراق موضوعات مع ملخصات لوثائق غرفة المؤتمر التي يمكن استخدامها في إدارة المخاطر، اطلع عليه بتاريخ 2022/02/15، على الموقع <https://www.fao.org/3/y3680a/y3680a11.htm>.

<sup>19</sup> منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة والمنظمة العالمية للصحة، المنتدى العالمي الثاني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للمسؤولين عن سلامة الأغذية، المرجع السابق.

<sup>20</sup> المرجع السابق.

<sup>21</sup> - وهذا ما أكده وتضمنه الدستور الغذائي واثّر عليه في جدول اعماله ووضع القواعد الرقابية واليات تنفيذها في المواد من الى، أنظر في ذلك: هيئة الدستور الغذائي، تقرير الدورة التاسعة والعشرين جنييف من 3 الى 7 جويلية 2006، أمانة برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، روما 2006، ص 37.

<sup>22</sup> منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة والمنظمة العالمية للصحة، المنتدى العالمي الثاني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للمسؤولين عن سلامة الأغذية، المرجع السابق.

<sup>23</sup> Public health preparedness for biological terrorism in the USA by A.S. Khan, Morse and S. Lillibridge, Lancet, 356:1179–82 (2000) consulté le 20/02/2022 sur le cite <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/11030310/>

<sup>24</sup> Guidance for industry, importers and filers: food security preventive measures guidance. Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition, Washington, DC (2002) <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secguid2.html>.

<sup>25</sup> منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة والمنظمة العالمية للصحة، المنتدى العالمي الثاني المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للمسؤولين عن سلامة الأغذية، المرجع السابق.

<sup>26</sup> ماركوس ليب، ضرورة سلامة الأغذية في العالم، اليوم العالمي لسلامة الأغذية 2021، منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة والمنظمة العالمية للصحة، روما 2021، ص 2.

التعديل الجيني للمحاصيل الزراعية وتوفير الغذاء وأثر ذلك على المستهلك الاسم  
واللقب: رحمانى العربي ، أستاذ محاضر قسم "أ"، جامعة امجد بوقرة – بومرداس

البريد الالكتروني: larbirahmani2017@gmail.com

الملخص:

أدى التطور العلمي الذي عرفته البشرية إلى دراسة جميع الميادين، ولما كان الغذاء أهم  
العناصر الأساسية لحياة الإنسان فقد جلب اهتمام الباحثين والاختصاصيين سيما كيفية  
توفير الغذاء للبشرية بكميات كافية ومناسبة، هذا أدى بالباحثين إلى الاهتمام بكيفية الرفع  
من المردودية الإنتاجية للمحاصيل الزراعية، وتمكنوا من التوصل إلى إيجاد بذور جديدة عن  
طريق التعديل الجيني أو ما يطلق عليها "البذور المحسنة جينيا"، وعن طريق التقنية الحيوية  
(biotechnology) تمكن الكثير من المزارعين من زيادة إنتاجهم وكذا زيادة مدة حياة المنتج،  
لكن تطبيق هذه التقنية في الميدان الزراعي أدى الى جدل كبير بين المختصين بين معارض  
ومؤيد، حيث يرى المعارضون ان المنتجات الغذائية المعدلة تسبب اضرارا للبشر والبيئة في ان  
واحد، ما يعرض الصحة العامة للخطر، بينما يرى المؤيدون لهذه التقنية بانه بإمكانها الرفع  
من حجم الإنتاج وبالتالي إمكانية توفير الغذاء بشكل كافي ومناسب للبشرية. وبين هذا وذاك  
يبقى دور الحكومات أساسى للعمل على مراقبة مدى تأثير هذه المنتجات على الصحة العامة  
لبلداها.

الكلمات المفتاحية:

التعديل الجيني، وفرة الغذاء، صحة الافراد.

## Summary:

The scientific development of humanity has led to the study of all fields, and since food is the most important element of human life, it has brought the attention of researchers and specialists, particularly how to provide food to humanity in sufficient and appropriate quantities, which has led researchers to pay attention to how to increase the productivity of agricultural crops , and they were able to find

new seeds through genetic modification or so-called "genetically improved seeds", and through biotechnology. Many farmers have been able to increase their production as well as increase the life span of the product, but the application of this technique in the agricultural field has led to a great controversy between specialists between opponents and supporters, where opponents believe that modified food products cause harm to humans and the environment in one, which endangers public health, while supporters of this technique believe that it can increase the volume of production and thus the possibility of providing food adequately and making it suitable for humanity. Between this and that, the role of Governments remains essential to monitor the impact of these products on the public health of their countries.

**Keywords:**

Genetic modification, abundance of food, individual health.

**المقدمة:**

يعرف التعداد السكاني للمعمورة زيادة مستمرة وارتفاع من سنة لأخرى, هذا أدى الى الارتفاع المستمر للطلب على الغذاء في العالم في مقابل محدودية الموارد واستنزافها ما ولد لدى الدول والمجتمعات الخوف من عدم كفاية الغذاء المنتج. هذا أدى الى التفكير في كيفية مضاعفة الغذاء على نفس الرقعة الزراعية ما شغل تفكير العلماء والباحثون في الميدان الزراعي بكيفية حل هذه المشكلة والمتمثلة في الارتفاع المستمر للطلب على الغذاء في العالم في مقابل محدودية الموارد الطبيعية المتاحة.

وهنا عمل العلماء والباحثون المهتمون بهذه المشكلة على إيجاد الحلول التي يرونها مناسبة لحل هذه المشكلة واهتدوا الى تقنية التعديل الجيني (التعديل الوراثي) للمحاصيل الزراعية والتي رأوا فيها الحل لتغطية احتياجات سكان الكرة الأرضية من الغذاء وهذا من خلال ان

المحاصيل الزراعية المعدلة جينيا تزيد من مردودية الإنتاج حتى 300% وهذا يعني انه على نفس الرقعة الزراعية يمكن مضافة المحصول 3 مرات باستخدام المحاصيل المعدلة وراثيا. بالإضافة الى ذلك فإنها مقاومة للجفاف والامراض ما يعني استهلاك كميات اقل من الماء والمبيدات الحشرية وهذا يخفض تكلفة الإنتاج ما يؤدي الى انخفاض الأسعار. لكن في المقابل هناك من يحذر من استخدام هذه التقنية لما لها من مخاطر على البيئة انطلاقا من كونه تؤثر سلبا على التوازن البيئي ومضرة بصحة الانسان. ما مدى مساهمة تقنية التعديل الجيني في توفير الغذاء وما اثر ذلك على صحة الانسان؟ ولمعالجة هذه الإشكالية نطرح الفرضيات الآتية:

1/ تقنية التعديل الجيني ترفع من مستوى الغذاء

2/ تقنية التعديل الجيني ترفع من مستوى الغذاء في العالم.

ولمناقشة ودراسة ذلك تم تقسيم الدراسة الى مبحثين اساسيين:

المبحث الأول: دور التعديل الجيني في الرفع من مستوى انتاج الغذاء

المبحث الثاني: اثر المحاصيل الزراعية المعدلة جينيا على صحة المستهلك.

ونختم البحث بخاتمة نضمنها ما توصلنا اليه من نتائج خلال هذا البحث.

### المبحث الأول: دور التعديل الجيني في الرفع من مستوى انتاج الغذاء:

نحاول من خلال هذا المحور دراسة وتحليل الدور الذي تؤديه المحاصيل المعدلة جينيا على انتاج الغذاء في العالم ونقسمه الى مبحثين نتناول في المبحث الأول ماهية التعديل الجيني اما المبحث الثاني فنخصصه للدور الذي تقوم به للرفع من انتاج الغذاء.

### المطلب الأول: ماهية التعديل الجيني:

نتناول فيه التعديل الجيني ومميزات الهندسة الجينية في المجال الزراعي

## الفرع الأول: تعريف التعديل الجيني ( التعديل الوراثي )

يمكن إعطاء بعض التعاريف في ما يأتي:

### التعريف الأول:

المحاصيل الزراعية المعدلة جينيا هي تلك المنتجات الزراعية التي انتجت باستخدام تقنية البيوتكنولوجيا او التقنية الحيوية " وهي كلمة من اصل لاتيني وتدعى بالانجليزية (Biotechnology) متكونة من مقطعين هما (Bio) وتعني حيوي و(Technology) وتعني التقنية او التقانة ويقصد بها الأسلوب العلمي لتحقيق هدف او غرض ما بصورة &عملية"<sup>1</sup>

### التعريف الثاني:

كما يمكن تعريف البيوتكنولوجيا او التقنية الحيوية<sup>2</sup> بانها " تسخير معرفة العلوم الاحيائية وتطبيقاتها لأغراض تكنولوجية وصناعية لأعمال بناءة في خدمة الانسان . وبالرغم من ان مفهوم التقانات الحيوية قديم الممارسة الا ان المصطلح حديث النشأة حيث تصاعد البحث والابتكار في هذا المجال الى ان بلغ معنى الثورة العلمية مع نهاية القرن العشرين ."

### التعريف الثالث:

" تعرف المحاصيل المعدلة وراثيا بانها النباتات التي تحتوي على مورث واحد او العديد من المورثات والتي تم إدخاله ( المنقول ) يتم الحصول عليه من نبات ذو قرابة وراثية او بدون تلك القرابة او من كائنات حية أخرى تختلف تماما عن النبات المراد تحسينه ( النبات المستهدف ) والذي يطلق عليه ( النبات المعدل وراثيا ) ويتم هذا العمل الدقيق ضمن مخابر التقانة الحيوية"<sup>3</sup>.

ولهذه التقنية جذور تعود الى بداية سبعينيات القرن الماضي " لقد كان عام 1970 بداية عهد الهندسة الوراثية حيث تم تطوير الأساليب الأولية لتكنولوجيا الحمض النووي المعدل بنقل المادة الوراثية من كائن حي الى اخر ليتحقق في عام 1973 نقل او مورث لإنتاج الانسولين باستخدام هذه التقنية وفي عام 1983 تم نقل اول مورث من نوع نباتي ليبدأ بذلك في تسعينيات القرن الماضي انتاج وتسويق المحاصيل المعدلة وراثيا"<sup>4</sup>

من خلال التعاريف السابقة يتبين ان التعديل الجيني او الوراثي للمحاصيل يتم باستخدام التقنية الحيوية والتي يتم من خلالها نقل الجينات بين الكائنات الحية باستخدام سلسلة من التقنيات المخبرية لاستنساخ الجينات وربط أجزاء من الحمض النووي وإدخال الجينات في

الخلايا. وهذا ما يسمى بالهندسة الوراثية والتي تعمل على تعديل ومعالجة جينات الكائن الحي وذلك من خلال نقل الحمض النووي من كائنات حية الى كائنات حية أخرى المراد اجراء التعديل على حمضها النووي وادخال الجينات والصفات المطلوبة الى الشيفرة الوراثية لها للحصول على كائنات تحوي الصفات المرغوبة.

**الفرع الثاني: الرفع من مستوى انتاج الغذاء**

يهدف الباحثون والعلماء من خلال هذه التقنية زيادة انتاج الغذاء عن تشجيع المزارعون واقناعهم باستخدام البذور المعدلة جينيا ولما وجدوا بان هذه المحاصيل غير مكلفة وترفع من مستويات الإنتاج أدى ذلك الى زيادة عدد الفلاحين الذين يستخدمون المحاصيل المعدلة جينيا حيث يستخدم حاليا اكثر من 16 مليون حول العالم تقنية التعديل الجيني في زراعة محاصيلهم , حيث تساعد هذه التقنية على زيادة الإنتاج الزراعي وبالتالي إمكانية تأمين الغذاء للبشرية خاصة وان مردودية الإنتاج عالية حيث انه وفي نفس المساحة المزروعة بالطرق الطبيعية يمكن ان يتضاعف الإنتاج 3 مرات باستخدام المحاصيل المعدلة جينيا. هذا ما شجع المزارعون على زيادة المساحات المزروعة بهذه المحاصيل المعدلة جينيا " فين عامي 1997 و 2005 زادت المساحة الاجمالية للأراضي المزروعة من الكائنات المعدلة وراثيا بنسبة 50% على الرغم من ان معظم المحاصيل المعدلة وراثيا تزرع في أمريكا الشمالية عن السنوات الأخيرة شهدت نموا سريعا خلافا للمنطقة المزروعة في البلدان النامية " <sup>5</sup> وهنا ندرج جدولا يوضح تطور المساحات المزروعة بالمحاصيل المعدلة جينيا.

**الجدول رقم (1): تطور المساحة المزروعة بالمحاصيل الزراعية المعدلة وراثيا  
الوحدة: مليون هكتار**

السنة	المساحة	نسبة التغير%
2009	134	
2010	148	10.5

8.1	160	2011
6.4	170.3	2012
2.8	175.2	2013
3.6	181.9	2014
1-	179.7	2015
3	185.1	2016
3	189.8	2017
1	191.7	2018
0.7-	190.4	2019

Source : [www.infogm.org](http://www.infogm.org) le 12/03/2022

يتضح من الجدول ان نسبة الزيادة في المساحة المزروعة بهذه المحاصيل ارتفعت بين سنتي 2009 و 2019 أي في غضون 10 سنوات بـ 41.79% وهي نسبة معتبرة ما يدل على التوسع المستمر في هذا النوع من الزراعة, لكن ما هو ملاحظ هو ان خلال سنة 2019 يوجد 90.7% من المساحة المزروعة بالمحاصيل المعدلة جينيا والمقدرة بـ 190.4 مليون هكتار تتواجد في خمس دول وهي الولايات المتحدة الامريكية بنسبة 37.6% تليها البرازيل بنسبة تقدر بـ 27.7% فالأرجنتين بـ 12.6% الهند بـ 11% وبعدها كندا بنسبة 6.6%<sup>6</sup>. يتضح من هذه الاحصائيات ان هذا النشاط يتركز في الامريكيتين ما يدل على عدم انتشاره بشكل واسع على المستوى العالمي. نلاحظ من خلال المعطيات ان الدول الروبية غير المذكورة وبالتالي يمكن القول انها لم تباشر هذا النشاط بشكل واسع اين نجد ان هناك معارضة كبيرة لهذا النشاط كما ان هناك قوانين صارمة في التعامل مع الأغذية التي مصدرها المحاصيل المعدلة وراثيا.

**المبحث الثاني: دور التعديل الجيني في توفير الغذاء:**

نتناول في هذا المبحث الدور الذي يمكن ان تلعبه المحاصيل الزراعية المعدلة جينيا في الرفع من مستوى الغذاء في العالم ونقسمه الى مطلبين.

## المطلب الأول: علاقة التعديل الجيني بمستوى انتاج الغذاء:

يتم عن طريق التقنية الحيوية من إيجاد أنواع جديدة من المحاصيل الزراعية تتمتع بصفات لا توجد في المحاصيل الطبيعية من هذه الصفات:

1/ تتميز المحاصيل الزراعية المعدلة بمقاومتها للأمراض النباتات وهذا ما يقلل من استخدام المبيدات الحشرية ومن تخفيض تكاليف الإنتاج ما يترتب عنه انخفاض في أسعار هذه المنتجات, الشيء الذي يمكن كل فرد من الوصول الى الغذاء

2/ المحاصيل المعدلة وراثيا الكثير منها مقاوم للجفاف وبالتالي التقليل من استهلاك ميه السقي

3/ تعزيز التغذية: تعاني الكثير من المحاصيل الزراعية من نقص التغذية , لكن من خلال هذه التقنية يتم تعزيز التغذية الخاصة بالمحاصيل عن طريق زيادة محتوى الفيتامينات وازضافة المزيد من الاحماض الامنية<sup>7</sup>.

4/ تسمح المحاصيل الزراعية المعدلة جينيا من رفع مستوى في مساحات صغيرة, حيث يمكن مضاعفة حجم الإنتاج عدة مرات في نفس المساحة مقارنة بالمحاصيل الطبيعية( انتاج كميات اكبر في مساحات اقل) وهذا ما يسمع بالرفع من مستويات الإنتاج اذا تم استغلا مساحات اكبر.

الجدول رق (2): اهم المحاصيل المعدلة جينيا

### المطلب الثاني: اثار المحاصيل المعدلة جينيا على البيئة وصحة المستهلك:

يتضمن هذا المطلب فرعين الأول يتعلق بأثار المنتجات المعدلة جينيا على البيئة والثاني يتعلق بالتأثير على صحة المستهلك.

#### الفرع الأول: الاثار على البيئة:

يرى الكثير من المختصين بان المحاصيل المعدلة جينيا يمكن ان يترتب عليها الاتي:

1/ تؤدي زراعة المحاصيل المعدلة جينيا الى مخاطر كبيرة على النظام البيئي والتنوع البيولوجي

2/ يرى البعض ان اتساع المجال البيولوجي في ميدان التعديل الجيني وإمكانية اتساعه ان يؤدي إيجاد نباتات تؤثر سلبا على النباتات الأخرى او مقاومتها للمبيدات الحشرية.

3/ يمكن للحشرات والرياح والطيور نقل البذور المعدلة جينيا الى المزارع المجاورة ما يتسبب

في تلوث جيني وظهور اعشاب يصعب القضاء عليها وهذا ما يؤدي الى اختلال التوازن البيئي "

4/ سوف يصبح الإنتاج المفرط للأغذية المعدلة جينيا غير فعال بمرور الوقت لان الآفات التي تستخدم هذه السموم لردعها قد تطور في النهاية مقاومة اتجاهها.

5/ يؤدي التوسع في زراعة المحاصيل المعدلة جينيا الى الاختلال البيئي ومخاطر على التنوع البيولوجي.

وهذا ما أكدته الباحثة لومي جون بان نوعا من الذرة المعدلة المقاومة للحشرات الضارة تقتل بالمقابل الحشرات النافعة"<sup>8</sup>.

كما " جاء اعلان ريوديجانيرو غام 1992 – مؤتمر قمة الأرض- للأمم المتحدة للبيئة والتنمية, ونص في المادة 15 من على ان من اجل البيئة سوف تقوم الدول حسب امكانياتها بتطبيق منهج الحيطرة

, وفي حالة وجود تهديدات منطوية على ضرر كبير او يتعذر إصلاحه لا يجوز اتخاذ انعدام اليقين العلمي ذريعة لتأجيل اتخاذ إجراءات ذات تكلفة فعالة للحيلولة دون تدهور البيئة"<sup>9</sup>  
الفرع الثاني: اثر الغذاء المعدل جينيا على صحة الانسان:

يرى الكثير من الباحثين والخبراء المهتمين بالبحث في اثار المنتجات المعدلة جينيا على صحة الانسان بان هذه المنتجات لها اثار سلبية على صحة المستهلك, وفي هذا الاطار هناك جدل كبير بين طرفين مؤيد للمحاصيل المعدلة وراثيا على أساس انه لم يثبت بعد تأثيرها على المستهلك ورافض لهذه المنتجات باعتبارها تسبب اضرارا للإنسان والبيئة. ومن الاضرار التي يمكن ان تسببها للإنسان نجد:

1/ " التعديل الوراثي يؤدي الى تحسس الأشخاص من تناول الأطعمة المعدلة وراثيا بالموازاة مع انخفاض فعالية بعض انواع المضادات الحيوية في التداوي بها, فضلا عن تأثير بعض الكائنات في النظام البيئي مما أدى الى اختلاله والمساس بالتنوع البيولوجي"<sup>10</sup>, يتضح من هذا ان الفرد سيلحقه الضرر من هذه المنتجات سواء بطريقة مباشرة او غير مباشرة.

2/ تسببت المنتجات المعدلة وراثيا في إصابة الكثير من المستهلكين في خاصة في الولايات المتحدة الامريكية بأمراض الحساسية, كما بينت التجارب ان المركبات الغذائية للمنتجات المعدلة جينيا فقيرة من المركبات الغذائية مقارنة بالمنتجات العضوية.

3/ استهلاك المنتجات المعدلة جينيا لا يعطي لجسم المستهلك ما يحتاجه من البروتينات والفيتامينات كما هو الحال عند استهلاكه نفس الكميات من المنتجات العضوية.

ولهذه الأسباب تبنت الكثير من الدول خاصة دول الاتحاد الأوروبي، سياسة تقييم سلامة الأغذية المعدلة وراثيا، فالهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية تقوم بإجراء الاختبارات اللازمة لضمان سلامة كل الأغذية المعدلة وراثيا وتقييم حالتها، وتشمل دراسة مفصلة لما يأتي:

➤ هل يمكن لهذه الأطعمة ان تكون سامة؟

➤ ماهي القيمة الغذائية للأطعمة المعدلة وراثيا؟

➤ هل يمكن ان تثير أي رد فعل تحسسي؟

وتتم الموافقة على طرحها في الأسواق الأوروبية اذا حققت الشروط الآتية:

1/ لا تشكل خطرا على الصحة

2/ تحتوي على نفس القيمة الغذائية لما يقبلها من المنتجات العضوية (غير المعدلة وراثيا)

3/ عدم خداع المستهلك بها حيث تشترط وسم دقيق لهذه المنتجات مع وضع علامة (OGM) عليها.

انطلاقا من هذا فان الأغذية الناتجة عن المحاصيل المعدلة جينيا لا يمكن ان تكون حلا لمشكلة الغذاء في ما دام ان لها اضرار على صحة الانسان والبيئة و بل العكس من فان هذه التقنية يمكن ان تؤدي الى كوارث بيئية باعتبار انها تؤثر سلبا على التوازن البيئي، هذا من جهة ومن جهة أخرى فان هذه التقنية يحتكرها عدد قليل من الشركات (لا يتعدى هذا العدد أصابع اليد الواحدة)، هذا الاحتكار سيرهن مصير المزارعين بل مصير الدول

#### الخاتمة:

كثر الجدل حول المحاصيل الزراعية المعدلة جينيا بين مؤيد ومعارض وهذا ما حاولت هذه الدراسة تسليط الضوء عليه، وهذا من خلال دراسة إيجابيات وسلبيات هذه التقنية وهذا ما قاد الى النتائج الآتية:

1- تقنية التعديل الجيني للمحاصيل الزراعية ترفع من مستويات انتاج الغذاء ما يسمح بتوفير

كميات اكبر وبالتالي إمكانية تغطية الطلب العالمي من الغذاء،

2- لزال الجدل قائما حول اثار هذه المنتجات على صحة المستهلك والتوازن البيئي في نفس الوقت،

3- هذه التقنية يحتكرها عدد قليل من الشركات وعددها حوالي 4 شركات كبرى وهذا على المستوى العالمي،

- 4- بينت بعض الدراسات ان استهلاك المنتجات المعدلة وراثيا يؤدي الى الإصابة بأمراض الحساسية,
- 5- زراعة المحاصيل المعدلة وراثيا تقضي على الحشرات النافعة ما يؤدي الى اختلال التوازن البيئي وبالتالي إمكانية التأثير السلبي على انتاج الغذاء في العالم.
- 6- الفلاحون والمزارعون الذين ينتجون منتجات معدلة جينيا يبقون مرتبطين بالشركات الكبيرة لأنها تلزمهم بشراء كل ما يتعلق بالعملية الإنتاجية وليس البذور فقط وتلزمهم بتحمل تكاليف التلوث البيئي.
- ما يمكن قوله هو ان هذه التقنية تعمل ضد الطبيعة ما يعني ان مضارها اكبر من منافعها وبالتالي على الحكومات في العالم التصدي لمثل هذه الاعمال والبقاء في طريق الزراعة العضوية وتوجيه هذه التقنية الى ما يخدم الانسان.

## الهوامش:

<sup>1</sup> محمود احمد عبد العال, الحماية القانونية للكائنات الدقيقة في القانون المصري والقانون الفرنسي والاتفاقيات الدولية وفقا لآليات الملكية الفكرية, رسالة دكتوراه, جامعة عين شمس, مصر, 2012, ص 28.

<sup>2</sup> محياوي فاطمة, حماية المنتجات المعدلة وراثيا, مذكرة ماجستير , جامعة الجزائر 1, 2014, ص 14

<sup>3</sup> [www.green-studies.om](http://www.green-studies.om); le 11/03/2022

<sup>4</sup> بوزلحة سامية, المحاصيل المعدلة وراثيا ومشكلة الغذاء في الدول النامية, مجلة الاقتصاد والتنمية , مخبر التنمية المحلية, جامعة يحيى فارس المدية , العدد 6, جوان 2016, ص 200.

<sup>5</sup> بن حملة سامي, الضوابط الأخلاقية للتطور التكنولوجي في مجال الغذاء والدواء من منظور الشريعة الإسلامية, مجلة البحوث في العقود و قانون الاعمال, المجلد 5, العدد 1, 2020, ص 7.

<sup>6</sup> [www.sellonbelge.be](http://www.sellonbelge.be)

<sup>7</sup> [www.fahras.net/](http://www.fahras.net/) genetically-modified-crops. Le 11/03/2022

<sup>8</sup> بن حميدة نهات , ضمان سلامة وامن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا, مجلة الدراسات القانونية والسياسية, جامعة عمار ثليجي, الاغواط, العدد 4, جوان 2016, ص 381

<sup>9</sup> يوسف زروق, المختار بن سالم, حماية المستهلك من المنتجات المعدلة وراثيا, مجلة الباحث للدراسات الاكاديمية, العدد 11, 2017, ص 618

<sup>10</sup> بن حملة سامي, مرجع سابق, ص 7

## المنتجات المعدلة وراثيا ومشكلة الحق في الغذاء

### Genetically modified products and the problem of the right to food

بلقاسمي كهيينة، أستاذة محاضرة أ  
كلية الحقوق – جامعة الجزائر، الجزائر  
[belkacemikahina@gmail.com](mailto:belkacemikahina@gmail.com)

عمارة أميرة إيمان، دكتورة  
كلية الحقوق – جامعة الجزائر، الجزائر  
[amira31amara@gmail.com](mailto:amira31amara@gmail.com)

#### ملخص :

تعاني كافة دول العالم وعلى وجه الخصوص الدول النامية من مشكلة أزمة الغذاء والتي أصبحت مشكلة متفاقمة ومعقدة في النتائج والاثار، وتزداد خطورتها عاما بعد عام. حيث أن تأمين الكميات اللازمة من الغذاء للحد من مشكل الجوع وسوء التغذية هو الهدف الأول للدول النامية. وإن اتباع نظم الزراعة التقليدية لم يعد يلبي احتياجات الدول النامية على حد سواء للقضاء على هذه المشكلة، مما جعل هذه الأخيرة تحاول ايجاد أسلوب جديد يتماشى مع متطلباتها. فظهر ما يعرف بتطبيقات الهندسة الوراثية والتي تعتمد على إدخال جينات غريبة على المادة الوراثية للكائن الحي بغرض تحسينها أو تطويرها لينتج بذلك ما يعرف بالمنتجات المعدلة وراثيا. وعادة ما يتم تعديل هذه الأخيرة إما بهدف زيادة الانتاجية أو لتحسين الجودة الغذائية لحل مشكلة الغذاء.

الكلمات المفتاحية : المنتجات المعدلة وراثيا ؛ الحق في الغذاء ؛ الدول النامية ؛

#### Abstract:

All countries of the world, especially developing countries, suffer from the problem of the food crisis, which has become an aggravating and complex problem in results and effects, as securing the necessary quantities of food to reduce the problem of hunger is the first goal of developing countries, and the adoption of traditional farming systems no longer meets the needs of developing countries alike to eliminate this problem. Which made the latter try to find a new method in line with its requirements, so what is known as the applications of genetic engineering, which depends on the introduction of foreign genes into the genetic material of the living organism In order to improve or develop it to produce what is known as genetically modified products. The latter is usually modified either with the aim of increasing productivity or improving nutritional quality to solve the food problem

Keywords: genetically modified products; right to food ; developing countries.

مقدمة:

يعتبر الحق في الغذاء عاملا جوهريا لحياة كريمة وحيويا لإعمال العديد من الحقوق الأخرى مثل الحق في الصحة والحياة، ولا يستمد الغذاء أهميته من كونه يساعد في البقاء على قيد الحياة، إنما أيضا بسبب دوره في الانماء الكامل لقدرات المرء الجسدية والعقلية. فما يتداول حاليا عن المشكلة الغذائية بات أمرا بالغ الخطورة على الأمة، لما ينطوي عليه ذلك من تهديد لكيانها الاقتصادي والاجتماعي والثقافي وحتى السياسي، غير أن طبيعة هذه المشكلة تختلف تبعا لتقدم الدولة أو تخلفها، فاذا كانت نوعية الغذاء والجوانب التي ترتبط به هي المشكلة الأساسية التي تسعى الدول المتقدمة لحلها، فإن تأمين الكميات اللازمة من الغذاء للحد من مشكل الجوع وسوء التغذية هو الهدف الأول للدول النامية.

فالمشكل الحقيقي الذي أصبح يواجه الزراعة في الدول النامية هو كيفية مضاعفة الانتاج الزراعي في ظل محدودية الموارد الزراعية وتقلصها نتيجة التدهور والتلوث الناجم عن الاستغلال المفرط لها، ولهذا فإن اتباع نظم الزراعة التقليدية لم يعد يلبي احتياجات الدول المتقدمة والنامية على حد سواء للقضاء على مشكلة الغذاء، مما جعل هذه الأخيرة تحاول ايجاد أسلوب جديد يتماشى مع متطلباتها. فظهر ما يعرف بتطبيقات الهندسة الوراثية والتي أصبحت من أهم تقنيات تطوير الإنتاج الزراعي في العالم، حيث تعتمد هذه التقنية على إدخال جينات غريبة على المادة الوراثية للكائن الحي بغرض تحسينها أو تطويرها لينتج بذلك ما يعرف بالمنتجات المعدلة وراثيا. وعادة ما يتم تعديل هذه الأخيرة إما بهدف زيادة الانتاجية أو لتحسين الجودة والصفات الغذائية لحل مشكلة عدم التوازن الغذائي.

وإذا كانت مبررات المنتجات المعدلة وراثيا كثيرة ورهاناتها الاقتصادية كبيرة، مما يقودنا إلى طرح الإشكالية التالية: ما مدى قدرة المنتجات المعدلة وراثيا على حل مشكلة الغذاء التي تعاني منها الدول النامية؟

للإجابة على هذه الإشكالية نقسم بحثنا إلى مبحثين كما يلي:

المبحث الأول: مفهوم المنتجات المعدلة وراثيا

المبحث الثاني: مشكلة الحق في الغذاء في الدول النامية وحاجتها للمنتجات المعدلة وراثيا

المبحث الأول: مفهوم المنتجات المعدلة وراثيا

تعرف المنتجات المعدلة وراثيا أنها كائنات حية تم تحويل مادتها الوراثية (DNA<sup>1</sup>) بطريقة لا تحدث طبيعيا بها تسمى "التقنية الجينية"، حيث يسمح لأحد الموروثات المختارة بالانتقال من كائن حي إلى آخر، وأيضا ما بين الكائنات ذات الأصول المختلفة<sup>2</sup>. ونظرا للأهمية التي تحتلها هذه المنتجات

سنتناول في (المطلب الأول) محل المنتجات المعدلة وراثيا، وفي (المطلب الثاني) الشروط الواجب توافرها حتى تحظى بالحماية.

### المطلب الأول: محل المنتجات المعدلة وراثيا

تشمل المنتجات المعدلة وراثيا: النباتات أو الحيوانات أو الكائنات الدقيقة وغيرها من الكائنات الحية، وسنتناولها كما يلي:

#### الفرع الأول: الكائنات الحية الدقيقة

يمكن تعريف الكائنات الدقيقة بأنها عبارة عن الكائنات المصغرة المجهرية الأقل من الميكرون أي الأقل من 0.1 ملم، وهو ما يجعلها لا ترى بالعين المجردة مثل: البكتيريا، الخمريات، الفطريات، الفيروسات، الطحالب، والكائنات ذات الخلية الواحدة. ويرى البعض أن تعريف الكائن الدقيق في هذه الحالة لا يسمح بإجراء التمايز بين الكائنات الدقيقة للمملكة الحيوانية والمملكة النباتية، مما يجعله من ناحية يضيف فئة ثالثة هي الفرطيسيات<sup>3</sup>.

حيث أن الكائنات الدقيقة رغم صغر حجمها إلا أن أثرها وأهميتها كبيرة، إذ تعتبر من أهم أدوات الهندسة الوراثية، بل إن كثيرا من تطبيقات هذه الأخيرة لا تتم إلا في خلايا هذه الكائنات الدقيقة. فهي الركيزة الأساسية لتقدم وتطور التكنولوجيا الحيوية<sup>4</sup>.

#### الفرع الثاني: الصنف النباتي الجديد

يقصد بالصنف النباتي الجديد أو ما يعرف باستنبات الحاصلات الزراعية " obtentions végétales " ابتكار فصائل نباتية جديدة في مجال الزراعة، وذلك على أساس أن النباتات تشكل في مجموعها المملكة النباتية بوصفها مخلوقات حية تشكل عناصر الحياة على كوكب الأرض مع كل من الإنسان والحيوان<sup>5</sup>.

حيث تعد بهذا المفهوم منتجات جديدة تنشأ عن تدخل الإنسان وتأثيره بعمله في ظواهر طبيعية، بمعنى أنه لا يستقيم ظهور تلك الحاصلات بفعل قوى الطبيعة وحدها دون تدخل من الإنسان. ويلاحظ أنه مع التطور الكبير في علم الوراثة انقضى عصر اكتشاف الإنسان لفصائل نباتية جديدة بطريقة الصدفة، وإنما أصبح الابتكار يتحقق بطريقة منهجية وبتابع طرق التكاثر التقليدية كالإلقاح أو بواسطة التغييرات وإما بتابع التكاثر الخاصة<sup>6</sup>.

حيث عرفته المادة الأولى الفقرة السادسة من الاتفاقية الخاصة بحماية الأصناف النباتية الجديدة كما يلي: " الصنف النباتي هو أي مجموعة نباتية تدرج في تصنيف نباتي واحد من أدنى المرتبات المعروفة، وتستوفي أو لا تستوفي تماما شروط منح حق مستولد النباتات، ويمكن تعريفها بالخصائص الناجمة عن تركيب وراثي معين أو مجموعة معينة."

كما عرفه أيضا المشرع الجزائري في المادة الثالثة من القانون رقم 03/05 المتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحياة النباتية كما يلي: "الصنف هو كل زرع لو مستنسخ أو سلالة صافية أو أصل أو هجين وفي بعض الأحيان أصل ذو طبيعة أصلية أو مختارة مزروعة أو قابلة لذلك وأن يكون ذا منفعة و متميز متناسق ومستقر..."<sup>7</sup>. حيث تتعدد التطبيقات والأمثلة لاستخدام الهندسة الوراثية في إنتاج نباتات معدلة وراثيا، وكانت أول عملية لهندسة النباتات المعدلة وراثيا عام 1983، فقد تم نقل أول جين من نبات إلى نبات آخر، ونجحت عملية نقل جين غريب إلى نبات الطباق وذلك بعد دمجها في تركيبه الوراثي<sup>8</sup>. أما في عام 1995 م بلغ عدد النباتات المعدلة وراثيا حوالي 60 نوعا من النباتات.

### الفرع الثالث: الحيوان المعدل وراثيا والأحياء البشرية

إن الابتكار الحيواني هو ذلك الابتكار المتعلق باستحداث فصائل حيوانية جديدة في مجال الكائنات الحيوانية، كالحيوان المعدل وراثيا وهو "الحيوان الذي تم تعديل التركيب الوراثي له من خلال إدخال تتابعات من الدنا والذي يسمى transgene، وهذا الجين الغريب من الممكن أن يؤخذ من الكائن المعطى أو يصنع في المعمل أو كلاهما. وذلك لإضافة بعض الصفات المرغوبة الناقصة في الكائن أو تغييرها، والكائنات التي تحتوي على DNA مستنسخ، والذي به تحور وراثيا"<sup>9</sup>.

أما الأحياء البشرية فبقصد بها تلك الابتكارات التي تتعلق بالجسم البشري ووظائفه ومنتجاته، فضلا عن معرفة الهيكل الكلي أو الجزئي للجين البشري. مما يؤدي بنا إلى إثارة التساؤل حول مدى إمكانية منح البراءة للابتكار البشري في مختلف صورته، وهل يمكن أن ترد البراءة على هذه العناصر في ذاتها؟ أم يلزم إيجاد تطبيقات صناعية على غرار الابتكارات الأخرى في مختلف مجالات الحياة التي يعني بها قانون البراءات؟<sup>10</sup>

إن الإجابة على مثل هذه التساؤلات لن تكون بالمسألة السهلة، خاصة عند مطالعة القوانين المقارنة حول العالم في مدى التفاوت التشريعي في تنظيم مثل هذه المسائل المثيرة للجدل على جميع المستويات القانونية والاجتماعية والأخلاقية. حيث أن الإنسان في حد ذاته أو أي عضو أو جهاز من أجهزة جسده لا يمكن أن تكون محلا لبراءة الاختراع،

و في المقابل يمكن لأي عنصر من عناصر الجسم الإنساني بما في ذلك الجينات أو أجزاء من الجينات أن تكون مادة للبراءة بشرط عزلها عن الجسم الإنساني و إيجاد التطبيق الصناعي لها.<sup>11</sup> فقد حصلت شركة Biocyte على براءة اختراع بشأن خلايا من دم الإنسان المأخوذ من الحبل السري Unbilical cord blood cells، والتي تستخدم في علاج أمراض النخاع العظمي بشكل أساسي.<sup>12</sup>

## المطلب الثاني: شروط حماية المنتجات المعدلة وراثيا

حتى تحمي المنتجات المعدلة وراثيا لابد أن تتوافر فيها شروط الحماية شأنها شأن أي اختراع، غير أن هذه الشروط تتميز بخصوصية كبيرة نظرا لكون هذه المنتجات مادة حية وليست جامدة. ولهذا سوف نتناول الشروط الموضوعية في (الفرع الأول) والشروط الشكلية في (الفرع الثاني).

### الفرع الأول: الشروط الموضوعية

إن الشروط الموضوعية الواجب توفرها في المنتجات المعدلة وراثيا حتى تؤهلها للحماية بالبراءة هي ثلاثة شروط أساسية: أن يكون الاختراع جديدا، أن يمثل خطوة إبداعية وبالإضافة إلى أن يكون قابلا للاستخدام الصناعي<sup>13</sup> وهي كالتالي:

#### 1 - شرط الجودة:

إن الجودة في الاختراع تعني: أن لا يكون قد سبق استخدامه من ذي قبل، سواء حدث هذا الاستخدام داخل البلد المطلوب منح البراءة فيه أو حدث خارجه بشكل علني<sup>14</sup>.  
وكما تعني أيضا عدم علم الغير بهذا الاختراع قبل طلب الحصول على البراءة.<sup>15</sup> وبالتالي يجب تحديد معيار الجودة الواجب توافرها في الاختراع الوارد على المنتجات المعدلة وراثيا. فمثلا نعلم أن المنتج المعدل وراثيا هو مادة حية حيث أنه لا يمكن منح براءة اختراع بشأن المادة الحية إلا إذا تم عزلها. وهذا العزل يمكن أن يكون نتيجة إجراءات تقنية تهدف إلى التعرف على هذه المادة أو إلى تحديد خصائصها، أو إلى تضاعفها خارج الجسم البشري. ومن ثم فإن مثل هذا الأمر لا يتم بشكل طبيعي، وبالنتيجة فإن ذلك يشكل الأساس التقني للاختراع. ويترتب على ذلك أن مثل هذا العنصر الذي تم عزله والحصول عليه نتيجة إجراءات تقنية يمكن أن يشكل اختراعا قابلا لمنح براءة بشأنه إذا توافرت شروط منح البراءة المشار إليها سابقا<sup>16</sup>.

كما أن المنتجات المعدلة وراثيا تعتمد من حيث الأصل على أمور موجودة بشكل مسبق في الطبيعة كالكائنات الدقيقة فإن ذلك يؤدي إلى استبعادها كونها جزءا من الفن الصناعي السائد، ولكن نلاحظ أن للتدخل الإنساني دور كبير فيها، حيث يتم استخدام تقنيات الهندسة الوراثية للقيام بعمليات تهجين على مستوى الخلية. وبالتالي فإننا نرى مثل هذه الأمور تخرجها من إطار المنتجات الطبيعية لتضعها في إطار المنتجات البشرية، أي هذه المنتجات لا يمكن للطبيعة إنتاجها من تلقاء نفسها لولا تدخل الإنسان فيها وتأثيره على نشاط الطبيعة. وعليه لا يعتبر جديدا في المنتجات المعدلة وراثيا إلا كل ما هو غير موجود في الطبيعة من ذي قبل، مثل التوصل إلى نوع جديد من أنواع الكائنات الدقيقة عن طريق التعديل الجيني أي بإضافة صفات جديدة على الكائن<sup>17</sup>.

## 2- شرط الخطوة الإبداعية:

حتى يكون الاختراع جديرا بالحماية لابد أن يحقق تقدما ملموسا في الفن الصناعي السائد وهو ما يعرف " بشرط" النشاط الابتكاري" أو " الخطوة الإبداعية" أو " عدم الوضوح". حيث يتم تقييم شرط الخطوة الإبداعية بعد التأكد من توافر شرط الجودة، فإن كان الاختراع جديدا في مجمله أو في بعض عناصره، فإنه يتم فحص العنصر الجديد للتأكد من استيفاءه لشرط الخطوة الإبداعية.

فمثلا إذا كان الاختراع منتجا جديدا مثل كائن دقيق أو طريقة غير بيولوجية أو بيولوجية دقيقة، فإنه يتم تحديد ما إذا كان هذا المنتج أو الطريقة قد تم بتدخل الإنسان أم لا و ذلك لاستيفاء شرط الجودة. ثم تحديد درجة التدخل الإنساني وذلك في ضوء معيار رجل المهنة العادي أو الخبير المطلع على الفن الصناعي السابق لموضوع الاختراع وفي ضوء الفن الصناعي القائم وقت الاختراع. حيث أنه في حالة المنتجات المعدلة وراثيا فإنه من الصعوبة إمكانية تحديد الخطوة الإبداعية بمجملها بصورة مقتضبة حيث لابد من تحديد حالة التقنية الصناعية غير المعروفة السابقة لموضوع الاختراع أولا ثم تحديد رجل المهنة العادي ثانيا، ثم بيان آلية تطبيق الخطوة الإبداعية على المنتجات المعدلة وراثيا ثالثا.

كما يعد معيار عدم المعرفة أو عدم الوضوح كشرط لتقييم توافر الخطوة الإبداعية أمرا متعذرا إن لم يكن مستحيلا وذلك في مجال المنتجات المعدلة وراثيا لأنها تعتمد بشكل أساسي على أشياء موجودة في الطبيعة بشكل مسبقا أو تم باستخدام طرق سابقة للوصول إلى نتائج جديدة. وأن الأبحاث الدائمة في مختبرات التكنولوجيا الحيوية سواء التابعة لشركات الأدوية أو مراكز الأبحاث المتخصصة تتم من قبل علماء وخبراء يمتلكون قدرا كبيرا من المعرفة والاطلاع على أحدث تطورات التقنية الصناعية وذلك بإتباعهم لمنهج تجريبي منتظم. لكن أبحاثهم هي الخطوات العادية في حركة تطور الفن الصناعي التي من خلالها تتطور التكنولوجيا الحيوية، وتعد من قبيل التحسينات ولا ترقى إلى مستوى الخطوة الإبداعية ولا تصلح لأن تكون موضوعا لطلب براءة الاختراع. وهنا تكمن صعوبة تحديد ما إذا كان الاختراع مستوفيا لعنصر عدم الوضوح من عدمه ولا يمكن التحقق من ذلك إلا بالرجوع إلى أهل الخبرة أي رجل المهنة العادي المختص.

حيث أنه بالرجوع إلى المنتجات المعدلة وراثيا فلا يقصد برجل المهنة العادي أن يكون خبير في البيولوجيا الجزيئية أو الهندسة الوراثية بل يكون متوسط الخبرة والمهارة على الرغم من تخصصه. فإذا كان موضوع الاختراع على سبيل المثال كائنات دقيقة كنوع معين من البكتيريا تم تعديلها وراثيا للحصول على منتجات معينة. فإن رجل المهنة العادي يكفي أن يكون مختصا في الهندسة الوراثية دون الحاجة إلى أن يكون مختصا في علم الأحياء الدقيقة.

أما بالنسبة لألية تطبيق الخطوة الإبداعية على المنتجات المعدلة وراثيا فإنه يجب إتباع معيارين، الأول ينظر إلى المشكلة التقنية المراد حلها، والثاني يعتمد على الحل التقني الذي تم التوصل إليه، ومن خلال هذين المعيارين يصبح بالإمكان إثبات وجود الخطوة الإبداعية من عدمها<sup>18</sup>.

### 3- شرط قابلية الاختراع للتطبيق الصناعي

يلعب شرط قابلية الاختراع للتطبيق الصناعي دورا كبيرا لإمكانية حماية المنتجات المعدلة وراثيا عن طريق البراءة، ويجب على طالب البراءة أن يشير إلى التطبيق الصناعي لاختراعه أثناء وصف البراءة، موضحا من خلاله كيفية استغلاله في مجال الصناعة. ويكون ذلك لحظة تقديم طلب البراءة أو أثناء تنفيذ الاختراعات البيوتكنولوجية المرتبطة بالأبحاث الأساسية التي تحتاج بعض الوقت لمعرفة أول تطبيق صناعي.

لكن يوجد صعوبات تعترض مقدم الطلب في أنه كيف يمكن له أن يعرف أن اختراعه البيولوجي يستطيع أن يطبق في الميدان الصناعي أم لا؟، وفي هذا الصدد يرى بعض الفقهاء أن التفسير الحرفي للمادة 57 من الاتفاقية الأوروبية لبراءة الاختراع<sup>19</sup> يمكن أن تساهم في تقديم حل لهذا التساؤل.

إذ تتطلب هذه المادة أن يكون الاختراع قابلا للتطبيق الصناعي، حيث يشير مصطلح *Susceptible* إلى إمكانية التطبيق الصناعي للاختراع، ويرى أن هذا الشرط يتحقق من دون أن يقدم المخترع تطبيقا صناعيا لهذا الاختراع. وإن كان من الضروري أن يكشف عن إمكانية الوصول إلى منتجات مصنعة باستعمال هذا الاختراع.

كما يشترط كذلك لتقييم التطبيق الصناعي ضرورة الإفصاح الكافي عن هذا التطبيق الصناعي، إذ هو المعيار الأساسي لتقييم صناعيته<sup>20</sup>.

### الفرع الثاني: الشروط الشكلية

بالإضافة إلى الشروط الموضوعية المطلوبة في موضوع الاختراع يتطلب القانون توافر بعض الشروط الشكلية التي يلتزم بها طالب البراءة للحصول على حماية اختراعه، أي هناك شروط شكلية خاصة بالمنتجات المعدلة وراثيا.

#### 1- الوصف:

يعتبر وصف الاختراع مسألة في غاية الأهمية لا سيما في المنتجات المعدلة وراثيا، إذ يجب أن يتضمن الطلب وصفا للاختراع موضوع البراءة، فلا بد أن يكون الوصف كافيا ويتضمن العناصر الضرورية المحددة لأساس الطلبات ونطاق الحماية التي تكفل تنفيذ الاختراع. وهذا ما نصت عليه المادة 83 من الاتفاقية الأوروبية لبراءة الاختراع<sup>21</sup>.

كما أن الهدف من الوصف الكافي هو الإفصاح عن الاختراع حتى يتمكن رجل الصناعة المتخصص من تنفيذ الاختراع من خلال المعلومات المقدمة من قبل المخترع، وهذا ما يعرف بمعيار القابلية لتنفيذ الاختراع والذي يتسم بخصوصية في المنتجات المعدلة وراثيا. حيث تثار عدة مشاكل فيما يتعلق بهذه الأخيرة، حول إتاحة أو إمكانية التوصل إلى الكائنات الحية المستخدمة في هذه المنتجات. مثل الكائنات الدقيقة فيجب تقديم الأنواع المستخدمة في طرق الاستخدام لكي يقوم رجل الصناعة المتخصص بتنفيذ هذه الطريقة. فإذا لم يكن تنفيذ الاختراع ممكنا بالطرق التقليدية يجب على الطالب إيداع المادة البيولوجية<sup>22</sup>. حيث يتمتع الوصف في المنتجات المعدلة وراثيا بخصوصية خاصة في المواد الجينية، مثلما هو الحال في المواد الكيميائية، وتطبق قواعد هذه الأخيرة على المواد الجينية، بل الأكثر من ذلك يجب تعداد التابع النيكلويوتيدي والأحماض الأمنية في هذا الشأن. حيث أن وصف المواد الجينية من خلال هذين الأخيرتين يقلل من بعض الصعاب ويتلاءم مع مكاتب البراءات المختلفة، لاسيما لتسهيل البحث وفحص ونشر طلبات البراءة<sup>23</sup>.

## 2- الإيداع:

يعود سبب ضرورة إيداع المنتجات المعدلة وراثيا إلى عدم كفاية الوصف الكتابي خاصة بالنسبة للمادة البيولوجية، وهذا ما أكدته قرارات مكتب البراءات الأوروبي، وحسب نص المادة 13 من التوجيه الأوروبي رقم 44/98 والقاعدة 1/28 من اللائحة التنفيذية للاتفاقية الأوروبية لبراءة الاختراع<sup>24</sup>.

حيث يتبين لنا أن إيداع المادة البيولوجية كقاعدة عامة غير إجباري، أي أن الوصف الكافي الشامل الموسع يكفيه استثناء في حالة كون المادة البيولوجية غير متاحة أو معروفة للجمهور يلتزم بإيداعها مع هذا الوصف<sup>25</sup>. فقد ظهر إيداع الكائنات الحية الدقيقة لأول مرة عام 1949 في ال.و.م.أ. إزاء براءة تتعلق بكائن دقيق يقوم بإنتاج التيتراسايكلن<sup>26</sup>، وبعد هذا الإيداع نصت التشريعات المختلفة على ضرورة الإيداع إذا تعلق طلب البراءة بكائن دقيق لدى سلطة الإيداع المعتمدة لإكمال الوصف وقت تقديم طلب البراءة. أو لدى أحد هيئات الإيداع الدولية التي حددتها معاهدة بودابست<sup>27</sup> ويجب فحص قابلية الكائن الدقيق للحياة بصفة دورية.

كما تعترف الدولة المتعاقدة بصحة الإيداع بما في ذلك: تاريخ الإيداع، هيئة الإيداع الدولية المودع لديها الكائن الدقيق أو المادة البيولوجية. ويأخذ الإيداع رقما يجب ذكره في طلب البراءة على الأكثر خلال 16 شهر من تاريخ تقديم البراءة أو تاريخ تقديم الأسبقية، وإلا حكم ببطلان طلب البراءة.

حيث أن الهدف من الإيداع هو الإتاحة للجمهور، ولكن قد تتوقف هيئة الإيداع عن تقديم المادة البيولوجية المودعة. بالتالي لا تعتبر المادة البيولوجية متاحة لسبب من الأسباب، مثل كون المادة البيولوجية لم تعد قابلة للحياة أو توقف تقديم هيئة الإيداع عن قبول هذه السلالة لكونها لم تعد مؤهلة لحفظ هذه المادة واستنباتها<sup>28</sup>.

**المبحث الثاني: مشكلة الحق في الغذاء في الدول النامية وحاجتها للمنتجات المعدلة وراثيا**  
تعتبر الزراعة المصدر الرئيسي للدخل وفرص العمل لعدد كبير من فقراء العالم الذين يقطنون في الدول النامية والتي تعاني معظمها من مشكلة الغذاء وعدم قدرتها على إنتاج ما يكفي لإطعام الأعداد المتزايدة من السكان، خاصة في ظل محدودية الوسائل المتاحة في القطاع الزراعي. كما أن زيادة عدد السكان في هذه الدول ستقابلها زيادة في الطلب على الحبوب التي تعتبر المصدر الأساسي للغذاء في هذه الدول.

إن الدول النامية لا تعاني من نقص كمية الغذاء فحسب وإنما من تدهور نوعيته أيضا، فالغذاء المستهلك في هذه الدول هو غذاء غير متوازن ويفتقد إلى المركبات الحيوية والضرورية كالبروتينات وهذا ما ينتج عنه مشاكل صحية خطيرة. الأمر الذي دعا إلى استخدام أو تبني تقنية التعديل الوراثي التي أصبحت حاجة ملحة لهذه الدول، فالتوجه نحو إنتاج المحاصيل المعدلة وراثيا يمكن أن يفتح أفقا جديدة لتحقيق تنميتها الزراعية والحد من مشكلة الغذاء التي أثقلت اقتصادياتها. لذا سنتطرق إلى حاجة الدول النامية إلى المنتجات المعدلة وراثيا في (المطلب الأول) ثم إلى تأثير الغذاء بمخاطر هذه المنتجات في (المطلب الثاني).

#### **المطلب الأول: حاجة الدول النامية إلى المنتجات المعدلة وراثيا**

سنتطرق في هذا المطلب إلى تطور المنتجات المعدلة وراثيا في الدول النامية (الفرع الأول) ثم إلى العراقيل التي تواجه المنتجات المعدلة وراثيا في الدول النامية (الفرع الثاني).

#### **الفرع الأول: تطور المنتجات المعدلة وراثيا في الدول النامية**

إن إدراك الدول النامية بأهمية المنتجات المعدلة وراثيا جعلها تبذل جهدا أكبر في الأعوام الأخيرة للتوجه نحو هذا النوع من الزراعة، وهذا ما اتضح من حيث النتائج التالية:

1- من بين الدول العشرة الأولى من حيث المساحة المزروعة بالمحاصيل المعدلة وراثيا ثمانية منها من دول نامية، استطاعت أن تزرع أكثر من مليون هكتار لكل منها، وهذه الدول حسب الترتيب هي البرازيل، الأرجنتين والهند، والتي تتربع على قمة أكبر خمس دول من حيث المساحة بالإضافة إلى الصين بمساحة وصلت إلى 3.7 مليون لتلها البارغواي بحوالي 3.6 مليون هكتار ثم باكستان التي زرعت مساحة بلغت نحو 2.9 مليون هكتار، أما إفريقيا الجنوبية والأرغواي فقد وصلت المساحة المزروعة بهذه المحاصيل نحو 2.3 مليون هكتار و 1.4 مليون هكتار على التوالي وهذا لعام 2015، وتتخصص هذه الدول في زراعة فول الصويا، الذرة والقطن بشكل أساسي بالإضافة إلى الببالي والكانولا.

2- من بين 18 مليون مزارع يمارسون زراعة المحاصيل المعدلة وراثيا 90% منهم أي حوالي 16.5 مليون مزارع هم مزارعون صغار كلهم يعيشون في الدول النامية.

3- أظهرت الاحصائيات الأخيرة أنه خلال الفترة (1996-2014) أن مكاسب المزارعين في الصين بلغت حوالي 17.5 مليار دولار و18.5 مليار دولار في الهند، كما استطاع المزارعون في هذه الدول تقليص حوالي 50% من المبيدات الكيماوية المستخدمة مما قلص من تكاليف مدخلات الانتاج.

4- استطاعت الدول النامية في السنوات الأربعة الأخيرة أن تزرع مساحة أكبر من الدول المتقدمة، ففي عام 2015 المزارعون في أمريكا اللاتينية، آسيا وإفريقيا زرعوا مساحة بلغت 97.1 مليون هكتار من أصل 180 مليون هكتار، وهو ما يعادل نحو 53.9% من المساحة الكلية وبفارق 14.2 مليون هكتار عن الدول المتقدمة<sup>29</sup>.

5- الخمس دول نامية الرائدة في زراعة المحاصيل المعدلة وراثيا والتي تتوزع في ثلاث قارات: الهند والصين في آسيا، الأرجنتين في أمريكا اللاتينية، وجنوب إفريقيا في قارة إفريقيا، وبلغ عدد السكان فيها مجتمعة حوالي 41% من مجموع سكان العالم استطاعت في عام 2014 أن تزرع حوالي 86.3 هكتار، وهو ما يعادل تقريبا 47.5% من المساحة الكلية التي وصلت 181.5 مليون هكتار.

6- بلغت العوائد الاقتصادية للمحاصيل المعدل وراثيا في الدول النامية من خلال الفترة (2015/1996) حوالي 76.2 مليار دولار مقابل 72.7 مليار دولار حققتها الدول المتقدمة خلال نفس الفترة، وفي عام 2014 حققت الدول النامية 46.5% من الأرباح الكلية التي وصلت ما يقارب 17.8 مليار دولار، وهو ما يعادل 8.3 مليار دولار.

### الفرع الثاني: العراق التي تواجه المنتجات المعدلة وراثيا في الدول النامية

رغم التقدم الذي أحرزته الدول النامية في زراعة المنتجات المعدلة وراثيا إلا أنها اصطدمت بمجموعة من العراقيل حالت دون وصول هذه الدول إلى أهدافها، ومن أهم هذه العراقيل:

## 1- إشكالية حقوق الملكية الفكرية للثروات الوراثية:

تلزم اتفاقية الجات المتعلقة بحقوق الملكية الفكرية الدول الأطراف بحماية الصناعة النباتية المعدلة، ومن أهم هذه الاتفاقية أنها استبعدت التربية التقليدية، وأكدت أن التنوع البيولوجي في المجتمعات الأصلية ملكية عامة، بينما يعتبر ملكية خاصة إذا تم تعديله تكنولوجيا لاستخدامه في أغراض أخرى ونتيجة لذلك سيضطر المزارع لدفع حقوق الاختراع عن كل جيل من نبات أو حيوان معدل وراثيا، كما أن أسعار البذور والسلالات المحسنة المحمية ببراءة الاختراع األى بكثير من التقليدية، إضافة الى ذلك فان المزارع سيفقد حرية الحصول على الترايب الوراثية اللازمة لتربية اصناف نباتية وسلالات حيوانية جديدة، حيث ستصبح هذه الموارد الوراثية ملكية خاصة للشركات الكبرى وسوف يضطر المزارع أن يحصل على تراخيص الاستعمال ودفع عوائدها حتى يتمكن من إدخال المورثات والصفات المحمية ببراءة الاختراع<sup>30</sup>.

ومحاولة منها للدر على ذلك قامت الدول النامية بإقرار ما يعرف باتفاقية التنوع البيولوجي، فقد أكدت جميع الدول الأطراف حقها السيادي على ثرواتها البيولوجية وتحملها مسؤولية الحفاظ عليها كخطوة أساسية لحماية التنوع البيولوجي من تهديدات منتجات التعديل الوراثي. وتعتبر اتفاقية التنوع البيولوجي من أهم الاتفاقيات التي تدعم حقوق الملكية للدول الصغيرة حيث تؤكد على سيادة هذه الدول على ثرواتها الوراثية واستخدام الموارد الوراثية مما يسمح بالتوزيع العادل للمنافع، وكذا تحديد الأدوات والمسؤوليات في الحصول على الموارد الوراثية، وتم التوقيع على هذه الاتفاقية عام 1992 إلا أن العمل الجاد بها لم يبدأ إلا في عام 1999 بتنفيذ أحكامها، وفي افريل 2002 تم اعتماد الخطوط التوجيهية لاتفاقية التنوع البيولوجي، ورغم إقرارها من طرف 180 دولة إلا أنها تبقى غير ملزمة قانونا.

## 2- ضعف القدرات التقنية والتنظيمية:

يحتاج تطبيق الهندسة الوراثية لإنتاج محاصيل معدلة وراثيا تقنيات عالية، كما أنها تتطلب أشخاصا على معرفة ودراية عالية باستخدام هذه التقنيات والبرامج، وهذا ما تفتقده الدول النامية وتضطر لاستيراده، والسبب الرئيسي في ذلك هو قصور السياسات الوطنية في محاولة إدخال هذه التقنية في برامجها البحثية والانمائية للإنتاج الزراعي، إضافة إلى ضعف الاستثمارات الموظفة في هذا المجال، خاصة أنها تعتمد على القطاع العام دون القطاع الخاص على عكس الدول المتقدمة، وهذا ما يجعل الدول النامية مجرد أسواق استهلاكية لهذه المحاصيل، وتعتمد كليا على الدول المتقدمة للحصول على تقنيات التعديل الوراثي.

كما لا تزال قدرات الهيئات التنظيمية محدودة في معظم الدول النامية لتقييم مخاطر المحاصيل المعدلة وراثيا وتأثيرها على البيئة والسلامة الغذائية، فهي لا تملك نظم التقييم الكافية

والتقنيات الكفيلة لمراقبة الكفيلة لمراقبة المخاطر التي قد تنجم عن هذه المحاصيل، ورغم أن اتفاقية التنوع البيولوجي أوصت بضرورة عقد بروتوكول دولي للأمان الحيوي كأداة نظامية تحمي الشعوب من مضار ومخاطر منتجات التعديل الوراثي ألا أنها تلزم كل دولة بأن تتحمل مسؤولية صياغة سياستها العامة ووضع اللوائح التنظيمية بذلك وهذا ما لم تحققه معظم الدول الأعضاء.

### 3- التركيز على تطوير محاصيل معينة دون غيرها:

تتركز معظم الاستثمارات في برامج البحوث وتطوير المحاصيل المعدلة وراثيا في القطاع الخاص على الأنواع التي تخدم المصالح التجارية للدول النامية، وهذا ما يؤدي الى تهديد اقتصاديات الدول النامية من خلال استبدال هذه المحاصيل محل محاصيل التصدير التقليدية والتي تعد المصدر الرئيسي لدخلها الذي تعتمد عليه في تنميتها الاقتصادية، كما أن عملية الاستبدال هذه قد لا تعطي فرصة للمزارعين بتخطيط الانتاج وتنويعه نظرا لسعي المزارعين لتحقيق أعلى الأرباح وبأقل وقت، وهذا ما يؤدي الى خلل في اقتصاديات هذه الدول التي تعاني أصلا من ضعف اقتصادياتها.

### 4- الضغوط المفروضة من قبل الشركات المتعددة الجنسية:

- تسيطر الشركات المتعددة الجنسيات على تقنيات الهندسة الوراثية في كل المجالات، وتشرط هذه الشركات على حكومات الدول التي تنشط في أراضيها أن تمنحها ترخيصا لتسويق منتجاتها فيها وأن تنطبق هذه الدول تشريعات الأمان الحيوية اللازمة، وذلك حتى تقلل من احتمالات تحمل المسؤولية ومن طلبات التعويض لأي مضار البيئة أو صحة الإنسان التي قد تنجم عن المحاصيل المعدلة وراثيا. ونظرا لأن التشريعات في الدول النامية لا تشمل تطبيقات الهندسة الوراثية فهي تجد صعوبة في إصدار تشريعات جديدة لما يلزمها من بنية أساسية وموارد مالية وبشرية متخصصة.

- إن نشاط الشركات المتعددة الجنسية في الدول النامية في مجال المحاصيل المعدلة وراثيا سيؤدي إلى تراجع كبير في فرص العمل في المجالات القائمة على الأنواع التقليدية التي تعتمد عليها مجموعات كبيرة من السكان المحليين، كما سيطر هذه الشركات على العاملين في مجال الزراعة وتخضعهم لشروطها.

- إن سيطرة هذه الشركات على الأسواق المحلية للدول النامية يعني عدم مقدرة المنتجات التقليدية القائمة على الأنواع المحلية من المنافسة وتراجعها أمام المنتجات المعدلة وراثيا مما يؤدي إلى اندثارها<sup>31</sup>.

### المطلب الثاني: تأثير الحق في الغذاء بمخاطر المنتجات المعدلة وراثيا

سنتطرق في هذا المطلب إلى مخاطر المنتجات المعدلة وراثيا (الفرع الأول) ثم إلى الوسائل الواجب استخدامها من طرف الدول النامية لتطوير المنتجات المعدلة وراثيا (الفرع الثاني).

### الفرع الأول: مخاطر المنتجات المعدلة وراثيا

أكد فريق من خبراء الأكاديمية الوطنية الأمريكية للعلوم البيولوجية أنه لا بد من توخي الحذر من المنتجات المعدلة وراثيا، فلديها آثار سلبية ومخاطر حقيقية على صحة الإنسان، توازن البيئة والطبيعة والتنوع البيولوجي.

باعتبار أن هذه المنتجات تؤدي لدى إطلاقها إلى تعديل أو تغيير في النظام البيئي بطرق غير متوقعة وقد يحدث تلوث بيئي " وهناك من أطلق عليها مصطلح " التلوث الجيني " نتيجة لتكاثر الكائنات المعدلة وراثيا مع الكائنات الطبيعية التي تنقل إليها عن طريق الطيور والحشرات أو الرياح<sup>32</sup>.

حيث أكد العلماء بالنسبة للمنتجات المعدلة وراثيا أن لها قدرة كبيرة على التوسع والانتشار ويمكن أن تتحول إلى نباتات عدائية وتوطن نفسها كحشائش ضارة في محاصيل أخرى خاصة عندما تصبح مقاومة للمبيدات، وتسبب في تلوث المنتجات الزراعية، كما تطلق الكثير من الصفات الوراثية الصناعية للنظام البيئي مسببة اختلاله، وبالتالي يحدث اختلال في تركيبة المنتجات الغذائية وتصبح تحوي على مواد غريبة وخطيرة في نفس الوقت على صحة الانسان، حيث أكدت الأبحاث الطبية أن مثل هذه الأغذية تضعف الجهاز المناعي للإنسان وتسبب له في مشاكل صحية خطيرة.

هذا عكس ما أوصت به لجنة الحقوق الاقتصادية والثقافية والاجتماعية أثناء تعليقها على نص المادة 11 من العهد " الحق في الغذاء الكافي"، أين أكدت على ضرورة " تأمين وضمن أن التغييرات التي تطرأ على المنتجات الغذائية بغية التعزيز والتنوع الغذائي لا بد أن لا تؤثر تأثيرا سلبيا على التركيبة الغذائية للمنتج ولا على صحة الأفراد".

كما تؤدي العضويات المعدلة وراثيا إلى إلحاق الضرر بالتنوع البيولوجي الذي له أهمية بالغة بالنسبة للأمن الغذائي، فالتنوع يساهم في تفادي الهجمات المدمرة للآفات أو الأمراض، لكن الأغذية المحولة وراثيا أدت إلى القضاء على عدد كبير من أصناف المحاصيل وهذا ما أدى إلى فقدان الأصناف الأصلية للمحاصيل، وبالتالي تعرض هذه المحاصيل إلى الانقراض.

إن العلاقة بين الحق في الغذاء وتقنية الهندسة الوراثية متداخلة، أين تعد هذه الأخيرة الحل الجديد للحفاظ على الاستدامة الغذائية من دون الحفاظ على صحة الغذاء هي في الوقت ذاته تعد أحد عوامل التهديد البيئي<sup>33</sup>.

لذلك نص بروتوكول قرطاجنة للسلامة الاحيائية الملحق بالاتفاقية الدولية للتنوع البيولوجي على ضرورة حماية التنوع البيولوجي في أثناء استخدام تكنولوجيا الهندسة الوراثية التي يمكن أن تكون لها آثار ضارة على حفظ واستدامة التنوع البيولوجي<sup>34</sup>.

## الفرع الثاني: الوسائل الواجب استخدامها من طرف الدول النامية لتطوير المنتجات المعدلة وراثيا

حتى تستطيع الدول النامية أن تطور نشاطها في مجال التعديل الوراثي والاستفادة منه في برامج تنميتها الزراعية وتواجه التحديات التي تفرضها عليها الدول المتقدمة كان لابد أن تتوافر لديها مجموعة من المتطلبات الأساسية، من أهمها:

### 1- المشاركة المتنامية للقطاع الخاص في أنشطة البحوث والتطوير:

وهذا ما يستلزم التوصل إلى أسلوب فعال لايجاد تعاون وثيق بين المؤسسة البحثية الحكومية والقطاع الخاص وتوزيع الأدوار بشكل يحقق تعظيم العائد من مجهود كل من المؤسستين في إطار تكاملي وليس تنافسي.

### 2- المساندة الحكومية:

يقع على الحكومة عبء كبير لا يقتصر فقط على تعزيز دور وإمكانيات المؤسسات البحثية الحكومية وإنما بتبنيها لمجموعة من السياسات المشجعة لممارسة القطاع الخاص للبحوث والتطوير والانتاج والتوزيع كتقديم حوافز ضريبية، حماية حقوق الاختراع...إلخ

### 3- تحديد الأولويات:

نظرا لمحدودية الموارد البشرية والمالية في الدول النامية، فعادة ما تصطدم هذه الأخيرة بمشكلة اتخاذ القرار فيما يخص تحديد حجم الاستثمارات والموارد التي يمكن توجيهها لتطوير نشاط الهندسة الوراثية وتحديد أهم المحاصيل الزراعية ذات الأولوية لديها، لهذا لابد من تقييم العوائد المرجوة من تطبيق هذه التكنولوجيا وتحديد المشاكل التي يثبت صعوبة حلها بالأساليب التقليدية، كما أن صنع القرار فيما يتعلق بأولويات البحث والابتكار يجب أن يركز على الاحتياجات ويستند الى أدلة وحقائق.

### 4- التكامل بين بحوث التكنولوجيا الحديثة المرتبطة بالهندسة الوراثية والبحوث التقليدية:

إن التكنولوجيا الحديثة لن تقلل من حاجة البحوث الزراعية التقليدية ولكنها يمكن أن تضغط على الموارد الموجهة للأنشطة البحثية التقليدية والتي هي أصلا محدودة في الدول النامية،

فالتوسع في أنشطة البحوث والتطوير في مجال الهندسة الوراثية يستلزم موارد بشرية مالية وتسهيلات، وهذا كله سيؤثر على الميزانية المخصصة للبحوث والتطوير بصفة عامة. فمن الضروري أن تكون السياسات والخطط المتعلقة بمجال التعديل الوراثي متناسقة مع السياسات والخطط الوطنية الأخرى وتتناسب مع الأهداف الدولية المتفق عليها، فالاستراتيجيات المتعلقة بالحد من الفقر والبرامج المحددة في القطاع الزراعي يمكن دعمها من خلال تسخير التعديل الوراثي في مجال الزراعة لتلبية الاحتياجات الوطنية<sup>35</sup>.

تعزيز الأنظمة والقنوات الموجودة للوصول تقنيات إنتاج المحاصيل المعدلة وراثيا واعتمادها من قبل المزارعين في المناطق الريفية الفقيرة، فتطوير هذه التقنيات يجب أن يكون مرتبطا بقوة مع الاستراتيجيات المتعلقة في نشرها واعتمادها من قبل هؤلاء المزارعين، لهذا لا بد من إيجاد برامج ما بعد التنفيذ حول التقييم والنشر والإرشاد في هذه المناطق<sup>36</sup>.

#### خاتمة:

وعليه نستنتج أن توجه الدول النامية نحو استخدام الهندسة الوراثية في مجال الزراعة وانتاج منتجات معدلة وراثيا سيتيح لها فرصا كبيرة لمعالجة المشاكل التي تواجهها وتقدم لها حولا تلائم ظروفها منها تغطية الحاجة الملحة للغذاء كما ونوعا وبأقل تكلفة في ظل الزيادة المفرطة للسكان. كما أن الانتقادات التي تعرضت لها هذه المنتجات بسبب الآثار غير المرغوب بها والمتمثلة في المخاطر التي تؤثر على صحة الإنسان أو البيئة إلا أنها لاقت انتشارا واسعا حيث تم تسويقها في مناطق عديدة من العالم.

على ضوء ما تقدم نقترح التوصيات التالية:

- وضع استراتيجية دولية فعالة في مجال الغذاء للتخفيف من الفقر والجوع، ووضعها موضع التنفيذ، وذلك بعد الوقوف على الأسباب الحقيقية لاستمرار أزمة الغذاء ومعالجتها.
- لا بد من تطوير منتجات معدلة وراثيا تلبي متطلبات الدول النامية وتقدم حولا لمشاكل المزارعين.
- لا بد على كل دولة نامية أن تقيم مخاطر ومنافع المنتجات المعدلة وراثيا بنفسها وتتخذ قرارات خاصة بها من خلال إدخال لوائح تنظيمية فعالة وتوفير القدرات اللازمة لذلك.

#### الهوامش:

<sup>1</sup>-ADN « Acide désoxyribonucléique »: Molécule constituant le matériel génétique des êtres vivants, chez les animaux et les plantes, il est un composant essentiel des chromosomes mais il est aussi rencontré dans les mitochondries et les chloroplastes.

- <sup>2</sup> - أحمد راضي أحمد أبو عرب، الهندسة الوراثية بين الخوف والرجاء، دار ابن رجب ودار الفوائد، المنصورة، مصر، 2010، ص 61.
- <sup>3</sup> - محمد علي العريان، الابتكار كشرط لصدور براءة الاختراع بين المعيار الذاتي والمعياري الموضوعي (دراسة مقارنة لشروط منح براءة الاختراع في ضوء قوانين براءات الاختراع حول العالم، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، مصر، 2011، ص 200.
- <sup>4</sup> - محياوي فاطمة، حماية المنتجات المعدلة وراثيا، مذكرة ماجستير، تخصص الملكية الفكرية، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 01، 2014، ص 49.
- <sup>5</sup> - نصر أبو الفتوح فريد حسن، حماية حقوق الملكية الفكرية في الصناعات الدوائية، (دراسة مقارنة)، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، مصر، 2007، ص 164.
- <sup>6</sup> - بلقاسمي كهيبة، حماية الاختراعات الناتجة عن التكنولوجيا الحيوية والأصناف النباتية وفق اتفاقية تريبس واليوبوف، أطروحة دكتوراه، تخصص قانون أعمال، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2017، ص 149.
- <sup>7</sup> - قانون 03/05 المؤرخ في 27 ذي الحجة عام 1425 هـ، الموافق ل 06 فبراير 2005 المتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحياة النباتية، الجريدة الرسمية العدد 12 الصادر بتاريخ 30 ذي الحجة 1425 هـ، الموافق ل 09 فبراير 2005.
- <sup>8</sup> - عصام أحمد البهيبي، حقوق الملكية الفكرية للأصناف النباتية المعدلة وراثيا، دار الجامعة الجديدة، الأزاريطة، مصر، 2007، ص 67.
- <sup>9</sup> - محياوي فاطمة، مرجع سابق، ص 59.
- <sup>10</sup> - محمد علي العريان، مرجع سابق، ص 246.
- <sup>11</sup> - حنان محمود كوثراني، الحماية القانونية لبراءة الاختراع وفقا لأحكام اتفاقية التريبس "دراسة مقارنة"، الطبعة الأولى، منشورات الحلبي الحقوقية، 2000، ص 41.
- <sup>12</sup> - محمد علي العريان، نفس المرجع أعلاه، ص 248.
- <sup>13</sup> - حميد محمد علي الأليبي، الحماية القانونية لحقوق الملكية الفكرية في ظل منظمة التجارة العالمية، الطبعة الأولى، المركز القومي للإصدارات القانونية، القاهرة، مصر، 2011، ص 318.
- <sup>14</sup> - جلال وفاء محمد، الحماية القانونية للملكية الصناعية وفقا لاتفاقية الجوانب المتصلة بالتجارة من حقوق الملكية الفكرية (تريبس)، دار الجامعة الجديدة للنشر، الإسكندرية، مصر، 2004، ص 67.
- <sup>15</sup> - سميحة القليوبي، الملكية الصناعية، الطبعة الرابعة، دار النهضة العربية، القاهرة، مصر، 2003، ص 100.
- <sup>16</sup> - فواز صالح، منح براءات الاختراع في مجال البحث عن الخلايا الجذعية (دراسة قانونية مقارنة)، مجلة جامعة دمشق للعلوم الاقتصادية والقانونية، كلية الحقوق، جامعة دمشق، سوريا، المجلد 25، العدد 01، 2009، ص 208.
- <sup>17</sup> - ماجد وليد أبو صالح، خصوصية الشروط الموضوعية لمنح البراءة لاختراعات التكنولوجيا الحيوية، مجلة علوم الشريعة والقانون، عمادة البحث العلمي، جامعة الأردن، المجلد 43، العدد 2، 2016، ص 980.
- <sup>18</sup> - ماجد وليد أبو صالح، مرجع سابق، ص 984.
- <sup>19</sup> - اتفاقية البراءة الأوروبية المؤرخة في ميونخ سنة 1973.
- <sup>20</sup> - محياوي فاطمة، مرجع سابق، ص 104.
- <sup>21</sup> - المادة 83 من الاتفاقية الأوروبية لبراءة الاختراع: "يجب أن يفصح طلب البراءة الأوروبية عن الاختراع بطريقة كاملة واضحة بما فيها كفاية لتنفيذ الاختراع من قبل رجل الصناعة المتخصص."
- <sup>22</sup> - محياوي فاطمة، نفس المرجع أعلاه، ص 113.
- <sup>23</sup> - محمد أحمد عبد العال محمود، الحماية القانونية للكائنات الدقيقة في القانون المصري والقانون الفرنسي والاتفاقيات الدولية وفقا لآليات الملكية الفكرية، أطروحة دكتوراه، تخصص القانون التجاري، جامعة عين الشمس، مصر، 2010، ص 356.
- <sup>24</sup> - القاعدة 1/28 من اللائحة التنفيذية للاتفاقية الأوروبية لبراءة الاختراع: "إذا تضمن الاختراع مادة جينية أو تعلق بمادة بيولوجية غير متاحة للجمهور ولا يمكن وصفها في طلب البراءة الأوروبية بطريقة تسمح لرجل الصناعة المتخصص بتنفيذ الاختراع فإن هذا لا يعتبر إفساحا بمقتضى أو بالمعنى الوارد في المادة 83 من الاتفاقية الأوروبية لبراءة الاختراع، إلا إذا: تم إيداع عينة للمادة البيولوجية..."
- <sup>25</sup> - محياوي فاطمة، مرجع سابق، ص 119.
- <sup>26</sup> - التيتراسايلكن: "هو أحد المضادات الحيوية الأكثر شيوعا، استعماله الأكثر شيوعا هو في العلاج المطول لحب الشباب."

- <sup>27</sup> - معاهدة بودابست بشأن الاعتراف الدولي بإيداع الكائنات الدقيقة لأغراض الإجراءات الخاصة بالبراءات المنعقدة في بودابست في 1977/04/28، والمعدلة في 1980/09/26. وقد أنشئ اتحاد فيما بين الدول الأعضاء عرف ب " اتحاد بودابست"، وقد بلغ عدد الدول الأطراف فيها 38 دولة، وذلك في الأول من كانون الثاني 1977 والمعاهدة متاحة لكل الدول الأطراف في اتفاقية باريس، ويجب إيداع وثائق التصديق أو الانضمام لدى المدير العام لليوبو.
- <sup>28</sup> - محمد أحمد عبد العال محمود، مرجع سابق، ص 378.
- <sup>29</sup> - بوزلحة سامية، المحاصيل المعدلة وراثيا ومشكلة الغذاء في الدول النامية، مجلة الاقتصاد والتنمية، مخبر التنمية المحلية المستدامة، جامعة يحي فارس، المدينة، العدد 06، سنة 2016، ص 209.
- <sup>30</sup> - محمد السيد عبد السلام، الأمن الغذائي للوطن العربي، سلسلة عالم المعرفة، العدد 230، الكويت، 1998، ص 195.
- <sup>31</sup> - بوزلحة سامية، مرجع سابق، ص 213.
- <sup>32</sup> - الأغذية المعدلة وراثيا وأثرها على البيئة، الفوائد والمضار، ص 02.
- <sup>33</sup> - موكة عبد الكريم، تحديات الحفاظ على الحق في الغذاء في ظل التدهور البيئي، مجلة الأبحاث القانونية والسياسية، المجلد 03، العدد 01، سنة 2012، ص 30.
- <sup>34</sup> - المادة الأولى من بروتوكول قرطاجنة الملحق بالاتفاقية الدولية للتنوع البيولوجي لعام 2000 ودخل حيز النفاذ في 2003/09/11. وهو ما نص عليه كذلك إعلان ريو لعام 1992 من خلال المبدأ رقم 15 الذي حث الدول على اتباع نهج الحيطة عند افتقار التيقن العلمي الكامل منعا واتقاء للتدهور البيئي.
- <sup>35</sup> - منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، التقانات الحيوية الزراعية في الأمن الغذائي والتنمية المستدامة: الخيارات المتاحة أمام البلدان النامية وأولويات العمل لمجتمع الدولي، المكسيك، ص 09.
- <sup>36</sup> - بوزلحة سامية، مرجع سابق، ص 214.

تحقيق الغذاء المستدام  
و إشكالية المواد المعدلة جينيا  
Sustainable food in the face of GMOs

بوغرارة مليكة ، أستاذة محاضرة أ  
كلية الحقوق جامعة الجزائر 1 - الجزائر  
m.bouhrara@univ-alger.dz

ملخص.

يعد الأمن الغذائي إحدى التحديات الرئيسية التي تواجه الإنسانية ، و بالرغم من توفر شروط الحياة الأساسية من موارد طبيعية و موارد بشرية إلا أن الزراعة تظل ذات منتج ضعيف و لا تفي بالغرض المطلوب بل و لا تحقق الإكتفاء الذاتي لسكان الأرض لمقابلة الطلب على الأغذية، و مرد ذلك إلى عدة أسباب منها الاختلال الكبير في التوازن بين نمو الإنتاج الغذائي المحلي، مما استدعى التفكير بجدية في غذاء مستدام يوفر حاجيات السكان و يضمن حق الأجيال القادمة مع الحفاظ على البيئة.

و نظرا لزيادة الإهتمام بتوفير الاحتياجات من الأغذية و تحقيق الإكتفاء فقد تم التفكير في تعديل و تطوير المزروعات و تسويقها، اعتبارا لبعض المزايا الملموسة للمنتج أو المستهلك من حيث أن هذه المنتجات منخفضة التكاليف أو لزيادة فائدتها الغذائية كما أنها أقل تأثرا بالعوامل المحيطة بها أو ذات قيمة غذائية عالية أو كلاهما.

تسلط هذه الدراسة الضوء على جدلية تأمين الغذاء المستدام أمام المنتجات المعدلة جينيا و التحديات التي تواجهه.

الكلمات المفتاحية: الأمن الغذائي ، الغذاء المستدام المنتجات المعدلة جينيا.

Abstract.

Food security is one of the main challenges facing humanity, and despite the availability of the basic conditions of life from natural and human resources, agriculture remains a weak product and does not meet the required purpose and does not even achieve self-sufficiency for the population of the earth to meet the demand for food, , which necessitated serious thinking about sustainable food

that meets the needs of the population and guarantees the right of future generations while preserving the environment.

In view of the increased interest in providing food needs and achieving sufficiency, consideration has been given to modifying, developing and marketing crops, taking into account some tangible advantages for the producer or consumer in terms of low costs or to increase their nutritional benefit and are less affected by the surrounding factors or have nutritional value high or both.

This study sheds light on the controversy of securing sustainable food in front of This issue will be genetically modified products and the challenges it faces. dealt with based on the

Keywords: food security, sustainable food, genetically modified products.

## مقدمة.

إن مفهوم الأمن الغذائي المستدام هو مفهوم حديث نسبياً حيث نتج عن تطور مفهوم الأمن الغذائي الذي ساد في خمسينيات و ستينيات القرن الماضي و المتمثل في الأمن الغذائي الذاتي دونما حاجة إلى آخرين و الذي يعرف بالإكتفاء الذاتي ، و بالنظر لصعوبة تحقيق هذه المهمة ميدانيا ، فقد تطور هذا المفهوم إلى الأمن الغذائي بالتعاون مع الآخرين وصولاً إلى مفهوم الأمن الغذائي المستدام الذي يأخذ بعين الإعتبار حقوق الأجيال القادمة . و في سبعينيات القرن الماضي ، ازدادت مخاوف البشرية بشأن الغذاء ، الأمر الذي أدى إلى ظهور مفهوم جديد للأمن الغذائي. و الذي يتطلب كمفهوم شامل ضمان الوصول إلى غذاء كافٍ وصحي وعالي الجودة ، و تهدف الاستدامة إلى اتخاذ تدابير للحفاظ على قدرة الأجيال المقبلة على إطعام نفسها مع مراعاة معايير الحفاظ على البيئة.

إلا أن التغيرات التي يشهدها المناخ، من نقص في المياه وتدهور حالة الموارد وحدة الاحتباس الحراري، علاوة على بعض العوامل الأخرى كالانفجار الديموغرافي و بعض السياسات الزراعية التي اعتمدها الدول الصناعية زعزعت الأمن الغذائي في بعض الدول ودفعت بالكثير من العلماء إلى اعتبار التعديل الجيني أو ما يعرف بالهندسة الوراثية طوق نجاة لتفادي نقص الغذاء والمجاعات التي يُخشى حدوثها خلال العقود القليلة القادمة. ولا يزال موضوع اعتماد التعديل الجيني بشكل واسع بين أخذ ورد لتبيان مدى سلامة الأغذية المعدلة على صحة الإنسان والتوازن البيئي .

إلا أن التقدم العلمي السريع في مجال التكنولوجيا الإحيائية الحديثة جعل من القرن الواحد والعشرين عصر الجين، و التي دورا رئيسيا في كثير من نواحي العلم والمجتمع شاملة الصحة والطب والغذاء والزراعة والتصنيع. ومنذ استخدام هذه الكائنات المحورة جينيا خلال سنوات التسعينات في مجال الزراعة الغذائية بدأنا نسمع عن تنامي القلق لدى الرأي العام والجمعيات البيئية تخوف المجتمع الدولي من الآثار الضارة المحتملة على التنوع البيولوجي وعلى صحة الإنسان والبيئة، وقد انعكس ذلك على موقف الدول برفض هذه الأغذية المحورة جينيا، وإخضاعها لقواعد خاصة صارمة تنظم مبادلاتها التجارية .

ويسود الأوساط الصحية جدل حاد حول سلامة هذه الأغذية المحورة جينيا بالنسبة إلى الإنسان والحيوان والبيئة. فبينما يرى مؤيدو استخدام هذه الأغذية أنها تخفض النفقات، وترفع الإنتاج وتقلل الحاجة إلى المبيدات الكيماوية وتساعد على تقليص المجاعة في العالم. يتخوف معارضوها من أخطارها الصحية والبيئية بناء على دراسات و تجارب دقيقة أثبتت صلتها المباشرة بالعديد من الأمراض المستعصية و الحديثة الظهور .

هل ساهمت المنتجات المعدلة وراثيا في تأمين الغذاء المستدام بصفة آمنة على صحة الإنسان؟  
و لبلورة هذه الإشكالية يتم تقسيم هذه الورقة إلى المحورين التاليين:

المبحث الأول: الإطار المفاهيمي للأمن الغذائي المستدام

المبحث الثاني: دور المنتجات المعدلة جينيا في تأمين الغذاء المستدام بين المعارضة و التأييد

## المبحث الأول

### الإطار المفاهيمي للأمن الغذائي المستدام.

إن مصطلح الأمن الغذائي حديث النشأة نسبيا، ظهر في مؤتمر الأغذية العالمي والذي صدر عنه الإعلان العالمي لاستئصال الجوع وسوء التغذية عام 1974 ، و قد تعرض المؤتمر بشكل تفصيلي و واضح لمسألة الأمن الغذائي ، وتم إلزام جميع الدول المصادقة عليه بمراعاة العوامل المؤثرة في إحداث التوازنات الكبرى للقضايا الثقافية والاجتماعية والسياسية والاقتصادية و الإعلامية

والبيئية لهدف التوصل للتجسيد المتكامل لاستراتيجية الأمن الغذائي في ضوء تحقيق استدامة سلامة المحيط الطبيعي البيئي. 1

أما الأمن الغذائي المستدام هو جميع الممارسات الغذائية التي تهدف إلى إطعام البشر بجودة وكمية كافية ، اليوم وغداً ، مع احترام البيئة ، وإمكانية الوصول إليها اقتصاديًا. 2

وقبل عرض مفهوم الأمن الغذائي المستدام لا بد علينا من التطرق لمفهوم الأمن الغذائي قبل أن يكتسي طابع الإستدامة.

### المطلب الأول

تحديد المفاهيم العامة المرتبطة بمفهوم الغذاء المستدام.

لقد أصبح مفهوم الأمن الغذائي المستدام محل تداول كبير ، حيث يتردد في العديد من البرامج والخطب السياسية، على الصعيدين الدولي و الوطني و هو إن دل على شيء فإنما يدل على مدى الإهتمام الذي يحظى به الموضوع .

وقبل قيامنا بعرض مفهوم الأمن الغذائي المستدام لا بد علينا من التطرق لمفهوم الأمن الغذائي قبل أن يكتسي طابع الإستدامة.

أولاً: مفهوم الأمن الغذائي.

يعتبر مصطلح "الأمن الغذائي" بالنسبة لجزء كبير من البشرية مرادفًا للبحث عن التغطية الكمية والنوعية للاحتياجات الأساسية من الغذاء والمياه. و تضمنت معاهدة المنظمات غير الحكومية بشأن الأمن الغذائي : "الأمن الغذائي لديه الوسائل ، كفرد أو أسرة أو مجتمع أو منطقة أو دولة ، ليتمكن من تلبية احتياجات الفرد الغذائية على أساس يومي وسنوي. وهذا يشمل التحرر من الجوع وسوء التغذية ". ويترتب على هذا التعريف أن مفهوم الأمن الغذائي له بعدان ، أحدهما كمي والآخر نوعي.

1- مفهوم الأمن الغذائي، حسب تعريف منظمة الأغذية والزراعة الدولية (الفاو) .

"توفير الغذاء لجميع أفراد المجتمع بالكمية والنوعية اللازمين للوفاء باحتياجاتهم بصورة مستمرة من أجل حياة صحية ونشطة". ويختلف هذا التعريف عن المفهوم التقليدي للأمن الغذائي الذي يرتبط بتحقيق الاكتفاء الذاتي باعتماد الدولة على مواردها وإمكاناتها في إنتاج احتياجاتها الغذائية

محلياً. وهذا الاختلاف يجعل مفهوم الأمن الغذائي حسب تعريف "الفاو" أكثر انسجاماً مع التحولات الاقتصادية الحاضرة، وما رافقها من تحرير للتجارة الدولية في السلع الغذائية.

## 2- مفهوم الأمن الغذائي حسب البنك الدولي:

بالنسبة للبنك الدولي ، "الأمن الغذائي هو حصول جميع الناس في جميع الأوقات على ما يكفي من الغذاء لعيش حياة صحية ونشيطة". يربط هذا التعريف الآخر بوضوح توافر السلع وقدرة الأفراد على الحصول عليها. في الأساس ، يظل الأمن الغذائي مرتبطاً بشكل جوهري بفكرة الاكتفاء الذاتي من الغذاء.

كما تجدر الإشارة إلى ،ه على الرغم من تعدد تعاريف الأمن الغذائي، إلا التعريف الأكثر تداولاً هو " قدرة المجتمع على توفير احتياجات التغذية الأساسية للأفراد، ضمان الحد الأدنى من تلك الإحتياجات بانتظام"<sup>3</sup>

## 3- التمييز بين مصطلح الأمن الغذائي و ما يشابهه من المصطلحات.

لقد أدى الإهتمام الكبير الذي أولته الدول و المنظمات لقضية الغذاء إلى تداخل مفهوم الأمن الغذائي مع عدة مفاهيم نختار من بينها مفهومي الإكتفاء الذاتي و الفجوة الغذائية.

### أ-الأمن الغذائي و لإكتفاء الذاتي.

المقصود بالاكتفاء الذاتي قدرة المجتمع على تحقيق الإعتماد الكامل على النفس والموارد والإمكانات الذاتية في إنتاج كل احتياجاته الغذائية محلياً وحسب هذا التعريف الأمن الغذائي يحقق ذاتياً دونما الحاجة للآخرين و لكن تبين أن الإكتفاء الذاتي الكامل غير ممكن أي أنه لا يمكن إنتاج الإحتياجات الأساسية كلها أو حتى الجزء الأكبر منها محلياً و بالتالي فإن توفير هذه الإحتياجات يكون بانتاج جزء منها محلياً و استيراد باقي الإحتياجات.<sup>4</sup>

### ب-الفجوة الغذائية.

يقصد بالفجوة الغذائية ذلك التعبير الكمي الذي يراد به توصيف النقص والقصور للجهود و الطاقات المحلية في تغطية النقص المسجل في الحاجات الغذائية للسكان الذي يدفع الدولة الى الإستيراد من الخارج لتغطيته ، و يمكن القول أن الفجوة الغذائية هي ذلك الفرق بين كميات الغذاء

المنتجة محليا و الكميات المستوردة من الخارج من أجل تلبية كل متطلبات السكان من السلع و المواد الغذائية.<sup>5</sup>

و قد تم على هذا تحديد تعريفان أساسيان للغذاء المستدام ، أحدهما ضيق والآخر واسع، فالمفهوم الضيق تبنته المدرسة الكندية، إذ أعطت للبعد الإنساني اهتماما واضحا على حساب الأمن السياسي، أما المفهوم الثاني فقد تبنته المدرسة اليابانية، إذ أكدت على ضرورة دراسة وتحليل كل الجوانب ذات الصلة بالأمن الإنساني، بما فيها الأمن الاجتماعي، الأمن الاسياسي، والأمن الاقتصادي.

ثانيا : مفهوم الأمن الغذائي المستدام .

مراعاة للجوانب الإقتصادية و الإجتماعية و البيئية ظهر مصطلح الأمن الغذائي في صيغة حديثة تتواءم و التغييرات المستجدة فأصبح الغذاء مطالب بالإستدامة أخذا بعين الإعتبار حق الأجيال القادمة أي ضمان الحد الأدنى من الغذاء الصحي بصفة منتظمة للأجيال الحالية والأجيال المستقبلية . و يتم فيما يلي تعريف الامن الغذائي المستدام :

1-تعريف الأمن الغذائي المستدام.

يعرف الأمن الغذائي المستدام بأنه "توفير الغذاء المناسب للأجيال الحالية بأساليب لا تضع قيودا مسبقة على ال تضع قيودا مسبقة على الأجيال القادمة للتمتع بقدر مماثل أو أفضل من الغذاء " ، وحسب تقرير اللجنة الدولية للبيئة والتنمية الصادر عام 1987 تم التصريح " بأنه لضمان تحقيق الأمن الغذائي المستدام "استمرارية الغذاء" يجب الإعتماد على قاعدة موارد طبيعية منتجة ومتواصلة، والتحدي الذي يواجه الحكومات والمنتجين هو زيادة الإنتاجية الزراعية، ومن ثم ضمان الأمن الغذائي مع تعزيز القدرة الإنتاجية 5لقاعدة الموارد في صورة متواصلة".<sup>6</sup>

يشير تعريف الغذاء المستدام الذي اقترحته منظمة الصحة العالمية ، المستوحى من مفهوم التنمية المستدامة ، إلى نوع من الطعام ذو تأثير بيئي منخفض ، مما يضمن السيادة والأمن الغذائي للأجيال الحالية والمستقبلية. وبالتالي ، يجب أن يكون الغذاء المستدام صحياً وشاملاً وعادلاً.<sup>7</sup>

بناء على ما تقدم يستنتج أن الأمن الغذائي المستدام يقوم على محورين هما الكم و الكيف أو بمعنى آخر هما كمية و نوعية الغذاء و كيفية تحصيله من مصادر محلية أو أجنبية ،

وبالتالي يمكن أن يعرف الأمن الغذائي المستدام بأنه "عبارة عن توفير خطة تضمن الإستغلال الأمثل للموارد لضمان الإنتاج الذي يغطي جميع احتياجات الشعب كما ونوعا من الغذاء، و الذي يمكنهم من العيش بصحة ونشاط، بما يتوافق و إمكانياتهم ، مع الأخذ بعين الإعتبار حق الأجيال المستقبلية في تحقيق نفس المستوى، سواء سواء عن طريق الإنتاج المحلي أو الإستيراد اعتمادا على الموارد الذاتية.<sup>8</sup>

## 2-مقومات تحقيق الأمن الغذائي المستدام.

يرتكز الأمن الغذائي المستدام على جملة من المقومات تتمثل إجمالاً في الإمكانيات الطبيعية (الأراضي الزراعية الموارد المائية) ، و الإمكانيات البشرية و الأبحاث الزراعية و الثروة الحيوانية و الموارد المالية .

### المطلب الثاني

#### أبعاد و استراتيجيات الأمن الغذائي المستدام.

نظراً لأهمية الأمن الغذائي المستدام و الدور المحوري الذي يقوم به في سبيل واستقرار الشعوب ، نجده ذو أف أبعاد متشعبة، علاوة على مختلف الإستراتيجيات الكفيلة بتحقيقه.

#### أولاً: أبعاد الأمن الغذائي المستدام

حسب التعاريف سابقة الذكر الخاصة بالأمن الغذائي المستدام يتبين لنا يناهه ينطوي على عدة أبعاد كما يلي:

1- البعد الزمني: إن تحقيق الأمن الغذائي لأي بلد يحتاج حتماً لموارد خارجية ولا يمكنه تغطية احتياجاته بصورة مستمرة سواء كان ذلك على المدى القريب أو البعيد حيث تختلف الأساليب والسياسات والإجراءات لمعالجة تبعات انعدام أو عجز الأمن الغذائي للمجتمع وفق البعد الزمني الذي يحدد إطار الأزمة.

2-البعد الكمي و هو حصول المستهلك على الكمية الصحيحة الكمية الصحيحة من المواد والعناصر الغذائية، والتي تغطي احتياجاته بالمعنى الكمية حسب المقررات من الطاقة والعناصر الغذائية المبنية على احتياجات الفردية للمستهلكين.

3- البعد النوعي وهو حصول المستهلك على الغذاء بنوعية معينة، وترتبط النوعية بمصدر الغذاء من أصول نباتية أو حيوانية.

4- البعد الاقتصادي منذ انعقاد مؤتمر روما عام 1974 قيمت مشكلة الجوع على أنها مشكلة الفقر، ولا يمكن معالجة مشكلة الأمن الغذائي والفقر إلا بالتوظيف والإستثمار.

5- البعد الإجتماعي و السياسي يتمثل هذا البعد في إبراز أهمية الغذاء كأحد حقوق الإنسان، و عليه فإن تحقيق الأمن الغذائي المستدام الغذاء، ويجب التركيز على ضرورة توافر حد الكفاف من الغذاء لكل أفراد المجتمع، كما له دور جد مهم في إرساء الإستقرار السياسي حيث أن حدوث عجز غذائي يؤدي إلى تهديد إستقرار الأمن الداخلي للدولة.

6- البعد البيئي يعتبر البعد البيئي من أهم أبعاد الأمن الغذائي المستدام إذ أن النظام الإيكولوجي يمثل أحد الأنظمة الداعمة لاستمرار الأمن الغذائي وعد. توفره يؤدي إلى تناقص مستويات الغذاء، فالأمن الغذائي المستدام يقتضي إنتاج الغذاء بكمية كافية ومغذية وبنوعية جيدة، و إمكانية الحصول عليه في جميع الأوقات ا بمختلف القدرات، مع الحفاظ على الموارد التي يعتمد عليها وتخفيض أثارها بيئيا.

ثانيا: الإستراتيجيات

يستلزم الأمن الغذائي إعداد برامج جيدة للمحافظة على البيئة التي حتى لا تتعرض لسياسات خاطئة تقضي عليها زراعيًا، واقتصاديًا وتجاريًا، و تتمثل استراتيجيات الأمن الغذائي المستدام فيما يلي<sup>9</sup>:

- التدخل الحكومي. و ذلك عن طريق الإستثمار العام في الأبحاث الزراعية وخدمات التوسع، والقروض الزراعية التشجيعية، والخدمات التسويقية، وطائفة من أنظمة الدعم الأخرى أسهمت في النجاحات التي تحققت خلال النصف قرن الماضي<sup>3</sup>.

- رؤيا شاملة للتجارة الدولية. مفاده أن تبدأ الدول في إعادة بناء أنظمة تجارتها وضرائها وحوافزها معتمدة معايير تشتمل على إمكانية الإستدامة البيئية والإقتصادية، وأفضلية نسبية دوليا.

-قاعدة الموارد. هو إدامة الإنتاج الزراعي على أسس بعيدة المدى للحفاظ على الإنتاجية الزراعية، ومصادر رزق جميع سكان الريف، حيث يتطلب توفير المعلومات والبيانات حول الأراضي والمياه والأحراج التي تحتويها المنطقة،

-بدائل من المواد الكيميائية. ينبغي التشجيع على استخدام الأساليب الطبيعية، وذلك عن طريق إجراء تغييرات جذرية في السياسات العامة التي تشجع على استخدام الأسمدة و المبيدات المواد الكيميائية و التحفيز على استخدام الأساليب الطبيعية مع طرح استراتيجيات تهدف للحد أو للتقليل من استخدام المواد الكيميائية.

-القاعدة التكنولوجية: تتيح عملية الجمع بين التكنولوجيا التقليدية والتكنولوجيا الحديثة إمكانيات لتحسين التغذية وزيادة العمالة في الريف على أسس مستدامة، كما يمكنها تحسين الإنتاجية الزراعية وإدارة الموارد.

-الموارد البشرية. يهدف هذا الإجراء إلى إصلاحات في التعليم من أجل إعداد باحثين أكثر استجابة لحاجات سكان الريف و الزراعة.

-العدالة. تمثل في رفع متوسط الإنتاجية والمداخيل و كذا رفع إنتاجية ومداخيل من هم فقراء في الموارد أيضا؛ وتوزيعه بين الأجيال المحلية والمستقبلية.

-الإصلاحات الزراعية. يتعين على كل دولة تبني الإصلاحات التي تتواءم و خصوصيتها ، إذ يعد الإصلاح الزراعي من المتطلبات الأساسية في الدول التي يتسم فيها توزيع الأراضي باللامساواة و احتكار الزراعة من طرف أقلية .

التنمية الريفية : هي ضرورة إستقرار سكان الريف، وتحقيق للإستدامة لمختلف الموارد الطبيعية وضمان الأمن الغذائي و هو ما تم التطرق إليه في قمة ريودي جانيرو عام 1992 و كان لها الفضل في توجيه الدول لهذا المنحى<sup>10</sup>.

### المطلب الثالث

#### أسباب العجز الغذائي

تجدر الإشارة أن هناك عوامل تقليدية أثرت منذ القدم على تحقيق الأمن الغذائي، وعوامل حديثة وليدة التطورات العالمية الحديثة والتي ساهمت في اختلال الأمن الغذائي العالمي و خصوصا في الدول النامية، وتتمثل الأسباب فيما يلي:<sup>11</sup>

## أولاً: العوامل التقليدية

-الديموغرافيا: قدرت منظمة الأمم المتحدة زيادة عدد سكان الأرض بمعـدئ بمعدل 79 مليون نسمة سنويا بين عامي 2005 و 2015 ، إن النمو الديموغرافي المتزايد بما يفوق معدلات الإنتاج الزراعي أدى إلى اختلالات على مستوى عرض و طلب الغذاء ، و بالنظر إلى تغير نمط الحياة و نزوح سكان الريف إلى المدن ما أثر على الأراضي الزراعية من حيث تخلي المزارعين عنها و انحسارها لصالح التوسع العمراني

تدهور الموارد: تتمثل في تراجع الأراضي الزراعية بفعل عوامل التعرية و الزحف العمراني، كما أن مساحات أخرى تتراجع خصوبتها بسبب الإفراط في استعمالها و التصحر الذي يعتبر المرحلة الأخيرة من مراحل تدهور الأرض و الذي بات يهدد حاليا حوالي ثلث مساحة اليابسة (78 مليون كلم<sup>2</sup>).

إنهاك البيئة: ساهمت كل من الدول المتقدمة و الدول النامية في عملية إنهاك البيئة و تدميرها إلا أن مساهمة الدول المتقدمة التي تمتلك حوالي 85 % من الناتج القومي العالمي في إنهاك البيئة العالمية أكبر بكثير حيث ساهم تلوث الهواء و في تلوث الغابات، كما تجاوز بعض أشكال التدهور البيئي الحدود الإقليمية للدول حيث تحولت انبعاثات ثاني أكسيد الكبريت في بلد لتسقط على شكل أمطار حمضية في بلد آخر. علاوة على ظاهرة الإحتباس الحراري التي تسببت في ارتفاع منسوب مياه البحر.

## ثانياً: العوامل الحديثة.

-السياسات الزراعية: يتجلى الإختلاف في السياسات الزراعية بين الدول المنخفضة الدخل و الدول المرتفعة الدخل، في كون المجموعة الأولى من الدول تتجه إلى تحميل الزراعة أعباء ضريبية، وكذلك تحديد أسعار منتجاتها، و من ثم الإبقاء أسعار المنتجات الزراعية أقل من الأسعار العالمية ، في حين يعتمد عدد أكبر من الدول إلى سياسة دعم الزراعة و يؤدي ذلك إلى انخفاض أسعار السلع الزراعية في السوق العالمية، بينما إذا تم تخفيض هذا الدعم . تكون النتيجة زيادة أسعار صادرات الدول المتقدمة من السلع الزراعية،

--تأثير المناخ على الأمن الغذائي: هناك تداخلات عديدة بين تقلبات المناخ و تغيراته و بين الزراعة، فالزراعة تتأثر بهبات المناخ، و تساهم في زيادة تقلباته و تغيراته، سواء بصورة مباشرة أو غير

مباشرة، من خلال انبعاث غازات الإحتباس الحراري، وانقطاع الدورات الطبيعية لكثير من العناصر والمياه بسبب تدهور الأراضي وقطع الأشجار وغير ذلك.

-العولمة و الأمن الغذائي: ساهمت العولمة في العجز الغذائي من حيث ترويجها للفكر الإقتصادي التدخلي و قد أدى تحرير سوق المال و السلع إلى تراجع سياسات التنمية ، كما ساهم تغير دور المنظمات الدولية( صندوق النقد الدولي و البنك الدولي) بفعل سياسة العولمة والترويج للخصوصية و إعادة الهيكلة و اشتغال اتفاقية المنظمة العالمية للتجارة لأحكام تخفيض الرسوم الجمركية على المنتجات الزراعية. بالإضافة إلى التحرير اللامتكافئ للتجارة الخارجية، و سيطرة الشركات المتعددة الجنسيات على الإنتاج الزراعي و احتكارها لأسواق الزراعة و المواد الغذائية.

### المبحث الثاني

#### دور التعديل الجيني في تعزيز الغذاء المستدام

#### بين المعارضة و التأييد

إن التغيرات التي يشهدها المناخ، من نقص في المياه والموارد وحدة الاحتباس الحراري، دفعت بالكثير من العلماء إلى اعتبار الهندسة الوراثية طوق نجاة لتفادي نقص الغذاء والمجاعات التي يُخشى حدوثها خلال العقود القليلة القادمة. ولا يزال موضوع اعتماد التعديل الجيني بشكل واسع بين أخذ ورد لتبيان مدى سلامة الأغذية المعدلة على صحة الإنسان والتوازن البيئي .

و تشير توقعات المنظمة الدولية للأغذية و الزراعة إلى أنه خلال السنوات العشرين القادمة سوف ينخفض معدل النمو في الإنتاج الزراعي العالمي الى 1.8% بالمقارنة بنحو 2.3 % في السنوات العشرين السابقة ، و هذا نظرا لتآكل موارد الأراضي الزراعية و البيئة الطبيعية ، و لثبات عدم زيادة الموارد المائية فضلا عن تلوث الهواء و تغير المناخ بالإضافة إلى زيادة عدد السكان بشكل كبير و مطرد ، مما جعل تطبيقات الهندسة الوراثية مثار جدل. 12

و يتم التطرق في هذا المبحث إلى تحديد مفهوم الأغذية المعدلة جينيا ( المطلب الأول ) جدلية الأغذية المعدلة جينيا ( المطلب الثاني) التحديات التي تواجه تحقيق الغذاء المستدام ( المطلب الثالث)

## المطلب الأول

### تحديد المفاهيم الأساسية للأغذية المعدلة جينياً.

من المعلوم أن الأغذية المعدلة جينياً مفهوم علمي بحت، و قد تبدو غير واضحة لغير المختصين و للوصول للنظام القانوني الذي يحكم هذه المسألة كان لزاماً علينا محاولة التعريف بأصولها العلمية و تطورها التاريخي و الغرض من إنتاجها.

### أولاً : المقصود بالأغذية المعدلة جينياً.

الأغذية المعدلة جينياً هي الأغذية التي تم إنتاجها من خلال تغيير مورثات الكائن الحي بهدف إكسابها سمات مختلفة عما كان عليه الآباء، بحيث تكون أكثر جودة وأعلى في قيمتها الغذائية ومذاقها ووفرتها، كأن تصبح السلالات الجديدة أكثر مقاومةً للعوامل البيئية، والأمراض والآفات الحشرية التي تضر بالمحاصيل منذ عدة قرون، وأكثر حرصاً على حماية البيئة والحياة الفطرية.

فالتعديل الجيني إذن هو تغيير الحمض النووي للكائنات الحية مثل النباتات، والحيوانات والبشر. وقد دأب مُربّو النباتات منذ أمدٍ بعيد على تغيير الجينات لتطوير أصناف نباتية جديدة ومُحسّنة، لكن التطورات التكنولوجية الأخيرة جعلت إمكانية التعديل الجيني أكثر سرعة ودقة، وأقل تكلفة.13

### 1- تعريف التعديل الجيني

و هو علم يهتم بدراسة التركيب الوراثي للخلية الحية و يستهدف معرفة القوانين التي تتحكم بالصفات الوراثية من أجل التدخل فيها و تعديلها و إصلاح العيوب التي تطرأ عليها. 14 و هو التعامل مع المادة الوراثية باستخلاص معلومات عنها أو التغيير فيها 15

و الجينات مصطلح من أصل يوناني و هو الجينوس التي تعني الأصل أو النوع و هو جزء من الحمض النووي ، و لديها وظائف متعددة من بينها تحديد الصفات الوراثية . و المادة الوراثية هي الحمض النووي منزوع الأكسجين ADN و بذلك تكون المواد المعدلة وراثياً تلك الكائنات الحية التي تم تعديل ناداتها الوراثية بواسطة التعديل الوراثي ، و منتجاتها من ثمار و أعضاء و بذور و لقاحات بل حتى الكائن الجديد الناتج عن عملية التكاثر. 16 و يرمز للأغذية المعدلة جينياً ب OGM و هي

الأغذية المنتجة من نباتات يتم فيها إدخال عوامل وراثية من كائن آخر إلى التركيب الوراثي للكائن المراد تعديله جينيا لإنتاج صفة أو صفات وراثية جديدة و مفيدة لهذا الأخير .

## 2- التمييز بين التعديل الجيني و ما يشابهه من المفاهيم .

يتعين تمييز مفهوم التعديل الجيني عن مفهومين يكادان يتداخلان معه و هما الإستنساخ و التهجين ، حيث تتشابه هذه المفاهيم من حيث الغاية و الهدف لكل منها و هو تحسين المردودية و زيادة الإنتاج ، و تفادي بعض الأمراض و تصنيع الأدوية. و يتم فيما يلي تعريف المصطلحين و التمييز بينهما.

الإستنساخ: يقصد به تكوين كائن مشابه للأصل عن طريق التعامل مع الخلية بكل ما تنطوي عليه من مورثات كاستنساخ النعجة دوللي في عام 1997 ، بينما يتعامل التعديل الوراثي مع المورثات التي هي داخل الخلية ، و ينقسم الإستنساخ إلى مورثات من الحمض النووي الريبوزي منزوع الأكسجين ADN عن طريق التعديل الوراثي كنوع أول وإلى الإستنساخ التكاثري أو اللاجنسي كنوع ثان له أما النوع الثالث للإستنساخ فهو الإستنساخ العلاجي .

التهجين: يعد التهجين عملية تزاوج طبيعية بين كائنين من ( سلالتين أو جنسين أو صنفين من نفس العائلة ذات صفات معينة للحصول على كائن هجين ذو صفات أكثر جودة يجمع بين صفات أيويه أو على الأقل يزيد بصفاته علمها ، و ينقسم التهجين وفقا لدرجة القرابة إلى تهجين صنفى و تهجين سلالي و آخر نوعي و التهجين الجنسي و يشترك هذا الأخير مع التعديل الجيني في الغاية أي بالحصول على الصفات الجيدة و المرغوبة في الكائن الحي الجديد إلا أنه يختلف عنه في كونه يستخدم للدلالة على العملية الطبيعية لنقل الصفات بعيدا عن التقنيات الحديثة .17

و قد درج العلماء على استخدام التكنولوجيا الحيوية الحديثة Biotechnologie ليشمل فرعين هما الهندسة الوراثية و تطبيقاتها في مجال الأغذية و الزراعة و الفرع الثاني هو زراعة الخلايا و الأنسجة 18

## المطلب الثاني

الجدل القائم حول الأغذية المعدلة جينيا .

لم يحظ التعديل الجيني للأغذية بموافقة المشتغلين بالزراعة بل لقي رفضاً شديداً مما أدى لعقد "ندوة اسيلومار" بكاليفورنيا في فيفري 1975 و هي ندوة عالي ناقشت موضوع إجراء التجارب في التعديل الوراثي ، و تم اعتماد الرأي المؤيد لها على أساس ان إيجابياتها طغت على سلبياتها مع التوصية بتوقيع بروتوكول خاص بتجنب أضرارها عن طريق فرض التزامات صارمة على العلماء كأن تجرى التجارب في مخابر مؤمنة من أي تسريبات محتملة للخلايا التي يجرى عليها التعديل الوراثي .

أولاً: استخدام الكائنات المعدلة وراثيًا هو أحد أصول السلامة الغذاء.

كما هو مبين ، يجب تصور الأمن الغذائي من وجهة نظر مزدوجة ، في بعده الكمي ، وبعده النوعي. على المستوى الكمي ، يجب أن يكون الأمن الغذائي موجهاً نحو حصول السكان على الغذاء الكافي. من الناحية النوعية ، يجب أن تأخذ في الاعتبار مخاوف سلامة الأغذية. يعتقد المدافعون عن الكائنات المعدلة وراثيًا أن هذه التكنولوجيا الحديثة يمكن أن تلبى هذه الحاجة المزدوجة.

و أكدت أكاديمية العلوم الأمريكية أنه لا دليل يؤيد المزاعم القائلة بأن الكائنات المعدلة وراثيًا تشكل خطراً، سواء على البيئة أو على صحة الإنسان. لكنها أوضحت في الوقت نفسه أن إدخال المحاصيل المعدلة وراثيًا لم يكن له تأثير واضح على تزايد معدل الإنتاجية الزراعية بمرور الزمن. وأوصت الأكاديمية الباحثين والجهات المسؤولة أن يتأكدوا في المستقبل من تقييم سلامة محاصيل معينة وكفاءتها، بدلاً من التركيز على المخاطر المحتملة التي تشكلها عملية تعديل النباتات<sup>19</sup>.

كما تعتقد أن حل بعض المشكلات الغذائية في العالم عن طريق هذه التقنية لإنتاج نباتات تنمو في أي ظروف بيئية (سواء كانت حارة أو رطبة) ، كذلك إنتاج محاصيل تنمو في (أراضي مالحة أو عذبة أو صحراوية). إنتاج محاصيل مقاومة للظروف البيئية مثل الحرارة أو الرطوبة الشديدة فلا تفسد، كما أنها تجيد استخدام النيتروجين الجوي وتستفيد منه. إنتاج نباتات ذات قدرة على مقاومة الآفات والحشرات الضارة. تحقيق أعلى استفادة لأجهزة الجسم عن طريق زيادة العناصر الغذائية الموجودة في الطعام، فيحصل الفرد على كمية مضاعفة من الفيتامينات والأملاح بدلاً من حصوله على نوع واحد فقط.<sup>20</sup>

ثانياً: الكائنات المعدلة وراثيًا تعرض الأمن الغذائي للخطر.

عارض البعض تجارب التعديل الجيني ، من منطلق مخاوفهم من إنتاج بكتيريا أو أغذية ضارة لا يمكن التحكم فيها. وعارضها آخرون من منطلق مخاوفهم من الأضرار البيئية التي قد تنشأ من

الإدخال المتعمد لكائنات تم تغيير تركيبها الوراثي. علاوة على ذلك فقد تساءل العديد من الناس عن مدى أخلاقية التعامل مع المادة الوراثية للمخلوقات، الحياة . وعلى الرغم من فوائد المحاصيل المعدلة وراثيا وقدرتها على التخلص من مشكلة المجاعة في العالم أجمع إذا تطورت أكثر من اللازم، إلا أن العديد من الأبحاث والدراسات الطبية أوضحت مدى خطورة هذه التقنية وتسببها في ظهور بعض الآثار الجانبية وذلك على المدى البعيد وخطورة استعمالها كما يلي: استخدام تقنية التعديل الوراثي قد لا تفيد أصحاب الأراضي الزراعية حيث أنها تنتج محصولاً أقل من الإنتاج الطبيعي بحوالي ( ٢٠ بالمائة)، وهذا يعرضهم لخسائر عديدة. ينتج عن التعديل الوراثي في بعض الأحيان مواد تتسبب في الحساسية بكافة أنواعها. أحيانا ينتج عن التعديل الوراثي بعض السموم والتي قد تؤثر على النباتات الحية وكذلك على صحة الإنسان. للأسف قد تؤدي زيادة مقاومة الآفات للسموم إلى تأثير مضاعف للسموم على النباتات. قد تحدث بعض الطفرات الجينية الناتجة عن التعديل الوراثي ومنها نمو بعض الحشرات الضارة بشكل أكبر من الحشرات النافعة، أو نمو بعض النباتات الخالية من الثمار.<sup>21</sup>

### ثالثاً: رأي منظمة الأغذية و الزراعة في المنتجات المعدلة جينياً.

تعتبر منظمة الأغذية والزراعة العالمية التابعة للأمم المتحدة أن الهندسة الوراثية وعملية التعديل الوراثي مهمتان لإنتاج الغذاء الكافي للعالم، وبالذات في المناطق التي تعاني من فقر في الأراضي، وكما تعتبر مهمة في رفع القيمة الغذائية للغذاء وتوفيره للجميع، وبحسب تقديرات المنظمة فإن العالم يجب أن يرفع نسبة الأغذية إلى 70% بحلول عام 2050 نظراً لزيادة عدد السكان. وتتفهم هذه المنظمة الاهتمام الذي يدور حول احتمالات الخطر التي يمكن أن تظهر جراء استخدام التقنية الحيوية في الأغذية، والتي تقسم إلى التأثير على الصحة والانسان، والحيوان، والتأثير على البيئة، ولذلك فهي تحذر من احتمال نقل المركبات السامة أو مركبات تسبب حساسية من كائن لآخر، كما تحذر من المخاطر البيئية التي يمكن أن تحدث مثل التهجين الذاتي للنباتات المعدلة وراثياً مع غيرها، وإنتاج أعشاب ضارة ذات مقاومة عالية للأمراض، والصعوبات البيئية، ما يؤثر على الاتزان البيئي.<sup>22</sup>

## المطلب الثالث

### التحديات التي تواجه استدامة الغذاء و ضوابطها

إن تحقيق الغذاء المستدام لشعوب العالم منوط بعدة عوامل و إستشكالات بحيث تعترض طريقه جملة من العراقيل التي فرضها واقع التقدم العلمي و التكنولوجي . و كذا عدة عوامل ذات الطابع السياسي الإقتصادي و التجاري و حتى الأخلاقي ، لذا و تحسبا للإفراط في تداول التعديل الجيني فقد تم التصدي له بجملة من الضوابط التي تقنن استخداماته.

#### أولاً : التحديات التي تواجه استدامة الغذاء.

تواجه المنتجات المعدلة وراثيًا تحديات مختلفة منها العلمية والغذائية والصحية وكذا النواحي البيئية و حتى السياسية والاقتصادية و الأخلاقية والفلسفية والدينية. و هو ما سيتم التطرق إليه فيما يلي:

#### 1-التحديات الاقتصادية و التجارية.

تتمثل هذه التحديات في قضايا إقتصادية و تجارية من ناحية ، و من ناحية أخرى ، قضايا إستراتيجية جيوسياسية المتعلقة بالكائنات المعدلة وراثيًا.

#### أ-اتفاقية الغات و التعديل الوراثي.

يعتبر الهدف الأساسي من وراء الإتفاقية العامة للتعريف الجمركية و التجارة " GATT " ليس إقامة نظام تجاري ، بل تحرير التجارة الدولية بإزالة الحواجز التجارية الجمركية و الغير الجمركية التي تضعها الدول في طريق تبادل السلع عبر الحدود الدولية و فتح الأسواق و إتاحة المجال للمنافسة الدولية ، و ذلك للتخفيف من قيود التجارة الدولية وقد حققت تلك الإتفاقية بالفعل تخفيضا للرسوم الجمركية على العديد من السلع " الصناعية" وفيما يتعلق بتداول المنتجات المحورة وراثيا ، فإن التجار فيها قد يخل بمبدأ التبادل الحر و المعاملة القومية ، وذلك في حالة اتخاذ بعض الدول ، إجراءات أو وضعها لشروط تقييد تسويق هذه المنتجات و طنيا ، بالرغم من تماثلها مع المنتجات الوطنية ، وذلك لاحتمال تأثيرها على الصحة العامة أو على البيئة.

و يتم تفعيل التزامات المنظمة عن طريق عدة مبادئ أهمها مبدأ عدم التمييز بين المنتجات المستوردة و الوطنية و ذلك من خلال شرطي الدولة الأكثر رعاية و المعاملة القومية ، و بالرغم من ذلك فقد

أوردت الإتفاقية أحكاماً تتضمن تقييد هذه الحرية التجارية لصالح حماية البيئة عموماً ، وصحة الإنسان وهكذا تم تبني مفهوم منح الحيطة لصالح البيئة و بما يسمح بتقييد التجارة الدولية من خلال الإتفاقيات المكتملة لاتفاقية "الغات" ، فيما يتعلق بتداول المنتجات المحورة وراثياً ، فإن الإتجار فيها قد يخل بمبدأ التبادل الحر و المعاملة القومية ، وذلك في حالة اتخاذ بعض الدول ، إجراءات أو وضعها لشروط تقييد تسويق هذه المنتجات وطنياً ، بالرغم من تماثلها مع المنتجات الوطنية ، وذلك لاحتمال تأثيرها على الصحة العامة أو على البيئة.<sup>23</sup>

ووفقاً لتقرير منظمة " الفاو" حول حالة الأغذية والزراعة 2004/2003 ، يتم إجراء البحوث في مجال التكنولوجيا الحيوية الزراعية بشكل أساسي من قبل مجموعات خاصة كبيرة تأسست بشكل رئيسي في البلدان الصناعية. هذا بخلاف اتجاه الثورة الخضراء ، التي لعب القطاع العام فيها دوراً رئيسياً سيما في توجيه البحوث الزراعية نحو مشاكل الجوع والفقر الريفي في العالم النامي. و لكنهم لا يمتلكون الإمكانيات اللازمة علاوة على كلفتها العالية. كما يسيطر عدد قليل من الشركات العملاقة في صناعة الأغذية المعدلة وراثياً و بغرض زيادة من أرباحهم ، يجب على هذه الشركات المتعددة الجنسيات بيع بذورها المعدلة وراثياً في جميع أنحاء العالم.<sup>24</sup>

#### ب-اتفاقية تريبس و المنتجات المعدلة وراثياً.

تلعب اتفاقية تريبس دوراً أساسياً في التجارة فهي تشكل مصدراً هاماً في العلاقات الإقتصادية العالمية ، و من بين أهم المواضيع التي تضمنتها اتفاقية تريبس هي براءة الإختراع و التي شملت أحكامها منح براءات لجميع مجالات التكنولوجيا بما فيها التكنولوجيا الحيوية و منتجاتها و عليه اشتملت اتفاقية تريبس فيما يخص الكائنات المعدلة وراثياً على جانبين:

-الجانب الفكري و مفادها أن منتجات التكنولوجيا الحيوية هي اختراعات تستحق الحماية بموجب حقوق الملكية الفكرية إذا حاز على شروط و معايير الحصول على البراءة ، وهنا يقع الإشكال بين الدول المتقدمة و الرائدة في هذه التكنولوجيا و التي تعتبرها حقوق فكرية و تمنحها براءة اختراع ، و بين الدول التي لا تملكها وهي الدول النامية و التي تزخر بتنوع بيولوجي الذي يعتبر أصل الصناعة البيوتكنولوجية ، و لكنهم لا يمتلكون الإمكانيات اللازمة علاوة على كلفتها العالية. و لم تميز اتفاقية تريبس بين مجال الإلختراع حتى تلك المتعلقة بحياة الإنسان و النباتات و الحيوانات كما وفرت الحماية اللازمة لهم تاركة الحرية للدول في تبني النظام القانوني الذي تراه مناسباً لحماية الإختراعات المتعلقة بالتكنولوجيا الحيوية ، وذلك إما عن طريق براءة اختراع أو نظام خاص أو نظام مزيج بينهما.<sup>25</sup> و الواقع أن حقوق الملكية الفكرية حفزت بشدة أبحاث القطاع الخاص في البلدان المتقدمة ، إلا أنها قد تقييد وصول العلماء في البلدان النامية إلى أدوات البحث. لأن العديد

من الابتكارات الجينية محمية بحقوق الملكية الفكرية ، مما يعني أن البلدان النامية تواجه تكاليف متزايدة للوصول إلى التقنيات الجديدة واستخدامها.

-الجانب التجاري:

اهتمت اتفاقية "تريبس" بحماية الحقوق الفكرية في جانبها المادي و التجاري ، كما يعد اتفاق تريبس جزء من اتفاقات منظمة التجارة العالمية التي تهدف إلى تحرير التجارة العالمية و عوامة اقتصاد الدول بما فيها اقتصاد المبنى على المعرفة المستمد من حقوق الملكية الفكرية و أصولها التي تزيد من التنافس العالمي من أجل الإبتكار و التطوير و العمل على الرفاهية ، لذلك يحتاج أصحاب الحقوق الفكرية لعائدات مادية من أجل تطوير الإبتكارات خصوصا المتحصلة من مواد بيولوجية فهو يقدم تكنولوجيا آمنة و صديقة للبيئة هو ركن أساسي في تطوير صناعة الأدوية و الأغذية في العالم.

و قد أكد اتفاق تريبس في جانبه التجاري على ضرورة حماية الحقوق الفكرية و دعمها ماديا للتقدم التكنولوجي والتحسين المستمر و ذلك بالحث على إيجاد صيغة توافقية موحدة للتناسق بين التشريعات الدولية في هذا المجال الفكري عموما و المجال الحيوي خصوصا الذي يشمل الجوانب الحيوية و الحقوق الأساسية للإنسان كالعلاج و الغذاء.

و الواقع أن هناك صلة وثيقة بين قواعد التجارة التي وضعتها منظمة التجارة العالمية ونمو التجارة في المحاصيل المعدلة وراثيًا. حيث أن ضرورات النمو الاقتصادي حتمت اللجوء إلى التقنيات الحيوية الحديثة والبحث عن الأسواق.

. إن حق الملكية الفكرية للفرد أو الشركة ، والملكية الحصرية للاختراع ، والنتائج الجديدة للبحث أو لاختيار مضمونة ويتم منح حقوق الملكية الفكرية لأي شركة تطلبها ويمكنها إظهار أن المنتج المطلوب حمايته هو منتج جديد. و تمنح براءات الاختراع التي تجسد حقوق الملكية الفكرية للمخترعين أو المبدعين الحق الحصري في استغلال اختراعهم لفترة معينة.<sup>26</sup>

تعد منتجات التكنولوجيا الحيوية عبارة عن اختراعات فما هي الإنتاج الفكري الإنساني الذي يتطلب كغيره من الإختراعات من الحماية بموجب حقوق الملكية الفكرية إذا توفرت في هذا الأخير شروط و معايير الحصول على البراءة ، وهنا يقع الإشكال بين الدول المتقدمة و الرائدة في هذه التكنولوجيا و التي تعتبرها حقوق فكرية و تمنحها براءة اختراع ، و بين الدول التي لا تملكها وهي الدول النامية و التي تزخر بتنوع بيولوجي الذي يعتبر أصل الصناعة البيوتكنولوجية.<sup>27</sup>

إن عوامة أنظمة حقوق الملكية الفكرية على النمط الغربي في عالم يتسم بعمق اللامساواة تقوض بشكل مباشر الحقوق الاقتصادية للفقراء.<sup>28</sup>

## 2- التحديات البيئية و الأيكولوجية.

الحق في بيئة سليمة هو حق من حقوق الإنسان في حد ذاته ، سواء في النظام القانوني الداخلي للدول أو في القانون الدولي. و في هذا السياق ينص إعلان ستوكهولم لعام 1972 على أن "لكل فرد حق أساسي في الحرية والمساواة وظروف معيشية عادلة، في بيئة تسمح له جودتها بالعيش بكرامة ورفاهية ، و يقع عليه واجب جاد لحماية وتحسين البيئة للأجيال الحالية والمقبلة ". هناك ارتباط وثيق بين الحق في بيئة صحية وحقوق الإنسان الأخرى ، و أن تدهور البيئة يؤثر على الحقوق الأخرى كالحق في الحياة والصحة والعمل والتعليم، مما يؤكد أن الحق في البيئة هو حق أساسي من حقوق الإنسان.

و يرى بعض علماء البيئة ، فإن ممارسة النباتات المعدلة وراثيًا ضار بالبيئة. و أن تطوير الزراعة باستخدام التكنولوجيا الحيوية يؤدي الزراعة الأحادية التي تمارس بشكل عام على الأسطح الكبيرة. من الواضح أن مثل هذا الوضع يمكن أن يؤدي إلى خسارة كبيرة في التنوع البيولوجي وأيضًا على الكائنات الحية الأخرى التي تعيش في الحقول ، في التربة وحول الحقول. لذلك هناك مخاطر من إنتشار والتلوث الذي تسببه المحاصيل المعدلة وراثيًا.

## 3- التحديات الأخلاقية الدينية.

يثير التلاعب الجيني العديد من الأسئلة الأخلاقية. حيث يعتبر استخدام تقنيات تغيير الجينات أحيانًا غير شرعي من وجهة نظر فلسفية عندما يتعارض التخلق مع المفاهيم التي قد يكون لدى المرء فيما يتعلق بالطبيعة ، أو الدين عندما يُنظر إلى تغيير الجينات على أنه كفر. يتحدي الله في حكمه المطلق. بينما يعتقد مؤيدو الكائنات المعدلة وراثيًا أن مفهوم الطبيعة القائم على فكرة "النقاء الجيني" أمر غير واقعي.<sup>29</sup>

## ثانيا: الوسائل القانونية لضبط مخاطر المنتجات المعدلة جينياً.

إن تداول تقنيات التعديل الجيني دفع بالدول و المنظمات الدولية إلى وضع ضوابط كفيلة بالحد من أضرار تعرض الإنسان للمنتجات المعدلة وراثيًا، و تحديد سقف للتعامل معها و على الرغم من

الدراسات الجمة حول المخاطر الناشئة عن تداول المنتجات المعدلة وراثيا و استعمال تقنيات الهندسة الوراثية إلا أنه مازالت بحاجة لإثباتات بشأن دقة التنبؤ بأضرارها .

### 1-على المستوى الدولي.

يعني مصطلح السلامة البيولوجية "مجموعة السياسات والإجراءات المعتمدة لضمان التطبيق السليم للتكنولوجيا الحيوية الحديثة في جميع المجالات ، ولا سيما مجالات الطب والزراعة والصناعة والبيئة ، وذلك لتجنب تعريض الصحة العامة والبيئة للخطر. في القانون الدولي ، ويجب على كل بلد أن يضع وسائل للتنظيم و التحكم في المخاطر المرتبطة باستخدام وإطلاق الكائنات الحية المحورة الناتجة عن التكنولوجيا الحيوية و المخاطر التي تشكلها الكائنات المعدلة وراثيًا على البيئة ، ولا سيما على التنوع البيولوجي وحتى على صحة الإنسان. ، ولكنها مع ذلك كما تتوخى اتفاقية قانون البحار لعام 1982 ، في مادتها 196 ، مخاطر إدخال لا تقتصر على الأنواع الغريبة ، ولكن أيضًا الأنواع الجديدة التي يمكن أن تسبب في البيئة البحرية تغييرات كبيرة ومضرة. وبالمثل ، تلزم المادة 22 من اتفاقية نيويورك المؤرخة 21 ماي 1997 بشأن القانون المتعلق باستخدام المجاري المائية الدولية لأغراض أخرى غير الملاحة ، الدول المجاورة للمجرى المائي باتخاذ "جميع التدابير اللازمة لمنع دخول أنواع غريبة أو جديدة للمجرى المائي و التي من المحتمل أن يكون لها آثار ضارة على النظام البيئي للمجرى المائي " <sup>30</sup>.

### 1-اتفاقية بشأن التنوع البيولوجي.

تهدف اتفاقية التنوع البيولوجي التي تم تبنيها في قمة ريو في 22 مايو 1992 ودخلت حيز التنفيذ في 29 سبتمبر 1994 إلى حماية التنوع البيولوجي ، سواء كانت أنظمة بيئية أو أنواعًا أو موارد وراثية. للقيام بذلك ، فإنه يؤسس إطارًا مشتركًا يهدف إلى أن يكون بمثابة مرجع للسياسات الوطنية التي تتعامل مع كل من حفظ واستغلال الموارد البيولوجية. تعتبر هذه الاتفاقية ، التي صادقت عليها معظم الدول ، أداة مبتكرة: فمن ناحية ، خالفت منطق الاتفاقات القطاعية من خلال التعامل مع المشكلات ككل ؛ من ناحية أخرى ، تعترف بالحق السيادي لكل دولة في استغلال مواردها البيولوجية ، بشرط أن تديرها بطريقة مستدامة من خلال الاستراتيجيات الوطنية.

### ب- بروتوكول قرطاجنة ، امتداد لاتفاقية التنوع البيولوجي.

الهدف من البروتوكول هو تنظيم المناولة والتبادلات عبر الحدود للكائنات الحية المحورة الناتجة عن التكنولوجيا الحيوية. و يجب تنفيذ هذا الهدف من قبل الدول الموقعة ، والتي تحتفظ أيضًا بالحق في اتخاذ تدابير أكثر صرامة من تلك المنصوص عليها في البروتوكول ، شريطة أن تكون متوافقة مع أهدافه ، ولكن أيضًا مع الالتزامات الأخرى التي يفرضها القانون الدولي. نتيجة هذه الشروط هي السماح لأي بلد بتقييد استيراد الكائنات الحية المحورة حتى في حالة عدم وجود دليل علمي على الطبيعة الضارة لهذه الكائنات لكل من التنوع البيولوجي وصحة الإنسان.<sup>31</sup>

يشكل بروتوكول قرطاجنة تقدمًا من حيث الشفافية والمعلومات فيما يتعلق بكل من الدول والمستهلكين. علاوة على ذلك ، من خلال إرساء الأسس لتعزيز التعاون بين البلدان المتقدمة وغيرها في العالم النامي ، فإنه يتناسب بشكل جيد مع منطقتي التنمية المستدامة الذي دافع عنه مؤتمر قمة "جوهانسبرج". في انتظار تنسيق أفضل بين القانون البيئي الدولي وقواعد منظمة التجارة العالمية ، يرسل بروتوكول قرطاجنة إشارة قوية إلى البلدان التي تحجم عن تطبيق المبدأ الوقائي. إنه يكرس الحاجة إلى تحسين الشفافية والمعلومات العامة حول تأثير التلاعب الجيني.<sup>32</sup>

ب-على المستوى الإقليمي .

### -المستوى الأوروبي

اعتمد الإتحاد الأوروبي في التسعينات ولأول مرة تشريع خاص يتعلق باستخدام المعزول و الإطلاق الإرادي للكائنات المحورة جينيا في البيئة ومنذ ذلك الحين، فإن استعمال الكائنات المحورة جينيا في الغذاء والزراعة أحدث جدال كبيرا، مما أدى بالإتحاد الأوروبي إلى اعتماد مجموعة هامة من النصوص التشريعية كان آخرها النص الذي يخص المواد الغذائية وأغذية الحيوانات المحورة جينيا ، والثاني يخص مسألة تقفي الأثر ووضع البطاقات على المنتجات.<sup>33</sup>

### \*التشريع الأوروبي المتعلق باستخدام المعزول للكائنات المحورة جينيا

أصدر المجلس الأوروبي في 31 أفريل 1990 تعليمة رقم 219/90 والمتعلقة بالإستخدام المعزول للكائنات المصغرة المحورة جينيا وقد عدلت هذه التعليمة بالتعليمة رقم 81/98 ، الصادرة 6 أكتوبر 1998 عن المجلس الأوروبي ، والمتعلقة بالإستخدام المعزول . و مفاده أن ممارسة النشاط في محيط معزول يتحقق في مكان محدود في دولة عضو في الإتحاد الأوروبي، وعليه فإن إجراء التبليغ يتم القيام به فقط أمام السلطة الوطنية المختصة لهذه الدولة، أما السلطات الأوروبية والدول الأخرى غير معنيين صراحة بهذا الإجراء.

## \* التشريع الأوروبي المتعلق بالإطلاق اللاإرادي للكائنات المحورة جينيا في البيئة.

أصدر المجلس الأوروبي في 31 أبريل 1990، تعليمة رقم 220/90 المتعلقة بالإطلاق الإرادي للكائنات المحورة جينيا في البيئة CEE 220/90 directive la، لكن في 12 مارس 2001 أصدر البرلمان الأوروبي والمجلس تعليمة رقم 18/2001 المتعلقة بالإطلاق الإرادي للكائنات المحورة جينيا في البيئة والتي ألغت التعليمة رقم 220/90. وتحتوي التعليمة رقم 2001/18 على أحكام تخص الإطلاق الإرادي للكائنات المحورة جينيا للأغراض البحثية والتجريبية (بغرض غير طرحها في الأسواق) وكذلك الإطلاق لطرحها في الأسواق.

-الإطلاق الإرادي للكائنات المحورة جينيا للأغراض البحثية والتجريبية

-طرح في الأسواق كائنات محورة جينيا ومنتجاتها المشتقة

\*التشريع الأوروبي المتعلق بالمواد الغذائية وأغذية الحيوانات المحورة جينيا، تقفي الأثر ووضع البطاقات على الكائنات المحورة جينيا.

- القانون رقم 2003/1829، المتعلق بالمواد الغذائية وأغذية الحيوانات المحورة جينيا.

- القانون رقم 1830/2003، بشأن تقفي الأثر ووضع البطاقات على الكائنات المحورة جينيا.

## -على المستوى الإفريقي.

لا يوجد على المستوى الإفريقي تنظيم قانوني متكامل ورغم ذلك فإنه توجد مبادرات وانشغالات جارية في القارة الإفريقية تتعلق بالكائنات المحورة جينيا والتكنولوجيا الإحيائية الحديثة. على مستوى اللجنة الإفريقية العليا و القانون الإفريقي النموذجي بشأن السلامة في مجال التكنولوجيا الإحيائية.<sup>34</sup>

## \*الموقف الإفريقي بشأن الكائنات المحورة جينيا

اعترفت الحكومات الإفريقية بأهمية التعاون الإقليمي لمواجهة المسائل المتعلقة بالتكنولوجيا الإحيائية وتعديل الإرث الجيني، وفي هذا السياق قرر الإتحاد الإفريقي إعداد تقارب مشترك من أجل مواجهة الأسئلة المتعلقة بالتكنولوجيا الإحيائية والسلامة الإحيائية الحديثة. كما صادق على القرار الذي يطلب فيه بأن يكون موقف إفريقي مشترك بشأن الكائنات المحورة جينيا.

وتجدر الإشارة أن دول إفريقية عديدة رفضت هذه المنتجات المحورة جينيا، لتخوف هذه الأخيرة من التأثيرات الصحية والبيئية. وقد استخدمت هذه المنتجات المحورة جينيا كمعونات لسد الإحتياجات

الغذائية للدول الإفريقية، لكن أغلبية هذه الدول رفضت هذه المعونات الغذائية المقدمة من الولايات المتحدة الأمريكية<sup>35</sup>.

و تبرز المبادرات في القارة 23 إفريقية المتعلقة بالكائنات المحورة جينيا والتكنولوجيا الإحيائية على مستويين :

المبادرات المتعلقة بالكائنات المحورة جينيا والتكنولوجيا الإحيائية على مستوى الإتحاد الإفريقي و منها:

-اللجنة الإفريقية العليا حول التكنولوجيا الإحيائية.

- الإستراتيجية الإفريقية حول التكنولوجيا الإحيائية و تعمل على تقديم إطار إقليمي ووطني للدول الأعضاء للمبادرة في التكنولوجيا الإحيائية وإدارة وترقية التنسيق والإنسجام الإقليمي بشأن التكنولوجيا الإحيائية على مجموع القارة و تعزيز القدرات الإقليمية حول التكنولوجيا الإحيائية.

القانون الإفريقي النموذجي بشأن السلامة في مجال التكنولوجيا الإحيائية

طبقا للمادة الثانية من القانون الإفريقي النموذجي، يطبق هذه القانون على "استيراد، وتصدير، ونقل و الإستخدام المحدود أو الإطلاق أو الطرح في الأسواق لأي كائن معدل وراثيا سواء كانت النية إطلاقه في البيئة أو استخدامه كدواء أو للغذاء أو للتغذية أو التصنيع أو كمنتج لكائن معدل وراثيا". وحتى يتمكن الشخص القيام باستيراد أو نقل أو تنفيذ استخدام معزول أو الإطلاق في الأسواق كائنا معدلا وراثيا أو منتج كائن معدل وراثيا، يجب عليه الحصول مقدما على اتفاق مسبق أو موافقة كتابية من الهيئة المختصة وذلك طبقا للمادة الرابعة الفقرة الأولى، أما الفقرة الثانية من هذه المادة فقد نصت على ضرورة تقديم طلبا كتابيا إلى الهيئة المختصة للقيام بأي استيراد أو نقل أو الإطلاق العمدي أو الإستخدام المعزول أو طرح في الأسواق لكائن معدل وراثيا.

المبادرات المتعلقة بالكائنات المحورة جينيا والتكنولوجيا الإحيائية على مستوى المجموعات

الإقتصادية الإقليمية

و تشمل مبادرات المجموعة الإقتصادية لإفريقيا الجنوبية، و مبادرات السوق المشتركة لإفريقيا الشرقية والجنوبية، مبادرات المجموعة الإقتصادية لدول إفريقيا الغربية، مبادرات المجموعة الإقتصادية لإفريقيا الشرقية.

تقرير اجتماع الخبراء المتعلق بالموقف الإفريقي بشأن الكائنات المحورة جينيا والبرنامج الإفريقي

للبدور والتكنولوجيا الإحيائية

و مما تقدم فإنه يتحتم على الدول الإفريقية أن تنظم هذا المجال بقوانين صارمة، كما فعلت الدول الأوروبية، سيما ما تعلق بالإستخدام المعزول، أو الإطلاق الإرادي و طرح المنتجات المحورة جينيا في الأسواق، وكذلك إلزامية وضع البطاقات على هذه المنتجات بأنها "تحتوي على كائنات

محورة جينيا" ليكون للمستهلك الإفريقي حرية اختيار ما يأكله ولحمايته من مخاطرها الصحية والبيئية<sup>36</sup>.

## الخاتمة.

و ختاماً فإنه يمكننا أن نستنتج من خلال هذه الدراسة بأن الأمن الغذائي يتحقق عندما يكون متاحاً للبشر كافة وفي جميع الأوقات ، مادياً و اقتصادياً، أن يكون كافياً و مغذياً و آمناً على صحتهم ، مع إيجاد المستلزمات والموارد الحيوية التي تؤمن وصول هذه الحاجيات والمواد الغذائية للجميع مهما كانت الأحوال والظروف سواء أكانت عادية أم استثنائية كما تبين لنا أن استدامة الغذاء تعرف تناقضات علمية حادة ورهانات إقتصادية مالية كبرى .

و بما أنه لا يمكننا العودة للطبيعة كما كانت قبل اكتشاف علم الهندسة الوراثية، إلا أنه يمكننا على أقل تقدير بأن نوصي بالتوصيات التالية:

-ضرورة التحسيس المستمرة لزيادة الوعي الغذائي لدى الفرد بمدى خطورة هذه المحاصيل، مع توضيح إيجابياتها في نفس الوقت.

-حتمية خضوع كل منتج جديد للفحص و الدراسة لتقويم هذه المنتجات من حيث سلامتها للإنسان والحيوان والبيئة،

-وضع النظم والقوانين حول التعريف بالمنتجات المعدلة، وذلك من خلال تعاون منظمة الأغذية والزراعة مع منظمة الصحة العالمية. من أجل حل المشاكل التي تمخضت عن التكنولوجيا الإحيائية الحديثة بصفة عامة والكائنات المحورة جينيا بصفة خاصة.

-مراعاة التقليل من الاعتماد في مصادر الغذاء على الأغذية الصناعية كالأغذية المحفوظة والمعلبة والأغذية التي تحتوي على المواد الحافظة، واستبدالها بالأغذية الطبيعية على قدر الإمكان مثل الفواكه والخضروات، و نثمن خطوة إلزام الشركات بالقيام بوضع الملصقات التي توضح ماهية التعديل الوراثي لكل منتج، وذلك لضمان حق المستهلك في اختيار أو عدم اختيار هذه المنتجات والمحاصيل.

و أخيراً ضرورة السعي إلى التقريب الأمثل بين مقتضيين متناقضين مبدئياً وهما التبادل الحر، من جهة، وحماية الصحة والبيئة، أي بين توجهات منظمة التجارة العالمية التي لا تركز مبدأ الحق في بيئة سليمة و لا مبدأ الحيطة و الاتفاقيات البيئية ككل و ضرورة انعتاق الدول النامية من التبعية التكنولوجية و تبني أساليب صديقة للبيئة بما هو متاح لديها من معارف و إمكانيات.

الهوامش.

<sup>1</sup> بن خزناني أمينة، دور التكامل الإقتصادي في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في دول المغرب العربي، رسالة ماجستير، جامعة فرحات عباس، 2012-2013 ص ص

<sup>2</sup> <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

<sup>3</sup> محمد السيد عبد السلام 0229، الأمن الغذائي للوطن العربي، كتاب عالم المعرفة، المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الكويت، فيفري، العدد 930، ص ص 2-4.

<sup>4</sup> - بن خزناني أمينة، مرجع سابق ص 4

<sup>5</sup> زيان برايج، عبد القادر سونة، التنمية الزراعية المستدامة كاستراتيجية لتحقيق الأمن الغذائي في الوطن العربي، (مجلة الدراسات القانونية)، ج 6 ع 2، 2020، ص 54

<sup>6</sup> بن خزناني أمينة، مرجع سابق ص 6

<sup>7</sup> <https://www.projetecolo.com/alimentation-durable-definition-et-comment-l-avoir-82.html>  
2022/03/12, 11h 00min

<sup>8</sup> بن خزناني أمينة، مرجع سابق، ص 7.

<sup>9</sup> نفس المرجع، ص ص 11 - 17

<sup>10</sup> نفس المرجع ص ص 9-14

<sup>11</sup> -المرجع نفسه، ص ص 17-25

<sup>12</sup> عصام أحمد الهيجي، الحماية من أضرار الهندسة الوراثية في ضوء قواعد المسؤولية المدنية، منشأة المعارف، 2015 ص ص 64-65  
<https://www.swissinfo.ch/ara/explainer--the-controversy-behind-genome-editing-our-food/47300986>

حقيقة الجدل المثاري بشأن التعديل الجيني لطعامنا، تاريخ التصفح 13 مارس 2022، 01 سا و 36 د

<sup>14</sup> -الشويخ، سعد بن عبد العزيز بن عبد الله، أحكام الهندسة الوراثية، كنوز اشبيلية للنشر و التوزيع، ط 1، 2007 ص 34

<sup>15</sup> نفس المرجع. ص 37

<sup>16</sup> المرجع نفسه.

<sup>17</sup> عمير مريم، الدح عبد المالك، المسؤولية المدنية لمنتج المواد المعدلة وراثيا (مجلة الإهتمام للدراسات القانونية و الإقتصادية)، ج 10، ع 3، 2021. ص ص 107-108 و انظر كذلك عثمان غنية، تنظيم المبادلات التجارية للكائنات المعدلة جينيا، أطروحة دكتوراه، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2012-2013، ص ص 47-50

<sup>18</sup> عصام أحمد الهيجي، مرجع سابق، ص ص 36-37

<sup>19</sup> <https://www.scientificamerican.com/arabic>، على الموقع، 23 03 2022، 23 سا.

<sup>20</sup> محاصيل المعدلة وراثيا ما لها وما عليها اعداد د/ ايناس على محمد على، على الموقع

<https://kenanaonline.com/users/hortech/posts/960459>، 22 03 2022، 12 سا و 55 د

<sup>21</sup> نفس المرجع.

<sup>22</sup> نفس المرجع.

<sup>23</sup> بوتلجي أمينة ، تداول الكائنات المعدلة وراثيا في ضوء قواعد التجارة الدولية ، ( المجلة الجزائرية للعلوم القانونية و السياسية و

الإقتصادية ) ج 57 ، ع 1 ، 2020 ، ص ص 150-151

24 مثال شركة مونسانتو (الولايات المتحدة الأمريكية) ، وساجينتا (سويسرا) ، ودوبونت (الولايات المتحدة الأمريكية) للإستزادة أنظر

Jean-Paul ، Les OGM face à la question de la sécurité alimentaire: controverse et dilemme ،  
SIKELI

[/https://www.memoireonline.com](https://www.memoireonline.com); le 13/03/2022 a 14h 00

<sup>25</sup>

<sup>26</sup> SIKELI Jean-Paul ، Ibid

<sup>27</sup> لقد تجاوزت اتفاقية "تريبس" للأسف حدود حماية المستهلكين من خلال حماية حقوق المستثمرين دون إنشاء نظام لحماية المصلحة

العامة. كل هذا يثير قضية التجارة العادلة في العلاقات بين الشمال والجنوب. في الواقع ، تفرض القواعد الحالية للتجارة الدولية ضغوطاً متزايدة القوة على صغار المنتجين المهمشين الذين لا يملكون الوسائل لمكافحتها، مشار إليه في SIKELI Jean-Paul مرجع سابق.

<sup>28</sup> بوتلجي أمينة ، مرجع سابق، ص ص 153-151 ، و انظر كذلك المرجع السابق SIKELI Jean-Paul

<sup>29</sup> SIKELI Jean-Paul ، Ibid

<sup>30</sup> ibid

<sup>31</sup> تفتح الفقرة 3 من المادة 19 من الاتفاقية أيضاً إمكانية إبرام بروتوكول "بما في ذلك على وجه الخصوص اتفاق عن علم مسبق يحدد الإجراءات المناسبة لنقل ومناولة واستخدام أي كائن حي محور ناتج عن التكنولوجيا الحيوية يمكن أن يكون له آثار ضارة على حفظ التنوع البيولوجي واستخدامه المستدام". وفي هذا الإطار ، أجريت مفاوضات في كارتاخينا (كولومبيا) في عام 1996 ، وانتهت في مونتريال في 29 يناير 2000 وأسفرت عن صياغة بروتوكول قرطاجنة بشأن مخاطر التكنولوجيا الحيوية. مشار إليه في SIKELI Jean-Paul مرجع سابق .

<sup>32</sup> ibid

<sup>33</sup> عثمانة ، غ مرجع سابق ص ص 190-215

<sup>34</sup> عثمانة ، غ مرجع سابق ص 225

<sup>35</sup> أعلن رئيس زامبيا "ليفي مواناواسا" أن شعبه يفضل الموت على أكل الأطعمة السامة وكان الرئيس الزامبي قد ندد أيضا بمنظمة الفاو ومنظمة الصحة العالمية وبرنامج الأغذية العالمي ، واتهمها باللامسؤولية بسبب دعمهم للولايات المتحدة الأمريكية و قد صرح : "قد نكون فقراء وقد نواجه نقصاً في الغذاء ، لكننا لسنا مستعدين لتعريض الناس لخطر المرض" مشار إليه في SIKELI Jean-Paul مرجع سابق .

<sup>36</sup> عثمانة ، غ ص 256

## موقف المشرع الجزائري من الأغذية المعدلة وراثيا

### The position of the Algerian legislator on genetically modified foods

براني فيروز أستاذة محاضرة ب

جامعة الجزائر 1 - الجزائر

berrani.fairouz@gmail.com

ملخص:

إن تضارب الآراء حول التعديل الوراثي والغموض حول المستقبل في ظل استهلاك هذا النوع من الأغذية لم يمنع من انتشارها ورواجها عالميا، خاصة وأن الدول الكبرى ومعها الشركات العالمية كانت تقف وراء هذا الموضوع وتدعمه بقوة نتيجة الأرباح والعوائد المالية التي كانت تجنيها من تسويقها للغذاء المعدل وراثيا، وأمام هذه الوضعية تدخلت التشريعات المقارنة وكذا الاتفاقيات الدولية لتنظيم استعمال والتعامل بالمواد المعدلة وراثيا، فمنهم من أباحها وشجعها ومنهم من حظرها أو تعامل معها بشكل حذر. أما المشرع الجزائري فقد اعتمد دائما الطابع الحمائي فيما يتعلق بحماية الصحة عموما والصحة الغذائية خصوصا، لأن حماية المواطن من جميع المخاطر التي قد تلحق به هو محور مهام ومسؤوليات الدولة، لذلك تبنى مبدأ الاحتياط في التعامل مع موضوع الغذاء المعدل وراثيا وجسده من خلال سن مجموعة من النصوص القانونية ترجمت هذا التوجه، بتضمنها لتدابير و آليات احترازية تحقق الحماية وتجنب وقوع الخطر والضرر من الأغذية المعدلة وراثيا، كما كرس المشرع الجزائري مبدأ عام في ما يتعلق بحماية الصحة وهو ضمان سلامة وأمن غذاء المستهلك الجزائري يشمل كل المنتوجات والأغذية المقدمة للاستهلاك وبالتالي يلتزم كل متدخل في مجال الأغذية المعدلة وراثيا به.

الكلمات المفتاحية: التعديل الوراثي؛ الأغذية المعدلة وراثيا؛ مبدأ الاحتياط

Abstract: The conflict of opinions about genetic modification and the ambiguity about the future in light of the consumption of this type of food did not prevent its spread and its popularity globally, especially since the major countries and with

them international companies were behind this issue and strongly supported it as a result of the profits and financial returns that they reaped from marketing genetically modified food, Faced with this situation, the Algerian legislator has always adopted the protectionist nature with regard to the protection of health in general and food health in particular, because protecting the citizen from all risks that may incur him is the focus of the tasks and responsibilities of the state. A set of legal texts translated this approach, including precautionary measures and mechanisms that achieve protection and avoid the occurrence of danger and harm from genetically modified foods. Everyone involved in the field of genetically modified food has it.

Keywords: genetically modified foods; genetic engineerig ; precautionary principle.

#### مقدمة:

إن زيادة الحاجة للغذاء الكافي لمواجهة النمو السكاني المطرد وكثرة الكوارث الطبيعية، و تجنب المجاعات التي يمكن أن تقضي على حياة الألاف بل الملايين من سكان المعمورة على شاكلة تلك التي حدثت في إفريقيا خلال القرن العشرين، أدت إلى البحث عن حلول وتقنيات جديدة تفي بالغرض فبرزت تقنية الهندسة الوراثية التي أوجدت عدة أصناف من الأغذية وعملت على معالجة المشكلات الزراعية التي عجزت عنها التقنيات التقليدية ، وأصبحت هذه التقنية الحديثة من تحديات القرن العشرين بعد أن أضحت وسيلة فعالة تحقق المعادلة الصعبة التي طالما طمح إليها الأفراد والشعوب وهي الوصول إلى الأمن الغذائي برفع الإنتاج الزراعي بأقل تكلفة.

إن تقنية الهندسة الوراثية تقوم على تعديل الحمض النووي، من خلال المس بتركيب المورثات الموجودة في نواة الخلية بتغيير أو حذف أو ادخال بعض الخصائص على الجسم واستحداث وظائف جديدة من المادة المعدلة، فنتج عن ذلك في مجال الزراعة زيادة مستوى الانتاج، وتكيف النباتات مع الأحوال المناخية خاصة في المناطق الحارة والجافة، كما أنها تقوي النباتات ضد الأمراض، وغيرها من الصفات الجيدة بل الممتازة التي أصبحت المحاصيل

الزراعية تتمتع بها، إلا أن الهندسة الوراثية لم تكن خالية من العيوب فالتخوف والقلق على الصعيد الدولي والإقليمي تنامي، فهذه التقنية سلاح ذو حدين لها جانب إيجابي وهذا الأمر أثبت بالدليل العلمي ولاشك فيه، لكن بالمقابل لها سلبيات لم يتمكن العلماء ولا التجارب والأبحاث العلمية من تحديدها بصفة دقيقة لا من حيث خطورتها ولا من حيث مداها ونطاقه، ولا من حيث الآثار الضارة المحتملة للكائنات المحورة على التنوع البيولوجي وعلى صحة الانسان والبيئة.

إن تضارب الآراء حول التعديل الوراثي والغموض حول المستقبل في ظل استهلاك هذا النوع من الأغذية لم يمنع من انتشارها ورواجها عالميا، خاصة وأن الدول الكبرى ومعها الشركات العالمية كانت تقف وراء هذا الموضوع وتدعمه بقوة نتيجة الأرباح والعوائد المالية التي كانت تجنيها من تسويقها للغذاء المعدل وراثيا، وأمام هذه الوضعية تدخلت التشريعات المقارنة وكذا الاتفاقيات الدولية لتنظيم استعمال و التعامل بالمواد المعدلة وراثيا، فمنهم من أباحها وشجعها ومنهم من حظرها، وهناك من تعامل معها بشكل حذر، ولذلك سيتم من خلال هذه الورقة البحثية محاولة اظهار موقف المشرع الجزائري من الاغذية المعدلة وراثيا، لاسيما أنه يعرف على المشرع الجزائري الحذر واعتماد الطابع الحمائي فيما يتعلق بحماية الصحة عموما والصحة الغذائية خصوصا، فهل اعتمد الطابع الحمائي كذلك تجاه التعديل الوراثي للأغذية؟

إن الاجابة عن هذا التساؤل لا تبتعد عن الموقف المعتاد للمشرع الجزائري وهي تبنيه لنظام الاحتياط في التعامل مع موضوع الغذاء المعدل وراثيا وذلك باتخاذ تدابير وآليات احترازية للوقاية من أخطرها وأضرارها (مبحث أول)، كما كرس المشرع الجزائري مبدأ عام فيما يتعلق بحماية صحة المستهلك عموما وهو المتمثل في ضمان سلامة وأمن غذاء المستهلك الجزائري الأمر الذي يسري على الأغذية المعدلة وراثيا (مبحث ثان).

## المبحث الأول: احتياط المشرع الجزائري من المواد الغذائية المعدلة وراثيا

إن الحق في الغذاء حق ملازم ومكمل للحق في الحياة، والحصول على كمية كافية وآمنة من الغذاء تعني استمرار الحياة كما تعني تنمية القدرة الجسمية والعقلية للإنسان، فالغذاء يمثل أهم احتياجات الفرد لذلك تسعى الدول الى تأمينه لمواطنيها، وتبذل في سبيل ذلك الكثير من الجهد والمال لضمان سلامة الغذاء وجودته، إلا أنه قد يشكل الغذاء أعظم التهديدات للسلامة والأمن فأي تفريط في سلامة الغذاء سيؤدي حتما إلى حدوث أضرار بالغة على الفرد بالدرجة الأولى وعلى تقدم الأمم واقتصاداتها<sup>1</sup>.

ولما كانت حماية المواطن عموما والمستهلك خصوصا من جميع المخاطر التي قد تلحق به هو محور مهام ومسؤوليات الدولة، انتهج المشرع الجزائري نزعة حمائية في مواجهة الأغذية المعدلة وراثيا تخوفا من وقوع أضرار ومخاطر نتيجة استعمالها أو استهلاكها، فتبنى مبدأ الاحتياط وجسده من خلال سن مجموعة من النصوص القانونية ترجمت هذا التوجه، بتضمينها لتدابير وآليات تحقق الحماية وتجنب وقوع الخطر والضرر من الأغذية المعدلة وراثيا، لذلك وجب التطرق لمضمون مبدأ الحيطة الذي اعتمده المشرع الجزائري في تعامله مع الأغذية المعدلة وراثيا ولو بصفة مختصرة (مطلب أول)، ثم التطرق إلى تطبيقات هذا المبدأ من خلال النصوص القانونية (مطلب ثان).

### المطلب الأول: مضمون مبدأ الاحتياط وعلاقته بالغذاء المعدل وراثيا

يعد مبدأ الاحتياط من المبادئ حديثة النشأة برز منذ السبعينيات القرن الماضي، فأول ظهور له كان في ألمانيا التي تعتبر من أوائل الدول التي اتخذت منحج الاحتياط لتلافي الأضرار قبل وقوعها سنة 1970 في مشروع قانون يتعلق بالهواء النقي، ليعاد صياغة المبدأ في إعلان قمة الأرض بريو دي جينيرو بالبرازيل عام 1992 الذي صادقت عليه الجزائر، بحيث جاء فيه " أنه عندما تكون تهديدات بوقوع الأضرار الجسيمة والتي لا رجعة فيها، وافتقار العلم لليقين الكامل فإنه لا يمكن أن يكون مبررا لتأجيل اعتماد تدابير فعالة لمنع التدهور البيئي"<sup>2</sup>.

غير أن الميثاق العالمي للبيئة المنعقد سنة 1982 يعد النواة الأولى لتكريس مبدأ الاحتياط، ففي الفقرة الثانية من المادة 11 منه نص على أن " الأنشطة التي تحتوي على مخاطر يجب أن يكون انشاءها مسبقا بفحص معمق، وينبغي على متخذي هذه الأنشطة الاحتمال أن مزاياه تفوق الأضرار المنجزة عنها"<sup>3</sup>.

فمبدأ الاحتياط يعد فعليا وليد القانون الدولي فهو الذي صاغه ووضعته في الأساس للمسائل البيئية، ثم عرف تطورا ملحوظا لمسايرة مختلف الأخطار الجديدة، فقد جاء كحل قانوني للأخطار الجسيمة التي تهدد البيئة بعد أن كان الأسلوب في هذا المجال مرتكزا على مبدأ الوقاية فقط<sup>4</sup>، بحيث توالى النص عليه وتكريسه في العديد من الاتفاقيات والمؤتمرات الدولية المهتمة بالبيئة، وبرزت أهمية هذا المبدأ كونه يهدف إلى اتخاذ تدابير وقائية مسبقة لتدارك وقوع أضرار لم يتوصل العلم إلى معلومات دقيقة بشأنها، وهذا ما جعله لا يبقى محصورا على المستوى الدولي اذ سرعان ما أدرجته الدول ضمن تشريعاتها الداخلية الوطنية تنتهجه وتضمنه قوانينها رغم أن الصياغات القانونية الدولية ليست هي نفس الصياغات الوطنية فإن ذلك لم يمنع تقاربها لأن المبدأ واحد، ثم تواصل انتشار مبدأ الاحتياط بشكل ملحوظ لاسيما في أوروبا بحيث أصبح يعد قاعدة قانونية تجد مصدرها في المبادئ العامة للقانون ينص عليه سواء في اطار القانون الاتحادي أو في قوانين الجماعات الأوروبية، كما أنه لم يعد يقتصر على مجال البيئة وحده، بل جرى امتداده ليشمل مجالات الأمن الغذائي والصحة على السواء للعلاقة الوطيدة بينهم<sup>5</sup>.

وحتى يتم التوصل إلى تحديد مضمون هذا المبدأ بصفة دقيقة ولو مختصرة، يتم التطرق إلى تحديد مفهومه (فرع أول)، ثم إلى بيان كيفية ونطاق تكريسه دوليا في مجال الحماية من الغذاء المعدل وراثيا (فرع ثانيا).

### الفرع الأول: مفهوم مبدأ الاحتياط

من أجل الوصول إلى تحديد مفهوم مبدأ الاحتياط يجب التعرض إلى تعريفه، ثم إلى شروط تطبيقه.

## أولاً: تعريفه

صيغت العديد من التعاريف المختلفة بشأن مبدأ الاحتياط لكنها تشترك في عناصر جوهرية تؤسس عليها هذه التعاريف ، فقد عرف بأنه "واجب الدول في اتخاذ التدابير اللازمة لاستدراك تدهور البيئة، حتى في حالة غياب اليقين العلمي حول الاضرار الناجمة عن الأنشطة المزمع القيام بها"<sup>6</sup>، كما عرف بأنه "هو اتخاذ الإجراءات أو التدابير لتجنب ضرر، أو لاستدراكه والحد من أثاره، فالشك والاحتمال كاف لتطبيق مبدأ الاحتياط"<sup>7</sup>.

كما تناول المشرع الجزائري مبدأ الاحتياط بالتعريف في أحكام القانون 10/03 المتعلق بحماية البيئة في اطار التنمية المستدامة، حيث نصت المادة 6/3 منه على أن " مبدأ الحيطة الذي يجب بمقتضاه ألا يكون عدم توفر التقنيات نظرا للمعارف العلمية والتقنية الحالية، يببا في تأخير اتخاذ التدابير الفعلية المناسبة للوقاية من خطر الأضرار الجسيمة المضرة للبيئة، ويكون ذلك بتكلفة اقتصادية مقبولة"<sup>8</sup>.

## ثانياً: شروط تطبيقه

إن غياب اليقين العلمي وجسامة الضرر واحتمالية تحقق الخطر هي الشروط الواجب أن تجتمع في حالة واحدة حتى نتمكن من القول بأنها من تطبيقات مبدأ الاحتياط وبالتالي تحتاج إلى أعمال التدابير الاحتياطية والضرورية لتفادي تحقق الخطر ووقوع الضرر.

### 1 - عدم توفر اليقين العلمي

يعد شرط عدم توفر اليقين العلمي أساس أعمال مبدأ الاحتياط وبه ارتبط المبدأ منذ تبنيه من طرف المشرع الألماني إلى أن صار أحد اهم المبادئ في القانون الدولي للبيئة، كما يعد الفيصل في تمييز مبدأ الحيطة عن مبدأ الوقاية<sup>9</sup>.

فالمبدأ يهدف إلى أخذ الحيطة في مواجهة أخطار لا تزال غير معروفة المعالم، بمعنى لا يحوز العلماء والخبراء دلائل علمية قطعية عليها، فرغم التطور التكنولوجي والتقني الهائل لكن يصعب الكشف عن كل الأخطار التي تهدد صحة الانسان والبيئة، فكيف بالتعديل الوراثي وتقنياته التي يشوبها الغموض بحيث تشير التقارير العلمية إلى أن نتائج وتأثير

التعديل الوراثي على صحة الإنسان والبيئة لن تظهر إلا بعد عشرين أو ثلاثين سنة حتى يتمكن العلماء من استنتاج معلومات دقيقة<sup>10</sup>.

## 2- احتمال تحقق الخطر

يقوم مبدأ الاحتياط على تجنب وقوع أخطار محتملة وغير مؤكدة وغير مستبعدة، بمعنى المخاوف والتهديدات التي يمكن أن تكون حقيقية، أو من الممكن افتراض حصولها، فهي أخطار محتملة الوقوع في المستقبل ولا يوجد ما يؤكد وقوعها فعلاً أو ينفي ذلك، هذا الشرط هو الذي يميز بين مبدأ الوقاية ومبدأ الحيطة.

وهذا ما ينطبق على التعديل الوراثي الذي يتوقع أن تكون له أخطار تسبب أضرار، لكن لم يتوقع لم يجزم في مداها ونطاقها أي حجم ونوعية الأضرار على صحة الإنسان والبيئة عموماً.

## 3- جسامة الضرر وعدم قابليته للإصلاح

إن درجة جسامة الضرر تؤسس على وجود تهديد جاد ومحمتمل إلا أن المشكلة تكمن في أن هذا الشرط ذو طابع شخصي ويعطيه البعض مفهوم مختلف حسب المكان والأشخاص المعنية وزمن حدوثه<sup>11</sup>.

## الفرع الثاني: اعتماد مبدأ الاحتياط دولياً في مجال حماية من الغذاء المعدل وراثياً

إن مبدأ الاحتياط وكما سبقت الإشارة مبدأ منشأ القانون الدولي لحماية البيئة، ولأنه مبدأ مرناً لم يبق حكراً أو محصوراً على المجال البيئي بل انتقل إلى مجالات مجاورة تتعلق بالصحة الانسانية لأن الصلات القائمة بين البيئة والصحة واضحة، فهذه نتيجة حتمية نابعة من العلاقة المتبادلة بينهما، بحيث أن سلامة البيئة والمحافظة عليها يفرض بالضرورة لسلامة الصحة العامة، سواء البشرية أو الحيوانية أو النباتية.

هذا ما جعل مبدأ الاحتياط يطرح في الكثير من الحالات التي اعتبرت من اختصاصه، والتي أثار جدلاً واسعاً على المستوى الدولي والداخلي قضاء وتشريعاً لتعلقها بالصحة العامة، ولعل أبرزها المواد المعدلة وراثياً، وهذا نتيجة عدم توافر اليقين العلمي حول المخاطر

المحتملة للمواد المعدلة وراثيا، لاسيما في ظل الصراع الشديد القائم بين الدول المتقدمة لامتلاكها أكبر مخزون جيني، وتوظيفه لتحقيق مصالحها بغض النظر عن مصالح المستهلك عموما ومستهلك الدول الضعيفة خصوصا، فاستدعى الأمر تدخل المجتمع الدولي لتنظيم إنتاج وتسويق المواد الغذائية المعدلة وراثيا أخذا بعين الاعتبار سلامة وصحة المستهلك، لذلك نجد بروتوكول قرطاجنة الذي صادقت عليه الجزائر والمتعلق بالسلامة الاحيائية المعتمد بكندا بتاريخ 24 يناير 2000<sup>12</sup> الملحق باتفاقية التنوع البيولوجي، ينظم عملية انتقال الكائنات الحية المعدلة وراثيا عبر الحدود والعبور والمناولة والاستخدام التي قد يكون لها أثر سلبي على التنوع البيولوجي، وقد أظهر البروتوكول النهج التحوطي بصفة واضحة في أحكامه، فقد أجازت المادة 6/10 منه للأطراف اتخاذ قرار عند الاقتضاء بمنع استيراد المواد المحورة وراثيا في حالة عدم توافر اليقين العلمي نتيجة لعدم كفاية المعلومات.

دامت مفاوضات البروتوكول حوالي خمس سنوات بين الدول النامية والدول المتقدمة والشركات المتعددة الجنسيات، صادقت على البروتوكول 119 دولة منها 32 دولة إفريقية و28 دولة من آسيا، و17 دولة من أوروبا الوسطى والشرقية و22 دولة من أمريكا اللاتينية والكارايب، و20 دولة من أوروبا الغربية، تضمن البروتوكول ثلاث ملاحق، الأول تعلق بالإجراءات المتبعة لتقديم الاخطارات، والملحق الثاني تضمن معلومات بشأن الكائنات الحية المعدلة المستخدمة مباشرة كأغذية أو أعلاف، أما الملحق الثالث فتضمن تقييما للخطر<sup>13</sup>، وقد اشترط بروتوكول قرطاجنة على الدول الأطراف اتخاذ الاجراءات اللازمة لتعزيز سلامة السلع من التعديل الوراثي، والتحقق من مصداقية التهديدات المحتملة التي قد يحدثها التنوع الحيوي، مع مراعاة ما ينطوي عليه من مخاطر على صحة المستهلكين، وتبادل التكنولوجيا الحيوية بين الدول مع الاستخدام المستدام للتنوع الحيوي، وتطبيقا لذلك وضعت المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس المعيارية الخاصة بأخذ عينات الكائنات الحية المعدلة وراثيا وطرق تتبعها<sup>14</sup>.

وعليه فقد أقر بروتوكول قرطاجنة مبدأ الاحتياط وبرره بعدم توافر اليقين العلمي حول المخاطر المحتملة للمواد المعدلة وراثيا، كما أعطي ذات البروتوكول الحق للدول الأعضاء

في التوسيع في الأخذ بمبدأ الحيطة في اطار تنظيمه للتجارة الدولية بشأن المواد العدلة وراثيا<sup>15</sup>.

## المطلب الثاني: التدابير الاحتياطية التي اعتمدها المشرع بخصوص الأغذية المعدلة وراثيا

إن الأغذية الوراثية أو استعمال الهندسة الوراثية في الصناعة الغذائية هي السبب المباشر في انتقال مبدأ الاحتياط من المجال البيئي إلى مجال الاستهلاك، وفتح أطر جديدة في مجال حماية الصحة العامة كون مخاطر الهندسة الوراثية تهدد سلامة الغذاء وسلامة البيئة نفسها، وكذا تأثيرها المباشر على صحة وسلامة المستهلك مع عدم توفر اليقين العلمي حول درجة خطورة أو حجم الضرر الذي يمكن أن تسببه الأغذية المعدلة وراثيا، مما أثار القلق و اتسع مجال الشك، فترددت الدول في قبول عرض هذه الأغذية<sup>16</sup>.

أما بالنسبة للمشرع الجزائري فقد أبان عن موقفه فيما تعلق بصحة وسلامة المستهلك الجزائري عموما بتبني الوجهة الاحتياطية الحمائية، وكرس ذلك ضمن نصوص قانونية معتمدا على أسلوب الحظر والتراخيص باعتبارهما أهم التدابير الاحتياطية، وهو ما اعتمده كذلك بخصوص الغذاء المعدل وراثيا سواء من خلال نصوص تتعلق بالسلامة الاحيائية (فرع أول)، أو من خلال قانون حماية المستهلك وقمع الغش<sup>17</sup> (فرع ثان).

### الفرع الأول: تدابير الاحتياط في النصوص المتعلقة بالسلامة الاحيائية

إن إتباع تدابير الاحتياط المتمثلة في نظام الحظر أو المنع ونظام التراخيص وحتى نظام التقارير، مرتبط بدرجة اليقين العلمي ودرجة الخطورة المحتملة في المادة الغذائية عموما والأغذية المعدلة وراثيا خصوصا<sup>18</sup>، وهو الأمر الذي جسده المشرع الجزائري فقد اعتمد الحظر في نصوص متفرقة تخص السلامة الاحيائية، واشترط في نصوص أخرى الحصول على تراخيص بشأنها، نسيق البعض منها لاستخلاص ما اعتمده المشرع الجزائري من تدابير احتياطية.

إن أهم نص أصدره المشرع الجزائري أبان فيه تخوفه واحتياطه من الأخطار المحتملة للهندسة الوراثية هو القرار الصادر عن وزير الفلاحة بتاريخ 24 ديسمبر 2000 الذي يحظر

استراد وتوزيع وتوسيق واستعمال المادة النباتات المعدلة وراثيا<sup>19</sup>، لقد اعتمد المشرع مبدأ الحيطة والوقاية لضمان سلامة المستهلك من مرحلة انتاج واستراد البذور إلى مرحلة عرض الأغذية للاستهلاك<sup>20</sup>، إن هذا القرار هو النص القانوني الوحيد الذي أقر فيه المشرع الجزائري صراحة حظر المواد المعدلة وراثيا رغم أنه لم يضمه أي إشارة لمبدأ الاحتياط.

إن المشرع الجزائري أصدر نصوصا قبل القرار الوزاري الذي يتضمن الحظر، وأخرى بعده تتعلق كلها بالمجال ذاته برز فيها تدابير الاحتياط من منع، وإلزام استصدار التراخيص وحتى نظام التقارير والمراقبة لكنها لم تحتو على أية إشارة للمواد المعدلة وراثيا ضمنا أو صريحا، أهمها:

المرسوم التنفيذي 284 /93 المؤرخ في 23 نوفمبر 1993 المتعلق بالتنظيم الخاص بالبذور والشتائل<sup>21</sup>، الذي قيد المشرع الجزائري بموجبه عرض أنواع البذور والشتائل من أجل الاستهلاك تلك المسجلة فقط في الفهرس الرسمي، كما يجوز انتاج وبيع السلالات التي تستوردها المؤسسات الجزائرية لأغراض تجريبية بحثية، والسلالات ذات الانتشار الضعيف غير المسجلة بشرط مطابقتها للمواصفات والمقاييس القانونية المعمول بها.

المرسوم التنفيذي 405 /95 المؤرخ في 02 ديسمبر 1995 والمتعلق برقابة مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي ألزم المشرع من خلال هذا النص حصول المنتج على ترخيص لإنتاج النباتات ذات الاستعمال الفلاحي<sup>22</sup>.

المرسوم التنفيذي 247/06 المؤرخ 09 يوليو 2006 الذي يحدد الخصائص التقنية للفهرس الرسمي لأنواع أصناف البذور والشتائل وشروط مسكه وكيفيات وإجراءات تسجيلها أكد المشرع الجزائري الموقف الوارد في المرسوم التنفيذي 405/95 المذكور أعلاه بصدور هذا المرسوم التنفيذي، بحيث تضمنت أحكامه منع تسجيل الأصناف المعدلة وراثيا في الفهرس الرسمي المحدد للخصائص التقنية<sup>23</sup>.

المرسوم التنفيذي 467/05 المؤرخ في 10 ديسمبر 2005 يحدد شروط مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك<sup>24</sup> تضمن هذا النص ضرورة تقديم المستورد لمفتشية الجمارك الحدودية تصريحاً بالاستيراد.

المرسوم التنفيذي 69/10 المؤرخ في 31 يوليو 2010 الذي يحدد الإجراءات المطبقة عند استيراد وتصدير مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي<sup>25</sup> الذي تضمنت المادة 4 منه على الحظر النسبي وذلك بمنع استيراد مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي عندما تكون غير مصادق عليها من البلد الاصيلي.

### الفرع الثاني: تدابير الاحتياط في قانون حماية المستهلك وقمع الغش

إن المشرع الجزائري لم يخص المنتجات المعدلة وراثيا بنص صريح في القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، إلا أن استقراء أحكامه يظهر أن المشرع الجزائري تبني مبدأ الحيطة في هذا النص، فقد ورد الفصل الأول من الباب الرابع تحت مسمى التدابير التحفظية ومبدأ الاحتياط وسن تجسيدا لذلك على جملة من التدابير الاحتياطية والتحفظية لا تخص الأغذية المعدلة وراثيا ولا تستثنيها، فهي أحكام تطبق كما تنص المادة 2 من نفس القانون على كل سلعة أو خدمة معروضة للاستهلاك، أي يمكن اسقاطها على كل المنتجات الموجهة للاستهلاك بما فيها الغذاء المعدل وراثيا، لكن السؤال الذي يطرح في هذه الوضعية هو هل تلائم هذه الاحكام خصائص الغذاء المعدل وراثيا؟ فقد منحت أحكام الفصل الأول من الباب الرابع من القانون رقم 03/09 للسلطات المختصة حق التدخل لاتخاذ التدابير التحفظية لمجرد احتمال وجود خطر، ولو لم يكن محقق الوقوع<sup>26</sup>، غير أن منهج الاحتياط الوارد في هذا القانون غير كاف للوقاية من المواد المعدلة وراثيا وهذا راجع لخصوصية هذه المواد، فبالرجوع لأحكام المادة 57 منه التي تنص على أنه "إذا ثبت عدم إمكانية ضبط مطابقة المنتج، أو إذا رفض المتدخل المعني إجراء عملية ضبط مطابقة المنتج المشتبه فيه يتم حجزه بغرض تغيير اتجاهه أو إعادة توجيهه..." و المادة 58 التي ورد فيها أنه " إذا كان المنتج صالحا للاستهلاك وثبت عدم مطابقته، إما أن يغير المتدخل المعني اتجاهه بإرساله إلى هيئة لاستعماله في غرض شرعي بعد تحويله".

يستخلص من المادتين السابقتين على أنه في حال عدم مطابقة المنتج أو عدم إمكانية ضبط ذلك يغير اتجاهه أو يعاد توجيهه، وهذا الوضع لا يمكن اسقاطه على المواد المعدلة وراثيا بسهولة فهي مواد لا يعرف لا درجة خطورته كم أن الكشف عن هذه الخطرة غير متاح لأن التعديل الوراثي يتم في مخابر ووفق تقنيات وتكنولوجيا عالية التطور، مما قد

يسبب أضرار مجهولة الجسامة على الانسان والبيئة عموما إذا ما وجهت للاستهلاك أو حتى الاستعمال في ظل هذه الظروف.

كما نجد من جهة أخرى المادة 54 من ذات القانون التي تنص على أنه " يصرح بالرفض المؤقت لدخول منتج مستورد عند الحدود في حالة شك في عدم مطابقته للمنتج المعني، وهذا لغرض إجراء تحريات مدققة أو لضبط مطابقته بالمعينة المباشرة أو بعد إجراء التحريات المدققة"، وفي نفس السياق تنص المادة 59 على أن " السحب المؤقت لأي منتج عند الاشتباه به في عدم مطابقته في انتظار نتائج التحريات المعمقة لاسيما نتائج التحاليل والاختبارات والتجارب. ويمكن أن يرفع السحب في أجل 7 أيام إذا لم تجر التحريات، أو إذا لم يثبت عدم مطابقة المنتج".

إن الاجراءات المنصوص عليها في المادتين السابقتين لا تتناسبان كذلك مع خصوصية المواد المعدلة وراثيا لاسيما أحكام المادة 59، لأن المواد المعدلة وراثيا تحتاج كما يبق القول إلى مخابر وتحاليل متميزة أو بالأحرى متخصصة وعلى درجة عالية من التكنولوجيا والتقنية لكشف أن المواد خضعت للهندسة وراثية أولا وثانيا نوع وحجم الأضرار التي يمكن أن تسبب فيها كل هذا من جهة، ومن جهة أخرى تنص أحكام المادة 54 المذكورة سابقا أنه في حالة التهاون وعدم إتمام إجراء التحاليل في الأجل المحدد يرفع السحب المؤقت بمضي المدة، فنكون أمام حالة وجوب إدخال أو طرح المادة الغذائية المعدلة وراثيا دون أن نكون متأكدين من سلامتها.

بالنتيجة إن منهج الاحتياط الوارد في قانون 03/09 غير كاف لمواجهة الخطر الذي يمكن أن تسببه المواد المعدلة وراثيا، كما أن التدابير الواردة فيه لا تتناسب مع خصوصية المادة المعدلة وراثيا وخصوصية الخطر الذي يمكن أن تسبب فيه، لذلك يجب على المشرع الجزائري التصدي لهذا الوضع طالما أنه يعتمد مبدأ الاحتياط فيما تعلق بالسلامة الغذائية خصوصا وسلامة البيئة عموما، وذلك بأن يعزز قانون 03/09 بأحكام تتناسب والتعديل الوراثي، ولا يترك المجال للثغرات لأن نتيجة ذلك ستكون وخيمة على المستهلك والبيئة معا.

## المبحث الثاني: الالتزام بضمان السلامة الغذائية لحماية المستهلك الجزائري من الأغذية المعدلة وراثيا

إن تبني المشرع الجزائري للنزعة الحمائية في ما يخص المحافظة على الصحة عموما وصحة الغذاء خصوصا لم تنحصر في تبني مبدأ الاحتياط ، لأن الحق في غذاء سليم يعد من أهم حقوق الانسان، فهو حق متفرع عن حق أصلي يتمثل في حماية صحة الانسان وبدنه وذلك بتمكينه من استهلاك مواد غذائية سليمة خالية من الملوثات أو المواد المغشوشة أو السموم الطبيعية<sup>27</sup> ، لذلك سعى المشرع الجزائري على غرار التشريعات المقارنة، لحماية هذا الحق وبالتالي حماية صحة وسلامة المستهلك من خلال تكريس الالتزام بالسلامة الغذائية، وهو التزام من الالتزامات القانونية التي تقع على عاتق المتدخل في مجال الانتاج الغذائي، والذي يتعين عليه توفير مادة سليمة من أي عيب أو خطر يمس بصحة المستهلك<sup>28</sup> .

إن الالتزام العام بالسلامة هدفه تقوية الحماية المقررة للمستهلك عن طريق وضع قواعد ذات طابع وقائي، تهدف إلى منع ظهور منتوجات ضارة أو خطيرة في السوق، أو تقرير مسؤولية المنتج والموزع الذي يطرح منتجات تلحق بسبب ما فيها من عيوب الضرر لمن يستعملها أو يستهلكها<sup>29</sup> .

لذلك حاول المشرع الجزائري من خلال قانون رقم 02 /89 المتعلق بحماية المستهلك الملغى<sup>30</sup> ، ثم بعده بوجوب قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ضبط مفهوم الالتزام بالسلامة الغذائية عن طريق تحديد مضمونه وأطرافه وشروطه، ومع أنه وكما سيقت الإشارة إليه لا يوجد أي نص قانوني يتناول الأغذية المعدلة وراثيا تصريحاً أو تلميحاً فإن الالتزام بالسلامة الغذائية يشملها كذلك.

وحتى يتم تبيان كيفية اعتماد المشرع الجزائري على التزام السلامة الغذائية يتم التطرق أولاً لمفهوم هذا الالتزام (فرع أول)، ثم التطرق إلى تطبيق الالتزام بضمان سلامة المستهلك بخصوص المواد الغذائية المعدلة وراثيا (فرع ثان).

### الفرع الأول: مفهوم الالتزام بالسلامة الغذائية

تعد حماية صحة الأفراد من العناصر الأساسية التي يقوم عليها النظام العام، لذلك ظل الفقه والقضاء لمدة طويلة يؤسس الالتزام العام بالسلامة على القواعد العامة<sup>31</sup>، إلا أن التطور العلمي والتكنولوجي الذي انعكس أثره بالضرورة على التطور الاقتصادي فأصبح يصنع ويسوق الأخطار جعل المشرع عموماً يلجأ إلى إعادة النظر بشأن الالتزام بالسلامة الغذائية، من خلال تكريس مبدأ السلامة للمنتوجات والخدمات ضمن نصوص قانونية خاصة تعالج هذه المسألة وتنظمها بالتفصيل، ولتحديد مفهوم الالتزام بالسلامة الغذائية يتم التعرض إلى تعريفه (أولاً)، ثم تحديد عناصره (ثانياً).

### أولاً: تعريفه

لقد كرس المشرع الجزائري مبدأ السلامة للمنتوجات من خلال أحكام القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، حيث أفرد له الفصل الأول الذي ورد تحت مسمى "إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها، وعرف سلامة المنتوجات الغذائية في المادة 3 منه على أنها "غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية للملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرًا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة"، ثم ألزم في المادة 4 منه كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك باحترام إلزامية سلامة هذه المواد و بضرورة بذل العناية المطلوبة للحيلولة دون وجود عيب أو خطر يهدد أمن سلامة المستهلك<sup>32</sup>.

كما أن المشرع الجزائري وضع قاعدة عامة بموجب المادة 09 من القانون رقم 03/09 تقضي بأنه " يجب أن تكون المنتوجات الموضوعة للاستهلاك مضمونة وتتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها، وأن لا تلحق ضرراً بصحة المستهلك وأمنه ومصالحه، وذلك ضمن الشروط العادية للاستعمال أو الشروط الأخرى الممكن توقعها من قبل المتدخلين"، أضافت المادة 10 كذلك " يتعين على كل متدخل احترام إلزامية أمن المنتج الذي يضعه للاستهلاك....".

مما سبق يفهم أن الالتزام بالسلامة الغذائية هو ذلك الالتزام الذي يقع على كل متدخل في عملية وضع المادة الغذائية للاستهلاك بخلوها من جميع عوامل التلوث الميكروبيولوجي أو البيئي الذي يحوله إلى غذاء ضار بصحة المستهلك ويتضمن ذلك عوامل

التلف والانحلال الذاتي، وكذلك هي تأكيد على عدم إصابة المستهلك بأي ضرر عند إعداد الغذاء أو تناوله، لذلك فمن الضروري أن تكون جميع الظروف أثناء الإنتاج والتصنيع والتخزين والتوزيع والاعداد للغذاء تخضع للشروط الصحية حتى لا يسبب أي مخاطر على صحة الانسان<sup>33</sup>.

## ثانيا: عناصره

ترتبط السلامة الغذائية بعنصرين أساسيين هما الجودة واحترام المواصفات القانونية، حيث يتأثر كل منهما بالأخر، فلا يمكن القول بسلامة الغذاء إذا لم يخضع للمواصفات القانونية التي تعتبر المحدد الاساسي للجودة، ومن ثم فالعلاقة بين السلامة الغذائية وعنصري الجودة والمواصفات هي علاقة تكاملية.

1 - الجودة: يقصد بها إنتاج السلعة بصورة محققة للمواصفات التي تم اعدادها بناء على دراسات مسبقة لاحتياجات المستهلكين<sup>34</sup>، أي استجابة كل منتج موضوع للاستهلاك للشروط المتضمنة في اللوائح الفنية، وللمتطلبات الصحية والبيئية والسلامة والأمن الخاصة به<sup>35</sup>.

2 . المواصفات القانونية: هي تلك المواصفات المحددة للجودة، سواء فيما يتعلق بطبيعة المنتج، صنفه، مميزاته الأساسية في تركيبه، تغليفه، كيفية استعماله، التاريخ الأقصى لإمكانية استعماله....الى غير ذلك من المواصفات التي تجعل المنتج معدا للغرض الذي صنع من أجله، أي مجموع الخصائص التقنية والمميزات التي يجب على المتدخل احترامها في المنتج سواء كان سلعة أو خدمة طوال فترة الإنتاج حتى الاستهلاك، كما يمكن القول بشأنها بأنها مجموعة معطيات تقنية وعلامات وخصائص وطرق التحاليل والتجارب اللازم إجرائها على المنتوجات والخدمات قصد التأكد من جودتها والاطمئنان على تحقيق الرغبات المشروعة<sup>36</sup>.

## الفرع الثاني: إلزامية سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا

إن المشرع الجزائري وكما سبق القول لم يشير صراحة إلى الاغذية المعدلة وراثيا في القانون رقم 03/09 فيما يخص ضمان السلامة الغذائية أو غيرها من التدابير التي نص

عليها، لكن هذا لا يمنع من اسقاط أحكام نصوصه عليها طالما لم ينص المشرع على استبعادها.

وتبعاً لذلك فطبقاً لأحكام المواد المذكورة أعلاه ( 3، 4، 9، 10) القانون رقم 03/09 وغيرها من أحكام هذا النص يتضح أن هدف الالتزام بالسلامة هو وضع قواعد ذات طابع وقائي، لمنع ظهور منتوجات ضارة أو خطيرة في السوق أو تقرير مسؤولية المنتج والموزع الذي يقوم بطرح منتجات تلحق الضرر بمن يستعملها أو يستهلكها لما فيها من عيوب، فالسلامة الغذائية واجبة في كل مراحل السلسلة الغذائية أي من مرحلة إعدادها وتكوينها إلى مرحلة ما بعد عرضها للاستهلاك لذلك أصدر المشرع الجزائري المرسوم التنفيذي 140/17 الذي يضع مجموعة من الضوابط والشروط من أجل سلامة الأغذية في تكوينها وتركيبها وكذا المعالجة الحرارية لها.

لكن مع كل هذه النصوص إلا أن عدم الإشارة الصريحة للأغذية المعدلة وراثياً جعل مسألة تتبع أثر المنتج الغذائي المعدل وراثياً لا تلقى التأطير القانوني الضروري والمناسب بما أنها غير منصوص عليه إطلاقاً رغم ما يمكن أن ينجر عن هذا النوع من الأغذية من مخاطر في إطار ما يسمى بمخاطر التطور العلمي، وبالتالي السلامة الغذائية التي يسعى المشرع الجزائري إلى تحقيقها باتباع النزعة الحمائية لضمان غذاء سليم وآمن لحفظ صحة وسلامة المستهلك التي تعتبر ناقصة أو مبتورة طالما أن المشرع لم يخصها بالتأطير القانوني الخاص بها.

## الخاتمة

إن موضوع الغذاء يحتل دائماً صدارة الاهتمام سواء على مستوى الفردي أو الجماعي لارتباط وجوده ووفرته باستمرار الحياة عموماً وحياة الإنسان خصوصاً، لذلك كان البحث دائماً عن الوسائل والتقنيات الكفيلة بتوفيره، لهذا لعبت الهندسة الوراثية دوراً بارزاً في المجال الزراعي لتغطية النقص الغذائي بتحسين إنتاجه كما ونوعاً وبأقل تكلفة ممكنة، لكن بالمقابل لم يفصل بصفة جازمة من الناحية العلمية حول الآثار المترتبة عن استهلاك الأغذية المعدلة وراثياً، وساد التخوف منها مما استدعى الأمر تدخل المشرع لتنظيم استعمال واستغلال الهندسة الوراثية عموماً واستعمالها في مجال الأغذية خصوصاً لحماية صحة

المستهلك وسلامة البيئة من آثار التلوث الذي يسببه الاستغلال المفرط للموارد الطبيعية والأرضية والحيوانية.

أما بالنسبة للمشرع الجزائري فرغم الطابع الحمائي المعروف عليه والذي يتبناه في مجال حماية الصحة عموما بمختلف مجالاتها لاسيما صحة وسلامة الغذاء والبيئة، واصداره ترسانة قانونية بهذا الشأن، إلا أنه لم يحزم أمره بصفة قطعية وصريحة فيما يخص الأغذية المعدلة وراثيا، فما عدا القرار الصادر عن وزارة الفلاحة بتاريخ 24 ديسمبر 2000 و الذي يمنع استيراد وتوزيع وتوسيق واستعمال المادة النباتية المغيرة وراثيا، لا يوجد نص قانوني آخر يبين موقف المشرع الجزائري تجاه الأغذية المعدلة وراثيا، هذا لا يمنع من تطبيق النصوص الموجودة على الغذاء المعدل وراثيا، لكن المشكل الذي يثار أو يفرض نفسه هو أن خصائص الغذاء المعدل وراثيا وطبيعته المحورة وليدة المخابر لا يمكن ان تتناسب تماما مع الأحكام التحفظية والاحتياطية التي تتضمنها هذه النصوص لاسيما ما ورد في القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، فتطبيق أحكام هذا القانون أو غيره من النصوص القانونية التي لها علاقة بالغذاء او بالصحة قد يترتب عنه وقوع أضرار سواء على صحة المستهلك وسلامته أو على البيئة .

لذلك فالتوصيات الأساسية التي تقدم في ختام هذه الورقة البحثية تتمثل في:

1- لابد على المشرع الجزائري أن يحسم موقفه تجاه الأغذية المعدلة وراثيا بشكل صريح

2 - ضرورة صياغة منظومة قانونية محكمة متعلقة بالأغذية المعدلة وراثيا تتناول على الخصوص تدابير احتياطية ووقائية تتناسب ومميزات هذا النوع من الأغذية لضمان سلامة المستهلك الجزائري.

3 - مواكبة الدول المتطورة والاستفادة من تجاربها في مجال الغذاء المعدل وراثيا بإنشاء مخابر لقمع الغش على أعلى مستوى من التقنية اللازمة لكشف التلاعبات في الخصائص الوراثية للمواد الغذائية والكائنات المحورة.

4 - تثقيف المستهلك الجزائري حول الغذاء المعدل وراثيا لاسيما ما يمكن أن ينجر عنه من مخاطر وأضرار، وتوعيته بحقوقه وكيفية المحافظة عليها أو المطالبة بها والدفاع عنها.

## الهوامش:

- <sup>1</sup> لخذاري عبد الحق، زغلامي حسيبة، "حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية"، مداخلة ملقاة ضمن فعاليات المنتدى الدولي السابع عشر حول "الحماية القانونية للمستهلك في ظل التحولات الاقتصادية الراهنة"، المنعقد يومي 11/10 أفريل 2017 من طرف مخبر الحقوق والحريات في الأنظمة المقارنة، ومخبر أثر الاجتهاد القضائي على حركة التشريع، قسم الحقوق، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة محمد خيضر، بسكرة.
- <sup>2</sup> اتفاقية التنوع البيولوجي الموقع عليها بربو دي جانيرو بتاريخ 05 جوان 1992 والمصادق عليها من قبل الجزائر بموجب المرسوم الرئاسي رقم 163/95 المؤرخ في 06 جوان 1995، ج ر رقم 32، الصادرة في 14 يوليو 1995.
- <sup>3</sup> عمير مريم، مبدأ الاحتياط ودوره في قيام المسؤولية المدنية في التشريع الجزائري، رسالة لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص الأساسي، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة الدكتور أحمد دراية - أدرار، 2014/2015، ص 19.
- <sup>4</sup> المرجع نفسه، ص 13.
- <sup>5</sup> بن علي عبد الواحد، مولاي عمار الزهراء، تطبيقات مبدأ الاحتياط في التشريع الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماستر في قانون الأعمال، جامعة أحمد دراية، أدرار، كلية الحقوق والعلوم السياسية، قسم الحقوق، 2016/2017، ص 10.
- <sup>6</sup> حسونة عبد الغني، الحماية القانونية للبيئة في إطار التنمية المستدامة، أطروحة دكتوراه تخصص قانون أعمال، جامعة محمد خيضر، بسكرة، 2012/2013، ص 24.
- <sup>7</sup> بومدين محمد، بوخني أحمد، الاحتياط من المواد المعدلة وراثيا في إطار حماية المستهلك، مجلة الأستاذ الباحث للدراسات القانونية والسياسية، العدد السادس جوان 2017، ص 94.
- <sup>8</sup> قانون رقم 10/03 المؤرخ في 19 جويلية 2003، المتعلق بحماية البيئة في إطار التنمية المستدامة، ج ر عدد 43 صادرة في 20 جويلية 2003.
- <sup>9</sup> خالد عبد العزيز، مبدأ الحيطة في المجال البيئي، مذكرة من أجل نيل شهادة الماجستير في القانون فرع قانون البيئة والعمران، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1 بن يوسف بن خدة، 2014/2015، ص 28.
- <sup>10</sup> بومدين محمد، بوخني أحمد، مرجع سابق، ص 94.
- <sup>11</sup> بن علي عبد الواحد، مولاي عمار الزهراء، مرجع سابق، ص 34.
- <sup>12</sup> مرسوم رئاسي رقم 170/04 المؤرخ في 08 يونيو 2004، يتضمن المصادقة على بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الاحيائية المتعلق باتفاقية التنوع البيولوجي، ج ر عدد 38، صادرة في 13 يونيو 2004.
- <sup>13</sup> بن حميدة نهات، ضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا، مجلة الدراسات القانونية والسياسية، تصدر عن كلية الحقوق والعلوم السياسية جامعة عمار ثليجي بالأغواط، العدد 04، جوان 2016، ص 384.
- <sup>14</sup> المرجع نفسه، ص 385.
- <sup>15</sup> بومدين محمد، بوخني أحمد، مرجع سابق، ص 96.
- <sup>16</sup> عمير مريم، مرجع سابق، ص 75.
- <sup>17</sup> قانون 03/09 المؤرخ في 25 فبراير 2009، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج ر عدد 15.
- <sup>18</sup> بولعراس مختار، الحماية المدنية للمستهلك من أضرار المنتوجات الغذائية في التشريع الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون، 2015/2016، ص 91.

- <sup>19</sup> القرار الصادر عن وزير الفلاحة بتاريخ 24 ديسمبر 2000 الذي يمنع استيراد وتوزيع وتوسيق واستعمال المادة النباتية المغيرة وراثيا. ج ر عدد 02.
- <sup>20</sup> بن حميدة نهات، مرجع سابق، ص 389
- <sup>21</sup> المرسوم التنفيذي 284/93 المؤرخ في 23 نوفمبر 1993 المتعلق بالتنظيم الخاص بالبذور والشتائل
- <sup>22</sup> المادة 27 من المرسوم التنفيذي 405/95 المؤرخ في 02 ديسمبر 1995 والمتعلق برقابة مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي
- <sup>23</sup> المرسوم التنفيذي 247/06 المؤرخ في 09 يوليو 2006 الذي يحدد الخصائص التقنية للفهرس الرسمي لأنواع أصناف البذور والشتائل وشروط مسكه وكيفيات وإجراءات تسجيلها المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي 05/11 المؤرخ في 10 يناير 2011.
- <sup>24</sup> المرسوم التنفيذي 467/05، المؤرخ في 10 ديسمبر 2005، يحدد شروط مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك، ج ر رقم 80.
- <sup>25</sup> المرسوم التنفيذي 69/10 المؤرخ في 31 يوليو 2010 الذي يحدد الإجراءات المطبقة عند استيراد وتصدير مواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي، ج ر عدد 09.
- <sup>26</sup> المادة 54 من القانون 03/09 المؤرخ في 25 فبراير 2009، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.
- <sup>27</sup> لخداري عبد الحق، زغلامي حسية، مرجع سابق، ص 406.
- <sup>28</sup> المرجع نفسه
- <sup>29</sup> حداد العيد، الحماية القانونية للمستهلك في ظل اقتصاد السوق، أطروحة لنيل درجة الدكتوراه في القانون، كلية الحقوق والعلوم الادارية، جامعة الجزائر، 2004، ص 236.
- <sup>30</sup> قانون رقم 02/89 المؤرخ في 07 فيفري 1989، المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك، ج ر عدد 06. ملغى
- <sup>31</sup> تنص المادة 02/107 من القانون المدني على أنه "لا يقتصر العقد على إلزام المتعاقد بما ورد فيه فحسب، بل يتناول أيضا ما هو من مستلزماته وفقا للقانون والعرف والعدالة بحسب طبيعة الالتزام."
- <sup>32</sup> صبياد الصادق، حماية المستهلك في ظل القانون الجديد رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية والادارية تخصص قانون أعمال، جامعة قسنطينة 1، كلية الحقوق، 2013/2014، ص 84.
- <sup>33</sup> هناء محمد صدقي، الأمن الغذائي وسلامة الغذاء، قسم علوم الأغذية والتغذية، كلية علوم الزراعة والأغذية، جامعة اليرموك، الأردن. مقال منشور على الانترنت، ص 07.
- <sup>34</sup> نادية حمدي صالح، الإدارة البيئية (المبادئ والممارسات)، المنظمة العربية للتنمية الإدارية، 2003، ص 207.
- <sup>35</sup> صبياد الصادق، مرجع سابق، ص 91.
- <sup>36</sup> المرجع نفسه، ص 94.

## الحماية القانونية للمستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا

### Legal protection of the consumer against genetically modified foods

د/عرورة فتيحة - أستاذة محاضرة قسم أ.

جامعة الجزائر 1 - بن يوسف بن خدة - كلية الحقوق - الجزائر.

البريد الإلكتروني: [fatiha.aroura8@gmail.com](mailto:fatiha.aroura8@gmail.com)

#### ملخص

إنّ المواد الغذائية المعدلة وراثيا وحمايتها ببراءات الاختراع من قبل الدول والشركات المتعددة الجنسيات المنتجة لها، من أجل تحقيق أعلى معدلات الكسب، يعد من المخاطر الكبيرة التي تهدد البيئة بصفة عامة وصحة المستهلك بصفة خاصة. بالنظر لما تسببه من أضرار. لذلك يقع على عاتق الدول مسؤولية كبرى من أجل مواجهة هذا الخطر وحماية مواردها الجينية وتثمينها الأمر الذي يحتاج إلى إيجاد آليات وقائية، وأخرى ردعية من أجل توفير الحماية القانونية اللازمة للمستهلك بصفة خاصة اتجاه هذا الزحف التكنولوجي. لذلك أردت من خلال هذه المداخلة التطرق إلى الحماية القانونية المسطرة لضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا في ظل الانفجار الاقتصادي، الذي رتب عنه علاقة غير متكافئة بين المستهلك ضعيف يستلزم توفير الحماية له، في مواجهة عون اقتصادي محترف يسعى لتحقيق الربح على حساب صحة المستهلك والأجيال القادمة.

الكلمات المفتاحية: التعديل الوراثي؛ الأغذية؛ البيئة؛ المستهلك؛ التنوع البيولوجي.

#### Abstract

Genetically modified foods and their protection by patent by the countries and multinationals that produce them, in order to achieve the highest rates of return, constitute a major risk for the environment in general

and the health of consumers in particular, given the damage they cause. Therefore, countries bear a great responsibility to face this danger, to protect and valorize their genetic resources, and must find preventive and dissuasive mechanisms to provide the necessary legal protection to the consumer in particular against this technological advance. Therefore, through this intervention, I wanted to address the legal protection needed to ensure the safety and security of the consumer with regard to genetically modified foods in the light of the huge economic expansion, which has led to an unequal relationship between a weak consumer who needs to be assured of safety and an economic operator who seeks to make profits at the expense of the health of consumers and future generations..

**Key words:** genetic modification; food; environment; consumer; biological diversity

### مقدمة:

إن تزايد عدد سكان الكرة الأرضية وازدياد حاجياتهم للغذاء في ظل تقلص الموارد الطبيعية نتيجة للتدهور والتلوث الناجم عن الاستغلال المفرط لها، أدى إلى استخدام التكنولوجيا لسد الفجوة الغذائية. ورغم التكتيف الزراعي المتراكم و الاستخدام المتزايد لوسائل الإنتاج إلا أن العجز الغذائي لا يزال قائما. فلجأت الكثير من دول العالم الى استخدام تقنية الهندسة الوراثية لرفع نسبة الإنتاج الزراعي بأقل تكلفة<sup>1</sup>.

ولما كان الإنتاج الزراعي يعتبر من أهم الموارد التي تراهن عليها الدول في تحقيق أمنها الغذائي وتطوير اقتصاداتها، أصبحت التكنولوجيا تعني أكثر بهذا المجال لتحديث فيه تطورات كبيرة، حيث تدخلت التكنولوجيا الحيوية بفضل ما توصل إليه العقل البشري من إبداعات، من أجل ابتكار أصناف نباتية جديدة معدلة وراثيا لم تكن

---

<sup>1</sup> بن حميدة نبهات : ضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا، مقال منشور بمجلة الدراسات القانونية و السياسية - العدد 04 جوان 2016، ص 378 .

موجودة من قبل تتميز بخصائص فريدة من حيث وفرة الإنتاج وموعد الحصاد وتحمل الجفاف والقدرة على مقاومة الآفات وغيرها من الخصائص.

فأصبحت بذلك الهندسة الوراثية من تحديات الألفية الجديدة، حيث تعمل على معالجة المشكلات الزراعية التي عجزت التقنيات التقليدية عن حلها، مما رتبت صراعات بين الدول النامية والدول المتقدمة والشركات المتعددة الجنسيات من أجل السيطرة على الموارد الوراثية. فظهرت التجارة الحيوية كنوع جديد من الأعمال في مجال التجارة والاقتصاد الدولي نتيجة للوتيرة المتسارعة التي عرفتها الثورة العلمية في عصرنا الحاضر.

إن المنتجات المعدلة وراثيا وحمايتها ببراءات الاختراع من قبل الشركات المنتجة ذات أبعاد مختلفة، حيث يعتبر الاقتصاد هو المحرك الأساسي للمدافعين عن هذه المنتجات وفق حسابات الكسب والخسارة دون النظر إلى الاعتبارات الأخلاقية، لذلك يقع على عاتق الدول مسؤولية كبرى من أجل حماية مواردها الجينية وتثمينها الأمر ذلك يحتاج إلى إيجاد آليات وقائية، وأخرى ردعية من أجل توفير الحماية القانونية اللازمة للمستهلك اتجاه هذا الزحف التكنولوجي .

وعليه نتساءل عن ما هي الحماية القانونية المسطرة لضمان سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا في ظل الانفجار الاقتصادي، الذي رتب عنه علاقة غير متكافئة بين المستهلك ضعيف يستلزم توفير الحماية له في مواجهة عون اقتصادي محترف يسعى لتحقيق الربح على حساب صحة المستهلك والأجيال القادمة؟.

للإجابة على الإشكالية المطروحة كان لابد من ضبط مفهوم المواد الغذائية المعدلة وراثيا وموقف العلم منها في المبحث الأول، أمّا المبحث الثاني فخصصته لتحديد النظام القانوني لحماية المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا على الصعيدين الدولي والوطني.

## المبحث الأول: ماهية المواد الغذائية المعدلة وراثيا

الهندسة الوراثية في مضمونها تعبر عن مجموعة من الأساليب العلمية، فهي عملية تجديد وابتكار تشمل استخدام النبات والحيوان والميكروبات كموارد وراثية لتحقيق وفرة في الإنتاج بتكلفة أقل، وقد قفزت الهندسة الوراثية إلى دائرة الاهتمام في العديد من المنظمات الدولية، فهي من أحدث العلوم التي تمثل الأمل القادم لحل الكثير من المشكلات التي تواجه شعوب العالم النامي التي ما زالت حتى مطلع القرن الحادي والعشرين تعاني من عبء الجهل والفقر والمرض المتمثل في ثلوث التخلف، فمعظم شعوب العالم النامي تعيش في المناطق الزراعية حيث تمثل الزراعة النشاط الرئيسي لها. لكن ماذا يقصد بالهندسة الوراثية و بالتحديد المواد المعدلة وراثيا؟. وأمام ما تثيره المحاصيل المعدلة وراثيا من جدل واسع سواء في الأوساط العلمية أو على مستوى الأشخاص العاديين، خاصة بعد بدء تطبيق تلك التقنية بشكل واسع في المحاصيل الزراعية، نتساءل عن موقف العلم من المواد الغذائية المعدلة وراثيا؟.

## المطلب الأول: مفهوم المواد الغذائية المعدلة وراثيا

تمس الهندسة الوراثية تركيب المورثات الموجودة في نواة الخلية، المتمثلة في الحمض النووي الريبوزي منزوع الأكسجين الحامل لجميع المعلومات الوراثية للكائن الحي. فيتم استبدالها بجينات أخرى . كما يمكن أخذ هذه الجينات من سلالات نباتية مختلفة تماما أو من بكتيريا أو فيروسات أو فطريات لا علاقة فيما بينها لتصنيف خصائص جديدة<sup>1</sup>. كما تعرف على أنّها تلك التقنية التي تهدف إلى إحداث تغيير في تركيب مادتها الوراثية ADN بطريقة تحدث طبيعيا تسمى "التقنية الجينية"، حيث

---

<sup>1</sup> بوجراة نزيهة ، برايك الطاهر: تعويض الاضرار الناتجة عن المنتجات المعدلة وراثيا بناء على قواعد المسؤولية المدنية، مقال منشور بمجلة المشكاة في الاقتصاد والتنمية والقانون، المجلد 01، العدد 06 ، السنة 2017، ص 219.

يمكن بواسطة هذه التقنية نقل الجينات التي تم اختيارها من كائن إلى آخر في النوع نفسه أو بين أنواع مختلفة.

يكمن محل المنتجات المعدلة وراثيا في: النباتات أو الحيوانات أو الكائنات الدقيقة و غيرها من الكائنات الحية، لكن ما يهمننا في هذه الدراسة هي المواد الغذائية المعدلة وراثيا خاصة النباتية منها، التي تقوم على ادخال صفات وراثية جديدة على صنف ما من النباتات بإدخال البيولوجيا الحيوية، الأمر الذي يؤدي إلى تحسين نوعية المنتج الزراعي ويزيد من جودته. كما يقصد بها أيضا اختصارا باللغة الفرنسية Un organisme génétiquement modifié (OGM) الأغذية المنتجة من نباتات أو حيوانات يتم فيها إدخال عوامل وراثية (جين أو أكثر) من كائن حي آخر إلى التركيب الوراثي المراد تحسينه وراثيا لإنتاج صفة أو صفات وراثية جديدة مفيدة لهذا الأخير<sup>1</sup>.

إن الهندسة الوراثية أو بالأحرى تقنية إنتاج المواد المعدلة وراثيا عن طريق نقل الصفات الوراثية هي من التقنيات الحديثة التي تمر على الخطوات التالية<sup>2</sup>:

- ✓ البحث عن كائن حي يتميز بالصفة المرغوبة.
- ✓ عزل الجين الذي يمثل الصفة المرغوبة.
- ✓ إدخال الجين في المادة الوراثية للخلية النباتية.
- ✓ السماح للخلية المعدلة وراثيا بأن تنمو داخل المعمل.
- ✓ السماح للنبات بأن يتكاثر في الحقل معطيا نباتا جديدا محتويا على الصفة الوراثية التي لم تكن موجودة به من قبل.

وعليه عملية هندسة النبات وراثيا تقوم على إدخال جين يحمل صفة مرغوبة إلى نبات لم تكن موجودة فيه أصلا، و إذا ما ادخل هذا الجين في النبات فسيمر إلى الأجيال

<sup>1</sup> وزارة الفلاحة والتغذية الفرنسية، الموقع الإلكتروني: <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun->

ogm ، تاريخ الاطلاع عليه يوم 24 يناير 2020 على الساعة 14:00.

<sup>2</sup> بوجردة نزيهة ، برايك الطاهر: مرجع سابق، ص 219.

التالية منه، و هذا ما يعبر عنه رجال القانون بثبات الصفة المرغوبة و المضافة و المهندسة وراثيا في النبات<sup>1</sup>.

### المطلب الثاني: موقف العلم من النباتات المعدلة وراثيا

حظيت الهندسة الوراثية بأهمية بالغة على المستوى الزراعي والاقتصادي، واستطاعت النباتات المعدلة وراثيا أن تقطع أشواطاً أكبر من أي كائن آخر معدل وراثياً، ومع ذلك، رغم أن الأدلة العلمية غير حاسمة اتجاهها فإن التخوف قائم من آثار استهلاك الغذاء المعدل وراثياً على صحة وسلامة المستهلك، والأخطار المحتملة من هجرة الجينات إلى المحاصيل المجاورة. مما أقام جدال حاد بين المؤيدين والمعارضين<sup>2</sup> لها وجعلها محل انقسام كبير بين مؤيديها ومعارضها، وذلك على النحو الذي سنوضحه فيما يلي:

### الفرع الأول: الاتجاه المؤيد للمواد الغذائية المعدلة وراثيا

نتيجة للوتيرة المتسارعة التي عرفتها الثورة العلمية في عصرنا الحاضر. تم تطوير الأغذية المعدلة وراثياً وتسويقها، لأن لها بعض المزايا الملموسة للمنتج أو المستهلك، حيث يستند مؤيدو<sup>3</sup> المواد الغذائية المعدلة وراثياً على جملة من المبررات، تتمثل أهمها فيما يلي:

من حيث أن هذه المنتجات منخفضة التكاليف و لزيادة فائدتها الغذائية، بل يراها البعض أنها تحقق الأمن الغذائي<sup>4</sup>، كما أنّها تهدف إلى إزالة مشكل سوء التغذية

---

<sup>1</sup> محياوي فاطمة: حماية المنتجات المعدلة وراثياً، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر، 2014، ص 54.

<sup>2</sup> راجع أكثر تفصيل في هذا الموضوع: أحمد أبو عرب، الهندسة الوراثية بين الخوف والرجاء، دار الفوائد، مصر، بدون طبعة، 2010، ص 138 وما بعدها.

<sup>3</sup> يُمثل الاتجاه المؤيد للمواد الغذائية المعدلة وراثياً خاصة الدول والشركات المتعددة الجنسيات المنتجة لها.

<sup>4</sup> يعرف الأمن الغذائي بأنه: " توفير الغذاء لجميع أفراد المجتمع بالكمية والنوعية اللازمين للوفاء باحتياجاتهم بصورة مستمرة من أجل حياة صحية ونشطة". راجع أكثر تفصيل في ذلك المرجع التالي: الأمن الغذائي في الدول العربية العربية، الفصل العاشر المحور الأول، ص 171، منشور في الموقع الإلكتروني التالي:

الذي تعاني منه الدول الأكثر فقرا في العالم، والهدف الأول من تطوير النباتات والأغذية المعدلة وراثيا هو تحسين وتوسيع كيفية إنتاج الموارد الطبيعية لغايات الاستهلاك البشري، والوصول لمستويات أعلى من وقاية المحاصيل بتحسين مقاومتها للإصابة بالحشرات والأمراض الفيروسية أو من خلال زيادة قدرتها على تحمل المبيدات بأنواعها، بطريقة مضبوطة، ما يتيح نمو نباتات جديدة وإنتاج أغذية معدلة وراثياً مرغوب فيها.

لقد نتج عن التعديل الوراثي عدّة أصناف من الأغذية، منها الغذاء المعدل مباشرة كالموز المعدل بالفيتامينات، و محاصيل نباتية معدلة وراثيا تساهم في تكوين المادة الغذائية مثل الدقيق الذي مصدره ذرة معالجة. وأخيرا يجوز الحصول على غذاء من محاصيل معدلة مع إبعاد الحمض النووي من المادة الغذائية نهائيا مثلا زيت الصوجا المصنوع من فول الصوجا معدل وراثيا الذي يكسر الحمض النووي المعدل مع أحماض دهنية. كذلك عن طريق الهندسة الوراثية تمكن العلماء من إنتاج نباتات قادرة على تحمل الجفاف إذا ما زرعت في المناطق الجافة الصحراوية مثلا.

نستنتج مما سبق أن التعديل الوراثي استخدم أساسا للمساهمة في تحسين حياتنا ، وذلك بالارتقاء بمستوى المنتجات الزراعية لاسيما الغذائية منها، تطوير الرعاية الصحية للإنسان، وتحقيق مردود اقتصادي للشركات و الدول التي تستثمر في هذا المجال من جهة ، كما يهدف إلى سد الفجوة الغذائية العالمية وتحقيق الأمن الغذائي من جهة أخرى. لكن رغم كل هذه المزايا التي يحققها التعديل الوراثي للغذاء فقد أثار التكنولوجيا الأحيائية قلق المستهلكين. الأمر الذي دفع الاتجاه الثاني إلى رفضه بحدّة.

### الفرع الثاني: الاتجاه الرافض للمواد المعدلة وراثيا

أبدت بعض الدول ترددا كبيرا في قبول الأغذية المعدلة وراثيا لما تثيره من شكوك حول أضرار ومخاطر على الصحة والبيئة ، من المعترضين لهذه المواد دول الاتحاد

---

على الساعة السابعة مساءا. [//www.amf.org.ae/sites/default/files/econ/joint%20reports](http://www.amf.org.ae/sites/default/files/econ/joint%20reports)، تاريخ الاطلاع 15 مارس 2022،

الأوروبي وبعض الدول النامية و أهم الحجج التي ارتكز عليها المعارضون للمواد الناتجة عن استخدام الهندسة الوراثية أهمها<sup>1</sup>:

- أن الكائنات المحورة جينيا تكمن خطورتها في عدم ضمان السلامة الحيوية نتيجة تداول هذه الأنواع غير معروفة المخاطر، فهي تتكاثر وتتبادل الجينات مع الأنواع المحلية الأصلية ، وقد تحدث طفرات تنتقل بين الأنواع تهدد سلامة البيئة والإنسان.

- أن أغلب النباتات المعدلة وراثيا لا تنتج بذورا، ما يجعل النشاط الفلاحي معتمدا على الشركات المنتجة للبذور المعدلة وراثيا، وبالتالي سيطرة هذه الشركات على السوق العالمية وتهديد الاقتصاد الفلاحي للدول والقضاء على الثروة الجينية الزراعية للدول.

- خطر أمراض الحساسية الذي تسببه المواد المعدلة وراثيا، فقد أثبتت الدراسات في أوروبا إمكانية إصابة المستهلكين بالحساسية واحتمال تسمم الأغذية. ذلك أن تقنيات التعديل الوراثي قد تؤدي إلى حدوث طفرات غير متوقعة في الكائن المحور وراثيا قد تنطوي على خلق مستويات جديدة وعالية من السموم في الغذاء، وقد تؤدي الى استحداث حالات من الحساسية غير المعروفة، ولا يمكن التنبؤ بها عند تناول مثل هذه الأغذية.

يرى المعارضون -وخصوصا دول الاتحاد الأوروبي -أن الكائنات المحورة جينيا ذات طبيعة خاصة مخالفة للمنتجات الغذائية التقليدية ،لأن آثارها السلبية تنعكس على الصحة والبيئة ، ذلك أن هناك مجموعة من المخاطر البيئية الكامنة تهدد النظام البيئي، الأمر الذي يعكس حاجة ماسة إلى قدر مساو من الاهتمام، خاصة إذا تجاوزت تلك التهديدات صحة الإنسان إلى المنظومة البيئية التي يرتبط بها وجود الحياة على كوكبنا.

في هذا الصدد نجد أن المحاصيل المعدلة وراثيا لها أضرارها الخطيرة على البيئة و التي يجب أخذها بعين الاعتبار وتتلخص فيما يلي<sup>1</sup>:

---

<sup>1</sup> بومدين محمد و بوخنى أحمد: الاحتياط من المواد المعدلة وراثيا في إطار حماية المستهلك، مقال منشور بمجلة الأستاذ الباحث للدراسات القانونية والسياسية، العدد السادس ، جوان 2017، ص 94.

- أكد العلماء أن نقل جين وراثي واحد إلى نبات ما قد يؤدي إلى حدوث كارثة بيئية خلال 10 سنوات نتيجة ظهور البذور عالية القدرة التي تطلق الكثير من الصفات الوراثية الصناعية للنظام البيئي مسببة اختلاله.

- من الممكن أن تنقل الطيور والحشرات والرياح البذور المعدلة وراثيا أو غبار الطلع الخاص بهذه المحاصيل إلى الحقول المجاورة مما قد يأذن بحدوث تلوث جيني، وقد يؤدي إلى ظهور أعشاب قوية قد يصعب القضاء عليها.

- يقدر العلماء أن المزروعات المعدلة وراثيا ستكون أكثر مقاومة لمبيدات الاعشاب، ذلك ما يؤدي إلى مضاعفة استخدام هذه المبيدات العشبية، وهو ما يؤثر على البيئة تأثيرا شديدا ويؤثر بالسلب على صحة الانسان.

- كما سيكون لهذه المحاصيل القدرة على انتاج مبيداتها الحشرية الذاتية، وهو ما يؤدي لإدخال المزيد من المبيدات في غذائنا وحقولنا أكثر من أي وقت مضى.

- من الممكن في بعض الأحيان أن يحدث اضطراب في عمل الجينات فلا تعمل الجينات المتحولة المدمجة في النباتات بالصورة المتوقعة تماما وهذا العبث الوراثي من شأنه ان يحمل للبشر خطرا كبيرا وكامنا يتوجب تعيينه بدقة وعناية.

إن الجوانب السلبية الناجمة عن استخدام تقنيات الهندسة الوراثية قد دفعت الدول، الهيئات والمنظمات الدولية إلى وضع الضوابط التي تكفل منع أو الحد من مخاطر تعرض الانسان للكائنات و المنتجات المعدلة وراثيا، و تحديد المستويات الآمنة للتعامل معها و يكتسب الأمر أهمية خاصة إذا علمنا أنه على الرغم من الدراسات و البحوث حول المخاطر الناشئة عن تداول الكائنات المعدلة وراثيا واستعمال تقنيات الهندسة وراثيا إلا أنه مازالت هناك صعوبات بشأن دقة التنبؤ بأخطارها و أضرارها المستقبلية ، وهنا تبرز ضرورة توفر السلامة الحيوية أو الحيلولة دون الأخطار الحيوية الناشئة عن الهندسة الوراثية و منتجاتها خاصة الأغذية المعدلة وراثيا، على أنها أهم

---

<sup>1</sup> مليكة زغيب و قمري زينة: البيئة، الزراعة المستدامة و المنتجات المعدلة وراثيا، مقال منشور بمجلة أبحاث اقتصادية وإدارية ، العدد الخامس، جوان 2009، ص 144.

قضية بيئية، وفي هذا الشأن دعا المجتمع الدولي و القائمين على حماية البيئة و المستهلك على ضرورة توفير الحماية اللازمة<sup>1</sup>.

**المبحث الثاني: النظام القانوني لحماية المستهلك من المواد الغذائية المعدلة**

### **وراثيا**

في ظل تضارب الآراء حول المواد الغذائية المعدلة وراثيا، أو ما تسمى بالمنتجات المحورة جينيا بين الشركات المنتجة لهذه الأغذية والدول المستوردة، والغموض حول مستقبل العالم في ظل استهلاك هذه الأغذية تظهر قيمة الحماية القانونية للكثير من الأخطار المحتملة من هذه الأغذية، وأمام تخوف العديد من الدول من أخطارها الصحية والبيئية، تسارعت هذه الأخيرة لتنظيم هذا المجال بإصدار نصوص قانونية تتعلق بطرق استخدام واطلاق وطرح المنتجات المحورة جينيا في الأسواق. (المطلب الأول) كما أن المشرع الجزائري لم يكن بعيد عن هذا التوجه، حيث اهتم هو الآخر بسلامة وأمن المستهلك نظرا للعلاقات الاقتصادية والتجارية التي يبرمها مع مختلف الدول المنتجة للمواد الغذائية المعدلة وراثيا (المطلب الثاني).

### **المطلب الأول: الحماية القانونية للمستهلك على الصعيد الدولي**

دعا المجتمع الدولي و القائمين على حماية البيئة و المستهلك إلى ضرورة توفير الحماية، وتنظيم إنتاج وتسويق المواد الغذائية المعدلة وراثيا آخذا بعين الاعتبار سلامة وصحة المستهلك ضمن الاتفاقيات الدولية المبرمة في هذا المجال، التي ساعدت العديد من الدول في إصدار تشريعات تضمن سلامة المستهلكين من هذه المنتجات الجديدة.

وعليه تم التصديق على اتفاقيتين مهمتين لتجنب مخاطر المواد الغذائية المعدلة وراثيا نتطرق إليهما في فرعين ، الوقاية في ظل اتفاقية التنوع البيولوجي (الفرع الأول) ، والوقاية في ظل بروتوكول قرطاجنة من أجل السلامة الأحيائية (الفرع الثاني).

### **الفرع الأول: اتفاقية التنوع البيولوجي**

<sup>1</sup> بوثلجي أمينة : تداول الكائنات المعدلة وراثيا في ضوء قواعد التجارة الدولية ، مقال منشور في المجلة الجزائرية للعلوم القانونية، السياسية و الاقتصادية، المجلد 57، العدد 01، السنة 2020، ص 156 .

تعتبر اتفاقية التنوع البيولوجي خطوة مهمة نحو تمهيد الطريق لحماية المستهلك من مخاطر الأغذية المعدلة وراثيا على الصعيد الدولي، الموقع عليها في ريو دي جانيرو بتاريخ 05 جوان 1992، التي دخلت حيز التنفيذ في 29 ديسمبر 1993 وصادقت عليها الجزائر في 06 جوان 1995<sup>1</sup>.

تسعى هذه الاتفاقية إلى حماية التنوع البيولوجي لكوكب الأرض من خلال حماية الأنواع والنظم البيئية، كما تسعى إلى وضع أسس مرتبطة باستعمال الموارد البيولوجية والتقنية، إن الهدف الأساسي من اتفاقية التنوع البيولوجي هو صيانة التنوع البيولوجي واستخدام عناصره على نحو قابل للاستمرار والتقاسم العادل والمنصف للمنافع الناشئة عن استخدام الموارد الجينية. كما دعت اتفاقية التنوع البيولوجي في مادتها 8 الفقرة (ز) الأطراف إلى "إيجاد أو الاحتفاظ بوسائل تستهدف تنظيم أو إدارة أو التحكم في المخاطر المرتبطة باستخدام وإطلاق كائنات حية معدلة ناجمة عن التكنولوجيا الأحيائية". بينما المادة 19 الفقرة 3 من الاتفاقية المتعلقة بالتنوع البيولوجي، فقد ذكرت ضرورة اتخاذ بروتوكول دولي ينظم مجال المخاطر المرتبطة باستخدام الكائنات الحية المعدلة الناجمة عن التكنولوجيا الأحيائية.

إنّ اتفاقية التنوع البيولوجي 1992 التي أوردت مبدأ الحيطة ضمن تذكيرها بالمبادئ الأساسية للقانون الدولي للبيئة، فإن جانبا من الفقهاء يرى أنّها لم تفرض التزامات على الدول، رغم كونها مطالبة بحسب الأصل، بوضع الاستراتيجيات المناسبة لاستعمال التنوع البيولوجي والمحافظة عليه<sup>2</sup>. وبنسبها على هذا المبدأ تكون قد سمحت لدول عديدة بالاستناد عليها لمنع النباتات المعدلة وراثيا على إقليمها، كما أنّها هي التي اعترفت للشعوب بملكيتها للفصائل التي تنبت في أراضيها، حامية بذلك الدول النامية من نهب مواردها الجينية التي تطمح البلدان المتقدمة وشركاتها الاحتكارية إلى استعمالها لأغراضها الخاصة.

<sup>1</sup> المرسوم الرئاسي رقم 95-163 المؤرخ في 6 جوان 1995، يتضمن المصادقة على الاتفاقية بشأن التنوع البيولوجي، الجريدة الرسمية عدد 32، الصادرة في 14 جوان 1995.

<sup>2</sup> شمامة خير الدين: واجب الدول في الحفاظ على التنوع البيولوجي ضد خطر النباتات المعدلة وراثيا، مقال منشور في الموقع الإلكتروني، تاريخ الاطلاع: ص 14.

## الفرع الثاني: بروتوكول قرطاجنة المتعلق بالسلامة الحيوية

لقد اعتمد بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الأحيائية تحت رعاية اتفاقية التنوع البيولوجي، الموقعة أثناء انعقاد مؤتمر الأمم المتحدة للبيئة والتنمية في ريو دي جانيرو في عام 1992، يعتبر هذا البروتوكول امتدادا للقانون الدولي للبيئة من الناحية الشكلية والمادية. كان هدف المفاوضات الدولية، التي جرت في إطار الاتفاقية حول التنوع البيولوجي، التعريف بالقواعد و الإجراءات الخاصة لتأمين التجارة الدولية للكائنات المحورة جينياً<sup>1</sup>

يهدف بروتوكول قرطاجنة (إسبانيا 29 جانفي 2000)، إلى توضيح اتفاقية ريو دي جانيرو 1992 فيما يتعلق بانتشار المنتجات المعدلة وراثيا عبر الحدود، فقد حمل الوقاية في عنوانه، حيث يطلق عليه بروتوكول قرطاجنة حول الوقاية من أخطار البيوتكنولوجيا، دامت مفاوضات البروتوكول خمس سنوات بين الدول النامية والدول المتقدمة والشركات المتعددة الجنسيات. تمت المصادقة عليه من طرف 119 دولة، منها 32 دولة إفريقية و28 دولة من آسيا و17 دولة من أوروبا الوسطى والشرقية و22 دولة من أمريكا اللاتينية والكاريبي و20 دولة من أوروبا الغربية، تضمن ثلاثة ملاحق الأول تعلق بالإجراءات المتبعة لتقديم الاخطارات، أما الملحق الثاني تضمن معلومات بشأن الكائنات الحية المعدلة المستخدمة مباشرة كأغذية أو أعلاف الحيوانات والملحق الثالث تضمن تقييما للمخاطر.

اشترط بروتوكول قرطاجنة على الدول الأطراف اتخاذ الإجراءات اللازمة لتعزيز سلامة السلع من التعديل الوراثي. والتحقق من مصداقية التهديدات المحتملة التي قد

---

<sup>1</sup> يشير البروتوكول من خلال عبارة "الكائنات الحية المحورة" إلى "الكائنات المحورة جينياً"، أي وحدات حية (نباتات، حيوانات، كائنات حية صغيرة) قادرة على التكاثر في البيئة أو تحويل جهازها الجيني مثل الذرة المحورة جينياً. وتعرف المادة 1 من بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الأحيائية في فقرتها (ح) الكائن الحي بأنه "أي كائن بيولوجي قادر على نقل أو مضاعفة المادة الجينية، بما في ذلك الكائنات العقيمة والفيروسات وأشباه الفيروسات، وفي فقرتها (ز) تعرف الكائن الحي المحور بأنه "أي كائن حي يمتلك تركيبة جديدة من مواد جينية تم الحصول عليها عن طريق استخدام التكنولوجيا الأحيائية الحديثة".

يحدثها التنوع الحيوي، مع مراعاة ما ينطوي عليه من مخاطر على صحة المستهلكين. وتبادل التكنولوجيا الحيوية بين الدول مع الاستخدام المستدام للتنوع الحيوي .

تطبيقا لقرار قرطاجنة وضعت المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس المعايير الخاصة بأخذ عينات الكائنات الحية المعدلة وطرق تتبعها، فقد أخذ فريق من الخبراء بموجب البروتوكول عينات من المنتجات لتتبع الكائنات الحية المعدلة وراثيا، معتمدا على مناهج أخذ العينات وتتبعها وفق معايير محددة من طرف مفوضية هيئة الدستور الغذائي<sup>1</sup>، بالتنسيق مع المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس ومنظمة التعاون الاقتصادي والتنمية، وهيئات أخرى مختصة في هذا المجال.

صادقت الجزائر على بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الأحيائية بموجب المرسوم الرئاسي رقم 04-170 مؤرخ في 8 جوان 2004<sup>2</sup>.

في الأخير الجدير بالذكر أن دعوة اتفاقية التنوع البيولوجي لسنة 1992 وبروتوكول قرطاجنة حول الوقاية من أخطار البيوتكنولوجيا لسنة 2000 كافة الدول إلى التزود بإطار تشريعي واتخاذ أقصى درجات الحيطة قبل أن تبدأ في زراعة النباتات المعدلة وراثيا، قد دفع عدد من الدول إلى التزود بتشريعات بيئية وإلى النص على مبدئي الوقاية والحيطة من المواد الغذائية المعدلة وراثيا، من أجل الحفاظ على صحة وسلامة المستهلكين والبيئة . بما فيها المشرع الجزائري، الأمر الذي نبينه في المطلب الموالي.

### المطلب الثاني: الحماية القانونية للمستهلك على الصعيد الوطني

بعد مصادقة الجزائر على الاتفاقيات المتعلقة بالأمان الحيوي كاتفاقية التنوع البيولوجي، وبروتوكول قرطاجنة للسلامة الإحيائية، ينبغي أن يظهر ذلك على المنظومة

---

<sup>1</sup> يعرف الدستور الغذائي أو مدونة الأغذية بأنه المرجعية العالمية للمستهلكين ومنتجي الأغذية ومصنعيها، بدأ العمل فيه منذ عام 1961، يهدف إلى وضع مواصفات دولية موحدة للأغذية، من أجل حماية صحة المستهلك وتشجيع الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

<sup>2</sup> المرسوم الرئاسي رقم 04 - 170 مؤرخ في 8 جوان 2004 يتضمن التصديق على بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الأحيائية التابع للاتفاقية المتعلقة بالتنوع البيولوجي، المعتمد بمونتريال يوم 29 جانفي 2000، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الصادرة في 13 جوان 2004، العدد 38 .

التشريعية لحماية المستهلك للوقاية من المواد المعدلة وراثيا، من أجل ذلك سوف نتطرق إلى الحماية القانونية المكرسة للمستهلك وفقا للقانون 03-09<sup>1</sup> وتناسبا مع المواد المعدلة وراثيا (الفرع الأول) ، ثم الوقوف على تشريعات السلامة الأحيائية في الجزائر التي تدعم حماية المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا (الفرع الثاني).

### الفرع الأول: الحماية القانونية المكرسة في قانون المستهلك

لقد سعى المشرع الجزائري إلى ضمان الحماية القانونية الكافية للمستهلك، التي تجسدت بوضوح من خلال القانون رقم 03-09 الذي اعتبر بمثابة قفزة نوعية حققها المشرع نحو الاهتمام أكثر بالمستهلك وحمايته عن طريق أحكام أكثر وضوحا ودقة من سابقتها في ظل القانون رقم 89-02<sup>2</sup> الملغى، حيث اهتم المشرع في القانون الجديد بشكل كبير بحماية المستهلك في مجال الأغذية بصفة عامة.

من خلال استقراء مواد القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش نجد أن المشرع لم يتعرض للمنتوجات المعدلة وراثيا ولم ينص عليها ، لكنه في مقابل ذلك وضع قاعدة عامة بموجب المادة 09 من القانون رقم 03-09 التي جاء فيها: "يجب ان تكون المنتوجات الموضوعة للاستهلاك مضمونة وتتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها وأن لا تلحق ضررا بصحة المستهلك وأمنه، وذلك ضمن الشروط العادية أو الشروط الأخرى الممكن توقعها من قبل المتدخلين".

كذلك تبنى المشرع الجزائري في هذا الإطار مبدأ الاحتياط المعروف عالميا، حيث تم النص بموجب قانون حماية المستهلك وقمع الغش على التدابير التحفظية التي ترد على السلع التي تكون حيازتها أو تداولها أو بيعها أو عرضها للبيع مخالف لأحكام القانون، فقد تكون السلع موضوع التحفظ من المنتوجات المغشوشة سواء ورد الغش على ذاتية

<sup>1</sup> القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المؤرخ في 25 فبراير 2009، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية عدد 15، الصادرة في 8 مارس 2009.

<sup>2</sup> القانون 89-02 الملغى المؤرخ في 7 فبراير 1989 المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية عدد 6.

السلعة أو طبيعتها أو جنسها أو نوعها أو عناصرها أو صفاتها الجوهرية أو مصدرها أو قدرها أو غير ذلك من الأمور التي حددها القانون. كما قد تكون السلع موضوع التحفظ غير مطابقة للمواصفات المقررة ويستوي في ذلك أن تكون السلع مصنعة محليا أو مستوردة من الخ<sup>1</sup>.

يتخذ الأعوان هذه التدابير للتأكد من صحة شكوكهم حول المنتوجات التي يعتقدون أنها تسبب أضرارا للمستهلك، فقد جاء في نص المادة 53 من القانون رقم 09-03 بأنه: "يتخذ الأعوان المذكورون في المادة 25 من هذا القانون، كافة التدابير التحفظية قصد حماية المستهلك وصحته وسلامته ومصالحه، وبهذه الصفة يمكن الأعوان القيام برفض الدخول المؤقت أو النهائي للمنتوجات المستوردة عند الحدود والإيداع والحجز والسحب المؤقت أو النهائي للمنتوجات أو إتلافها والتوقيف المؤقت للنشاطات طبقا للأحكام المنصوص عليها في هذا القانون".

كما أعطى القانون رقم 09-03 الخاص بحماية المستهلكين وقمع الغش للأشخاص المحددين في المادة 25 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، الحق في أخذ واقتطاع عينات من المواد المعروضة للاستهلاك ويتم ذلك كذلك عن طريق مخابر قمع الغش. حيث تؤهل المخابر التابعة للوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش بالقيام بالتحاليل والاختبارات والتجارب قصد حماية المستهلكين<sup>2</sup>، وذلك عن طريق أخذ العينات من المنتوجات المشكوك في تعديلها الوراثي المعيب. وأخذ العينات هو إجراء إداري بحث، بوصفه طريقة ملائمة للبحث والتحري في مجال رقابة الجودة وقمع الغش، حيث أنه قد لا تسمح المعاينة المباشرة أحيانا بالكشف عن المخالفات، لاستحالة إدراكها بالعين المجردة أو حتى باستعمال المكاييل، بالتالي في حالة قيام الشك لدى أعوان قمع الغش حول مدى مطابقة وصلاحيات المنتوجات يلجؤون لأسلوب اقتطاع العينات بغية إجراء التحاليل.

<sup>1</sup> بن بعلاش خاليدة: حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا، مقال منشور بمجلة الدراسات القانونية و السياسية، العدد 5، المجلد 01، جانفي 2017، ص 312.

<sup>2</sup> راجع المواد 57 و 59 من القانون رقم 09-03 الخاص بحماية المستهلك وقمع الغش، مرجع سابق.

هذا الإجراء لا ينطبق على المواد المعدلة وراثيا لأنها تحتاج إلى اختبارات دقيقة ومخابر مختصة في هذا المجال، وقد نكون كذلك أمام إدخال أو طرح غير مباشر للمواد المعدلة وراثيا وبالتالي منح الاحتياط الوارد في القانون 03-09 غير كاف للوقاية من المواد المعدلة وراثيا، بل لابد من وجود قوانين خاصة بهذه المواد تعزز قواعد حماية المستهلك.

### الفرع الثاني: الحماية القانونية المكرسة بموجب نصوص قانونية أخرى

لقد أصدرت الجزائر قوانين وأوامر تتعلق بالسلامة الأحيائية نذكر منها ما يلي: القانون رقم 03-05 مؤرخ في 6 فيفري 2005 يتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية<sup>1</sup>، يهدف هذا القانون إلى تحديد شروط التصديق على البذور والشتائل المستعملة في حماية الإنتاج النباتي وانتاجها وتكاثرها وتسويقها وكذلك حماية الحيازات النباتية<sup>2</sup>، والجدير بالإشارة إلى أنّ هذا القانون المتعلق بالبذور والشتائل وحماية الحيازة النباتية على الرغم من أهميته إلا أنه لم يشر إلى النباتات المعدلة وراثيا.

كذلك نجد الأمر رقم 07-03 المؤرخ في 19 جويلية 2003 يتعلق ببراءات الاختراع<sup>3</sup> الذي منع من الحصول على براءات اختراع بالنسبة للأنواع النباتية أو الأجناس الحيوانية و كذلك الطرق البيولوجية المحضة للحصول على نباتات أو حيوانات، الاختراعات التي يكون تطبيقها على الإقليم الجزائري مخلا بالنظام العام أو الآداب العامة و مضرا بحفظ النباتات أو يشكل خطر جسيما على حماية البيئة<sup>4</sup>. إلا أنه هو الآخر لم ينص على المنتوجات الغذائية المعدلة جنيا.

من الناحية القانونية بدأت الجزائر في وضع أساس تشريع وطني حول نقل ومناولة واستخدام الكائنات الحية المحولة وراثيا والتي قد يكون لها آثار مناوئة على

<sup>1</sup> قانون 03-05 المؤرخ في 27 ذي الحجة عام 1425هـ، الموافق ل 06 فبراير 2005 المتعلق بالبذور و الشتائل و حماية الحيازة النباتية، الجريدة الرسمية العدد 11 الصادرة بتاريخ 09 فبراير 2005.

<sup>2</sup> المادة الأولى من القانون رقم 03-05، مرجع سابق.

<sup>3</sup> الأمر رقم 07-03 المؤرخ في 19 جويلية 2003 يتعلق ببراءات الاختراع، الجريدة الرسمية الصادرة في 23 جويلية 2003 عدد 44 .

<sup>4</sup> طبقا للمادة 08 من الأمر رقم 07-03 المتعلق ببراءات الاختراع ، مرجع سابق.

صيانة التنوع البيولوجي واستخدامه بشكل مستدام. فبناء على هذا بدأت وزارة الفلاحة والتنمية الريفية بإصدار أول نص تنظيمي بالجزائر والمتمثل في القرار الوزاري رقم 910 في 24 ديسمبر من عام 2000<sup>1</sup>، الذي يمنع استيراد، توزيع، تسويق واستعمال النباتات التي تعرضت إلى تحويلات اصطناعية جينية، وقد حددت المادة الثانية من هذا القرار ما يقصد بالمادة النباتية المغيرة وراثيا بأنها " كل نبات حي أو أجزاء حية من النباتات، بما في ذلك العيون والبراثن والقشاعم والدرنات والجذامر والفسائل والبراعم والبذور، الموجهة للتكثيف أو التكاثر والتي كانت موضوع نقل اصطناعي لمورث يكون مصدره من كائن أخر ينتمي إلى نوع أخر مختلف أو حتى من مورث بكتيري، تتم في ظروف إلى درجة تجعل الطابع الجديد الذي يحكمه هذا المورث يتواصل بشكل ثابت لدى السلالة".

كما نصت المادة الثالثة من القرار على أنه "يمكن الترخيص للمعاهد العلمية وهيئات البحث، من أجل أهداف التحليل والبحث، وبطلب منها، بإدخال وحياسة ونقل واستعمال المادة النباتية المغيرة وراثيا، وفقا للشروط التي سيحددها مقرر الوزير المكلف بالفلاحة". معنى هذا أنه يمكن للمعاهد العلمية وهيئات البحث لأغراض التحليل والبحث وبطلب منها، الترخيص لها من قبل سلطة الصحة النباتية *autorité phytosanitaire* الممثلة من قبل إدارة حماية النباتات والرقابة التقنية لوزارة الفلاحة والتنمية الريفية " بإدخال وحياسة ونقل واستعمال المادة النباتية المغيرة وراثيا".

غير أن تطبيق هذا القرار تواجهه عدّة مشكلات منها أن المراقبة غير محققة من الناحية الواقعية، فالجزائر لا تملك مخبرا لمراقبة واختبار المواد المعدّلة وراثيا، وبالنظر إلى الفاتورة الثقيلة للمستوردات من البذور والحبوب والبقول، فإن الشك بدخول واستهلاك مواد معدّلة وراثيا جائز، إذ يكفي المستورد أن يُظهر شهادة تثبت خلو المنتج من التعديل الوراثي ويمنح له الترخيص، بحيث يصعب من الناحية العملية تطبيق هذا النص القانوني، لأنّه من الصعب في الجزائر معرفة هل هذه المادة ناتجة عن كائن محور

<sup>1</sup> الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الصادرة في 7 جانفي 2001، العدد 2.

جينيا، نظرا إلى غياب الوسائل التقنية والعلمية للقيام بذلك وعدم وجود هيئة مختصة في جميع المجالات لمراقبة الواردات الآتية من الدول الأخرى إلى الجزائر .

كما نجد مشروع قانون مقدم من طرف وزارة تهيئة الإقليم والبيئة المتعلق بتنقل الموارد البيولوجية ومراقبة الكائنات المحورة جينيا أخذا بعين الاعتبار مخاطر استخدام التكنولوجيا الأحيائية الحديثة على صحة المستهلك الجزائري<sup>1</sup>. ليتم بعد ذلك المنع بصفة صريحة تسجيل الأصناف المعدلة وراثيا في الفهرس الرسمي المحدد للخصائص التقنية لأنواع وأصناف البذور والشتائل بموجب المادة 05 من المرسوم التنفيذي 05-11

<sup>2</sup>

في سنة 2014 صدر القانون رقم 07-14 المتعلق بالموارد البيولوجية<sup>3</sup> ، الذي تضمن مجموعة من الآليات لحماية الموارد البيولوجية وتجسيد التقاسم العادل والمنصف للموارد البيولوجية، والمنافع الناتجة عن استعمالها والمعارف المرتبطة بها، تمثلت هذه الآليات في استحداث هيئة وطنية للموارد البيولوجية تعنى بمنح التراخيص لطالبي استغلال الموارد البيولوجية. كما يؤسس بموجب القانون سجل وطني عمومي للموارد البيولوجية من أجل حفظها وصيانتها. لكن يبقى هذا القانون جامدا لأن 9 مواد من ضمن مواده 24 موقوفة التنفيذ إلى غاية صدور المراسيم المبينة لكيفيات التطبيق .

## خاتمة:

<sup>1</sup> سيد اعمر آمنة، ختير مسعود: الاهتمام الإفريقي بتداول المنتجات المعدلة وراثيا كأحد مظاهر تطور التشريع فيها، مقال منشور في المجلة الأفريقية للدراسات القانونية والسياسية، جامعة أحمد دراية، ادرار- الجزائر، المجلد 05، العدد 02 ، السنة ديسمبر 2021، ص105.

<sup>2</sup> المادة الخامسة من المرسوم التنفيذي 05-11 المؤرخ في 10 يناير 2011 يعدل ويتم المرسوم التنفيذي 06-247 المؤرخ في 9 يوليو 2006 الذي يحدد الخصائص التقنية للفهرس الرسمي لأنواع وأصناف البذور والشتائل وشروط مسكه ونشرة وكيفيات واجراءات تسجيلها فيه بأنه " يتم كل تسجيل أو شطب من الفهرس الرسمي لأنواع والأصناف بقرار من الوزير المكلف بالفلاحة لا يمكن تسجيل الأصناف المعدلة في السجل " ، الجريدة الرسمية عدد 02.

<sup>3</sup> قانون رقم 07-14 المؤرخ في 9 أوت 2014 يتعلق بالموارد البيولوجية ، الجريدة الرسمية عدد 48، الصادرة في 10 أوت 2014.

تعد تقنية التكنولوجيا الحيوية والهندسية الوراثية اليوم واقعا ملموسا لا مفر منه، لذا عُرف هذا القرن بعلم الأحياء والثقافة الحيوية على غرار القرن الماضي المعروف بقرن الفيزياء والذرة. حيث لعبت الهندسة الوراثية دورا بارزا في المجال الزراعي، لتحسين الإنتاج الغذائي كما ونوعا وبأقل تكلفة ممكنة، في ظل ما تعانيه غالبية دول العالم الثالث اليوم من مشاكل عويصة تخص الأمن الغذائي.

لكن ما يلاحظ إلى يومنا هذا أنه لم يفصل بصفة جازمة من الناحية العلمية حول الآثار المترتبة عن استهلاك الأغذية المعدلة وراثيا، ففريق يتمسك بإنتاج هذه الأخيرة لما توفره من كثافة في المحصول، تماشيا مع التزايد السكاني الكبير الذي لم تسعفه الزراعة التقليدية، وهذا ما خدم مصالح الدول العظمى والشركات المتعددة الجنسيات. بينما يرى فريق آخر أن تأثيرات هذا التعديل لا تظهر إلا بعد عدة سنوات مما يرتب أخطار محتملة الوقوع، فيبقى التخوف قائما مما يستدعي الأمر استبعاد هذه العملية لحماية صحة المستهلكين. وبذلك أصبح من الواجب على الدول المحافظة على البيئة من التلوث، نتيجة الاستغلال المفرط للموارد الطبيعية، من أجل تجنب استخدام الهندسة الوراثية لتغطية النقص الغذائي الذي يبقى خطرها محتمل الوقوع. كما أن البلدان النامية ليس لها سوى طبيعتها العذراء وزراعتها البيولوجية، فهي رهاؤها الأساسي للمستقبل، حتى إذا كانت تملك مواد أولية أخرى، لأن هذه الأخيرة بطبيعتها غير متجددة وكل ذلك يقتضي الحيطة وعدم المغامرة.

إن الإنتاج الزراعي البيولوجي قد يمثل أهم ميزة تنافسية لدول العالم الثالث ومن بينها الدول العربية، ومن المعلوم أن التعديل الوراثي لمختلف المنتوجات الغذائية في تزايد مستمر، بتأثير من الشركات المتعددة الجنسيات التي لا يهمها سوى تحقيق معدلات عالية من الأرباح لمصلحتها الخاصة. ومع ذلك، فإن الثقافة الغذائية الصحيحة والطموح إلى بيئة صحية ذات تنوع، وتجنب استهلاك المنتجات المعدلة وراثيا، يبقى هو الحل النموذجي للحفاظ على التنوع البيولوجي والبيئة و لضمان صحة وسلامة المستهلك. ضف إلى ذلك أن نجاح أي منظومة أيا كانت طبيعتها تشريعية أو قضائية

تتطلب وعي المستهلكين من أحكامها بالتالي لابد من تثقيف المستهلكين، وتوعيتهم بحقوقهم وكيفية الحصول عليها، والدفاع عنها بالدرجة الأولى.

بالنسبة للجزائر من حيث المنظومة القانونية نجد أن الواقع العملي كشف عن قصور القواعد القانونية المتعلقة بحماية المستهلك من مخاطر المواد الغذائية المعدلة وراثيا، بالرغم من مصادقة الجزائر على كل من اتفاقية التنوع البيولوجي وكذا بروتوكول قرطاجنة واتفاقية إنشاء المركز الدولي للهندسة الوراثية، حيث تبقى القواعد القانونية المدعمة لحماية المستهلك من المواد المعدلة وراثيا ناقصة وضعيفة جدا أمام التحديات التي تفرضها المبادلات التجارية الدولية، ما يجعل الجزائر عرضة لكل المخاطر المحتملة الحصول من وراء المواد الغذائية المعدلة وراثيا فبات من الضروري إيجاد منظومة قانونية من أجل التحكم في تسيير وإدخال هذه المواد، ضمان مراقبة لها، وتقدير القيم المالية المتاحة، مع مراعاة أبعاد الدول والشركات المتعددة الجنسيات المنتجة لهذه المواد.

نتيجة لكل ما سبق نجد أنّ المواد الغذائية المعدلة وراثيا هي التجسيد الحي للتصادم بين التنمية والبيئة، وهي بالتالي أبعد ما تكون عن التنمية المستدامة التي تسعى للمصالحة بينهما، لذي يجب على جميع دول العالم بصفة عامة والمشرع الجزائري بصفة خاصة أن يعطي اهتمام كبير لهذا الموضوع لتفادي مخاطر المواد الغذائية المعدلة وراثيا على البيئة وعلى المستهلك، عن طريق إعادة النظر في المنظومة القانونية المتعلقة بحماية المستهلك، وهذا كله من أجل تحقيق تنمية مستدامة شاملة وتوفير الحماية القانونية اللازمة للمستهلك من هذه المواد المعدلة وراثيا .

التعديل الجيني للنباتات والحيوانات .

Entry tilte : Genetic modification of plants and animals .

الدكتورة : جدايني زكية

أستاذة محاضرة - أ - كلية الحقوق - جامعة الجزائر 1

[zakiadjedaini49@gmail.com](mailto:zakiadjedaini49@gmail.com)

ملخص :

يعد التعديل الجيني تقنية حديثة نسبيا ، تستخدم فيها التكنولوجيا لتغيير التركيب الوراثي للكائنات الحية ، و هو فرع من فروع الهندسة الوراثية التي تعمل على التحكم في الصفات الوراثية من خلال تعزيزها أو التخلص منها .

و لتسليط الضوء أكثر على هذا الموضوع ، ارتأيت طرح الإشكالية التالية :

ما هي فوائد التعديل الوراثي لكل من النباتات و الحيوانات ، و ما هي مضاره ؟ .

للإجابة على هذه الإشكالية ، ارتأيت اتباع الخطة التالية :

المبحث الأول : فوائد التعديل الوراثي للنباتات و مضاره .

المبحث الثاني : فوائد التعديل الوراثي للحيوانات و مضاره .

الكلمات المفتاحية : التعديل الوراثي ، الهندسة الوراثية ، النباتات ، الحيوانات .

#### Abstract :

Genetic modification is a modern relative technique, in which technology is used to alternate the genetic formula of living beings. And it is one of the genetic engineering branches which works on genetic control via strengthening or eliminating them.

And to highlight this subject , we raise the following problem : what are the benefits of genetic modification for both plants and animals, and what are the consequences ? .

And to answer for this question , I follow the following plan:

The first topic : the benefits of genetic modification on plants and its consequences .

The second topic: the benefits of genetic modification on animals and their consequences .

**Keywords** : genetic modification , genetic engineering , plants , animals .

مقدمة :

يعد التعديل الجيني أو التعديل الوراثي "**Genetic Modification**" تقنية تستخدم فيها التكنولوجيا لتغيير التركيب الوراثي للكائنات الحية ، و ذلك عن طريق عزل الحمض النووي (DNA) من كائن حي أو أكثر و دمجها و إعادة تركيبها في كائن حي آخر قد يكون حيوانا أو نباتا أو بكتيريا .

و الجين هو عبارة عن جزء من المادة الوراثية الموجودة في النواة ، و المعروفة باسم الحمض النووي ((DNA)) ، و يعد هذا الجزء حاملا للشفرة التي تقوم بإنتاج البروتينات المتحكمة في صفات الكائن الحي ، و يطلق عليها مورثات .

و يعد أي كائن حي يتم إدماجه بهذه التقنية "كائنا معدلا وراثيا" ، و تهدف هذه التقنية لإنتاج كائنات حية تتمتع بصفات مرغوبة كأن تكون أقل عرضة للأمراض أو أكثر قدرة على تحمل ظروف بيئية محددة.

و علم التعديل الوراثي هو فرع من فروع الهندسة الوراثية ، التي تعمل على التحكم في الصفات الوراثية للكائن الحي ، و ذلك بإدخال الخصائص المنتقاة في الكائن الحي أو يُعزَّر وجودها أو يتخلص من سيئها <sup>1</sup> .

كما يسمى بالتحوير الجيني و هو عبارة عن مجموعة من الوسائل التي يقوم بها الإنسان لتغيير المادة الوراثية الموجودة داخل الكائن الحي بشكل خارج عن الظروف الطبيعية بهدف إجراء إضافة أو تعديل أو تبديل للمادة الوراثية عن طريق الدخول للحمض النووي في الخلايا الحية.<sup>2</sup>

فبذلك تتحقق القدرة على عزل جين من نبات إلى آخر أو من حيوان إلى آخر ، ومن ثم يتم تخليق نباتات و حيوانات مهجنة جينيا تمتلك مميزات قادرة على تكوين خلايا وراثية متحدة جديدة عندما تختلط جينات وراثية لخلايا معينة مع جزيئات وراثية أخرى ، وتمكنها من التكاثر أو إظهار ما ينتج عن اتحادها من قدرات وراثية جديدة .

و قد قال العلماء في تعريف التحوير الجيني بأنه عبارة عن : علم يمكن من خلاله نقل خصائص وراثية من كائن حي لآخر بحيث تقوم هذه الخصائص في الكائن المنقولة إليه بنفس النتائج التي كانت تقوم بها في الكائن المنقولة منه .<sup>3</sup>

كما عرفوه كذلك بأنه : علم يعمل على إجراء تغييرات في أجسام الكائنات حسب قوانين إلهية.<sup>4</sup>

و من المعلوم أن سنة الله في الخلق أن ينشأ الكائن الحي من اجتماع نطفتين تشتمل كل نواة منهما على عدد معين من الصبغات التي تبلغ نصف عدد الصبغات التي في الخلايا الجسدية للكائن الحي فإذا تم الاتحاد بين النطفة الذكرية و الأنثوية أدى ذلك إلى نقل الصفات الوراثية التي تسمى بالكروموسومات .<sup>5</sup>

و كخلاصة للقول : يمكن تعريف التحوير الجيني فقها بأنه : " علم يعمل على نقل خصائص وراثية من كائن لآخر يستفيد منها وفق أساليب مشروعة تحقق منفعة ، و لا يترتب عليها ضرر على المدينين القريب و البعيد " .<sup>6</sup>

أما عن نشأة هذا العلم و مراحل تطوره ، فقد تمكن الإنسان من تعديل جينات الكائنات الحية منذ آلاف السنين دون أن تكون لديهم سابق معرفة بالجين ، أو بالحمض النووي ، و ذلك من خلال الاصطفاء الصناعي أو ما يعرف بالانتخاب الانتقائي أي بانتقاء ذكور و إناث الكائنات الحية التي تتمتع بالصفات المرغوبة والسماح لها بالتزاوج لإنتاج نسل جديد يحمل تلك الصفات .

و يعتبر "غريغول مندل" من أول العلماء اللذين قاموا بإجراء تجارب على النباتات لتعديل جيناتها وذلك في عام 1859 م<sup>7</sup> .

ففي عام 1869 م تمكن عالم الكيمياء الحيوية السويسري الجنسية "يوهان فريدريس ميتشر" من عزل مادة تحتوي على النيتروجين و الفوسفور ، و أطلق عليها اسم "الحمض النووي" و لكن لم تعرف وظيفة الحمض النووي إلا في 1944 م ، عندما تمكن فريق بحث بقيادة عالم البكتيريا "أوزوالد إيفري" من عزل حمض نووي من أحد أنواع البكتيريا و إدخاله في نوع آخر ، و يلاحظ الفريق أن البكتيريا الثانية أخذت بعض صفات البكتيريا الأولى<sup>8</sup> .

و في 1906 م عقد أول مؤتمر علم الوراثة في بريطانيا ، حيث تم اتخاذ قرار بتوليد النباتات و تهجينها ، و ظهر علم جديد سمي "بعلم الوراثة" .

أما في 1953 م فقد تمكن العالمان جامس واستون و فرانسيس كريك من فهم آلية تضاعف الـ DNA و دوره في انقسام الخلايا و النمو .

و في 1973 تمكن بول بيرغ من دمج جزيئات فيروس آخر ثم تلتته الدراسات و الإنجازات إلى أن وافقت وزارة الزراعة الأمريكية على استعمال و تناول طماطم معدلة وراثيا ، و في 1992 أعلنت إدارة الأغذية و العقاقير الأمريكية أن الأغذية المعدلة وراثيا ليست مضرّة ، ثم تلتها فرنسا في تبني ذلك الفكر ، و وافقت على المحاصيل المعدلة وراثيا للاتحاد الأوروبي و استمر القبول ، حتى تم موافقة "130" دولة على معاهدة السلامة الإحيائية الدولية ، بمؤتمر التنوع البيولوجي المنعقد بموريال بكندا .

أيضا بالنسبة للحيوانات ، ففي 1985 م تم وضع أول تقرير يصنف تكوين الحيوانات التي يمكن إخضاعها للتعديل الجيني (أغنام الدجاج ، الأرانب ، الخنازير)<sup>9</sup> ، ثم شمل بعد ذلك الماعز و الأسماك .

كان أول تعديل 1993 م "ماعز يحمل جينات بشرية" و كان ذلك لغرض إنتاج بروتينات بشرية في حليها لحاجات علاجية .

و لتسليط الضوء أكثر على الموضوع أطرح الإشكالية التالية :

ماهي فوائد التعديل الوراثي لكل من النباتات و الحيوانات ، و ماهي مضاره ؟ .

للإجابة على هذه الإشكالية ، ارتأيت اتباع الخطة المكونة من العناصر الآتية :

المبحث الأول : فوائد التعديل الوراثي (الجيني) للنباتات ومضاره .

المبحث الثاني : فوائد التعديل الجيني للحيوانات ومضاره .

المبحث الأول : فوائد التعديل الجيني للنباتات ومضاره .

يشهد العالم المعاصر مجموعة ظواهر تدفع جميعها للاعتقاد بأن البشرية ستواجه في غضون عقود قليلة نسبيًا مشكلة انخفاض مستوى الإنتاج الغذائي ، إذ أن الأحياء النباتية والحيوانية تتناقص على وجه الأرض بصورة مخيفة وصلت إلى 15% من مجموعها عام 2000. ويقول الاختصاصيون في هذا الشأن أن الكرة الأرضية تمر حاليًا في عهد يشبه الكارثة للأحياء ، سواء في انكماش رقعة الغابات (مليونًا هكتار سنويًا) أو في تلوث مياه البحار والأنهار أو في موجات الجفاف والتصحر ، ما أدى إلى خروج 17.5% من الأراضي القابلة للزراعة عالميًا. هذا التدهور البيئي ، مترافقًا مع التزايد السكاني المطرد وخصوصًا في الدول النامية التي ارتفع عدد سكانها من 1.07 مليار عام 1900 إلى 4.75 مليارات عام 1998 ، طرح أزمة الغذاء في هذه الدول . في هذا الإطار يعتبر توافر الغذاء للكثير من السكان في الدول النامية في الربع الأول من القرن الواحد والعشرين ، من أهم المشاكل الرئيسية التي تواجه مستقبل هذه الدول .<sup>10</sup>

و نتيجة لذلك تبدو الحلول عاجلة و قليلة في آن واحد ، عاجلة لأن الأمور تسير بسرعة نحو التدهور ، و قليلة لأن الحلول المتاحة ، بل المطروحة حاليًا لا تتجاوز أصابع اليد الواحدة و لم تثبت جداتها كلية في نظر المسؤولين أو ليست في متناول اليد ، و لذلك لجأت بعض الدولة حديثًا إلى حل جديد يثور الجدل حوله كثيرًا هذه الأيام ، و هو الزراعة المرتكزة على التحوير الجيني للبذور و الأشتال و هي تقنية تتمحور حول التدخل في التركيبة البيولوجية للنباتات باستخدام أساليب الهندسة الوراثية (la génie génétique) . و هي خطوة تسمح بتكييف الكائنات الحية مع احتياجات الإنسان . برز هذا في وقت يتم السعي فيه إلى جعل الزراعة مستدامة على كل من المستوى البيئي و الاجتماعي و الاقتصادي على حد سواء .<sup>11</sup>

و تنتشر النباتات المعدلة وراثيا في مناطق عديدة من العالم ، و أنواعها في تزايد مستمر في كل عام ، و لقد بلغت المساحة المزروعة بالمحاصيل المعدلة وراثيا عام 2012 حوالي 170 مليون هكتار موزعة في 29 دولة و قد شمل التعديل الوراثي العديد من المحاصيل أهمها فول الصويا ، الذرة ، القطن ، اللفت الزيتي (الكانولا) .

إن اهم ما يميز مجال التعديل الوراثي هو الجدول القائم حاليا حول أثر الأنواع والمنتجات المعدلة وراثيا على صحة الإنسان و الحيوان و على البيئة بشكل عام ، و بما أن الأدلة العلمية حتى الآن ليست حاسمة ، فإن المخاوف ما زالت قائمة من الآثار السمية والتحسسية المحتملة للبروتينات الناتجة عن التعديل الوراثي و خطر مقاومة جسم الإنسان للمضادات الحيوية و الخطر الناجم عن ما قد يحدث من انسياب المورثات المحتملة إلى النباتات غير المعدلة و الأقارب البرية و التقلص في التنوع الحيوي Biodiversity ، مما دعا الحاجة إلى تطوير طرائق سريعة و موثقة لكشف النباتات و البذور المعدلة وراثيا لتساعد في اختبارات مراقبة التعديل الوراثي الذي يجرى في الكثير من دول العالم ، و من أجل تمكين المستهلكين من اتخاذ القرار المناسب فيما يتعلق باستهلاك المنتجات المعدلة وراثيا .

و يشمل التدخل العلمي في مجال الهندسة الوراثية طرق الزراعة و سبل استخدام الأدوية والأسمدة ووسائل تحديث الأنواع النباتية ، أيضا يشمل التركيب البيولوجي للنباتات والمزروعات ، و عليه فإن التعديل الجيني للنباتات هو عملية مصطنعة تعتمد تعديل الخلايا الحيوية للنباتات ، وربطها بخلايا أخرى من نفس النوع النباتي أو من أنواع مغايرة من أجل نقل الصفات الحسنة وزيادة الإنتاجية و القيمة الغذائية للمزروعات.<sup>12</sup>

و قد تطورت التقنية إلى أن وصلت إلى استنساخ الجينات في الزراعة كترية المحاصيل ، و تتم هذه التقنية بطريقتين : إما إضافة الجين (Gene Addition) أو انتزاع الجين (Gene Subtraction).

و الجدير بالذكر ، فإن التحوير الجيني للنباتات أثر إيجابيا على الزراعة و التنمية المستدامة في المجال الفلاحي ككل ، إلا أنه لم يخل من الآثار السلبية التي نتجت عنه ، و فيما يلي سأطرق إلى فوائد التعديل الجيني على النباتات و مضاره .

المطلب الأول : فوائد التعديل الجيني على النباتات .

مما لا شك فيه ، فإن الهدف المنشود لأي برنامج تعديل وراثي ، هو تحسين القدرة الإنتاجية للكائن الحي و زيادة جودة صفاته و خصائصه ، و ذلك من خلال وسائل مختلفة وتقنيات حديثة ، مثل استخدام البكتيريا كوسيط لاسيما السلالات الشرسة منها ، و التي تعتبر مهندسا وراثيا طبيعيا ، حيث تسبب التدرن التاجي الذي يسبب انقسامات عشوائية وغير منتظمة و ذلك من خلال إدماجها لقطعة من حمضها النووي في الحمض النووي للنبات و من ثم الاستفادة من آلية حدوث المرض و توظيفه في مجال التعديل الوراثي باستخدام تلك البكتيريا كوسيط .

يمكن استخدام قاصف المورثات حيث يتم تحميل ال DNA على جزيئات متناهية في الصغر من الذهب أو التنغمستين ، و يطبق على هذه الجزيئات سرعة عالية تعمل على دخولها إلى خلايا الأنسجة بضغط عالي من غاز الهليوم و من ثم يتم الترسيب باستخدام كلوريد الكالسيوم و السرميدين ، ثم يجري انتخاب و إكثار النباتات .

هناك أيضا الحقن المجهرى الدقيق ، حيث يتم نقل جزء من ال DNA بإبرة دقيقة وحقنها داخل الخلية كذلك التثقيب الكهربائي ...

لقد استفاد المجال الزراعي (الفلاحي) من التدخل الجيني ، و كانت فوائده كثيرة نذكر أهمها.<sup>13</sup>

1. رفع الإنتاجية لبعض المحاصيل و إطالة مدة صلاحيتها للتخزين و التصدير .
2. التغلب على مشكلة العقم لدى بعض الأنواع النباتية و بالتالي زيادة إنتاج المحاصيل الزراعية .
3. تحسين القيمة الغذائية و زيادة المحتوى البروتيني و الأحماض الأمينية الضرورية .
4. التعديل في صفات النبات ليناسب الأساليب الزراعية الحديثة أو جعلها أكثر تحملا للظروف البيئية الصعبة (الجفاف ، الصقيع ...).
5. مقاومة إصابة النبات بالآفات البشرية و الفيروسات و الفطريات و البكتيريا .
6. إزالة بعض الصفات غير المرغوب فيها من بعض المحاصيل .
7. مقاومة تأثير الرش بالمبيدات .

8. إنتاج لقاحات ضد الأمراض (مثلا : تفاح يعالج الزهايمر ، موز يعالج التهاب الكبد الوبائي ، خضر تحتوي على تطعيم ضد الكوليرا ...).<sup>14</sup>

### المطلب الثاني : مضار التعديل الجيني للنبات .

بقدر ما حققت تطبيقات التعديل الوراثي من إنجازات لخدمة البشرية ، فقد أثير على منتجاتها جدلا ساخنا و مخاوف كثيرة ، و تشتمل هذه المخاوف على الآثار الضارة بصحة الإنسان و الحيوان و أخرى متعلقة بالبيئة و التنوع الإحيائي .

و رغم الفوائد التي تم ذكرها سابقا و التي أنتجتها هذه الثورة في مجال الغذاء ذو المصدر النباتي ، إلا أن ذلك لم يمنع من ظهور تيار معارض لتلك التعديلات ، في أمريكا وأوروبا ، ثم تم انتشاره في كل دول العالم .

حيث جينيا يرى بعض المعارضين أن هذه المحاصيل المعدلة تحمل الشر لصحة الإنسان و التنوع البيولوجي ، ما دعاهم إلى وصفها بأنها غذاء (فرانكشتين) ، و يقول بعض المعارضون لإنتاج نباتات معدلة الجينات "أن عدم مشاهدتنا لضحايا هذا الاتجاه بعد لا يعني عدم وجود أضرار لها . لقد احتجنا 60 عاما من قبل حتى أدرك الجميع أن مبيد (د.د.ت) الذي كان يعتبر معجزة عصره ما هو إلا أداة مدمرة للبيئة و للإنسان<sup>15</sup> ، و ذلك لأن التأثيرات الضارة التي يمكن أن تنتج من استخدام أو إطلاق النباتات المعدلة ليس من السهولة بمكان توقعها أو تصورها . إن الجين الواحد قد يؤثر في أكثر من صفة ، كما أن الصفة الواحدة قد تتأثر بأكثر من جين ، و من ثم فلا يمكن دائما توقع كيف سيكون تغير الجين في نظام جديد ؟ و هل سيكون لهذا الجين نفس التأثير في نظام آخر أم لا ؟ هذا إلى جانب أنه ليس لازما أن يكون نقل جين من نوع نباتي يؤكل إلى نوع آخر يؤكل آمنا تماما ، فقد يؤثر هذا الجين بطريقة غير متوقعة على البروتينات الأخرى في النبات المنقول إليه ، و من الممكن أيضا أن تغير جين أو إضافة جين جديد قد يغير التوازن الجزيئي للخلية بطريقة غير متوقعة ، و من ثم يجب اختبار النبات المعدل وراثيا بكل عناية ، كما لو كان نباتا قادما من كوكب آخر ، لأنه قد يعرض البيئة و الصحة لأخطار فريدة و مقلقة .

وجهة النظر هذه تلقى دعما واضحا في أوروبا ، التي أصدرت قوانين صارمة لتقييد زرع واستيراد المنتجات الزراعية المحورة وراثيا ، ففي "فرنسا عندما تذهب إلى السوق ستجد ثلاثة أنواع من المنتجات الغذائية ، كالكخبز و الطماطم و الخيار ، كتب على صناديقها العبارات

التالية (معدل وراثيا) ، أي قد جرى تغيير في جيناته ، و هو الأرخص ثمنا ، أو (أنتج بيولوجيا) و هو الأعلى ثمنا ، لأنه قد جرى إنتاجه من دون أي معالجة كيميائية.<sup>16</sup>

و هناك علماء يرون أو يعتقدون أن المعدة لا تستطيع هضم الاغذية المعدلة وراثيا ، كما تهضم الأغذية الطبيعية ، و قد ينتقل قسم منها إلى خلايا الدماغ عبر الدورة الدموية . و عموما ممكن تلخيص مضار التحوير الجيني للنبات سواء على الكائنات الحية أو على البيئة ككل كما يلي :

1. يؤدي التعديل الجيني للنباتات إلى زيادة نسبة السموم في الأغذية إذ أنها تتركب لتكون مقاومة للحشرات الضارة و هذا يؤدي إلى إنتاج مواد مسرطنة .
2. بينت أنتاج الأبحاث على النباتات المعدلة جينيا أن البروتينات التي تنتج بعد تعديلها يمكن أن تؤدي إلى حساسية ، و تحدث طفرات وراثية .
3. الحمض الأميني تريبتوفان المضاف لبعض النباتات المعدلة وراثيا أدى إلى وفاة (37 شخص) و 1500 شخص أصيبوا بعاهاات بدنية ، و هو حمض له تأثير تنويهي و مهدي .
4. سياسة الاعتماد على المحاصيل الزراعية المعدلة جينيا تحمل في طياتها أخطار أخرى ، منها ما يخل بالتنوع البيولوجي .
- و قد أثبتت الإحصائيات ارتفاع نسبة الأمراض الناتجة عن الطعام المعدل من (2) إلى (10) أضعاف عام (2000م) و المنتظر تضاعفها أكثر في الأعوام المقبلة.<sup>17</sup>
5. تأثر الحياة البرية نتيجة التحكم الزائد في الحشرات و النباتات غير المرغوب فيها .
6. المشاكل الاقتصادية التي قد تنشأ جراء تحكم "مافيا الشركات المحتكرة" للمجال .
7. عدم انتظار المدة الكافية لدراسة النتائج أو الآثار التي تنتج عن تناول الأغذية المعدلة ، وهذا ما تشترطه الدول المتقدمة التي تشترط اختبار الآثار الجانبية لمدة سنتين على الأقل قبل طرحه في الأسواق و هذا لا نجده لدى الدول النامية و هو ما لا يتفق مع "القوانين الدولية للأمان البيولوجي" .

المبحث الثاني : فوائد التعديل الجيني للحيوانات و مضاره .

لم يلق التعديل الجيني في الحيوان ما لقيه تعديل الجينات في عالم النباتات والمحاصيل من اعتراضات صاخبة في الكثير من دول العالم المتقدم ، و أغلب الظن أن ذلك يرجع إلى أن الهدف من الحصول على حيوانات معدلة جينيا كان في معظم الحالات الحصول من ألبانها على عقاقير و مواد ذات فوائد طبية و لم يكن الحصول على مزيد من اللحم و الشحم كغذاء.

يقال عن الحيوان أنه معدل الجينات Transgenic إذا ما أدخل إليه جين لا يخصه ، أو عدل أحد جيناته ، أو عطل جين من جيناته أو نزع ، و من أجل إجراء التجارب العلمية كثيرا ما يتم تعديل جينات بعض الحيوانات مثل الفئران ، لتناسب إجراء دراسات معينة ، وفي حالات قليلة تم تعديل جينات الحيوانات من أجل توظيفها لإنتاج لقاحات معينة ، وكذلك من أجل تحقيق معدل نمو عال في الحيوانات التي تستخدم كغذاء .<sup>18</sup>

في هذا الصدد مرت تجارب العلماء بطريق طويل من المحاولات ، تعلم خلالها العلماء آلية عمل الجينات ، كما تعلموا كيفية نقل الجين لتحقيق هدف بنجاح<sup>19</sup> كما يتمثل التعديل الوراثي للحيوانات في إضافة خصائص الحيوان ، و يكون التغيير الوراثي غالبا أو دائما في الخلايا التناسلية ، حتى تمر التغييرات من جيل إلى آخر .

و من الناحية الطبية يعتبر فأر الأورام كما يسمى (onco mouse) أول حيوان ثديي معدل وراثيا ، ليعبر عن جين سرطان الغدة اللبنية ، أما حيوانات المزرعة مثل الأغنام و الخنازير و الدجاج المعدلة ، فإنها تساعد على تفهم كيفية حدوث المرض و آلية المقاومة ، كما في الدجاج ، و محاولة رفع القيمة الغذائية للبيض ، و إنتاج عقاقير في لبن الأغنام ، مثل عامل تجلط الدم البشري ، و قد أجريت تعديلات وراثية لزيادة معدل نمو الخنازير و زيادة كفاءة الدهن و تقليله ، إضافة إلى تحسين فرص نجاح نقل الأعضاء بواسطة الخنازير المعدلة ، التي تحمل مكملا بشريا لبروتينات منظمة على سطح خلاياها ، و من ثم لا يرفضها النظام المناعي في الإنسان ، و قد بدت هذه فكرة جيدة لنجاح نقل الأعضاء.<sup>20</sup>

فيما يلي سيتم التفصيل في فوائد التعديل الجيني للحيوانات ثم في مضاره .

**المطلب الأول : فوائد التعديل الجيني على الحيوانات .**

إن تعديل حيوانات المزرعة مثل الأغنام و الخنازير و الدجاج جينيا ، يساعد على فهم كيفية حدوث المرض و آلية المقاومة كما في الدجاج و محاولة رفع القيمة الغذائية للبيض ، وإنتاج عقاقير من لبن الأغنام ، مثل عامل تجلط الدم البشري .

كما أجريت تعديلات وراثية لزيادة معدل نمو الخنازير و زيادة كفاءة الدهن و تقليله ، إضافة إلى تحسين فرص نجاح نقل الأعضاء بواسطة الخنازير المعدلة التي تحمل مكملًا بشريا لبروتينات منظمة على سطح خلاياها ، و من ثم لا يرفضها النظام المناعي في الإنسان ، وقد بدت فكرة جيدة لنجاح نقل الأعضاء.<sup>21</sup>

هناك العديد من الفوائد نذكر منها ما يلي :<sup>22</sup>

1. عام 1988 م نجح علماء معهد "روزلين" في سكوتلندة و معهم العالم "إين ويلمون" الذي ذاع صيته بعد أن حصل على النعجة "دوللي" في الحصول على شياها معدلة جينيا ، تحتوي ألبانها على مادة لازمة لعلاج مرض التليف الحويصلي الذي يدمر الرئة و البنكرياس في الإنسان ، وكانت أول مرة تم نقل جين بشري إلى الشياها ، و سميت الشياها باسم "Tracy" .

2. عام 1989 م قام مجموعة باحثين إيطاليين بقيادة "كورادو سبادافورا" بنشر بحث في مجلة "Cell" عن تعديل جينات الفئران .

3. تم إنتاج أثنى خنزير باسم "Genie" معدلة جينيا ، لتدر حليب يحتوي على مركب بروتيني بشري ضروري لتجلط الدم .

4. تم استنساخ ماعز باسم "Goats" معدل جينيا لينتج خيوطا حريرية تتميز بأنها قوية و تتحلل تلقائيا و هي الخيوط التي ينتجها نوع معين من العناكب ، و تستخدم الخيوط للجراحة و لأعراض أخرى .

5. الحصول على نتائج إيجابية لزيادة نمو الأرانب و الخنازير و الأغنام و الأسماك .

6. تمكن العلماء من خلال حقن خلايا سرطانية في أجسام فئران لتتبع مسارها و مسار خلايا نخاع العظم المزروعة سلوك الجهاز المناعي معها .

7. تمكن العالم من استنساخ أعداد هائلة من الخراف و الأبقار لتوفير الغذاء كما أن استنساخ أبقار تنتج حليب يشبه لحد كبير حليب الأم .

8. يمكن استخدام ثدييات (قرود و خنازير) لها قلوب و أكباد يمكن نقلها جراحيا للإنسان دون أن يتعرض للعضو المنقول للرفض من قبل جسم الإنسان .

9. يمكن استنساخ بعض الأصناف الحيوانية المهددة بالانقراض <sup>23</sup> .

و كخلاصة ، يمكن القول بأن الحيوانات المعدلة جينيا يمكن استخدامها في العديد من المجالات مثل :

- إنتاج مستحضرات بيولوجية كمصانع حية لإنتاج الكيماويات الحيوية المطلوبة للعلاج والأبحاث .

- التشخيص : يستعمل الحيوان المعدل لتشخيص العلاج و الأبحاث ( السل ، الملايا ، الدفتيريا ، الإجهاض ... ) .

- التعليم : لاسيما في كليات الطب و بالأخص في مجال التشريح .  
المطلب الثاني : مضار التعديل الجيني للحيوانات .

مما لا شك فيه أن تعديل الحيوانات جينيا يطرح الكثير من التساؤلات من قبيل :

- هل يفترض التقدم في مجال المعلومات الحيوية استغلالا متزايدا و مستمرا لحياة الحيوان ؟  
الجدل الطي لا ينتهي على المستويين الاخلاقي و الديني حول الآلام و المعاناة التي من خلالها ظلم هذه الفئة من الكائنات الحية .<sup>24</sup>

- موقف جمعيات حقوق الحيوان من مسألة التعديل الجيني ، و المناداة بمنعه .

اما عن مضار الحيوانات المعدلة جينيا فيمكن تلخيصها فيما يلي :

1. مخاطر نقل الأعضاء الحيوانية للبشر <sup>25</sup> ، و ما يمكن أن ينجر عنها من آثار سلبية ، خاصة فيما يخص خطر تلوثهم بفيروسات حيوانية .

2. مخاطر انتقال جينات مقاومة للمضادات الحيوية و تسبب المناعة لتناول المضادات الحيوية كعلاج .

3. مخاطر استعمال فيروس كناقل للـ (DNA) خلال إنتاج حيوانات معدلة ممكن أ يتسبب في السرطان .

4. احتمال هروب الحيوان المعدل جينيا و تزاوجه مع حيوان غير معدل جينيا أو بري ، فينقل إليه جيناته ما يخرج الأمر عن السيطرة .

الخاتمة :

يعتبر التقدم العلمي الذي وصل إليه التعديل الجيني سواء على النباتات أو على الحيوانات تقدماً مذهلاً ، يجعل من هذا العصر "عصر الهندسة الجينية" ، حيث سلب هذا العلم الضوء على الإتيان المحكم للخلق ، مما أدى إلى انهيار العلماء ودهشهم من اكتشاف أسرار الحياة والوجود .

إلا أن التحوير الجيني له أبعاد متشعبة على الإنسان صحياً و اقتصادياً و اجتماعياً وأخلاقياً و دينياً ، كما أنه يؤثر على النباتات و الحيوانات و البيئة بشكل عام .

و على هذا الأساس و جب ضبطه بضوابط شرعية و قانونية لتفادي نتائج كارثية لا تحمد عقباه ، و فيما يلي أخص التوصيات الواجب اتباعها للاستفادة من فوائد التحوير الجيني للنباتات و الحيوانات و إيجابياته ، و الابتعاد عن مضاره و تفادي سلبياته :

1. ينبغي توخي الحرص الشديد في محاولة استشراف العثرات المحتملة و اتخاذ الخطوات اللازمة لتجنبها.

2. يجب تطبيق اللوائح التنظيمية العامة لتقييم نباتات الهندسة الوراثية ، و الحيوانات المعدلة جينياً.

3. إرساء قوانين صارمة و واضحة المعالم في مجال التعديل الوراثي للكائنات الحية .

4. استحداث آليات و هيئات رقابية مختصة في المجال تضم بيولوجيين و علماء الأحياء و أطباء و قانونيين لرقابة التعديلات الجينية على النباتات و الحيوانات .

5. الأخذ بعين الاعتبار الحدود الدينية الضوابط الشرعية و الاجتماعية عند وضع أي برنامج للهندسة الوراثية .

6. مراعاة البيئة و سبل المحافظة عليها و على توازنها عند القيام بالتعديلات الجينية .

7. تقنين المجال بقوانين صارمة لاستبعاد أي تلاعب ممكن أن يحدث آثار غير مستحبة تنجم عن التعديلات الجينية للنباتات و الحيوانات .

8. وضع ملصقات على المنتوجات تبين أنها معدلة جينياً لحماية المستهلك .

### الهوامش :

1. سمية عواد عبد ، التعديل الوراثي ، مقال منشور عبر الموقع الرسمي لجامعة تكريت بالعراق ، كلية العلوم ، قسم علوم الحياة ، بتاريخ 23 ماي 2020 م .

الموقع <http://csci.tu.edu.iq> ص (2-1) .

2. عبد الناصر أبو البصل – عمليات التنسيل و أحكامها الشرعية ، مقال منشور بمجلة أحكام ، اليرموك ، العراق ، المجلد 14/41 ، سنة 1998 م ، ص 288 .

3. خالد بن عبد السليمان ، الهندسة الوراثية و أثرها في الغذاء و الدواء في ميزان الشريعة الإسلامية ، مقال منشور في موقع الفقه الإسلامي : <http://iso-tec-demos.com/islamfiqh/dataentry/ar/mode/> .

4. رضا البطاوي ، الهندسة الوراثية و الإسلام ، مقال منشور على موقع أهل القرآن بتاريخ السبت 22 نوفمبر 2008 م : <http://www.ahl-qlquran.com/arabic/show-article.php,main-id> .
5. محمد نبيل النشواني ، الاستنساخ جريمة العصر ، دار القلم للطباعة و النشر و التوزيع ، 1990 م ، ص 43 .
6. الشيماء محمد محمد المهدي ، التحوير الجيني و أثره في حل و حرمة الأطعمة النباتية و الحيوانية في الشريعة الإسلامية ، مقال منشور بمجلة البحوث الفقهية و القانونية ، العدد 36 ، الصادر بتاريخ أكتوبر 2021 م ، ص 1260 .
7. ملادي مغني عبد الله ، فضل ربي ممتاز ، أحكام الأطعمة المعدلة وراثيا ، دراسة تأصيلية تطبيقية ، مقال منشور بمجلة تعديل و تحقيق ، الجزء 15 ، إسلاماباد ، باكستان ، جوان 2021 ، ص 110 .
8. سمية عواد عبد ، مرجع سابق ، ص 3 .
9. ملادي مغني عبد الله ، فضل ربي ممتاز ، مرجع سابق ، ص 111 .
10. مليكة زغيب ، قمري زينة ، البيئة الزراعية المستدامة و المنتجات المعدلة وراثيا ، مقال منشور بمجلة أبحاث اقتصادية و إدارية ، العدد الخامس ، جوان 2009 م ، ص 132 .
11. مليكة زغيب ، قمري زينة ، المرجع السابق ، ص 132 .
12. نعيمة علي صالح الفارسي ، الثورة الجينية و الأخلاق : "دراسة تحليلية نقدية في فلسفة الأخلاق" .رسالة مقدمة استكمالا لمتطلبات الحصول على درجة الإجازة العليا (الماجستير) ، كلية الآداب ، قسم الفلسفة ، جامعة بن غازي ، ليبيا ، بتاريخ 2012/02/15 م ص 67 .
13. نعيمة علي صالح الفارسي ، مرجع سابق ، ص 70 .
14. زغيب مليكة ، قمري زينب ، المرجع السابق ، ص 142 .
15. منير علي الجنزوري ، نحن و العلوم البيولوجية في مطلع القرن الحادي و العشرين ، الجزء الأول – دار المعارف ، القاهرة ، مصر- 2000 م ، ص 147 .
16. نعيمة علي صالح الفارسي ، المرجع السابق ، ص 74 .
17. فهد النصر ، الكائنات المحورة وراثيا ، نزاعات و مفارقات بالجملة ، مقال منشور بمجلة العربي ، العدد 545 ، أبريل 2004 م ، ص 158 .
18. نعيمة علي صالح الفارسي ، المرجع السابق ، ص 78 .
19. منير علي الجنزوري المرجع السابق ، ص 165 .
20. الهلول علي اليعقوبي ، الأخلاقيات العلمية و التكنولوجية ، المنظمة العربية للتربية و الثقافة و العلوم ، تونس ، 2005 م ، ص 273 .
21. الهلول علي اليعقوبي ، المرجع السابق ، ص 273 .
22. منير علي الجنزوري ، نحن و العلوم البيولوجية في مطلع القرن الحادي و العشرين ، الجزء الأول ، دار المعارف ، القاهرة ، 2000 م ، ص 166 .
23. سعد محيو ، الاستنساخ يفجر ثورة على العالم ، مقال منشور في مجلة الحياة الأسبوعية ، العدد 871 ، مكتب الأهرام للبحث العلمي ، جانفي 2003 م .
24. نعيمة علي صالح الفارسي ، المرجع السابق ، ص 84 .
25. الهلول علي اليعقوبي ، مرجع سابق ، ص 274 .

تجريم الاستخدامات غير المشروعة الماسة بالثروة الجينية  
(القرصنة البيولوجية في التشريع الجزائري نموذجا)  
Criminalization of illegal uses of genetic wealth  
(Bio-piracy in Algerian legislation as a model)

دوار جميلة

أستاذة محاضرة-أ-

كلية الحقوق ، جامعة محمد البشير الابراهيمي-

برج بوعيريج-

lyndadouar@yahoo.fr

ملخص :

تتعرض الموارد البيولوجية لجملة من الأخطار والتهديدات البشرية المتعمدة وغير المتعمدة ، مما دفع بالمشرع إلى ضرورة تجريم تلك الأفعال التي من شأنها أن تشكل اعتداء ، في القانون 07/14 المؤرخ في 09 أوت 2014 القانون المتعلق بالموارد البيولوجية والذي يهدف إلى تحديد كفاءات الحصول على الموارد البيولوجية وحفظها وصيانتها وتداولها ونقلها وتثمينها والتفاسم العادل والمنصف للمنافع الناتجة عن استعمالها وكذا المعارف المرتبطة بها، الذي يعتبر كمرجع عام في السياسة العقابية، كتنظيم خاص يعبر عن فلسفة جديدة، تهدف لحماية ذلك التراث البيولوجي التقليدي من الجرائم التي تطاله، و ذلك نظرا لتطور أشكال جرائم التعدي على تلك الممتلكات، لهذا جاءت هذه المداخلة لتسلط الضوء على واحدة من أخطر هذه الجرائم، ألا وهي جريمة القرصنة البيولوجية، لنبين كيف عالج المشرع الجزائري هذه المشكلة من خلال تبيان فلسفة التجريم و العقاب.

الكلمات المفتاحية : الثروة الجينية؛ الاستخدامات غير المشروعة؛ القرصنة البيولوجية؛ السلامة الإحيائية.

Abstract:

Biological resources are exposed to a number of intentional and unintended human dangers and threats, which prompted the legislator to criminalize those acts that would constitute an attack, in Law 07/14 of August 09, 2014 the law on biological resources, which aims to determine the methods of obtaining and preserving biological resources Its maintenance, circulation, transfer and valuation and the fair and equitable sharing of the benefits

resulting from its use as well as the knowledge associated with it, which is considered as a general reference in the punitive policy.

Keywords: genetic wealth; illegal uses; bio hacking; Biosafety.

مقدمة:

يشهد العالم المعاصر مجموعة ظواهر تدفع جميعها للاعتقاد، بأن البشرية ستواجه في غضون عقود قليلة نسبياً مشكلة انخفاض مستوى الإنتاج الغذائي، إذ أن الأحياء النباتية والحيوانية تتناقص على وجه الأرض، بصورة مخيفة وصلت إلى 15% من مجموعها عام 2000 ويقول الاختصاصيون في هذا الشأن، أن الكرة الأرضية تمر حالياً في عهد يشبه الكارثة للأحياء، سواء في انكماش رقعة الغابات (مليون هكتار سنوياً) أو في تلوث مياه البحار والأنهار، أو في موجات الجفاف والتصحر، ما أدى إلى خروج 17.5% من الأراضي القابلة للزراعة عالمياً<sup>1</sup>. هذا التدهور البيئي، مترافقاً مع التزايد السكاني المطرد، وخصوصاً في الدول النامية التي ارتفع عدد سكانها من 1.07 مليار عام 1900 إلى 4.75 مليارات عام 2010 طرح أزمة الغذاء في هذه الدول، وفي هذا الإطار يعتبر توفير الغذاء للكثير من السكان في الدول النامية في الربع الأول من القرن الواحد والعشرين، من أهم المشاكل الرئيسية التي تواجه مستقبل هذه الدول<sup>2</sup>.

ونتيجة لذلك، تبدو الحلول عاجلة وقليلة في آن واحد، عاجلة لأن الأمور تسير بسرعة نحو التدهور، وقليلة لأن الحلول المتاحة، بل المطروحة حالياً، لا تتجاوز أصابع اليد الواحدة، ولم تثبت جداتها كليا في نظر المسؤولين أو ليست في متناول اليد؛ ولذلك لجأت بعض الدول حديثاً إلى حل جديد يثور الجدل حوله كثيراً هذه الأيام، وهو الزراعة المركزة على التحوير الجيني للبذور والأشتال، وهي تقنية تتمحور حول التدخل في التركيبة البيولوجية للنباتات باستخدام أساليب الهندسة الوراثية *La génie génétique* وهي خطوة تسمح بتكييف الكائنات الحية مع احتياجات الإنسان<sup>3</sup>.

هذه الثورة الزراعية القائمة على التقنية الحيوية التي ترجع جذورها إلى تطلع الإنسان لمعرفة تركيب الكائنات الحية من حوله، ليبدأ التحول في علوم البيولوجيا، وتكاد تكون البدايات الأولى لهذا الاهتمام بمكونات الخلية التي شكلت لاحقاً، منطلقاً للتحول لما يعرف بالتكنولوجيا الحيوية.

ثم ازداد التسارع في زراعة النباتات والبذور المعدلة جينياً بدعوى زيادة الإنتاج لتحقيق الأمن الغذائي، وخلق نباتات أكثر إنتاجاً وأكثر تحملاً للظروف البيئية الصعبة، مثل الملوحة

والجفاف والآفات الزراعية، على حساب النباتات والبذور التقليدية التي طورتها وحافظت عليها المجتمعات المحلية، ما يمثل تهديدا كبيرا للتنوع الجيني والتوازن البيئي.

وعليه، إن أكبر تهديد للتنوع الحيوي و المخزون الجيني التوسع في استخدام الهندسة الوراثية، ولضبط هذا الاستخدام، أحاطته الأنظمة القانونية بجملة من القواعد و الإجراءات، حيث يعد الإخلال بهذه القواعد و الأنظمة و الاستخدام العشوائي لتقنية الهندسة الوراثية من الجرائم الماسة بالثروة الجينية، وتقوم المسؤولية الجنائية لشركات التقنية الحيوية باعتبارها المسيطر الأكبر على الهندسة الوراثية و انتاج الكائنات المحورة.

ومن الجرائم المستحدثة، جريمة القرصنة البيولوجية التي ظهرت بظهور الشركات الكيميائية و الشركات الناشطة في مجال التكنولوجيا الحيوية، لذا سنحاول من خلال هذه المداخلة بحث مدى مساهمة تجريم الاستخدامات غير المشروعة الماسة بالثروة الجينية في وضع حد يحكم استخدام منتجات التكنولوجيا الحيوية من خلال الإشكالية التالية و التي يقتضيها الموضوع مفادها: هل تجريم الاستخدامات غير المشروعة الماسة بالثروة الجينية، و من بينها جريمة القرصنة البيولوجية قادرة على حماية الموارد البيولوجية من مخاطر منتجات التكنولوجيا الحيوية في إطار التنمية المستدامة و ما مدى فعاليتها؟

وبناء على ما سبق، يقتضى البناء المنهجي للمداخلة أن تتضمن مبحثين على النحو

التالي:

**المبحث الأول: مفهوم القرصنة البيولوجية**

**المبحث الثاني: أركان القرصنة البيولوجية بين التجريم والعقاب**

**المبحث الأول: مفهوم القرصنة البيولوجية**

إن بعض الدول النامية، ومنها الجزائر تتميز بشساعة أقاليمها وتنوع مصادرها ومواردها الجوفية والسطحية، لذلك تتمتع بثروة هائلة في المجال الحيوي والتنوع البيولوجي، فتتسابق عليها الشركات الكبرى والعملاقة في الدول المتقدمة للسيطرة على مواردها الوراثية، مما جعل الجزائر تبحث عن طرق لحماية ثرواتها الطبيعية، حماية تضمن استدامتها واستخدامها لصالح الأجيال المقبلة، نتناول هذا الموضوع من خلال تحليل العناصر التالية:

**المطلب الأول: الاعتراف بالحقوق السيادية للجزائر على معارفها التقليدية ذات الصلة**

**بالتنوع البيولوجي**

تتمتع الدول النامية، ومنها الجزائر بثروة بيولوجية مرتبطة بمعارف تقليدية أسهمت في تجسيد التنمية المستدامة بشتى أبعادها، غير أن بقاء هذه الموارد والمعارف مرهون بحمايتها

القانونية من خلال الأنظمة القانونية الخاصة بحماية الملكية الفكرية مادامت المعارف التقليدية عبارة عن إبداعات فكرية وممارسات موروثية من مجتمع ما.<sup>4</sup>

هذا وتعرّف المادة 2 من الاتفاقية المتعلقة بشأن التنوع البيولوجي الموارد البيولوجية على أنها: "تتضمن الموارد الجينية، أو الكائنات أو أجزاء منها، أو أية عشائر أو عناصر حيوانية أو نباتية أخرى للنظم الإيكولوجية تكون ذات قيمة فعلية أو محتملة للبشرية"، وبالتالي فإن الموارد الجينية هي فئة من فئات الموارد البيولوجية.

وتقدم المادة 12 تعريفا لمصطلح الموارد الجينية بأنها الكائنات أو أجزاء منها أو العشائر أو أي عنصر حيواني، أو أي منتج مشتق منها، يكون لها قيمة أو استخدام حقيقي أو محتمل ويحتوي على موارد وراثية.

وتزخر الجزائر بثروة بيولوجية حية، غنية ومتنوعة من الأصناف النباتية والحيوانية، منها ما يستخدم لأغراض علاجية، ومنها ما يستعمل لتحضير المستحضرات التجميلية وأخرى كمكملات غذائية وغيرها.

وعليه، فالإرث الجيني في الجزائر مصدر اهتمام المخابر الأجنبية خاصة الأوروبية والأمريكية وبعض الدول كالنرويج والبرازيل، حيث تبحث هذه الشركات الكبرى عن جينات جديدة مقاومة للفصائل البرية المزروعة أو الأليفة، وعلى بعض البكتيريا كبكتيريا المياه الساخنة في الجنوب والبكتيريا المقاومة للجفاف والملوحة في الصحراء، مما جعل التجارة العالمية للنباتات الطبية في الجزائر تشكل سوقا قوامها 40 مليار دولار، وإذا تمت إضافة حيوانات وأنواع أخرى، ستكون ما تفقده الجزائر أكبر بكثير وهو تحويل ثروة إلى دول أجنبية دون أية فائدة على الاقتصاد الوطني.<sup>5</sup>

ومن الملاحظ أن كل هذه العمليات، قد تمت من دون الحصول على التراخيص من السلطات الوطنية ودون نظام تعويضي لصالح السكان المحليين، الأمر الذي عجل بإصدار قوانين خاصة لمحاربة القرصنة البيولوجية للمحافظة على الثروات الطبيعية للبلاد.

### المطلب الثاني: قيمة المعرفة التقليدية ذات الصلة بالتنوع البيولوجي

إن البشر يعتمدون على التنوع البيولوجي في حياتهم اليومية على نحو قد لا يكون واضحاً وملحوظاً بصورة دائمة، كتوافر المياه العذبة والغذاء ومصادر الطاقة وهي منتجات لا غنى عنها لتمتع الإنسان بالصحة، وبالإضافة إلى ذلك فإن التنوع الفيزيائي والبيولوجي للكائنات الدقيقة والنباتات والحيوانات يتيح معرفة واسعة، لها فوائد هامة في العلوم البيولوجية والصحية والصيدلانية، وهناك اكتشافات طبية وصيدلانية هامة تتحقق بفضل

تعزير فهم التنوع البيولوجي على كوكب الأرض، وقد تتسبب خسارة التنوع البيولوجي في الحد من اكتشاف العلاجات المحتملة لكثير من الأمراض والمشاكل الصحية.

وعليه، تتجلى قيمة المعرفة التقليدية ذات الصلة بالتنوع البيولوجي في أنها<sup>6</sup>:

-تؤدي دور محوري في تسهيل التعرف على الموارد الوراثية والأصناف النباتية،  
-أضافت الكثير للمعرفة العامة في مجال معايير الإدارة البيئية، فأسهمت في الحفاظ على الغابات، التربة، البذور والتنوع البيولوجي في المحاصيل،

-ساهمت في التنمية الإنسانية خاصة في إنتاج الغذاء والمحاصيل والرعاية الصحية، وحتى اليوم يعتمد معظم سكان العالم على هذه المعرفة من أجل الحصول على الغذاء والدواء.

-أسهمت في الاقتصاد الحديث بصفة خاصة في الابتكار والتنمية الزراعية وصناعة الدواء في الدول المتقدمة، فشركات الأدوية تختزل الوقت من خلال ما يتوافر من معرفة لدى السكان الأصليين لتحديد النباتات التي تعالج الأمراض وعناصرها لتطوير الأدوية الحديثة.

وعليه، إن المطالبة بالحصول على براءات عن التنوع الحيوي والمعرفة التي تستند إلى ابتكارات وإبداعات وبراعة شعوب العالم الثالث بدون إذن ولا ترخيص من أصحاب المعرفة التقليدية أو السكان الأصليين يمثل سرقة، أو بالأحرى قرصنة حيوية، وتنطوي براءة القرصنة على الجحود بالابتكار الذي يوجد في المعرفة الوطنية.

### المطلب الثالث: أشكال القرصنة البيولوجية

أصبحت القرصنة البيولوجية ليست مجرد كلام نظري فحسب، بل هي واقع يجسده تسارع نماذج عديدة من الاعتداءات الواقعة على حقوق الملكية الفكرية ذات الصلة بالتنوع البيولوجي، ومن بين هذه النماذج ما اكتشفه العديد من الجماعات الأهلية في جنوب شرق آسيا سنة 1998، ومن بين هذه الحالات مايلي<sup>7</sup>:

-حصول شركة يابانية على براءة لتملك نبات الموز المضاد للبول السكري والذي يستخدم كعلاج بالأعشاب في كورديليرا، وأجزاء أخرى من الفلبين لمعالجة الحمى، الإسهال، السكر وغير ذلك من العلاجات، كما أن الكثير من النباتات الطبية المشهورة في الفلبين هي موضوع لطلبات الإبراء.

-حصول العلماء الأمريكيون على براءة اختراع عن بروتين تم الحصول عليه من سلالة تايلاندية لنبات القمح المر، وهذا بعد أن اكتشف العلماء التايلنديون أن مركبات من هذه السلالة يمكن أن تستخدم ضد فيروس الإيدز.

وأيضاً ما حدث بشأن نبات الكركم، وشجرة النيم، وكذا صنف الأرز بسمتي ونبات كويننا...، ونبته اياهوأكسا وصبير هودايا التي يأكلها شعب السان الذي يعيش منذ القدم حول صحراء كلاهاري في إفريقيا الجنوبية لدرء الجوع والعطش في رحلات الصيد الطويلة، وهو ما استولت عليه الشركة البريطانية للتكنولوجيا الحيوية فايتوفارم.<sup>8</sup> وعليه، أصبحت نظم الملكية الفكرية في ظل حرية التجارة وتحريرها أدوات للقرصنة على ثلاثة مستويات<sup>9</sup>:

(أ) قرصنة المواد: إذ يتم الاستلاء على الموارد الطبيعية والبيولوجية للجماعات بلا مقابل ودون إذن أو الإقرار بها، ثم تستخدم لبناء اقتصاديات عالمية، فعلى سبيل المثال، تم نقل سلالة الأرز البسمتي من الهند لبناء اقتصاد الأرز للشركات الأمريكية.

(ب) قرصنة فكرية وثقافية: حيث يتم الاستلاء بلا مقابل على الميراث الفكري والثقافي للجماعات والدول دون الحصول على إذن أو حتى الاعتراف بها، وتستخدم للدعاء والمطالبة بحقوق ملكية فكرية، مثل براءات الاختراع والعلامات التجارية.

(ج) قرصنة اقتصادية: إذ اغتصبت الأسواق المحلية والدولية بواسطة استخدام الأسماء التجارية وحقوق الملكية الفكرية، مما يؤدي إلى تدمير الاقتصاديات المحلية والقومية وإنهاء الابتكارات المحلية.

### المبحث الثاني: أركان القرصنة البيولوجية بين التجريم والعقاب

تعتبر الحماية الجنائية أحد أنواع الحماية القانونية وأهمها وأخطرها تأثيراً على حياة الإنسان وحياته ووسيلتها في ذلك القانون الجنائي، لذلك فوظيفة القانون الجنائي إذن وظيفة حمائية، تعنى بحماية القيم والمصالح والحقوق التي تبلغ من الأهمية، ما يبرز عدم الاكتفاء بالحماية المقررة بموجب فروع القانون الأخرى.

إن جرائم المساس بالثروة الجينية تجمعها وحدة المصلحة التي أراد المشرع حمايتها، وليس معنى ذلك أنكل جريمة على حدى لا تنفرد بمصلحة خاصة تحميها، فإذا كانت جميع تلك الجرائم تتفق في مصلحة عامة، تدور حولها، إلا أن ذلك لا ينفي أن كل نص تجريمي في تلك الطائفة يحمي جنائياً فيما وينفرد به.

والمصلحة العامة التي أراد المشرع حمايتها بنصوص التجريم في محيط الجرائم الماسة بالثروة الجينية هي مصلحة الدولة المتعلقة بالحفاظ على سلامة الموارد البيولوجية، من سوء استخدام التكنولوجيا الحيوية بشكل مفرط، يؤدي إلى انتشار الكائنات المحورة في البيئة، ما يسبب تقلص الثروة الجينية النباتية والحيوانية التي حافظ عليها الإنسان منذ آلاف السنين،

ولهذا فمن أجل صيانة المخزون الجيني للكائنات الحية الموجود في البيئة ضد استفحال منتجات التكنولوجيا الحيوية، تم وضع نصوص جزائية تضبط الاستخدامات المؤثرة على الموارد الجينية، وهي المصلحة التي يضيء عليها النظام القانوني أهمية خاصة، ومصلحة جديرة بالحماية الجنائية، ومن ثمة تلتزم الدولة بالمحافظة على حق المجتمع في حماية موروثه التقليدي البيولوجي، وفي الحفاظ على ممتلكاته البيئية.<sup>10</sup>

هذا وتعرف الجريمة بشكل عام، على أنها فعل أو امتناع يجرمه القانون، ويفرض على مرتكبيه جزاء جنائيا، وطبقا للرأي السائد في الفقه، فإن الأركان العامة لأي جريمة لا تخرج عن ثلاثة أركان، والمتمثلة في الركن الشرعي المتمثل في سند أو نص قانوني والركن المادي والركن المعنوي، ولا تختلف الجريمة الماسة بالثروة الجينية عن هذا المفهوم العام، فهي كل فعل أو امتناع يترتب عليه المساس بالموارد البيولوجية أو الاعتداء عليها.

وعليه سوف يتم دراسة أركان جريمة القرصنة البيولوجية على النحو التالي:

### المطلب الأول: الركن المادي

يتمثل الركن المادي للجريمة في مجموع العناصر الواقعية المادية التي يتطلبها النص القانوني لقيام الجريمة، وهي الفعل الغير مشروع، وأثر الفعل وهو النتيجة الإجرامية، وسبب الفعل وهو العلاقة السببية المادية بين الفعل والنتيجة.<sup>11</sup>

الأصل أن القانون لا يعاقب الإنسان على مجرد الأفكار والنوايا، ولا عن المشاعر والأحاسيس الباطنية، ولا يتدخل إلا إذا تجسدت هذه الأفكار في العالم الخارجي في شكل مادي ملموس، يلحق الضرر بالفرد أو المجتمع، ولذلك يشترط لقيام الجريمة عناصر بناء الركن المادي، وهي الفعل والنتيجة وعلاقة السببية بينهما.<sup>12</sup>

فالفعل الإجرامي هو سلوك مادي يرتكبه الإنسان عن وعي وإدراك، يحدث به تغييرا في العالم الخارجي يؤدي إلى إلحاق ضرر بمصالح محمية قانونا، أو تعريضها للخطر، إذ لا يمكن تصوّر جريمة بدون سلوك إجرامي، أما الزمان والمكان اللذان يحدث فيهما السلوك كقاعدة عامة لا يكونان مهمين، لكن قد يشكّلان أحيانا ركنا خاصا في الجريمة.<sup>13</sup>

هذا وقد يتحقق الفعل الإجرامي بسلوك إيجابي أو بسلوك سلبي، غير أن معظم الجرائم هي جرائم إيجابية ترتكب بإتيان فعل ينهى القانون عن القيام به، وهي تتحقق بتحريك أحد أعضاء الجسم، كما في جرائم الضرب والجرح العمديين، والاختلاس والتزوير، والقذف بواسطة الصحافة وجريمة انتحال صفة أو وظيفة، والسكر العلني، والتعدي على الملكية

العقارية، وانتهاك حرمة مسكن، أو يكون بتحريك اللسان كما في جريمة شهادة الزور والوشاية الكاذبة، والسب والشتم العلني<sup>14</sup>.

أما السلوك الإجرامي السلبي، هو اتخاذ موقف سلبي تجاه واجب قانوني أمر القانون القيام به، فهو فعل إرادي مثله مثل الفعل الإيجابي يرتب المسؤولية الجزائية لصاحبه، ويسمى جريمة الامتناع، مثل امتناع القاضي عن الحكم في القضايا، وعدم تقديم مساعدة لشخص في حالة خطر، وكذا معظم مخالقات المرور، وهناك فرق من حيث درجة المسؤولية الجزائية ومقدار العقوبة بين الجريمة بسبب الامتناع والجريمة بوسيلة الامتناع<sup>15</sup>.

تمثل صور النشاط الإجرامي في جريمة القرصنة البيولوجية في الحصول على الموارد الوراثية أو المعارف المرتبطة بخصائصها دون ترخيص من المصدر، والموارد الوراثية هي الجينات ذات القيمة الفعلية أو المحتملة، ذات قيمة اقتصادية من جراء إعادة استخدام المادة الوراثية، أو تطويرها وفق المعارف التقليدية المرتبطة بها، على سبيل المثال، النباتات ذات الخصائص الجينية الطبية، أو النباتات العطرية لها تركيبة جينية ذات قيمة فعلية<sup>16</sup>.

### المطلب الثاني: الركن المعنوي

يعتبر الركن المعنوي أحد أهم عناصر الجريمة التي لا يمكن اسناد المسؤولية الجزائية لمرتكبها دون إثبات درجة الاستعداد النفسي لديه، باعتبار أن القانون الجزائي لا يهتم بالأثار المادية للسلوك أكثر من اهتمامه بدرجة خطورة الإجرامية للجاني، إلا أن الطابع المعنوي لهذا العنصر جعل مهمة اثباته صعبة، بالإضافة إلى صعوبة التمييز بين صوره أيضا، أي بين العمد وصوره من جهة والخطأ غير العمدي وصوره من جهة أخرى، إذ أن هذه الصعوبة جعلتها التشريعات الحديثة مبررا لتبني نصوص تجريرية مبسطة لا تقتضي إثبات هذا العنصر الجوهرية لإسناد المسؤولية<sup>17</sup>، بدعوى استحالة ذلك تارة، ونظرا لخصوصية بعض الجرائم والتي تقتضي الإسراع في الفصل فيها تارة أخرى خاصة عندما يتعلق الأمر بجرائم ذات طابع اقتصادي، أو بدعوى تفاهة الجريمة خاصة عندما تكون بتكليف مخالفة وهذا في الحقيقة يخالف مبدأ أساسي في التجريم وهو قاعدة " لا جريمة بدون ركن معنوي"<sup>18</sup>.

تعتبر جريمة القرصنة البيولوجية من الجرائم التي تعاني صعوبة في إثبات القصد الجنائي باعتبارها من الجرائم البيئية، لذا فمعظم التشريعات لجأت إلى طريقتين للتخفيف من حدة القصد الإجرامي، فإما أن ينصب التجريم على الفعل دون الاهتمام بالنتيجة، أو ينصب التجريم على النتيجة دون التمسك بالسلوك<sup>19</sup>.

ركز المشرع الجزائري في جريمة القرصنة البيولوجية على الفعل دون النتيجة، والمتمثل في مخالفة التنظيم المعمول به في الحصول على الموارد الجينية، أو المعارف المرتبطة بها دون ترخيص، أو مخالفة شروط طلب الترخيص باستخدام الموارد الجينية، والمتمثلة في التداول، النقل و التثمين.

### المطلب الثالث: الركن الشرعي

يقصد بمبدأ الشرعية الجنائية أو الركن الشرعي للجريمة وجود نص يجرم الفعل ويقدر عقوبته قبل وقوعه وعدم تمتع الفعل بسبب من أسباب الإباحة، لأن المبدأ يقضي بعدم جواز معاقبة الشخص على فعل وقع منه، إلا إذا كان هذا الفعل مجرماً بنص قبل وقوع الفعل، كما يجب أن يكون النص المجرم تشريعياً مكتوباً<sup>20</sup>. وعموماً يهدف هذا المبدأ إلى الموازنة بين المصلحة الفردية والجماعية، وفي اتجاه مصلحة الفرد، يحمي ويحافظ على حرية الأشخاص في تقييد السلطة و منعها من التحكم في حركة الأفراد، فلا يعاقب الفرد أو يتابع، إلا إذا كان الفعل الذي أثاره مجرماً قبل إتيانه، حيث في تصنيف الأفعال المجرمة يساعد في اجتنابها وتحديد إطار حياة الفرد، إذا للقانون دور وقائي، أما في اتجاه مصلحة المجتمع، تفرد المشرع بالتجريم والعقاب يكسب النصوص احتراماً عاماً، لخصوصيتها العمومية والتجريد، ولأنها بيد ممثلي الشعب، فصدرها من المشرع يقيد السلطة في تنفيذها<sup>21</sup>

نص المشرع الجزائري على عقوبة جريمة القرصنة البيولوجية في الفصل الخامس من القانون 07/14 المؤرخ في 09 أوت 2014 القانون المتعلق بالموارد البيولوجية والذي يهدف إلى تحديد كفاءات الحصول على الموارد البيولوجية وحفظها وصيانتها وتداولها ونقلها وتثمينها والتقاسم العادل والمنصف للمنافع الناتجة عن استعمالها وكذا المعارف المرتبطة بها، وذلك في المادة 21 منه على أنه: "يعاقب بالحبس من ثلاث سنوات إلى خمس سنوات، وبغرامة مالية من خمسمئة ألف دج إلى مليون وخمسة مئة ألف دج كل من حصل على الموارد الجينية دون رخصة من السلطة المختصة".

ويعاقب أيضاً طبقاً لنص المادة 22 من نفس القانون بغرامة من ثلاث مئة ألف دج إلى مليون وخمسة مئة ألف دج كل من يخالف مضمون رخصة الحصول على الموارد الجينية، و المتمثلة في: تغيير في هوية المسؤولين، تغيير في هوية المتعاملين المنصوص عليهم في الرخصة، تغيير في الكميات المسموح بها من الموارد الجينية محل الترخيص الجينية المبينة في الرخصة،

وأيضاً التغيير في نقاط الدخول أو الخروج من و إلى الإقليم الوطني المحددة في الرخصة، وكذا تغيير وجهة الموارد الجينية المحصل عليها و كذا الأسواق المستهدفة.  
الخاتمة:

في الختام، يظهر جلياً أن قضية استخدام الكائنات المحورة أصبحت واقعاً تفرضه قوى اقتصادية عظيمة، إذ أن التكنولوجيا الحيوية لها إيجابياتها في مجال البيئة والصحة ومجالات أخرى، إلا أن المخيف هو تمركز هذه التكنولوجيا بيد شركات عالمية متعددة الجنسيات، تسعى للسيطرة على قدرات الإنسان، والتحكم في أكبر المجالات الحيوية وهي الغذاء والزراعة، و يكون همها الوحيد تحقيق الربح ولو على حساب التوازن البيئي و حياة البشر بناء على مبدأ الغاية تبرر الوسيلة.

و عليه، لا يمكن أن تتحقق فعالية الآليات القانونية الموضوعية لحماية الثروة الجينية دون نظام المسؤولية بشقيه الإصلاحي والردعي، إلا أن هناك صعوبات تتعلق بطبيعة الأضرار الماسة بالثروة الجينية والمطالبة القضائية بإصلاح الأضرار المتولدة عن الكائنات المحورة والتعويض عنها.

أما فعالية الجانب الردعي، فهي أكثر صعوبة، لأن إضفاء صفة الجريمة على استخدامات الكائنات الحية المحورة وراثياً يحيط بها كثير من التحفظات خصوصاً وأن المهيمن الأكبر على إنتاج هذه الكائنات هي شركات كبرى تتذرع بالتنمية الاقتصادية، ومع ذلك لا يمكن إغفال تجريم التعدي على الموارد الجينية بالنهب حتى لا تهدر الموارد الجينية الخاصة بالشعوب وجهود المجتمعات المحلية في صونها وحمايتها.

ومن أجل تفعيل الآليات القانونية القائمة الكفيلة بحماية الموارد الجينية، نخلص إلى ضرورة اتباع التوصيات التالية:

- (1) بالنسبة للجزائر، فرغم المصادقة على اتفاقية التنوع البيولوجي و البروتوكولات الملحقه بها إلا أنها لم تقم لحد الساعة بخلق نظام قانوني وإداري قادر على مجابهة الكائنات الحية المحورة جينياً، فينبغي عليها إذن حماية مخزونها الجيني،
- (2) وضع نظام تشريعي خاص بالكائنات الحية المحورة جينياً يكفل حماية البيئة وحماية المستهلك،
- (3) جرد الموارد الجينية الموجودة على مستوى التراب الوطني بوضع سجل وطني خاص يحددها ويحدد خصائصها ومناطق تواجدها، وقيمتها الاقتصادية والاجتماعية،

4) وضع سجل وطني يخص تراخيص استخدام الموارد الجينية وتحديد المستخدمين وأغراض الجمع و الاستخدام،

5) وضع بنك لحفظ الجينات خصوصاً الموارد الجينية المتعلقة بالأغذية والزراعة من أجل استدراك التنوع البيولوجي في حالة الضياع.

الهوامش:

- <sup>1</sup> محمد صالح المحب ، حول الهندسة الوراثية وعلم الاستنساخ ، الدار العربية للعلوم، مصر ط01، سنة 2010 ص19.
- <sup>2</sup> رضا عبد الحليم عبد المجيد ، التكنولوجيا الحيوية بين الحضرة والإباحتة ، دار النهضة العربية ، القاهرة ، مصر ، سنة2016 ص27.
- <sup>3</sup> صالح عبد الحميد قنديل، التقنية الحيوية في حياتنا المعاصرة، إدارة النشر العلمي ، جامعة الملك سعود، الرياض، السعودية، سنة2017 ص32.
- <sup>4</sup> قنديل صالح عبد الحميد، التقنية الحيوية في حياتنا المعاصرة، مطبعة الرياض طبعة 2004 ص56.
- <sup>5</sup> البدر اوي حسن، الحماية القانونية للمعارف التقليدية، دار النهضة العربية مصر طبعة 2011 ص44.
- <sup>6</sup> محمد علي جمال، الحماية القانونية للموارد الوراثية والمعارف التقليدية، مطبعة السعيد للنشر والتوزيع الفيوم مصر طبعة 2008 ص78.
- <sup>7</sup> المرجع نفسه ص81.
- <sup>8</sup> المرجع نفسه ص89.
- <sup>9</sup> قنديل صالح عبد الحميد، المرجع السابق ص69.
- <sup>10</sup> البدر اوي حسن، المرجع السابق ص90.
- <sup>11</sup> منصور رحمانى، الوجيز في القانون الجنائي العام، الطبعة الأولى، دار العلوم للنشر، عنابة، الجزائر، 2006 ص21.
- <sup>12</sup> أحسن بوسقيعة، الوجيز في القانون الجنائي العام، الجزء الأول، دار هومة، الجزائر، طبعة 2016 ص111.
- <sup>13</sup> المرجع نفسه ص121.
- <sup>14</sup> عبد الله سليمان، شرح قانون العقوبات الجزائري، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، طبعة 2006 ص122.
- <sup>15</sup> المرجع نفسه ص132.
- <sup>16</sup> منصور رحمانى، المرجع السابق ص33.
- <sup>17</sup> بلعيات ابراهيم، أركان الجريمة و طرق اثباتها في القانون الجزائري، دار الخلدونية ، الجزائر طبعة2007 ص29.
- <sup>18</sup> المرجع نفسه ص39.
- <sup>19</sup> عبد القادر عدو ، قانون العقوبات الجزائري ( نظرية الجريمة) دار هومه، الجزائر طبعة2017 ص53.
- <sup>20</sup> المرجع نفسه ص60.
- <sup>21</sup> المرجع نفسه ص64.

## المضافات الغذائية وتأثيرها على السلامة الجسدية للإنسان

### Food additives and their impact on human physical safety

سهيلة مزياني أستاذة محاضرة ب

جامعة الجزائر 1 - الجزائر

البريد الإلكتروني

meziani\_souhila@yahoo.com

وفاء صدراتي أستاذة محاضرة ب

جامعة عباس لغرور خنشلة - الجزائر

البريد الإلكتروني wafasehotmail.fr

#### ملخص :

شكلت المضافات الغذائية ثورة في مجال الصناعات الغذائية الحديثة، لكونها بمختلف أنواعها وأصنافها تلعب دورا في مجال الغذاء المصنع، على غرار المواد الملونة والمواد الحافظة والمنكهات أو محسنات الذوق. رغم ما تلعبه هذه المواد في جذب المستهلك وإطالة عمر المادة المصنعة الموجهة للاستهلاك البشري إلا أنها تشكل خطرا كبيرا على صحة الانسان وتقتصر في عمره. وعليه فإن هذه الدراسة قد جاءت لتبين دور المضافات الغذائية في تحسين الغذاء الموجه للاستهلاك البشري، وما تسببه من أضرار جسيمة على صحة الإنسان.

وجاءت الإشكالية على النحو التالي: ما مدى سلامة استخدام المضافات الغذائية على

#### صحة الإنسان؟

الكلمات المفتاحية : المضافات الغذائية ؛ المواد المصنعة ؛ صحة الإنسان ؛ الإستهلاك؛

الصناعات الغذائية.

#### Abstract:

Food additives have constituted a revolution in the field of modern food industries, because of their various types and varieties play a role in the field of processed food, similar to colourings, preservatives, flavorings or taste enhancers. Despite what these substances play in attracting the consumer and extending the life of the manufactured material destined for human consumption, they pose a great danger to human health and shorten his life.

Therefore, this study came to show the role of food additives in improving food for human consumption, and the serious damage they cause to human health.

The the study Problem is: How safe is the use of food additives on human health?

### **Keywords:**

food additives; manufactured material; human health ; Consumption; Food Industry.

### **مقدمة:**

يتمتع الإنسان بجملة من الحقوق من بينها الحق في الحصول على الغذاء الذي يضمن له السلامة الجسدية وينمي قدراته العقلية، مع ضرورة حصوله على الكميات اللازمة التي تؤمن له السلامة الجسدية لعقلية، فهو يعد من الحقوق اللصيقة بالإنسان، و ذلك بتمكينه من استهلاك المواد الغذائية السليمة.

غير أن التطور العلمي والتكنولوجي الحديث قد أحدث تغيرات كثيرة ومتعددة على نوعية الغذاء المستهلك، حتي يتم تقديمه بشكل يجذب المستهلك من حيث الطعم و اللون، و أيضا إطالة عمره و ذلك باللجوء إلى استخدام مواد مصدرها حيواني أو نباتي، أو حتى صناعي أو ما يطلق عليه المضافات الغذائية، هذه الأخيرة التي شكلت و لا تزال تشكل جدلا كبيرا من حيث مدى تأثيرها على صحة الإنسان.

### **إشكالية الدراسة:**

نظرا لما يحته موضوع المضافات الغذائية من أهمية بالغة في التشريعات الدولية والوطنية، ونظرا لوجود الجدل حول مسألة خطورة هذه المواد على صحة المستهلك وانطلاقا مما تقدم يمكن طرح التساؤل الآتي:

**ما مدى سلامة استخدام المضافات الغذائية على صحة الإنسان؟**

- من خلال الإشكالية المطروحة يمكن طرح جملة من التساؤلات الفرعية كمايلي:

- ما لمقصود بالمضافات الغذائية؟

-فيما تكمن أهمية المضافات الغذائية؟

-كيف عالج المشرع الجزائري مسألة المضافات الغذائية؟

**أهمية الدراسة:**

تكمن أهمية الدراسة في أن الإنسان المعاصر يهتم بالمكونات الغذائية خاصة ما يتعلق منها بالمضافات الغذائية التي تكون من مصادر مختلفة، لما لها من علاقة باحتمالية الغش الناتج عن اضافة مكونات غذائية إلى المنتج الغذائي، الذي يكون ذو نوعية رديئة. حيث أنه أصبح معروفا أن العديد من المركبات الموجودة في الأغذية تشكل تأثيرات سمية، وعليه فإنه أصبح ينظر للمضافات الغذائية على أنها احدي المشكلات التي تتعلق بسلامة الأغذية وصلاحيتها للاستهلاك البشري.

للإجابة على الإشكالية المطروحة تم تقسيم هذه الورقة البحثية: تم الاعتماد على التقسيم الثنائي؛ حيث قسمت إلى مبحثين تضمن كل مبحث مطلبين. وهو ما سيتم بيانه:

**المبحث الأول: مفهوم المضافات الغذائية**

**المبحث الثاني: النظام القانوني للمضافات الغذائية**

**المبحث الأول: مفهوم المضافات الغذائية**

سيتم التطرق في هذا المبحث إلى تعريف المضافات الغذائية و تصنيفها

**المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية وتصنيفها**

توجد تعريفات عديدة للمضافات الغذائية غير أنه في هذه الورقة البحثية سيتم التركيز على أهمها كما سيأتي بيانه

## الفرع الأول: تعريفها

المضافات الغذائية أو ما يطلق عليه باللغة الإنجليزية Food Additives وهي مواد صناعية أو طبيعية تضاف إلى الأغذية بقصد استعمالها بشكل مباشر أو غير مباشر تادية أغراض معينة عند اضافتها للأطعمة سواء وقت الإنتاج أو التصنيع أو التعبئة أو أي من المعالجات التصنيعية من أجل التأثير في خواصه لتحسين المنظر العام أو القوام أو تساعد في حفظ الأغذية من التلوث و عوامل الفساد الحيوية والكيميائية. إضافة إلى دور هذه المضافات في جذب المستهلك ، لكونها تضيفي على الأغذية مساحات جمالية تغري المستهلكين لاقتنائها. خاصة في الوجبات الخفيفة والمشروبات....، والجدير بالذكر أن الإنسان قد استخدم المضافات الغذائية منذ القدم كالمح لحفظ اللحوم والأسماك المجففة لتخزينها، وكذلك السكر كمادة حافظة في صناعة المربى وغيره ...

كما تعرف على بأنها: " أية مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل عادة كمكون غذائي، سواء لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل، ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءا من الغذاء وتؤثر على خواصه."<sup>1</sup>

وعرفها المشرع الجزائري بأنها: "كل مادة لا تستهلك كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل عادة كمكون خاص بالغذاء سواء كانت تحتوي على قيمة غذائية أم لا والتي تؤدي اضافتها عمدا إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوق عضوي في أي مرحلة من مراحل الإنتاج أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التعبئة (الرزم) أو النقل أو التخزين لهذه المادة أو من الممكن أن تؤدي بطريقة غير مباشرة أو غير مباشرة إلى اندماجها في المادة أو أحد مشتقاتها أو باستطاعتها أن تشوه بأي صفة خصائص هذه المادة. ولا تنطبق عبارات المضافات الغذائية على الملوثات ولا على المواد المضافة لغرض تثبيت الخصائص الغذائية أو وتحسينها"<sup>2</sup>

\_ لا تستهلك عادة كمادة غذائية

\_ تؤدي اضافتها قصدا إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوق عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة إلى التأثير على خصائصها وتصبح هي أو أحد مشتقاتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة مكونا لهذه المادة الغذائية."<sup>3</sup>

## الفرع الثاني: تصنيفها

### أولاً: حسب أرقام E

يستخدم في الدول الأوروبية بشكل خاص ترميز المضافات المسموح بإضافتها سواء كانت مواد طبيعية (حيوانية أو نباتية المصدر) أو مواد صناعية، فيوضع رقم أمام الحرف E، و الذي يدل على نوع معين من المضافات و اضافتها بالتركيز المتفق عليه حتى لا تحدث أية آثار سلبية، أما الرقم الذي يلي الحرف E فيرمز إلى نوع المادة المضافة<sup>4</sup> في حين أن دول أخرى كالولايات المتحدة الأمريكية تقوم بكتابة اسم المركب المضاف أو الرمز المختصر على بطاقة المواد الغذائية من دون وجود الحرف E، وقد تكون هذه المضافات ذات مصدر طبيعي أو صناعي. فمثلاً:

من E100 E181 تدل على مواد ملونة E.

من E 200 E 290 تدل على مواد حافظة

من E296 E385 تدل على أحماض، مواد مانعة للتأكسد، أملاح معدنية

من E400 E495 تدل على مواد مثبتة ومستحلبة علك نباتي<sup>5</sup>

أما في الجزائر فيتم الإعتماد على الرقم الدولي INS وهو ذات الرقم الأوربي مع حذف حرف E

### ثانياً: حسب وظائفها في الغذاء:

يمكن تقسيمها إلى مضافات غذائية طبيعية أو صناعية إلى عدة أنواع

\_ منظمات الحموضة: تستخدم للتحكم في درجة حموضة الأطعمة من أجل الإستقرار أو للتأثير على نشاط الإنزيمات

\_ عوامل مقاومة التكتل: تستخدم في المواد التي تكون في شكل مساحيق مثل مسحوق الحليب لمنع من التكتل

\_ عوامل مضادة للرغوة: تقلل أو تمنع ظهور الرغوة في الأطعمة أو العكس.

\_ مضادات الأكسدة: مثل فيتامين ج وهي مواد حافظة عن طريق تثبيط تحلل الطعام عن طريق الأكسجين.

\_ ملون غذائي: تضاف للأطعمة لاستبدال اللون المفقود خلال إعداده أو لإعطاء الطعام لونا جذابا.

\_ عوامل الاحتفاظ بالألوان: بدل اضافة ألوان للأطعمة، فإنه تستخدم عوامل الاحتفاظ بالألوان الموجودة في الطعام.

\_ النكهات: وهي مواد مضافة تمنح الطعام طعما أو رائحة معينة، ويمكن أن تشتق من مكونات طبيعية، أو تصنع بطريقة صناعية

\_ معززات النكهة: الهدف منها هو تعزيز النكهات في الطعام مثل الجلوتامات أحادية الصوديوم، بعض محسنات النكهة ذات النكهة الخاصة.

\_ المواد الحافظة الهدف منها هو منع تلف المواد الغذائية بسبب الفطريات، البكتيريا... وغيرها.

\_ المحليات: قصد إضفاء النكهة وهي من السكر تضاف للحفاظ على الطاقة الغذائية منخفضة أو لأن لديهم آثارا مفيدة بشأن مرض السكري أو تسوس الأسنان.

\_ المثخنات: عوامل التثيف، هي المواد التي عند إضافتها إلى الخليط تزيد من لزوجه دون إحداث تعديل جوهري في خصائصه الأخرى<sup>6</sup>.

## المبحث الثاني: الضوابط القانونية لاستعمال المضافات الغذائية

هناك بعض القوانين والضوابط المعينة للمضافات الغذائية، والتي يتم من خلالها التحكم في تحديد الكميات المسموح بها في المادة الغذائية.

غير أنه قد يحدث وأن تكون كمية المضافات زائدة عن المسموح به، ما يشكل مضاعفات خطيرة، وهو ما جعل منظمات وإدارات الأغذية بوضع قوانين خاصة بالمضافات الغذائية، حيث أنه لا يمكن استخدام أي نوع من المضافات الغذائية إلا من خلال موافقة إدارة الأغذية والأدوية FDA، والتي تعد الجهة المخولة لها اعطاء الموافقة على استخدام المضافات الغذائية، كما يتم وضع الحدود المسموح بها في المادة الغذائية<sup>7</sup>.

## الفرع الأول: على المستوى الوطني

نص المرسوم والتنفيذي رقم 214/12 السالف الذكر في مادته الاولى على انه يهدف هذا المرسوم الى تحديد شروط وكيفية استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، وعليه سيتم التطرق لشروط استعمال المضافات الغذائية كمايلي :

نص المرسوم التنفيذي رقم 214/12 السالف الذكر في مادته الاولى على انه يهدف هذا المرسوم الى تحديد شروط وكيفية استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، وعليه سيتم التطرق لشروط استعمال المضافات الغذائية كمايلي :

### أولاً: شروط استعمال المضافات الغذائية:

نصت المادة الخامسة من ذات المرسوم على أنه لا بد من الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية بمعنى انه عند اضافته المادة المضافة للمادة الغذائية يجب الا تفتقد هذه الاخيرة الى قيمتها الغذائية ، وأيضاً اعتبارها مكون ضروري اعتبارها مكون ضروري اعتبارها مكون في اغذية الحمية الكثير ما تكون كمكون اصلي في اغذية الحمية كما هو في بعض المحليات كلاسبارتام، و تهدف إلى تحسين حفظ او تثبيت المادة الغذائية او خصائصها الذوقية العضوية، بشرط ان لا تغير في طبيعة المادة الغذائية او نوعيتها بصوره من شأنها تغليظ المستهلك، و أ يكون استعمالها كماده مساعده في مرحله معينه من عمليه الوضع للاستهلاك بشرط ان لا يكون استعمال المضاف الغذائي لاختفاء مفعول استعمال المادة الاولوية ذات نوعيه رديئة، او منهاج تكوين تكنولوجي غير ملائمة.

كما اشار ايضا في ذات المرسوم الى التنفيذي الى انه الى انه التحديد الحصري للمضافات التي يمكن ان تدمج في المواد الغذائية بطريقه مباشره او غير مباشره وهي المضافات المدرجة في الملحق الاول المذكور أدناه وحسب شروط الاستعمال المحددة في الملحق رقم ثلاثة المذكور ايضا اعد ادناه والمرافقين بأصل هذا المرسوم كما اخذها المرسوم والتنفيذي التركيزات القصوى للمضافات الغذائية الى القواعد المنصوص عليها في الملحق الثالث المرفق هذا المرسوم.

اما المادة 14 منه فقد تناولت بالتحديد قائمه اصناف الغذائية المنصوص عليها في المادة المنصوص عليها في المادة السادسة اعلاه في الملحق الثاني المرفق بأصله هذا

المرسوم. اضافه الى ذلك فقد اخضع المشرع الجزائري المضافات الغذائية لمواصفات محددة في المقاييس او المعايير الجزائرية وفي حاله عدم وجودها، فإن فانه يلجأ إلى المقاييس أو المعايير المعمول بها على المستوى الدولي مما يدل على ان المشرع الجزائري قد تبني المعايير الدولية فيما يخص المواصفات ونقاوتها، وأوجب المشرع الجزائري على ان يكون المضاف الغذائي حلالا وهو شرط لا يوجد في المعايير الدولي<sup>8</sup>

### ثانيا: إعلام المستهلك بالمضافات المضافة في الغذاء:

ان الاستعمال غير المضبوط وغير القانوني لهذه المضافات الغذائية قد يشكل خطرا على صحه وسلامه المستهلك الذي لا ينتهوا الى مخاطر استهلاكها مما دفع بالمشرع الى اصدار نصوص قانونية لضبط عمليه استعمال المضافات الغذائية، ضمانا لسلامه المنتج وصحه المستهلك من جهة وايضا أكد على المتدخلين المشرفين على عمليه تداول السلع الغذائية باحترام شروط استخدامها من جهة اخرى لإلزام بالإعلام في مجال المضافات الغذائية خاصة وأن المشرع الجزائري قد خص المضافات الغذائية بنوع خاص من البيانات، وذلك قصد حمايه المستهلك من المضافات غير المرخص بها او استعمالها بنسب اكثر مما هو مسموح به.

وعليه فانه من الضروري اعلام المستهلك بجميع البيانات المتعلقة بالمنتج الغذائي كنوع المضاف الغذائي المستخدم، ووظيفته التكنولوجية، وكذا رقمه الدولي وبذلك فإنه يجب على السلطات المختصة بحمايه المستهلك ان تكون فرقا علمية متخصصة بإجراء التحاليل حول المنتجات المعروضة للاستهلاك<sup>9</sup>

كما اقر المشرع الجزائري بضرورة اعلام المستهلك بالمضافات الغذائية عن طريق ما يعرف بالوسم الغذائي حيث افترض ضرورة ما يلي اولا البيانات المضافة للمواد الغذائية المدمجة مسبقا من حيث اسم كل مضاف غذائي ورقمه في النظام في النظام الدولي للتقييم متبوعا بوظيفته التكنولوجية مع ذكر عبارته لأغراض غذائية وذكر ايضا الكميته القصوى لكافه لكل مضاف غذائي كما ان المشرع الجزائري في ذات النص عالج حاله استعمال مزيج من المواد المعطرة وحاله احتواء المحليات المدمجة في المواد الغذائية ضروره توفر بيانات المضافات الغذائية المعبأة مسبقا و بيانات المضافة الغذائية الموجهة للصناعة الغذائية<sup>10</sup>.

### المطلب الثاني: على المستوى العربي الأردن نموذجا:

جاء في قانون الرقابة على الغذاء الأردني (قانون معدل لقانون الرقابة على الغذاء لسنة 2003) أنه اي اجراءات تطبق لحماية حياة الانسان وصحته من المخاطر الناتجة من المضافات الغذائية والملوثات والسموم والجراثيم المسببة للأمراض او لوقاية الانسان من الاضرار الصحية المنقولة بواسطة النباتات او المنتجات النباتية او الحيوانية وتشمل هذه التدابير اي تشريعات او متطلبات او سياسات او قرارات او اجراءات ذات علاقة بخصائص المنتج النهائي بما في ذلك طرق انتاجه وفحصه والتفتيش عليه واصدار الشهادات الخاصة به واجراءات الاعتماد واجراءات اخذ العينات وطرق تقييم المخاطر والتعبئة ومتطلبات بطاقة البيان المتعلقة بسلامة الغذاء<sup>11</sup>، وعليه فإن المشرع الأردني قد حاول احاطة مسألة الغذاء و بالذات فيما يتعلق بالمضافات غذائية بحصانة كبيرة، لكونه يتعلق بسلامة صحة الإنسان.

كما أكد على أنه يستوجب خلو الغذاء، اثناء تداوله من أي مصدر خطر وفق القواعد الفنية أو المواصفات القياسية المعتمدة.

### الخاتمة:

أصبحت المضافات الغذائية تحتل مكانة هامة في الصناعات الغذائية الموجهة للإستهلاك البشري، و رغم ما تشكله من أخطار و أضرار على صحة الإنسان إلا أن الواقع يثبت أنه من غير المعقول تخيل حلويات دون ألوان أو منكهات، أو مصبرات دون مواد حافظة.

نظرا للظرورة الملحة لهذه المضافات الغذائية؛ فقد لجأت التشريعات الغذائية في العالم إلى وضع ضوابط لاستخدامها وتحديد نوعيتها و كميتها، و هو ذات النهج الذي أخذ به المشرع الجزائري مع حرصه الشديد على ضرورة أن تكون تلك المضافات ذات مصدر حلال.

من خلال هذه الورقة البحثية يمكن الإشارة إلى أهم النتائج والتوصيات كما يلي:

### النتائج:

-أصبحت المضافات الغذائية حتمية لا مفر منها في غذائنا اليومي.

- المضافات الغذائية وخاصة المجهولة المصدر تشكل خطرا كبيرا على السلامة الصحية للإنسان وخاصة الأطفال.

-تسعى التشريعات الدولية على حرصها على تقليل أخطار الإضافات الغذائية بالرقابة الشديدة على المصنعين.

ضعف التشريعات الوطنية المتعلقة بحماية المستهلك من خطر الإضافات الغذائية.

التوصيات:

- لابد من التوعية عبر وسائل الإعلام ووسائل التواصل الاجتماعي بخطورة المواد المضافة للغذاء على صحة الإنسان

- على المشرع الجزائري أن يضع ترسانة قانونية قوية لردع وقمع الغش في استخدام المواد المضافة في الأغذية المصنعة.

- ضرورة التشديد و الرقابة على تصنيع المواد من بداية انتاجها إلى غاية وصولها إلى المستهلك.

-ضرورة إلزام المصنعين بالمقادير المرخص بها وتجنب الغش في نوعيتها.

الهوامش:

<sup>1</sup> أنظر: نيفين عبد الغني النسرو ناهد محمد وهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، مجلة أسبوط للدراسات البيئية، العدد 36، جانفي 2012، ص 91.

<sup>2</sup> مرسوم تنفيذي رقم 214/12 مؤرخ في 23 جمدي الثانية عام 1433 هـ الموافق 15 مايو 2012 م، يحدد شروط و كفاءات استعمال الإضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري. جريدة رسمية عدد 30 الصادر في 16 ماي 2012.

<sup>3</sup> أنظر: المادة 03 من المرسوم التنفيذي 214/12 المرجع نفسه .

<sup>4</sup> أنظر: عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة و المضافة في الصناعة الغذائية، الدار العربية للنشر و التوزيع، القاهرة، ص 04.

<sup>5</sup> أنظر: مرهف خانكان، الإضافات الغذائية \_ مانعة التأكسد، المواد الحافظة، المواد المنكهة، المواد الملونة\_ كلية الهندسة، جامعة حلب، 8b7d6-TECHNO-pharm-researches.pdf

تاريخ وساعة الإطلاع: 2022/02/22

22:57

<sup>6</sup> <https://Staringfixes.com/>

تاريخ و ساعة الإطلاع: 2022/01/23

12:56

<sup>7</sup> <https://\mqaall.com\definition-food-additives\>

تاريخ و ساعة الإطلاع: 2022/02/21

21:45

---

<sup>8</sup>نقلا عن: عبد الحفيظ بقة، التنظيم القانوني للمضافات الغذائية و السلامة الصحية للمستهلك، مجلة الحقوق و الحريات، العدد 4، أبريل 2017، ص 463.

<sup>9</sup>أنظر: محمودي سماح، المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورة العملية-دراسة في التشريع الجزائي-، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، مجلد 07، عدد02، سنة 2020.ص 611.

<sup>10</sup>أنظر المادة 12 من المرسوم التنفيذي 214/12، المرجع السابق

<sup>11</sup> <https://jordanianlaw.com>

تاريخ الإطلاع: 2020/02/20

حماية المستهلك من المواد الغذائية المؤينة  
لضمان السلامة الغذائية  
في التشريع الجزائري  
**Consumer protection of ionized Foodstuffs**  
**To ensure Food safety**  
**In Algerian legislation**

الدكتورة كباب مباركة أستاذة محاضرة ب  
جامعة الجزائر-1-كلية الحقوق سعيد حمدين –الجزائر-  
البريد الالكتروني: yelles1@outlook.fr

**الملخص :**

لقد شهد مجال الغذاء نقلة نوعية من حيث صناعته أو معالجته أو تحويله ، سواء كانت مادة خام او معالجة في منتج نهائي أو نصف نهائي و مخصصة للاستهلاك البشري ، وممكن لكل مادة تدخل في عملية صنع أو تحويل أو معالجة أن تخضع للإشعاع النووي . وبالتالي احتمال وجود انعكاسات و تأثيرات سلبية على صحة المستهلك واردة ، الأمر الذي يجعل من حتمية دراسة قوة القواعد القانونية الموجودة حاليا في التشريع و التنظيم المعلوم به سواء من حيث الحماية أو من حيث تغطية التأثيرات السلبية للأضرار التي يمكن أن تتسبب فيها المواد الغذائية المؤينة ، وهذا ما سوف يتم معالجته في هذه الورقة البحثية .

**الكلمات المفتاحية :** المواد الغذائية ، ضمان السلامة الغذائية ، المواد الغذائية المؤينة ، الاشعاع النووي.

**Summary :**

The Field of Food has witnessed a qualitative leap in terms of its manufacture, processing or transformation, whether it is a raw material or processed into a final or semi-finished Product and intended for human

consumption, and it is possible for every material involved in the process of manufacture, transformation or treatment to be subjected to nuclear radiation, and thus the possibility of The presence of negative repercussions and affects on the health of the consumer is contained, which makes it imperative to study the strength of the legal rules that currently exist in the legislation and regulation known by it, whether in terms of protection or in terms of covering the negative effects of the damages that can be caused by ionized foodstuffs, and this is what will It is addressed in This research paper.

**Key words:** foodstuffs, ensuring Food safety, ionizing foodstuffs, nuclear radiation.

#### مقدمة:

لقد أصبح موضوع سلامة الغذاء جزءا كبيرا من اهتمام الأفراد و السلطات على حد سواء، نتيجة التقدم العلمي الكبير و لزيادة الوعي خلال القرن الحالي ، فلقد تفاقمت الأخطار و الأمراض مع ظهور صناعات جديدة منها الغذاء المجهز أو نصف المجهز و انتشار مؤسسات الأغذية على نطاق تجاري واسع ناهيك عن انتشار أماكن بيع الأغذية و مطاعم الوجبات السريعة .

الأمر الذي أدى الى البحث عن أفضل السبل لإطالة عمر المواد الغذائية باستخدام المواد الحافظة في الأطعمة و المواد الصناعية في إنتاج الغذاء بالإضافة الى دخول تقنيات جديدة في طرق الحفظ والمعالجة الغذائية ومنها الإشعاع النووي ، وهذا الأخير ان استعمل بطريقة محكمة و بمقاييس مضبوطة فلا ضرر على المستهلك و ان استعمل بطريقة غير قانونية فانه يسبب خطر على صحته و تصبح مادة ملوثة بالإشعاع وهذا الأخير بات يشكل خطورة خاصة على كافة الأوساط المستقبلية للبيئة و صحة الانسان .

ولذلك اتجهت مختلف التشريعات المقارنة لإحاطة الغذاء بحماية خاصة من الإشعاعات النووية ، خاصة في ظل تدخل الإشعاع النووي في الكثير من الاستخدامات في الصناعة الغذائية قبل وصول الغذاء للمستهلكين.

وعليه فالغذاء يتلوث بالمواد المشعة اما نتيجة الغبار الذري المشع الناتج عن التجارب و اما بسبب المياه الملوثة بالإشعاعات النووية ، أو بسبب المبالغة في تعريض الغذاء للإشعاع الصناعي بغرض حفظه من التلف فتعرض الغذاء للإشعاعات النووية و تلويثه بها ، هي من أحدث المجالات التي تعرضت لها التشريعات في مختلف الدول بما فيها الجزائر .ومن هذا المنطلق سوف يتم التطرق في هذه الورقة البحثية الى معالجة الاشكالية التالية :

هل وفق المشرع الجزائري في حماية المستهلك من الاشعاعات المؤينة في المواد الغذائية من خلال مختلف التدابير المتخذة في هذا المجال ؟

وهل وفق في جبر الأضرار الناجمة عنها لضمان السلامة الغذائية.؟

و للإجابة عن هذه الاشكالية اعتمدنا المنهج الوصفي والمنهج التحليلي و تمت معالجتها من خلال المباحث الأساسية التالية :

المبحث الأول: تدابير حماية المواد الغذائية المؤينة لضمان سلامة المستهلك

المبحث الثاني: نطاق المسؤولية الناجمة عن تلوث المواد الغذائية المؤينة والاشكالات المرتبطة بها

المبحث الأول: تدابير حماية المواد الغذائية المؤينة لضمان سلامة المستهلك

سوف يتم معالجة هذا المبحث من خلال ابراز مختلف التدابير القانونية لحماية المواد الغذائية المؤينة والمتمثلة في الالتزام بالسلامة الغذائية ومراقبة تصنيع و عملية تسويقها.

المطلب الأول: الالتزام بالسلامة الغذائية

سيتم معالجة هذا المطلب من خلال تحديد المقصود بالمواد الغذائية و الاشعاعات المؤينة ثم التطرق الى الأساس القانوني للالتزام بالسلامة الغذائية.

الفرع الأول: المقصود بالمواد الغذائية والاشعاعات المؤينة

بالرجوع لأحكام القانون الجزائري نجد أن المشرع الجزائري قد عرف المواد الغذائية بموجب أحكام القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش في ماته 03 فقرة 2 حيث جاء فيها : المواد الغذائية كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام ، موجهة لتغذية الانسان أو الحيوان بما في ذلك المشروبات و علك المضغ و كل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية

وتحضيرها و معالجتها باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ.<sup>1</sup>

و بالرجوع كذلك للمرسوم الرئاسي 118-05 المتعلق بتأيين المواد الغذائية نجد أن المشرع أعطى نفس التعريف في المادة 2 فقرة 1 حيث نصت على : المواد الغذائية : كل مادة خام أو معالجة في منتج نهائي أو نصف نهائي و مخصصة للاستهلاك البشري ، و كل مادة أخرى تدخل في عملية صنع أو تحويل أو معالجة المادة الغذائية ، و يستثنى من ذلك مواد التجميل و التبغ و الأدوية.<sup>2</sup>

و عليه يتضح أنه يدخل ضمن المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري باستثناء مواد التجميل و كافة أنواع الأدوية بالإضافة للتبغ ، كما يدخل ضمن مفهوم الغذاء كل المواد المضافة التي تضاف للغذاء بقصد تصنيعه .

وأما بخصوص التلوث الاشعاعي للغذاء فان المشرع الجزائري لم يعرف الغذاء الملوث بالإشعاع المؤين ليتولى الفقه مسألة التعريف ، فمن أهم التعاريف التي اعطيت في هذا الاطار هو أن التلوث الاشعاعي للمواد الغذائية هو : كل تسريب أو ادخال لمواد مشعة على العناصر التي تحتويها المادة الغذائية بما يفوق الجرعة الاشعاعية المسموح بها علميا ، يترتب على تناولها من قبل الانسان .

و تزايد مخاطر تناول الاغذية المؤينة بالنسبة للأطفال وكبار السن ، وكذا الأجنة التي تطراً عليها تشوهات في حالة ما اذا تعرضت للإشعاعات حتى لو بنسبة بسيطة ، نظرا لأن تكون الخلايا في مرحلة النمو والانقسام تكون فيه حساسية الجنين في أشدها ، و نفس الشيء عند الأطفال و كبار السن لعدم وجود مناعة كبيرة<sup>3</sup> . و عليه يمكن تحديد حالات تلوث الغذاء في ثلاثة صور و هي كالتالي :

- التلوث الغذائي بالتشعيع أو المعالجة : و يعني تلوث الغذاء أثناء عملية التصنيع ، اي معالجة الغذاء بطاقة الاشعاع حيث يتم تعرض الغذاء للأشعة المؤينة تحت ظروف معينة محكمة و مسيطرة عليها، بغية تحقيق غرض معين<sup>4</sup> . باتباع الطرق القانونية في ذلك باعتبارها تحتوي على اشعاعات نووية وفي حالة تلوث الغذاء يجب التخلص من المواد الغذائية الفاسدة.

- تلوث الغذاء بالتعرض الاشعاعي : و تكون هذه الصورة نتيجة للاستخدامات السلمية لطاقة النووية سواء عن طريق الهواء ، الأمطار أو التربة فيمتصه النبات ، وينتقل للإنسان عن طريق السلسلة الغذائية .
- التلوث الغذائي الاشعاعي بفعل اجرامي : و تكون هذه الصورة من خلال وضع مادة مشعة في الغذاء بشكل عمدي أو عن طريق الخطأ .  
وعليه مما سبق نخلص القول أن الغذاء لكي يكون الغذاء ملوثا بالإشعاعات المؤينة يجب أن يحتوي هذا الغذاء على عناصر مشعة مهما كان مصدرها ، و بنسبة اشعاع تفوق الحد المسموح به قانونيا ، على أن يؤثر هذا الاشعاع بذلك على مكونات الغذاء و على صحة المستهلك .

### الفرع الثاني : الأساس القانوني للالتزام بالسلامة الغذائية

يجد الالتزام بالسلامة الغذائية أساسه القانوني في نص المادة 04 من قانون حماية المستهلك ، حيث تنص على أنه : " يجب على كل متدخل في وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام الزامية سلامة هذه المواد والسهر على ألا تضر بصحة المستهلك " <sup>5</sup> .  
و يهدف الالتزام بالسلامة الى تقوية الحماية المقررة للمستهلك عن طريق وضع قواعد ذات طابع وقائي، الغاية منها وضع ظهور منتجات ضارة أو خطرة في السوق أو تقرير مسؤولية المنتج و الموزع الذي يقوم بطرح منتجات تلحق بسبب ما فيها من عيوب الضرر لمن يستعملها أو يستهلكها . <sup>6</sup>

و يقصد بسلامة الغذاء خلوه من جميع عوامل التلوث الميكروبيولوجي أو البيئي الذي يحوله الى غذاء ضار بصحة المستهلك و يتضمن ذلك عوامل التلف و الانحلال الذاتي وكذلك هي تأكيد على عدم اصابة المستهلك بأي ضرر عند اعداد الغذاء أو تناوله .

و بالرجوع الى التشريع الجزائري نجده قد نص في المادة 3 في فقرتها السادسة من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش <sup>7</sup> على أنها : " غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية بالملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية

أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرًا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة. و من هنا نج أن  
المشرع الجزائري أرا ضمان حماية المستهلك من خلال ضمان وقايتة من المخاطر التي ق تسببها  
المنتجات .

و ترتبط السلامة الغذائية بعنصرين أساسيين ألا و هما الجودة و التقييس .  
ويقصد بالجودة هو انتاج السلعة بصورة محققة للمواصفات التي تم اعدادها بناء  
على دراسات مسبقة لاحتياجات المستهلكين كما تعرف أيضا على انها ترجمة احتياجات  
وتوقعات العملاء بشأن المنتج الى خصائص محددة تكون أساسا لتصميم المنتج و تقيمه  
للعمل بما يوافق حاجاته و توقعاته .

ولضمان تحقيق الجودة المطلوبة يجب أن يكون هناك نظام تحدد فيه الترتيبات التي  
يضعها المصنع طبقا لمواصفة قياسية مع مراعاة بعض المتطلبات .  
و بخصوص المواصفات القياسية : تؤدي المواصفات القياسية و أساسيا في حياة  
المواد الغذائية والحفاظ عليها صحية و آمنة و جيدة للاستهلاك .

ولقد أخضع المشرع الجزائري عملية انتاج المواد الغذائية لمجموعة من الضوابط  
الصحية والمواصفات القياسية التي يجب على كل شخص متدخل في العملية، مراعاتها  
والالتزام بها و هو ما يظهر جليا من خلال الترسنة القانونية<sup>8</sup> الصادرة في هذا الشأن. وعليه  
فان من أهم التدابير المتخذة في هذا الشأن هو مراقبة المواد الغذائية المؤينة ، وهذا ما سوف  
يتم تناوله في المطلب الموالي .

### المطلب الثاني : مراقبة تصنيع وعملية تسويق المواد الغذائية المؤينة

سنتناول في هذا المطلب كيفية مراقبة تصنيع و عملية تسويق المواد الغذائية المؤينة  
سواء اخل و خارج المنشأة و كذا مراقبة الموا الغذائية المؤينة بحد ذاتها وهذا من أجل ضمان  
الجودة من خلال الفروع التالية :

## الفرع الأول: المراقبة داخل و خارج المنشأة طبقا لبرنامج ضمان الجودة

لقد حدد المشرع الجزائري قائمة المواد الغذائية التي يمكن أن تؤين الى كل من وزارة التجارة و وزارة الفلاحة عن كطريق قرار وزاري مشترك ، وفرض على منشآت تشيع المواد الغذائية ضرورة الاستجابة لشروط الحماية من هذه الاشعاعات بناء على رخصة تسلمها اياها محافظة الطاقة الذرية ، و فرض على منشآت الاشعاع العاملة في هذا المجال أن يتولى مهمة التأيين أشخاص ذوي اختصاص و كفاءات عالية لمزيد من الحماية للمادة الغذائية ، وفرض عليه واجب السهر على أن تتم عملية التأيين طبقا لبرنامج ضمان الجودة ، حيث نصت المادة 62 من المرسوم الرئاسي 05-117 المتعلق بتدابير الحماية من الاشعاعات المؤينة<sup>9</sup> على : "يجب أن تكون العمليات التي تستدعي استعمال المصادر المشعة ذات النشاط المتوسط والعالي ، لا سيما المتعلقة بميادين الكشف بأشعة غاما لأغراض صناعية ، و العلاج بواسطة الاشعاع والتعقيم أو الحفظ بواسطة الاشعاعات /، محل برامج ضمان الجودة ، وبهذا الصدد يجب على المستعمل ما يأتي :

- تصور أعمال مبرمجة و منتظمة ترمي الى اعطاء ضمانات كافية لاحترام قواعد الأمان الاشعاعي المرتبطة باستعمال المصادر المشعة .
- تحديد اطار دائم من أجل تدعيم و تحسين مستمر لجهاز الحماية من الاشعاع الميداني في مختلف أوجهه التقنية و البشرية ."

و من أجل ضمان أكثر حماية قانونية للمستهلك من التلوث الاشعاعي خارج منشأة التأيين، فرض المشرع الجزائري بموجب المرسوم الرئاسي 05-117 المتعلق بتدابير الحماية من الاشعاعات المؤينة على الهيئات المختصة و التابعة لمحافظة الطاقة الذرية القيام بعمليات رقابة نوعية المواد الغذائية المؤينة وكذا رقابة الحماية من الاشعاع داخل المنشأة وخارجها، وفي نفس الاطار فرض المشرع على مستوردي المواد الغذائية القيام برقابة النظائر المشعة في المواد الغذائية ، كما أوجب على محافظة الطاقة الذرية القيام بتحليل النظائر المشعة وتحديد مستويات التلوث الاشعاعي في ظرف 48 ساعة<sup>10</sup>. و تخص الرقابة عينات مأخوذة طبقا لكيفيات و تقنيات أخذ العينات حسب كل نوع من المواد د.

كما وفرض على المستوردين ان يطلبوا من مورديهم شهادة تحاليل النظائر المشعة لكل شحنة تسلمها السلطة المختصة في هذا المجال للبلد الذي تأتي منه البضاعة تثبت مستويات تركيز الاشعاعات في المواد المستوردة<sup>11</sup>.

### الفرع الثاني : مراقبة المواد الغذائية المؤينة

نصت عدة مواد من المرسوم الرئاسي 118-05 المتعلق بتأيين المواد الغذائية على كيفية مراقبتها حيث نصت في المادة 10<sup>12</sup> منه على أنه " يجب أن تكون المواد الغذائية الموجهة للمعالجة بواسطة الأشعة سليمة وجيدة للاستهلاك ويتم التأكد من هذا الشرط بإشهاد من الهيئات المختصة في هذا المجال"

ويجب أن تكون رزم المواد الغذائية المخصصة للتأيين ملائمة لهذه المعالجة ، ويجب أن تسمح بتفادي اصابة المواد الغذائية بالحشرات مرة ثانية أو اعادة تلوثها و كذا كل ضرر آخر يمكن أن يحدث خلال عملية التخزين و النقل.

وباستثناء المواد الغذائية التي تحتوي على كميات قليلة من الماء ( الحبوب والقطانيات والأغذية الجافة و المواد المشابهة لها) و التي تم تأيينها من أجل منع اصابتها بالحشرات ، فإنه لا يجوز تأيين أي غذاء مرة ثانية .

و لا تعتبر مادة غذائية مادة خضعت للتأيين مرة ثانية اذا :

- كان الغذاء المحضر من مواد بجرعات ضعيفة ، تقل عن كيلو غرامي واحد خاضعا لمعالجة بالتأيين من أجل وظائف تكنولوجية أخرى .
  - تم تأيين مادة غذائية تحتوي على مركب مؤين بنسبة تقل عن 5%<sup>13</sup> .
  - طبقت الجرعة الاجمالية للإشعاعات المؤينة الضرورية للحصول على التأثير المنتظر على المادة الغذائية عبر عدة مراحل في اطار معالجة ذات وظيفة تكنولوجية معينة ، و يجب ألا تتجاوز الجرعة الاجمالية المتوسطة المتجمعة و الممتصة 10 كيلوغرامي بعد عملية التأيين .
- و طبقا للمادة 13 من نفس المرسوم فلقد نصت على أن :

- يجب على كل مستغل منشأة الاشعاع مسك سجل يبين فيما يخص كل حصة من حصص المواد الغذائية المعالجة المعلومات المتعلقة بمايلي :
- طبيعة المواد الغذائية المؤينة وكميتها ،
- رقم الحصة ،
- المرسل اليه ،
- تاريخ عملية التأين ،
- صنف الرزم المستعملة اثناء المعالجة ،
- نتائج رقابة قياس الجرع التي تم القيام بها مع تحديد دقيق على وجه الخصوص للحدود الدنيا و القصوى للجرعة الممتصة و صنف الاشعاع .
- كل حادث طراً خلال عملية التأين .<sup>14</sup>
- و يجب أن تسلم شهادة المعالجة بواسطة التأين عن كل حصة من حصص المواد الغذائية المؤينة ، ويجب أن تحتوي على المعلومات الآتية :
- تاريخ عملية التأين ،
- مكان التأين ،
- رقم الحصة ،
- الفترات بين الجرعات .
- و بالنسبة لعمليات التصدير و الاستيراد ، يمكن أن تحتوي شهادة المعالجة على عناصر خاصة لكل صنف من أصناف المواد .
- كما نصت المادة 15 من ذات المرسوم على أنه : دون المساس بأحكام المادة 6 من المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المعدل و المتمم بموجب المرسوم 05-484<sup>15</sup> المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها ، يجب أن توضع العلامة أو الوسم في شكل رمز مصحوب باحدى العبارات المحددة أدناه وتكون موضوعة بطريقة مقروءة و مرئية و يتعذر محوها
- مؤين أو مشع.
- محمي بواسطة التأين أو الاشعاع .

كما يجب ذكر مكان التأين في ذلك .

و في هذا الاطار تقوم الهيئات المختصة في هذا المجال بعمليات رقابة نوعية المواد الغذائية المؤينة وكذا رقابة الحماية من الاشعاع داخل منشأة الاشعاع .

### المبحث الثاني : نطاق المسؤولية الناجمة عن تلوث المواد الغذائية المؤينة والاشكالات المرتبطة بها

نتناول في هذا المبحث الطبيعة القانونية للأضرار الناجمة عن المواد الغذائية المؤينة ثم نناقش مختلف الاشكالات المرتبطة بحماية صحة المستهلك.

**المطلب الأول : نطاق المسؤولية الناجمة عن تلوث المواد الغذائية المؤينة**  
سنتناول في هذا المطلب معالجة الجانب المدني و الجانب الجزائي للتلوث الغذائي من الاشعاعات .

#### الفرع الاول : تحديد نطاق المسؤولية المدنية من التلوث الغذائي

هناك حالات أين تتعرض المواد الغذائية لجرعة اشعاعية زائدة عن الحد المسموح به فتخل بصحته وتسبب له أضرار متفاوتة ، وطبيعة الضرر الذي تتسبب فيه المواد الغذائية المؤينة تجعل منه ضرر ذو طبيعة خاصة ، حيث تم تعيينه كصنف جديد من أصناف الضرر ففي حالة تعرض شخص لتلوث اشعاعي ناجم عن تناوله لمادة غذائية يمكن أن يؤدي الى وفاته من جهة و من جهة أخرى قد يؤدي الى انتقال التلوث الى عدة أشخاص آخرين، و بالتالي فالضرر في هذه الحالة تكون له طبيعة مزدوجة ، ويضيف البعض خاصية أخرى لمثل هذا النوع من الأضرار بأنه ضرر متراخي أي أنه لا يظهر الا بعد فترة زمنية لاحقة ، و هذا ما جعل البعض يسميه الضرر التراكمي .

و في هذا الاطار تم صدور المرسوم الرئاسي رقم 05-118 المتعلق بتأين المواد الغذائية وعمل على وضع قواعد معالجة المواد الغذائية و رزمها ووسمها و استيرادها و تصديرها و ايداعها و تخزينها و تجارتها و على هذا الأساس لا بد من تحديد نطاق المسؤولية المدنية

الناجمة عن هذا التلوث حيث نصت المادة 08 من ذات المرسوم<sup>16</sup> على أن مستغل منشأة الاشعاع مسؤول عن الأضرار الناتجة عن عملية التأين بصفة عرضية ، و مهما يكن الأمر لا يجوز تسويق المواد المشعة بصفة عرضية " و من هنا نفهم أن المشرع الجزائري قد أقر المسؤولية المدنية الموضوعية بحيث أن مستغل منشأة الاشعاع يتحمل تكاليف التعويض متى ثبت الضرر الناتج عن عملية التأين حتى و ان لم يثبت الخطأ المؤدي الى الضرر.

غير أنه ما يعيب على المشرع الجزائري أنه أقر هذه المسؤولية و حصرها في مادة واحدة و هذا غير كاف مما يؤدي الى اعتماد القواعد التقليدية للمسؤولية الواردة في القانون المدني و هذا يشكل صعوبة في اثبات الضرر وجبره بصفة عادلة .

### الفرع الثاني : تحديد نطاق المسؤولية الجزائية من التلوث الغذائي

هناك نصوص عقابية كثيرة تنظم عملية انتاج و تداول السلع الغذائية بصورة تؤدي الى الاضرار بصحة المستهلك ، كما تجرم تداول الأغذية غير المطابقة للمواصفات أو غير الصالحة للاستهلاك لضررها بالصحة أو لفسادها أو لتلفها أو المغشوشة ، و لهذه النصوص دور مهم في الوقاية من الأضرار الصحية بما تحمله من معنى الردع و يعتبر منتج سليم و نزيه و قابل للتسويق حسب المادة<sup>17</sup> الثالثة من قانون المستهلك كل منتج خال من أي نقص و/ أو عيب خفي يضمن عدم الاضرار بصحة و سلامة المستهلك و /أو مصالحه المادية والمعنوية .

كما يعتبر المنتج مضمون كل منتج في شروط استعماله العادية أو الممكن توقعها ، بما في ذلك المدة، لا يشكل أي خطر أو يشكل اخطارا محدودة في أدنى مستوى تتناسب مع استعمال المنتج و تعتبر مقبولة بتوفير مستوى حماية عالية لصحة و سلامة الأشخاص . كما نصت المادة 4 من ذات القانون على أنه يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام الزامية سلامة هذه المواد ، والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك . كما نصت المادة 11 من ذات القانون كذلك على أنه يجب أن يلبي كل منتج معروض للاستهلاك ، الرغبات المشروعة للمستهلك من حيث طبيعته و صنفه و منشئه

ومميزاته الأساسية و تركيبته و نسبة مقوماته الازمة و هويته و كمياته و قابليته للاستعمال والأخطار الناجمة عن استعماله<sup>18</sup>.

و من هذا المنطلق فان العقوبات التي يمكن أن تفرض على المخالفين في هذا الشأن فانها تدور بين الحبس و الغرامة حيث أحالت المادة 70 من قانون المستهلك<sup>19</sup> الافعال المجرمة و المنصوص عنها في هذه المادة الى المادة 431 من قانون العقوبات<sup>20</sup> " ...يعرض أو يضع للبيع أو يبيع منتوجا يعلم انه مزور أو فاسد أو سام أو خطير للاستعمال البشري أو الحيواني ..."

و تنص المادة 431 من قانون العقوبات على أنه يعاقب بالحبس من سنتين الى خمس سنوات و بغرامة من 10.000 الى 50.000 دج كل من ...2- يعرض أو يضع للبيع أو بيع مواد صالحة لتغذية الانسان أو الحيوانات أو مواد طبية أو مشروبات أو منتوجات فلاحية او طبيعية يعلم أنها مغشوشة أو فاسدة أو مسمومة ،....."

كما نصت المادة 432 من قانون العقوبات على " اذا ألحقت المادة الغذائية أو الطبية المغشوشة أو الفاسدة بالشخص الذي تناولها ، أو الذي قمت له مرضا أو عجزا عن العمل ، يعاقب مرتكب الغش ، أو الذي عرض أو وضع للبيع أو باع تلك المادة و هو يعلم أنها مغشوشة أو فاسدة أو سامة بالحبس من خمس سنوات الى عشر سنوات و بغرامة من 500.000 دج الى 1.000.000 دج.

ويعاقب الجناة بالسجن المؤقت من 10 سنوات الى 20 سنة و بغرامة من 1.000.000 دج الى 2.000.000 دج اذا تسببت تلك المادة في مرض غير قابل للشفاء ، او فقد استعمال عضو أو في عاهة مستديمة ."

كما نصت المادة 71 من ذات القانون<sup>21</sup> على انه يعاقب بغرامة من مائتي ألف دينار (200.000 دج ) الى خمس مائة ألف دينار ( 500.000 دج ) كل من يخالف الزامية سلامة المواد الغذائية المنصوص عليها في المادتين 4 و5 من هذا القانون .

و عليه فان جميع هذه المواد و أخرى سواء في قانون العقوبات أو في قانون حماية المستهلك أكدت على تسليط عقوبات مختلفة بمختلف الجرم المرتكب حماية للمستهلك ، الا أن هذا لا يمنع من وجود عدة اشكالات مرتبطة بحمايته من المواد الغذائية المؤينة و هذا ما سوف يتم التطرق اليه في المطلب التالي .

### المطلب الثاني : الاشكالات المرتبطة بحماية صحة المستهلك

#### من المواد المصنوعة اشعاعيا :

نتناول في هذا المطلب مختلف الاشكالات المرتبطة بحماية صحة المستهلك من المواد المصنوعة اشعاعيا سواء الموضوعية أو من الناحية الاجرائية ، و تتمثل في استبعاد حماية المستهلك من خطر الغذاء المصنوع اشعاعيا من قانون حماية البيئة و اجراء آخر يتمثل في غياب الجزاءات والاجراءات الخاصة بمتابعة و معاينة الجرائم الاشعاعية و التي لها صلة مباشرة بالمواد الغذائية في المراسيم الرئاسية الصادرة بهذا الشأن .

### الفرع الاول : استبعاد حماية المستهلك من خطر الغذاء المصنوع اشعاعيا

#### من قانون حماية البيئة

من أهم المبادئ القانونية التي جاء بها القانون 10-03 المتعلق بالبيئة بحماية البيئة في اطار التنمية المستدامة<sup>22</sup> ، مبدأ النشاط الوقائي و تصحيح الاضرار بالأولوية عند المصدر و مبدأ الحيطة و الحذر و مبدأ الملوث الدافع ، و مبدأ الاعلام و المشاركة ، غير انه أثناء معالجته للحماية من الأضرار خاصة الكيماوية في المواد 69-70-71 نجده قد استثنى تطبيقه على المواد المصنعة و على المواد المشعة ، فتنص المادة 69 فقرة 2 من نفس القانون على أنه : لا تطبق أحكام هذا الفصل على :

1- المواد الكيماوية المعدة لأغراض البحث و التحليل .

2- المواد الكيماوية المستعملة في الأدوية و في مواد التجميل والنظافة البدنية و المواد المتصلة بالمواد الغذائية، ومنتجات الصحة النباتية الموجهة للاستعمال الفلاحي و كذا المواد ذات الاستعمال الإضافي في الاغذية ، وكذا المتفجرات، وبصفة عامة كل المواد

محل اجراء آخر للتصريح أو التصديق أو رخصة مسبقة قبل عرضها في السوق بهدف حماية الانسان و بيئته .

### 3-المواد المشعة

و مما سبق نجد ان المشرع الجزائري قد استبعد المواد المشعة من هذا القانون و الذي ينبغي أن تكون الحماية القانونية في هذا المجال ضمن هذا القانون بالأولوية وهذا ما يفسر ان المشرع الجزائري قد أخرج الحماية القانونية للمواد الغذائية من خطر التلوث الاشعاعي عن مجالها الطبيعي، هذا من جهة ومن جهة أخرى فان ظهور اشكالات مرتبطة بتقرير المسؤولية المدنية عن الأضرار التي تسببها المواد الغذائية المؤينة أمر وارد لا محال منه .

حيث قبل صدور المرسوم الرئاسي 05-118 المتعلق بتأيين المواد الغذائية ، كانت تطرح فكرة النشاط المشروع المؤدي الى اضرار واقعة ، خاصة اذا تعلق الأمر بالأضرار الناجمة عن الأغذية المؤينة ، فالمنشأة أو المؤسسة المصنعة مرخص لها بمزاولة تأيين المواد الغذائية وفي المقابل عملية التأيين يمكن أن تسبب أضرار للمستهلك . فبعد صدور هذا المرسوم اقر المشرع الجزائري المسؤولية المدنية الموضوعية من خلال المادة 08 من ذات المرسوم والتي نصت على<sup>23</sup> : مستغل منشأة الاشعاع مسؤول عن الاضرار الناتجة عن عملية التأيين بصفة عرضية، ومهما يكن الأمر لا يجوز تسويق المواد المشعة بصفة عرضية .

وهنا نجد ان المشرع الجزائري أقر هذه المسؤولية من خلال مادة واحدة دون تكريس الوسائل القانونية الازمة التي تساعد على الضمان الكامل لحق الطرف المضرور.

الفرع الثاني : غياب الجزاءات والاجراءات الخاصة بمتابعة و معاينة الجرائم الاشعاعية والتي لها صلة مباشرة بالمواد الغذائية في المراسيم الرئاسية الصادرة في هذا الشأن بالرجوع الى مختلف المواد القانونية الواردة في المرسوم الرئاسي 05-118<sup>24</sup> المتعلق بتأيين المواد الغذائية نجد غياب القواعد الرامية الى تجريم فعل التلوث الاشعاعي الذي تتعرض اليه المواد الغذائية والتي تنعكس سلبيا على صحة المستهلك . فطبقا لهذا النص القانوني فان المشرع الجزائري استبعد احتمالية وجود نص قانوني قد يجرم التلوث الاشعاعي بصفة عامة ، كما هو منصوص عليه في المادة 107 من المرسوم الرئاسي 05-117<sup>25</sup> و التي مفادها :

" يمكن لمحافظة الطاقة الذرية في حالة استعمال مصدر اشعاعات مؤينة خرقا لأحكام هذا المرسوم سحب الرخصة واطار المصالح المختصة من أجل تعليق النشاط ، دون المساس بالعقوبات المدنية والجزائية المنصوص عليها في التشريع المعمول به " وعليه يفهم أن المشرع الجزائري أحال تجريم هذا الفعل الى قانون العقوبات دون التفصيل فيها في هذا المرسوم ، و اكتفى فقط بالنص على العقوبات الادارية من (سحب و تعليق النشاط .

هذا من جهة و من جهة أخرى. فلقد استبعد المشرع الجزائري امكانية امتداد أثر التلوث الذي يتسبب فيه تلوث الاغذية المؤينة الى خارج حدود الاختصاص المحلي ، و الذي لا يمتد الى أي جهة قضائية وهذا لعدم وجود نص يجيز هذا الامتداد .

حيث أنه و بالرجوع الى المادة 5/329 من قانون الاجراءات الجزائية<sup>26</sup> نصت على امتداد الاختصاص المحلي للمحكمة الى دائرة اختصاص محاكم أخرى في جرائم المخدرات والجريمة المنظمة عبر الحدود الوطنية و الجرائم الماسة بأنظمة المعالجة الآلية للمعطيات و جرائم تبييض الأموال والارهاب و الجرائم المتعلقة بالتشريع الخاص بالصراف . " و عليه ففي حالة وجود جرائم تلوث الأغذية نكون امام تعدد جهات قضائية تنظر في جريمة واحدة علما ان جرائم تلوث الأغذية هي جرائم ذات طبيعة انتشارية. و هذا ما قد يؤدي حتما الى صدور احكام و قرارات متباينة .

## خاتمة

بناء على ما تمت دراسته في هذه الورقة البحثية نصل الى مجموعة من النتائج وهي :  
في سبيل حماية صحة المستهلك و يجب على المتدخل الالتزام بتوفير مواد غذائية سليمة خالية من كل عيب أو خطر قد يمس بصحته سواء على المدى القريب أو المدى البعيد  
و لقد رتب المشرع الجزائري من خلال القانون 09-03 و المراسيم الرئاسية 05-117 و 05-118 المتعلقة بالمواد الغذائية المؤينة عدة تدابير لحماية و ضمان سلامة المستهلك كما رتب مواصفات محددة تخص جودة و سلامة المنتج المصنع لاستدامة الغذاء . فعدم احترام هذه التدابير قد ينتج عنها خطر على صحة الانسان و يجعله غير صالح للاستعمال في الاغراض المخصصة له .

وتترتب على الغذاء الملوث ثلاث مسؤوليات أولها الادارية و التي تتمثل في سحب الترخيص أو غلق المنشأة وثانها المسؤولية المدنية وتكون الغاية منها جبر الأضرار التي تصيب المستهلك من جراء الغذاء الملوث، وثالثها هي المسؤولية الجزائية و هي حبس المخالف أو تغريمه تبعا للحالات .

الا أن المعالجة القانونية في هذا الاطار أفرزت عدة اشكالات و بسببها يكمن في عجز المشرع الجزائري في ضبط الأسس و القواعد القانونية الخاصة بحماية صحة المستهلك من أضرار الأغذية المصنعة اشعاعيا، فالتدابير المتخذة في هذا الشأن كانت غير كافية و بالتالي فان جبر الاضرار الناجمة عنها لضمان السلامة الغذائية كان غير موفق .

و عليه نقترح الحلول التالية :

- تكريس الوسائل القانونية اللازمة التي تساعد على الضمان الكامل لحق الطرف المضرور من المواد الغذائية المؤينة .
- العمل على تشديد العقوبات ضد منشأة للتشجيع يخالف الأحكام المنصوص عليها قانونا في مجال تأيين المواد الغذائية .
- تكريس الحماية القانونية في مجال صناعة الأغذية المؤينة ضمن قانون حماية البيئة والتنمية المستدامة و العمل على التنسيق بين تشريع الأغذية المؤينة و المبادئ الأساسية التي جاء بها هذا الأخير بالإضافة الى قانون حماية المستهلك ، أي العمل على تجميع الأحكام الخاصة بحماية الأغذية من الاشعاع النووي في قانون واحد لخصوصية هذه الصناعة و التي قد ينتج عنها أضرار جد خطيرة على صحة المستهلك .
- انشاء مخابر متخصصة في الكشف عن الأضرار التي تصيب المستهلك من جراء استهلاك الأغذية المصنعة اشعاعيا حتى يسهل اثبات الأضرار الناجمة عنها .

و في الختام يمكن القول أن السلطات العمومية تعمل على تطوير الصناعة الغذائية وتكريس الحق في الغذاء الكافي و الغذاء الصحي من أجل الوصول الى ما يسمى ب "الغذاء المستدام في ظل تطور الصناعة الغذائية " الا أن الوصول الى هذا الهدف على المشرع الجزائري أن يواكب هذا التطور بنصوص تشريعية تكفل حماية المستهلك و تتناسب مع معايير الجودة الدولية الخاصة بسلامة المنتج الغذائي.

- <sup>1</sup> أنظر المادة 3 فقرة 2 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ، ج ر العدد 15 المؤرخة في 8 مارس 2009
- <sup>2</sup> المرسوم الرئاسي 118-05 المؤرخ في 11 أفريل 2005 ، يتعلق بتأيين المواد الغذائية ، ج ر العدد 27 .
- <sup>3</sup> باخويا ريس ، بلبالي يمينة ، الحماية القانونية للمواد الغذائية من الأشعاعات المؤينة في ضوء التشريع الجزائري ، مجلة الاستاذ الباحث للدراسات القانونية و السياسية ، العدد الخامس ، مارس 2017، ص 66.
- <sup>4</sup> فؤاد أمين السيد ، الحماية الجنائية للإنسان من أخطار التلوث بالإشعاع النووي ، دراسة تشريعية مقارنة ، أطروحة دكتوراه ، جامعة طنطا ، مصر ، 2010 ، ص 301.
- <sup>5</sup> أنظر المادة 04 من القانون 03-09 ، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ، مرجع سابق .
- <sup>6</sup> محمد سليمان فلاح الرشيد ، نظرية الالتزام في اطار تطور المسؤولية العقدية . دراسة مقارنة ، أطروحة دكتوراه ، كلية الحقوق ، عين شمس ، فلسطين ، 1988 ، ص 48.
- <sup>7</sup> أنظر المادة 3 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ، مرجع سابق.
- <sup>8</sup> من بين المراسيم الصادرة في هذا الشأن نجد المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المحدد للشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك ، المرسوم التنفيذي 91-04 المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية بمستحضرات تنظيف المواد.
- المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المحدد لشروط و كفاءات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري .
- <sup>9</sup> أنظر المادة 62 من المرسوم الرئاسي 117-05 المؤرخ في 11 أفريل 2005 ، المتعلق بتدابير الحماية من الأشعاعات المؤينة ، ج ر العدد 27 .
- <sup>10</sup> أنظر المادة 93 من المرسوم 117-05 ، مرجع سابق
- <sup>11</sup> أنظر المادة 95 من المرسوم الرئاسي 117-05 ، نفس المرجع.
- <sup>12</sup> أنظر المادة 10 من المرسوم الرئاسي 118-05 المتعلق بتأيين المواد الغذائية ، مرجع سابق .
- <sup>13</sup> أنظر المادة 12 من المرسوم الرئاسي 118-05 ، نفس المرجع .
- <sup>14</sup> أنظر المادة 13 من المرسوم 118-05 نفس المرجع .
- <sup>15</sup> أنظر المادة 15 من المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر 1990 المعدل و المتمم بموجب المرسوم 05-484 المتعلق بوسم السلع الغذائية و عرضها .
- <sup>16</sup> أنظر المادة 08 من المرسوم 118-05 ، مرجع سابق .
- <sup>17</sup> أنظر المادة 3 من القانون 03-09 ، مرجع سابق .
- <sup>18</sup> أنظر المادة 11 ، نفس المرجع.
- <sup>19</sup> أنظر المادة 70 من قانون المستهلك ، نفس المرجع.
- <sup>20</sup> أنظر المادة 431 من الأمر 66-156 المؤرخ في 8 يونيو 1966 يتضمن قانون العقوبات المعدل و المتمم.
- <sup>21</sup> أنظر المادة 71 من الأمر 66-156 المتضمن قانون العقوبات المعدل و المتمم ، مرجع سابق.
- <sup>22</sup> القانون 03-10 المؤرخ في المتعلق بالبيئة بحماية البيئة في اطار التنمية المستدامة
- <sup>23</sup> أنظر المادة 8 من المرسوم الرئاسي 118-05 ، مرجع سابق.
- <sup>24</sup> المرسوم الرئاسي 118-05 ، مرجع سابق .
- <sup>25</sup> أنظر المادة 107 من المرسوم 117-05 ، مرجع سابق.
- <sup>26</sup> المادة 329 فقرة 5 من الأمر 66-155 المؤرخ في 8 يونيو 1966 يتضمن قانون الاجراءات الجزائية المعدل و المتمم

صراع المستهلك في ظل تطور الصناعة الغذائية: بين الواقع وتكييف الشرع

## Consumer's struggle in the consideration of the development of food industry: Between reality and Sharia (Islamic law) conditioning

مراومية صبرينة، دكتورة/ أستاذة مؤقتة

جامعة الجزائر 1 "كلية الحقوق"

[Sab1doctorat@gmail.com](mailto:Sab1doctorat@gmail.com) / [sab1abdelazize@gmail.com](mailto:sab1abdelazize@gmail.com)

### الملخص:

امتد التطور التقني في العالم ليشمل جميع مفاصل الحياة وصولاً إلى صناعة الأغذية والأدوية، والمشروبات. إذ لم تعد الوسائل القديمة في حفظ هذه المواد كافية ومناسبة لتخزينها لمدة طويلة، أو تحمّل ظروف الشحن والتّقل. فظهرت الحاجة إلى استخدام مواد حافظة ومضافات صناعية تمنع تلف هذه الأطعمة أو المشروبات، غير أنّ البعض منها قد يلحق أضراراً بالغة بالمستهلك، وقد يكون البعض الآخر محرّماً عند المسلمين ومباحاً عند غيرهم دون أن يبالي الصنّاع بذلك قصد الربح السريع.

وعليه ارتأينا تسليط الضوء على هذا الموضوع لمعرفة مدى تأثير المواد الحافظة والمضافات الصناعية على صحة المستهلك، وبيان الحكم الشرعي لاستخدام هذه المواد بمختلف أنواعها.

### الكلمات المفتاح:

حفظ الأطعمة- الضرر- الإباحة- التحريم – الاستحالة

### Summary:

The world technical development extended to all aspects of life, even the pharmaceutical industry and drinks. The ancient methods of preserving these

materials are no longer sufficient and appropriate for long term storage or resistant to shipping and transportation conditions.

There was a need to use preservatives and additives to prevent the deterioration of these foods or drink. However some of them may cause severe harm to the consumer and some others may be prohibited (haram) for Muslims and permissible (Halal) for others, without the makers being concerned with that, with the intention of making quick profits.

Therefore, we wanted to shed the light on this issue to know the extent of the impact on of preservatives and industrial additives on the consumer's health, and explain the legal of ruling for the use of these materials of various kinds.

**Key words:**

Preservation of food - Harm- Permissivity - Prohibition - impossibility.

## مقدمة:

إنّ الغذاء أساس حياة الإنسان ونموّه منذ أن كان جنينا في بطن أمّه ثمّ بعد ولادته وكبره وشبابه وشيخوخته حتى موته. فمن الغذاء ينبي الجسم وأنسجته وأعضاؤه وأجهزته، ويتم تعويضه عما يفقده من أنسجة، كما يقوم الغذاء بتزويد الجسم بالطاقة التي تمكنه من الحركة والنشاط والعمل في مجالات مختلفة<sup>1</sup>.

ولما كان حفظ النفس أحد أهم الضروريات الخمس، فقد اهتم الإسلام بالوسائل التي تؤدي إلى اكتمال الصحة كالاهتمام بالغذاء الكامل الصحي السليم، والأخذ بأسباب الوقاية، والمبادرة إلى سبل العلاج السليمة إذا ما حدث المرض. فبالنظر في كتاب الله وسنة نبيّه نجد آيات وأحاديث كثيرة تعرضت للغذاء وأهميته، فعن غذاء الطفل ورضاعته قال تعالى:

﴿وَالْوَالِدَاتُ يُرْضِعْنَ أَوْلَادَهُنَّ حَوْلَيْنِ كَامِلَيْنِ لِمَنْ أَرَادَ أَنْ يُتِمَّ الرَّضَاعَةَ...﴾<sup>2</sup>.

وقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾<sup>3</sup>.

وقوله سبحانه: ﴿وَهُوَ الَّذِي أَنْشَأَ جَنَّاتٍ مَعْرُوشَاتٍ وَغَيْرَ مَعْرُوشَاتٍ وَالنَّخْلَ وَالزَّرْعَ مُخْتَلِفًا أَكْلُهُ وَالزَّيْتُونَ وَالرُّمَّانَ مُتَشَابِهًا وَغَيْرَ مُتَشَابِهٍ كُلُوا مِنْ ثَمَرِهِ إِذَا أَثْمَرَ...﴾<sup>4</sup>.

وقال أيضا: ﴿أَنَا صَبَبْنَا الْمَاءَ صَبًّا (25) ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا (26) فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا (27) وَعَيْنًا وَقَضْبًا (28) وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا (29) وَحَدَائِقَ غُلْبًا (30) وَفَاكِهَةً وَأَبًّا (31) مَتَاعًا لَكُمْ وَلِأَنْعَامِكُمْ (32)﴾<sup>5</sup>.

وقد حثّ الله عباده المؤمنين على الانتفاع بما خلق لهم من الطيبات لأجل التعرف على نعمه، حيث جاء في كتابه: ﴿وَلَقَدْ مَكَّنَّاكُمْ فِي الْأَرْضِ وَجَعَلْنَا لَكُمْ فِيهَا مَعَايِشَ قَلِيلًا مَا تَشْكُرُونَ﴾<sup>6</sup>.

وقال أيضا: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾<sup>7</sup>.

كما منع الإسلام تحريم التلذذ بطيبات ما أحل من الأكل، حيث قال تعالى: ﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ﴾<sup>8</sup>.

يشهد العالم حاليا قفزة نوعية في المجال التكنولوجي، فكان لهذا التطور انعكاساته الإيجابية والسلبية على الأمن الغذائي، سعيا لزيادة الإنتاج وتحسين جودته وذلك من خلال سبل علمية أهمها التعديل الجيني<sup>9</sup> والمواد المضافة.

وتعد هذه الأخيرة، أي المواد المضافة، من أهم المشكلات المعاصرة التي يواجهها الإنسان في الطعام والشراب والدواء، ويقصد بها: " كل مادة تضاف إلى الغذاء وتعمل على تغيير أي من صفاته، أو هي جميع المواد التي ليست من المكونات الطبيعية للأغذية وتضاف إليها قصدا في أي مرحلة من إنتاجها إلى استهلاكها، وتضاف بغرض تحسين الحفظ أو الصفات الحسية أو الطبيعية أو الحد من تعريض المستهلك للتسمم وغيره من الأضرار الصحية نتيجة الحفظ غير الجيد للغذاء... فهي مواد تضاف إلى الأطعمة، لكي تحافظ على نكهتها، أو لتحسن مذاقها أو مظهرها"<sup>10</sup>.

فالمضافات الصناعية هي مواد كيميائية -طبيعية أو اصطناعية- يمكن أن تضاف إلى الغذاء بهدف إعطائه خاصية معينة وبقائه سليما حماية للمستهلك<sup>11</sup>، لكنها كغيرها من المواد لها سلبيات تؤدي إلى أضرار بالغة على صحة المستهلك نتيجة استخدامها المفرط أو غير الصحيح، مثل بعض الأصباغ التي تلون بها الأطعمة وهي معدة أصلا لصبغ الملابس، وهذا يعتبر من قبيل الغش الصناعي الذي يرتب المسؤولية على المصنع. كما قد يكون البعض منها محرّما عند المسلمين ومباحا عند غيرهم دون أن يبالي الصنّاع بذلك قصد الربح السريع.

وعليه نرى أنّه من الضروري البحث في هذا الموضوع لمعرفة الأضرار التي تلحقها المضافات الغذائية بمختلف أنواعها على الصحة البشرية، إضافة إلى معرفة وبيان الحكم الشرعي من استخدامها. ولأجل ذلك يمكن صياغة إشكالية دراستنا على النحو التالي:

**ما مدى تأثير المضافات الغذائية على صحة المستهلك؟ وما حكم الشرع من استخدامها؟**

ولمعالجة هذه الإشكالية اقترحنا مبحثين، الأول خصصناه للبحث في خطورة المضافات الغذائية على صحة الإنسان، والذي يتمحور في الأضرار الناجمة عن إضافة هذه المواد في الأطعمة والضوابط التي تحكمها قانونا. أمّا المبحث الثاني فخصصناه لمعرفة التكييف الشرعي والفقهني لها.

وقد انتهجنا في هذه الدراسة المنهج الوصفي التحليلي بغية معرفة المفاهيم وتحليل النصوص الشرعية، إضافة إلى ملاحظة مدى فعالية أحكامها وقواعدها في تعزيز حماية الإنسان بصفة عامة والمسلم بصفة خاصة.

## - المبحث الأول -

### خطورة المضافات الصناعية على صحة المستهلك

إنّ للمضافات الغذائية بعض التأثيرات على بعض الأشخاص دون بعض، تتراوح ما بين حساسية مفرطة، حمّى وصداع، تقيء وإسهال، وذلك نتيجة لتناول كميات كبيرة من الأغذية المحتوية على بعض هذه المضافات، وعلى الرغم من وجود مثل هذه المخاوف إلا أنّها لا تنفي أبدا أهمية المضافات الغذائية. وعموما فإنّ خطورة هذه المضافات على صحة المستهلك تتأثر بعاملين: الأول هو مقدار تركيز المادة المضافة في الغذاء، وفي هذا الصدد فإنّ منظمة الصحة العالمية قد وضعت جداول ثابتة وملزمة لكلّ الدول بالتركيز الأدنى الممكن استخدامه من هذه المضافات لنوعيات الأغذية المختلفة، على ألاّ تزيد نسب وجود هذه المواد عن الحد المسموح به دولياً.<sup>12</sup>

والثاني هو الحد الأقصى المسموح به لتناول المادة المضافة، فبتجاوز هذا الحدّ وبمعدلات أعلى من المسموح به، فإنّها تتراكم في جسم الإنسان وقد تحدث بعض الأضرار بالغة الخطورة مقارنة بالتأثيرات أعلاه، وهذا يتوقف على مقدار ما يتناوله المستهلك من أغذية محتوية على مثل هذه المواد الكيميائية.<sup>13</sup>

## - المطلب الأول -

### الأضرار الناجمة عن المواد الحافظة

المواد الحافظة الصناعية هي عبارة عن مواد كيميائية مستخدمة للحفاظ على المواد الغذائية طازجة لفترة أطول، حيث تحتوي على مضادات الميكروبات والأكسدة، بالإضافة إلى مواد أخرى تبطئ عملية النضوج الطبيعية.<sup>14</sup>

إنّ استخدام المواد الحافظة ليس بالأمر المستحدث، فقد عرف تخزين الطعام وحفظه بطرق كثيرة من قبل، مثل استخدام الملح أو التوابل أو الخل أو التجفيف ... بل أنّ الماء الذي نشربه تضاف إليه نسبة من الكلور والشب لتعقيمه ليكون صالحا للشرب<sup>15</sup>، إلا أنّ التطور الحاصل في مجال التصنيع الغذائي ألجأ الشركات المصنعة إلى استخدام مواد كيميائية تحقق عدة أغراض بعضها جمالي، وبعضها صحي، وبعضها صناعي.

ومن أهم هذه الدوافع هي صعوبة الاعتماد الكلي على المنتجات الغذائية المحلية لعدم قدرتها على إرضاء جميع أذواق المستهلكين، فتلجأ الدولة لاستيراد معظم أغذيتها، لكن العامل الزمني له أثره في انتقال هذه الأغذية من البلد المنتج إلى المستهلك فتعرض حتما للتلف. وحتى تتجنب الدول المعالجة الخسائر المادية الناتجة من فساد الأغذية لجأت إلى حفظها بالعديد من الطرق أشهرها إضافة بعض المواد الكيميائية، والتي لا تخلوا من التأثيرات السلبية والأعراض الجانبية بالرغم من إيجابياتها.

## - الفرع الأول -

### زيادة خطر الإصابة بالسرطان

قد يكون السرطان مرض العصر، حيث أنّ بإمكانه أن يفتك بكلّ أعضاء الجسم تقريبا، وفي الحقيقة أنّه واحد من أهم الأمراض التي قد تنجم عن المواد الحافظة.

تعد مادة "بروبيل غالات" من المواد الحافظة التي تستخدم عادة لإطالة عمر بعض مستحضرات التجميل والأطعمة التي تحتوي على الدهون، إلا أنّها أيضا من المواد التي قد ترفع من خطر الإصابة بسرطان الجلد وأورام الدماغ، والغدة الدرقية والبنكرياس.

أمّا مادة "النيتروزامين" بما فيها من "النترات" و "النترت" فيمكن أن تسبب الظروف والعوامل المسببة للسرطان، حيث أنّها تتفاعل مع أحماض المعدة الطبيعية<sup>16</sup>.

ونظرا لهذه الخطورة على صحة المستهلك قد نصت هيئات الرقابة الغذائية على ضرورة عدم استخدام مواد معينة (للحفظ أو التلوين) ثبت ضررها، وحددت كذلك نسبة هذه المواد المسموح باستخدامها، لأنّ زيادتها عن المعدل المطلوب تتحول إلى سموم يتناولها الإنسان<sup>17</sup>.

كما أنّ الاستمرار في تناول هذه المواد المسرطنة قد لا تظهر آثاره في وقت قريب، ولكنها تظهر على المدى البعيد، إذ أنّ الخلايا السرطانية تعيش في فترة كمون، ومع زيادة جرعات المادة المسرطنة تتزايد فرص حدوث المرض، وإن تلقى الفرد كمية كافية من المركب، سواء أكانت جرعة واحدة أو في جرعات ممتدة على مدى سنوات، فقد يظهر السرطان، أمّا إذا كانت الكميات صغيرة في فترات متباعدة فيمكن للجسم التخلص منها<sup>18</sup>.

## الفرع الثاني

### مشاكل فرط الحركة والنشاط عند الأطفال<sup>19</sup>

يبدو أنّ مشاكل فرط الحركة والنشاط عند الأطفال قد تكون أيضا ناجمة عن استهلاك المواد الحافظة في نظامهم الغذائي، حيث أثبتت دراسات "مايو كلينك"<sup>20</sup> أنّ هناك بعض ألوان الطعام قد تؤدي بالفعل إلى زيادة سلوك النشاط المفرط لدى الأطفال. وفي الوقت نفسه طالبت اللجنة الاستشارية للأغذية في هيئة الأغذية والأدوية الأمريكية بمزيد من الدراسات لإثبات الصلة بين ألوان المواد الحافظة وفرط النشاط<sup>21</sup>.

وتشير بعض الدراسات إلى زيادة في الحركة المفرطة لدى الأطفال في عمر 3 سنوات عند تناولهم الأطعمة التي تحتوي على مواد حافظة من نوع "بنزوات الصوديوم"، فيما يسجل الأطفال انخفاضا ملحوظا بالحركة بمجرد توقفهم عن تناولها<sup>22</sup>.

وتجدر الإشارة هنا إلى كون "بنزوات الصوديوم" يستخدم عادة للحفاظ على الأطعمة والمشروبات الحمضية، لذا نستطيع إيجادها في المشروبات الغازية والمخللات والعصائر.

كما تهدد أيضا المواد الحافظة صحة قلب المستهلك، فتؤثر "نيترات الصوديوم" على الأوعية الدموية وتسبب في تضيقها، فتقل نسبة ليونتها وتصبح أكثر صلابة، ما يهدد المستهلك بالإصابة بأمراض القلب المختلفة<sup>23</sup>.

## - المطلب الثاني -

### الأضرار الناجمة عن الإضافات الغذائية الأخرى

تحمل المواد المضافة إلى المنتج الغذائي اسما علميا طويلا ومعقدا، وقد يختلف اسمها التجاري من بلد لآخر، وقد لا يكون الاسم العالمي أو التجاري معروفا أو مُمهما للغالبية من المستهلكين، فمثلا في أوروبا عملت الدول الأوروبية على توحيد الأنظمة والقوانين بينها، ولذلك قد اتفق المختصون في دول الاتحاد الأوروبي على توحيد أسماء المواد التي يصرح بإضافتها للمنتجات الغذائية، ولسهولة التعرف عليها سواء أكانت هذه المواد مواد طبيعية أم مصنعة، وذلك بوضع حرف (E) ثمّ تليها أرقام معينة، فحرف (E) يدل على إجازة المادة الحافظة من جميع دول الاتحاد الأوروبي لسلامتها، وإضافتها بالتركيز المتفق عليه لا يحدث أي آثار سلبية، وهذا التركيز يمثل ما يتناوله الفرد يوميا طوال حياته دون إضرار بصحته، أمّا الرقم فيدل على نوع المادة المضافة<sup>24</sup>.

## - الفرع الأول -

### التأثير على الجهاز العصبي

إنّ وجود الإضافات في الغذاء يشكل في حدّ ذاته دليلا على أنّه خاضع للمعالجة، ما يعني أنّه مرشح بقوة لأن يكون مضرًا بالصحة. وقد أشارت بعض الدراسات والأبحاث<sup>25</sup> إلى أنّ استهلاك "الأسبارتام"<sup>26</sup> في الأغذية ومشروبات الحمية لمرضى السكر على نحو يومي يؤدي إلى تراكم "الفورمالدهيد" و "الميثانول" في خلايا جسم الإنسان، وهي مواد تنتج نتيجة لهضم الأسبارتام في جسم المستهلك، وتتفاعل بدورها مع بروتينات الخلايا والإنزيمات والحمض النووي، وتزيد من مستويات بلازما الميثانول في الدم وتحدث مضاعفات واضطرابات متعددة تشتمل على الصداع والقلق، وفقدان الذاكرة، والدوار، وطنين الأذن، وضبابية الرؤية والأعصاب<sup>27</sup>.

وقد أشارت إحدى الدراسات الحديثة<sup>28</sup> أنّ استهلاك كميات كبيرة من الأسبارتام تحدث تأثيرات مباشرة وغير مباشرة في المخ تؤدي إلى تلفه، حيث يحدث هذا المضاف خلا في الأحماض الأمينية، والبروتين، والحمض النووي، والوظائف العصبية في المخ. كما أكدت

الدراسة أيضا أنّ تفكك الأسبارتام يحدث التهابات مفرطة في الأعصاب تؤدي بشكل غير مباشر إلى انخفاض حاد الاستقطاب العصبي.

كذلك نجد أنّ تناول المفرط لحمض الغلوتاميك وغلوتامات أحادي الصوديوم<sup>29</sup> يدفع الكالسيوم بكميات كبيرة داخل الخلايا، ممّا يساعد على توفر العديد من الجذور الحرة التي تدمر وتقضي على الخلايا وتحدث الصداع النصفي، والإجهاض، والقلق والاكتئاب. علماً أنّ غلوتامات أحادي الصوديوم يمنع استخدامها في أغذية الأطفال الرضع وحديثي الولادة.

كما يمكن أن تحدث غلوتامات أحادي البوتاسيوم والتي تحمل الرقم (E622)، حالة من الغثيان، والتقيؤ والإسهال. والمعلوم أنّ الكميات الكبيرة من ملح الطعام تؤدي إلى ارتفاع ضغط الدم وتزيد من مخاطر السكتة القلبية<sup>30</sup>.

## - الفرع الثاني -

### التأثير على كلى وكبد المستهلك

إنّ إضافة كلوريد الأمونيوم الذي يرمز له بالرقم (E510)، والذي يستخدم في منتجات الدقيق والأدوية المعالجة لنزلات البرد، صالح للأكل وله مكانه في المواد الغذائية، ومع ذلك فإنّ تناوله في بيئة غير خاضعة للرقابة يؤدي حتماً إلى عواقب صحية خطيرة.

كما أنّه يفترض تجنبه من قبل مرضى الكلى والكبد لأنّه يسبب مضاعفات خطيرة، قد تؤدي إلى الفشل الكلوي أو الكبدي. حيث يُقصد بالفشل الكلوي القصور الحاد في وظائف الكلى حتى الوصول إلى توقفها عن وظائفها تماماً، أمّا الفشل الكبدي فهو عدم قدرة الكبد على أداء وظائفه المتمثلة في تخثر الدم وتخزين المعادن والفيتامينات، إضافة إلى دعم عملية الهضم وتسهيلها وغيرها من الوظائف الهامة.

كما يستخدم كلوريد الأمونيوم في مساحيق الغسيل، والذي يؤدي استنشاقها إلى تهيج في الأنف والحلق والرتتين، بما في ذلك السعال والشعور بالتهاب الحلق، فيمكن في هذه الحالة للأشخاص الذين يعانون من ضعف في وظائف الجهاز التنفسي أن تزداد حالتهم سوء.

## - المبحث الثاني -

## الحكم الشرعي للمضافات الصناعية

لا شك بأنّ الصحة تعد من أكبر النعم التي أنعم الله بها على البشرية، فجاءت النصوص القرآنية والأحاديث النبوية مبينة أهميتها، فقال الرسول ﷺ: "نعمتان مغبون فيهما كثير من الناس: الصحة والفراغ"<sup>31</sup>.

كما جاءت الآيات القرآنية منوّهة بما يكفل الحفاظ على صحة الإنسان وسلامته من الأمراض، من خلال المطالبة بالنظافة والطهارة، والاعتدال في الطعام والشراب، وكذلك من خلال إباحتها لكثير من الأطعمة والأشربة وتحريمها لبعض منها، كحرمة أكل لحم الخنزير والميتة، وحرمة شرب الخمر، وغير ذلك من الأطعمة والأشربة والمنتجات التي تعبت بصحة الإنسان والمجتمع ككل وتؤدي به إلى الهلاك.

ولا يعد المنع بأي حال من الأحوال مزاجا، وإنّما لأنّ الله سبحانه وتعالى خلق عباده وخلق ما فيه بقاؤهم، فأباح لهم مما خلق كلّ ما يكون سببا في بقائهم واستمرارهم، وحرّم عليهم كلّ ما يكون سببا في مرضهم أو فنائهم، فمن استعمل صحته فيما أمر الله به فهو الفائز، ومن استعمل صحته فيما نهى الله عنه فهو المغبون<sup>32</sup>. وبناء على ذلك، فإنّه يجب على الإنسان أن يحافظ على صحته لتسلم من الأمراض، ويشتري من المنتجات ما ينفعه من المنتجات ويبتعد عمّا يضره من الأطعمة والمشروبات، ذلك أنّ الأصل في المضار التحريم والمنع.

## المطلب الأول

### ضوابط الضرر المفضي إلى التحريم شرعا

إنّ الأشياء التي تتعلق بها حياة الإنسان لا تخلو من ضرر أو منفعة، ويتعلق الحكم الشرعي بما يغلب منهما، فإذا غلبت المنفعة اقتضى ذلك الإباحة، وإذا غلب الضرر أفضى ذلك إلى التحريم. وقد قال الله تعالى: ﴿يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا...﴾<sup>33</sup>.

وبالتالي يتطلب الأمر معرفة الضوابط أو القواعد التي من خلالها يُعدّ الضرر مفضيا إلى التحريم أو غير بالغ مبلغ التحريم.

## الفرع الأول

أن يكون الضرر بغير حق ومحققا

الضرر بغير حق هو الضرر الذي يكون فيه تعدد على جسم الإنسان، أو أمواله وأعراضه، وهو الممنوع شرعا بل يجب على الإنسان إزالته طبقا للقاعدة الفقهية "لا ضرر ولا ضرار".  
والمقصود بالضرر المتحقق هو ما يكون قد وقع بالفعل أو سيقع حتما، وهذا الأخير يسمى بالضرر المستقبلي.

## الفرع الثاني

### أن يكون الضرر فاحشا لا يسيرا ولا نادرا

إنّ هذا الضابط يعني أنّ الشارع الحنيف ينظر إلى مقدار الضرر الواقع، أو الناجم عن بيع أي منتج من المنتجات، فإذا كان الضرر يسيرا وقليلًا، فإنّه لا ينظر إليه على أنّه ضرر معتبر، وبالتالي فلا يؤثر على حكم الإنتاج، والبيع والاستهلاك.  
أمّا إذا كان الضرر فاحشا ظاهرا، فإنّه يكون معتبرا شرعا، وبالتالي يكون مؤثرا على أيّ عقد من العقود.

كما أنّه إذا كان الضرر نادرا فهو على أصله من الإذن، لأنّ المصلحة إذا كانت غالبية فلا اعتبار بالنادر، إذ لا توجد في العادة مصلحة عارية عن المفسدة<sup>34</sup> كأكل الأغذية التي غالبها لا تضر أحدا، فإنّ مثل هذا الضرر والمفسدة لا ينظر إليه على أنّه ضرر معتبر، وبالتالي لا يؤثر في حكم البيع والتسويق والاستهلاك.

## المطلب الثاني

### موقف الفقهاء من استخدام المضافات في الأطعمة والأشربة

وضحنا سابقا أنّ هذه المواد قد تلحق ضررا صحيا بشكل أو آخر، فهي لا ترتقي إلى مستوى الغذاء الطبيعي من حيث الفائدة أو خلوها من الأضرار المحتملة، وعلى الرغم من شيوع استخدامها بشكل كبير كما هو الحال في المشروبات الغازية والأطعمة المعلبة، فهذه المواد الكيميائية أو المصنعة التي تضاف لأطعمتنا تتفاعل حيويا في جسمنا، وهذه التفاعلات التي تولد الطاقة اللازمة تسري في مسارات الطاقة وهي اللازمة أيضا من أجل إتمام الجهاز العصبي، ومن أجل سريان الطاقة على أعلى مستوى وأكمل وجه.

وقد ثبت أنّ كثيرا من المواد الملونة التي تضاف لكثير من أنواع الغذاء والشراب قد تسبب السرطان لذا يمنع من استعمالها، كما أنّ بعض السموم تنتقل إلى طعام المستهلك من علب الحفظ نفسها، منها الكادميوم الذي تستعمل مادته في الطلاء الداخلي للعلب المعدنية، مثل علب حفظ الحليب المجفف، ولكن هذه المادة لا تنتقل إلى جسم المستهلك إلاّ عند تعرض العلب إلى الرطوبة أو الحموضة<sup>35</sup>.

## الفرع الأول

### الأصل الإباحة

تضاف في بعض الأطعمة والأشربة بعض المواد المباحة شرعا، أي أنّها ليست محرمة بذاتها. فتكون هذه المواد خالية في مصادرها من المحرّمات، ولا تلحق بتناولها أي ضرر جائز شرعا.

واستدلوا الفقهاء في هذا الحكم على قاعدة "الأصل في الأطعمة والأشربة الإباحة"<sup>36</sup>، ولا يصار إلى التحريم إلاّ لدليل خاص، وأنّ لتحريم الأطعمة بوجه عام -ولو غير حيوانية- أسبابا عامة عديدة في الشريعة متصلة بقواعدها العامة ومقاصدها في إقامة الحياة الإنسانية على الطريق الأفضل.

بناء على ذلك فإنّه لا مانع شرعا من تناول الأطعمة المضاف إليها مواد حافظة ومضافات غذائية، إذا تيقن عدم ضرر هذه المضافات على صحة المستهلك، وأنّها لا تحتوي على ما هو محرم.

## الفرع الثاني

### التحريم نصا والاستحالة اجتهادا

حرّم الله سبحانه وتعالى أكل وشرب بعض المواد المتمثلة في الميتة، الدم، لحم الخنزير والخمر. إضافة إلى الحيوانات المحرّم أكلها كالسباع والطيور الجارحة والنجسات ... ولكلّ من هذه الممنوعات أدلتها التفصيلية المعروفة في الفقه<sup>37</sup>، وملخص أقوال العلماء فيها هو حرمة أكل الطعام أو الشراب الذي فيه نسبة من هذه المحرّمات. وقد أبيع أكلها أو شربها استثناء عند الضرورة، كالخوف على النفس من الهلاك بسبب الجوع أو العطش، لكن هذا لا يجعل من إضافتها في الغذاء مباحا شرعا لأنّها لا تتعلق بها أحكام الضرورة. إذ يمكن اللجوء إلى

بدائل كثيرة من المأكولات والأطعمة، إلا إن لم يكن مع الشخص غير هذا الطعام وخاف على نفسه الهلاك، فجاز له الأكل للضرورة<sup>38</sup>.

لكن السؤال الذي يجب أن يطرح في هذا الصدد هو حول حكم استخدام المواد المحرمة الحافظة عند الاستحالة؟

يُقصد بالاستحالة تحول العين النجسة بنفسها أو بواسطة، كتخلل الخمر بنفسها، حيث اتفق الفقهاء على أن الخمر إذا انقلبت بنفسها خلا طهرت<sup>39</sup>، لكنهم اختلفوا في النجاسات الأخرى وأهمها المواد المستخلصة من الخنزير ولا سيما الشحم والجيلاتين، خاصة أن هذه المستخلصات تدخل في الكثير من الصناعات الغذائية والدوائية.

يستخدم شحم الخنزير والجيلاتين في بعض أنواع الطعام كصناعة الأجبان والبسكويت والأيس كريم والشكولاتة، وبعض أصناف الزيت والسمن والدهون... ويعد شحم الخنزير للاستخدام بواسطة تغيير البنية الكيميائية لذرات الهيدروجين الموجودة في أربطته الكيميائية، فتتكون مركبات جديدة من الأحماض الدهنية، تختلف عن الصل ويصبح من تحديد نوع الحيوان.

ويستخدم الجيلاتين كثيرا في الصناعات الغذائية، فيستخدم كمادة مثبتة في المجمدات ومشتقات الحليب، وكمادة مجمدة في المربيات، ويستخدم كعامل رغوي في صناعة الكريما، وكعامل مزين في الحلويات وغيرها، فضلا عن استخداماته الطبية.

إن استعمال جيلاتين الخنزير في الصناعات الغذائية والدوائية من المسائل الفقهية التي طرحت مؤخرا على ساحة البحث الفقهي وصارت محل خلاف في الفتاوى، وسبب الخلاف راجع إلى اختلاف الفقهاء في حكم طهارة الأعيان النجسة، وهو ما يعرف باستحالة الأعيان النجسة<sup>40</sup>. فهناك من رجح القول باستحالة الأعيان النجسة وانقلابها إلى أعيان طاهرة فأجاز استخدام جيلاتين الخنزير في الغذاء والدواء، ذلك أن مادة الكولاجين المستخلص من جلد الخنزير تتحول إلى جيلاتين والتي هي مادة مغايرة عن الكولاجين نتيجة لبعض التغيرات الكيميائية الأمر الذي ينتفي معه سبب التحريم<sup>41</sup>.

وبالمقابل هناك من رأى بعدم جواز استخدام الجيلاتين في الصناعات الغذائية أو الدوائية بعلّة عدم طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة، ذلك أن التغيير الكيميائي بين الكولاجين والجيلاتين مقداره ضئيل جدا فهذه ليست استحالة، كما أكدت بعض الدراسات أن كلا

المادتين تتطابقان، لذا فإنّ جيلاتين الخنزير نجس، وعليه لا يجوز استخدامه في الصناعات الغذائية والدوائية<sup>42</sup>.

خاتمة:

إنّ معظم المواد الغذائية التي يتعامل معها الإنسان في حياته اليومية، تدخل فيها المواد المضافة لغرض حفظها أو إظهارها بشكل جيد ومقبول، وعليه أصبحت هذه الأخيرة واقعا لا فرار منه. وهذا ما فرضه واقع التطور التقني والحضاري الذي يدفع بالإنسان إلى تطوير نمط حياته لتسهيل مهمته في التعايش مع بيئته بيسر وبقدر من الرفاهية، وعلى ضوء هذه الحقيقة يستوجب على الجميع وخصوصا الجهات المعنية في الدولة التعامل مع هذه المضافات، وخصوصا تلك التي يمكن أن تضر بصحة المستهلك، بالحيطه والحذر الشديدين. كما يستوجب على الجهات التشريعية سن القوانين المناسبة والخاصة باسترداد وتداول المواد المضافة للغذاء، وكذا المأكولات والمشروبات المصنعة بواسطتها. وكذلك تكليف الجهات المختصة للاعتناء بالنواحي الرقابية والبحثية، وذلك بوضع مقاييس آمنة لاستخدامات المواد المضافة في الغذاء، كما ينبغي أن تعني بالنقاط التالية لسلامة الغذاء:

- 1- متابعة النشاط التشريعي والبحثي للجهات المعنية بسلامة الغذاء، والتحقق من تطبيق الشروط الصحية والتشريعية الخاصة بسلامة الأطعمة، وإصدار التوصيات اللازمة بهذا الشأن.
- 2- تنسيق الجهود بين الجهات المعنية بسلامة الغذاء داخل وخارج الوطن، وإتباع أحدث التقنيات في تحليل الأطعمة والمشروبات.
- 3- تطوير أجهزة ومعدات الكشف والتحليل في المؤسسات الرقابية والمراكز البحثية في مجال سلامة الغذاء.
- 4- إعداد برامج توعوية وعقد مؤتمرات إرشادية حول الاستهلاك اليومي المقبول للمضافات الصناعية الغذائية.
- 5- الاهتمام بإدراج سلامة الغذاء والأحكام الشرعية من استخدام المضافات الغذائية في مناهج التعليم المدرسية والجامعية.
- 6- إعداد برامج إرشادية للمستهلكين والمستوردين والمنتجين عن كيفية التداول السليم للغذاء، ومخاطر المواد المضافة التي لا تتوافق والمقاييس المعتمدة.
- 7- التحقق من تطابق الشروط الصحية والتشريعات بسلامة الغذاء، وإصدار التوصيات الخاصة بهذا الشأن.

8- حث الصناعات الغذائية الوطنية على التسجيل بمطابقة المواصفات الدولية للتأكد من جودة المنتج حماية لصحة المستهلك.

9- توحيد الاجتهادات الفقهية في مسألة إباحة أو تحريم المواد المضافة بالاعتماد على القرآن والسنة، إضافة إلى الإجماع والقياس.

وفي الختام، يمكن القول أنّ للتطور التكنولوجي ضريبة يدفعها الإنسان، لا سيما في صحته، وهذا ما يحدث حالياً مع المضافات الصناعية الغذائية، فبالرغم من إيجابياتها في حفظ الغذاء إلا أنّ هذا لا ينفي خطورتها وأضرارها على الإنسان. ناهيك عن موقف الفقه الإسلامي من تصنيعها وإنتاجها واستهلاكها.

<sup>1</sup>: عبد الحميد عثمان، الوسطية الإسلامية في الغذاء والتغذية، مقال منشور على الأنترنت: <http://www.imanway.com/vb/showthread.php=11000page=1>

<sup>2</sup>: سورة البقرة الآية (233).

<sup>3</sup>: سورة البقرة الآية (168).

<sup>4</sup>: سورة الأنعام الآية (141).

<sup>5</sup>: سورة عبس الآية (24-32).

<sup>6</sup>: سورة الأعراف الآية (10).

<sup>7</sup>: سورة البقرة الآية (172).

<sup>8</sup>: سورة المائدة الآية (88).

<sup>9</sup>: هو تعديل المادة الوراثية للكائنات الحية بواسطة الهندسة الوراثية لتصبح أكثر تطورا وتلبية للحاجات البشرية، أي أنها كائنات تم تغيير جيناتها عن طريق البيو تكنولوجيا الحديثة التي منها الهندسة الوراثية والتي تستخدم تقنيات تعرف عموما بتقنية الحمض النووي معاد التركيب. الأمر الذي يجعل منه مسألة خطيرة تتطلب التمحيص للتعرف إذا كان يجب اعتماده أو لا.

<sup>10</sup>: عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الدار العربية للنشر والتوزيع، الأردن، 2007، ص 04.

<sup>11</sup>: كمضادات الميكروبات، المثبتات، الأملاح المعدنية، الأحماض، مواد مانعة للتأكسد، مواد مانعة للتكتل .....

<sup>12</sup>: موسوعة ويكيبيديا على شبكة الأنترنت.

<sup>13</sup>: موقع عالم الإسلام، مقالة بعنوان "المضافات الغذائية بين الرفض والقبول" نقلا عن موقعه الإلكتروني التالي:

<http://www.islamology.com/mainarabic/sahah/094/094.htm>.

<sup>14</sup>: موقع واب، مقالة بعنوان "المواد الحافظة ومخاطر استهلاكها"، نقلا عن موقعه الإلكتروني التالي: <http://www.webteb.com>.

<sup>15</sup>: نعمة أنور، مقال بعنوان "انتهاء صلاحية المواد الغذائية، أين الضرر؟"، تم نشره على موقع الطي الإلكتروني بتاريخ

<http://www.altibbi.com>، 2011/8/24، على الموقع التالي:

<sup>16</sup>: نجد "النيتروزامين" في مجموعة كبيرة من الأطعمة المصنعة كاللحوم والحليب المجفف وغيرها.

<sup>17</sup>: علي كامل يوسف، المواد المضافة للأغذية (استعمالاتها، إيجابياتها وسلبياتها)، النشر العلمي والمطابع، الرياض، 2007، ص 02.

<sup>18</sup>: عفاف عبد الرحمان، حميدة هناء محمد، المواد المضافة للأغذية لإيجابيات والسلبيات، مجموعة النيل العربية، القاهرة، 2003، ص 54-57.

<sup>19</sup>: إن اضطراب نقص الانتباه مع فرط النشاط (ADHD) حالة مزمنة تصيب ملايين الأطفال، وغالبا ما تستمر في مرحلة البلوغ. يتضمن اضطراب نقص الانتباه مع فرط النشاط مجموعة من المشكلات المستمرة، مثل صعوبة الحفاظ على الانتباه، وفرط النشاط، والسلوك الاندفاعي. قد يعاني الأطفال المصابون باضطراب نقص الانتباه مع فرط النشاط من تراجع الثقة بالنفس وضعف الأداء في المدرسة أيضا.

<sup>20</sup>: موسوعة ويكيبيديا على شبكة الأنترنت.

<sup>21</sup>: موقع صحتك، مقالة بعنوان "العلاقة بين الإضافات الغذائية واضطراب فرط الحركة"، نقلا عن موقعه الإلكتروني التالي:

<http://www.sehatoka.com>

<sup>22</sup>: موقع أدلة إصدار المستخدم، مقال بعنوان "المضافات الغذائية والملوثات"، نقلا عن Adrienne Youdim، معدل في ذو الحجة

1440، تم نشره على موقع أدلة MSD: <http://www.msmanuals.com>

<sup>23</sup>: موقع أدلة إصدار المستخدم، مقال بعنوان "المضافات الغذائية والملوثات"، نقلا عن Adrienne Youdim، معدل في ذو الحجة

1440، تم نشره على موقع أدلة MSD: <http://www.msmanuals.com>

<sup>24</sup>: قدرى ريم، مقال بعنوان "أضرار المواد الحافظة في الأطعمة السريعة والمعلبة"، تم نشره على موقع الرسائل الإلكتروني بتاريخ 02

جويلية 2013، <http://www.almrsal.com/post/25020>.

<sup>25</sup>: AMA. J, Aspartame, Review of Safety Issues, Journal of the American Medical Association, Vol.254, 2005, P 400-402.

<sup>26</sup>: هو محلى صناعي غير سكري، وهو أحلى ب 200 مرة تقريبا أكثر من السكر، ولكن بسعرات حرارية أقل بكثير. يستخدم الأسبارتام في تحليلية المشروبات الغازية، ويعد إحدى بدائل السكر بالنسبة لمرضى السكري، تسوق هذه المادة المحلاة تحت العديد من الأسماء التجارية وقد تظهر باسم (E951).

<sup>27</sup>: فهد بن محمد الجساس وصلاح الدين عبد الله الأمين، المواد المضافة للأغذية، مدونة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية، الرياض، 2008، ص 88.

<sup>28</sup>: Humphries P, Pretorius E, and Naude, Direct and indirect cellular effects of aspartame on the brain, European Journal of Clinical Nutrition, Vol 62, 2008, P 451-462.

<sup>29</sup>: الغلوتاميك هو حمض أميني من النوع ألفا وهو جزء هام في البروتينات، وهو في نفس الوقت ناقل عصبي هام للنظام العصبي في جسم الإنسان. وفي الصناعات الغذائية يضاف هذا الحمض للمأكولات المعلبة تحت رقم (E620)، إلى جانب الغلوتامات (E621) وهي أملاح لحمض الغلوتاميك تنشط مستقبلات التذوق لدينا، مما يؤدي إلى المذاق اللذيذ.

<sup>30</sup>: فهد بن محمد الجساس وصلاح الدين عبد الله الأمين، المواد المضافة للأغذية، المرجع السابق، ص 90.

<sup>31</sup>: أخرجه البخاري في صحيحه، حديث رقم (6412)، نقلا عن الشامي سناء عبده، مميزات وعيوب إضافات الأغذية، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، جامعة أسيوط مركز الدراسات والبحوث البيئية، العدد 40، 2014، ص 04.

<sup>32</sup>: محمد صديق خان بن حسن، فتح البيان في مقاصد القرآن، المجموعة 15، الطبعة الثالثة، صيدا، المكتبة العصرية، 1992، ص 369.

<sup>33</sup>: سورة البقرة الآية (219).

<sup>34</sup>: موافي أحمد، الضرر في الفقه الإسلامي، دار ابن عفان، القاهرة، 1997، ص 741.

<sup>35</sup>: أحمد شهاب الدين أحمد بن حجر الهيتمي، تحفة المحتاج في شرح المنهاج، المكتبة التجارية الكبرى، مصر، 1983، ص 351.

<sup>36</sup>: الزحيلي وهبة بن مصطفى، الفقه الإسلامي وأدلته، الجزء 10، الطبعة 4، دار الفكر، دمشق، 2006، ص 262.

التوجيهي، محمد بن إبراهيم بن عبد الله، مختصر الفقه الإسلامي في ضوء القرآن والسنة، الجزء، الطبعة 11، دار أصدقاء المجتمع، المملكة العربية السعودية، 2010، ص 863.

<sup>37</sup>: قال تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخَيْزِرِ وَمَا هَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمُوقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّبَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْسَبُوهُمْ وَاحْسَبُوا الْيَوْمَ اكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ (3) يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُمْ مِنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ تُعَلِّمُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ (4) ﴾. (الآية 3-4 من سورة المائدة)

<sup>38</sup>: موقع إسلام ويب، مقال بعنوان " حكم تناول وتصنيع الأطعمة التي تحتوي على مواد حافظة"، تم نشره على موقعه الإلكتروني <http://www.fatwa.islamweb.net/fatwa/index.php> بتاريخ 2001/1/11.

<sup>39</sup>: أبو زكريا معي الدين بن شرف النووي، شرح المهذب، دار الفكر للطباعة والنشر، بيروت، 1996، ص 874.

<sup>40</sup>: عثمان عدنان مهدي، الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة، مجلة الجامعة العراقية، العدد 52، الجزء الثاني، 2012، ص 120.

<sup>41</sup>: حامد جامع، الاستحالة وضوابطها وأثرها في حل الأشياء وطهارتها، من بحوث ندوة: رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة، المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، الكويت 1999، ص 252. نقلا عن عثمان عدنان مهدي، الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة، المرجع السابق ص 121.

<sup>42</sup>: محمد سليمان الأشقر، أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، مؤسسة الرسالة، بيروت، 2001، ص 125.

المنظور الشرعي للمضافات الغذائية –دراسة للنوازل المستجدة-

## The legal perspective of food additives - a study of emerging legal cases-

الاسم واللقب: بن سماعيل محمد

الدرجة العلمية: دكتوراه – كلية العلوم الإسلامية – جامعة الجزائر 1-

الايمليل: [khabbab@hotmail.fr](mailto:khabbab@hotmail.fr)

ملخص البحث:

تأثرت الصناعة الغذائية بالتطور العلمي والتكنولوجي أيما تأثر، وبات الغذاء -الذي كان بالأمس القريب بعيدا كل البعد عن هذا التأثير- حقا خصبا لهذا التغير الرهيب الذي طرق على كل جوانب الحياة تقريبا، فظهر ما يسمى بالمضافات الغذائية، وهي مواد تضاف إلى الطعام لأغراض مختلفة، ولكن ثبت في المقابل ضررها المباشر وغير المباشر على صحة الإنسان، لذا كان لزاما على الفقهاء في الشريعة الإسلامية البحث في حكمها ومدى توافقها مع الضوابط التي وضعها الشرع لغذاء المسلم.

الكلمات المفتاحية: المضافات، الغذاء، النوازل

Abstract

The food industry has been affected by scientific and technological development to the extent that it has been affected, and food - which was very far from this influence - became a fertile field for this terrible change that affected almost all aspects of life, so the so-called food additives appeared, which are substances that are added to food for various purposes, On the other hand, its direct and indirect harm to human health has been proven, so it was necessary for the jurists in

Islamic law to research its ruling and the extent of its compatibility with the controls established by Sharia for the food of the Muslim.

## مقدمة:

كما أن على الإنسان العناية بتغذية جسده، كذلك على الإنسان أن يتجنب كل مطعوم أو مشروب يؤدي تناوله إلى الإضرار به، وقد تكفلت الشريعة الإسلامية ببيانها، ووضعت من الأصول ما يتعرف من خلالها على حكم ما يستجد منه؛ ليكون الإنسان على بينة من أمره في مطعومه ومشروبه، وقد عبّر القرآن عما ينفع الإنسان في مطعوماته ومشروباته بالطيبات، وعبّر عما يضره حسيماً أو معنوياً بالخبائث، وقد استجدت بعض المسائل في المطعومات والمشروبات ويتطلب الأمر بيان حكم الشرع فيها؛ لكي يكون المسلم على بينة من أمره فيما يتناول من طعام وشراب؛ لأن القول بأن كل مطعوم ما خبيث يقتضي اعتبار تناوله مخللاً بالنفس البشرية من جانب الوجود بوجه عام، حسب طبيعة هذا الخبيث، وأضراره، وكذلك إطلاق القول بإباحة كل جديد بحجة عدم ورود النص فيه قد يدخل ما يضر بالإنسان في هذه الدائرة، وبالتالي إبطال أصل من أصول الشرع المتعلق بدفع الضرر وإزالته.

## تعريف المضافات الغذائية:

"المادة المضافة هي أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء، ولا تعتبر مكموما رئيسيا من مكونات الغذاء، وبصرف النظر عن قيمتها الغذائية، فإن إضافتها للمنتج له فوائد تكنولوجية عالية في التصنيع والإعداد والمعاملة والتعبئة والتغليف والتخزين والنقل، وأيضا في الخواص الحسية التي تشمل المظهر والطعم والرائحة والقوام، هذه الفوائد تؤدي إلى تحسين خواص المنتج المضافة إليه"<sup>1</sup>

## أسباب وضع المضافات الغذائية:

قد تضاف مضافات الأغذية أثناء حصاد النبات أو أثناء التعليب والتصنيع، وعند التخزين وأثناء التسويق بهدف تحسين نوعية الغذاء وزيادة قبول استهلاكه، ومن أهم أسباب إضافة المواد المضافة للأغذية ما يلي:

✍️ تحسين القيمة الغذائية: حيث يتم إضافة بعض الفيتامينات والاملاح المعدنية، بهدف زيادة القيمة الغذائية مثل إضافة فيتامين ب المركب الى الخبز والدقيق، وإضافة فيتامين د إلى الحليب، وإضافة فيتامين أ إلى الزبد، وإضافة اليود إلى ملح الطعام.

✍️ تقليل التلف وتحسين نوعية الحفظ: حيث يتم إضافة المضافات الغذائية بهدف حماية الأطعمة من التلف أو التعفن أو التأكسد والتزنيخ.

✍️ خفض سعر الأطعمة: والذي ينتج من خلال حفظ المواد الغذائية بكميات كبيرة لفترات طويلة دون تلف.

✍️ تنوع الأطعمة: حيث أن الهدف من حفظ الاغذية مدة أطول، هو ظهورها في أي وقت غير موسمها.

✍️ تحسين النوع وزيادة إقبال المستهلك: حيث أنه عند إضافة المواد الملونة وعوامل الاستحلاب وغيرها تزيد من جاذبية الطعام لتجعله مناسباً وذو رائحة مقبولة، مما يسهم في زيادة الإقبال عليه.<sup>2</sup>

### أضرار المضافات الغذائية

هناك بعض القوانين والضوابط المعينة للمضافات الغذائية، والتي يتم من خلالها التحكم في تحدد الكميات المسموح بها في المادة الغذائية، ففي حال زيادة كمية المضافات عن المسموح به، فإن ذلك قد يعمل على مضاعفات خطيرة، وبسبب تلك المضاعفات قامت منظمات وإدارات الأغذية، بوضع القوانين الخاصة بالمضافات الغذائية. فلا يمكن استخدام أي نوع من المضافات الغذائية إلا من خلال موافقة إدارة الأغذية والأدوية FDA، حيث تعتبر الجهة

المخولة لإعطاء الموافقة على استخدام المضافات الغذائية، كما يتم وضع الحدود المسموح بها في المادة الغذائية.

وبالنظر كثرة الإضافات الغذائية، قامت إدارة الأغذية والأدوية بتحديد النسب المسموح باستهلاكها بشكل يومي، من تلك المواد الحافظة والملونة، حيث أن استهلاك أي نسبة أكبر من المسموح بها يؤدي إلى تأثيرات سلبية منها:

- تعمل على تغطية بعض العيوب الموجودة في الغذاء.
- تعمل على تحسين الصفات الظاهرية أحياناً على حساب القيمة الغذائية.
- تؤدي إلى التساهل في مراعاة الاشتراطات الصحية اعتماداً على إضافة مواد للغذاء.
- يؤدي التحسين من صفات الغذاء الحسية إلى زيادة الإقبال عليه وتناول كميات أكبر منه، ما يزيد الكمية المتناولة من المادة المضافة وفي ذلك خطورة على الأطفال خاصة، إذ يزيد إقبالهم على المواد الغذائية الملونة بألوان اصطناعية، أو التي تحتوي نكهات اصطناعية فتزيد من فرص ظهور أضرار تلك المواد عليهم.
- بعض المواد المضافة لها أثر سام على المدى الطويل.
- لا يكتفي بعض المصنعين بإضافة الحدود المسموح بها من تلك المواد وفي هذا ضرر بالمستهلك. [عن الإنترنت].

وإذا تقرر هذا فإن كثيراً من المصانع المنتجة للأطعمة والأشربة المصنعة لا تفصح دائماً عن حقيقة المواد المضافة في منتجاتها، فمثلاً يذكرون الدهن الحيواني ولا يذكرون أنه من دهون الخنزير أو من الأبقار مثلاً، ويذكرون الجيلاتين ولا يبينون هل هو جيلاتين نباتي أو حيواني؟ ويضاف إلى ذلك مسألة استعمال الرموز للمواد المضافة (يستعملون الحرف

الإنجليزي E) ويتبعونه برقم مثلاً E105 وعدد هذه المواد كبير جداً يصل إلى 3000 مادة، مما يجعل معرفة حقيقة هذه المواد المضافة أمراً صعباً للغاية.<sup>3</sup>

وتجدر الإشارة إلى أنه لم يكن هناك اهتمام بهذه المضافات الغذائية إلا ممن يقومون بالصناعة الغذائية، إلى أن صدر عام 1958م مادة في شكل قاعدة قانونية تسمى قاعدة "ديلاني" تحظر استخدام المواد المضافة في الغذاء إذا ثبت أنها تسبب الأورام السرطانية لحيوانات التجارب، وعلى إثر ذلك زاد الاهتمام بهذه المضافات الغذائية، وأثارت جدلاً حاداً بين العلماء مابين مؤيد لإضافتها ومعارض، إلى أن أعلن مختبر كيميائي بكندا عام 1969م أن مادة "السيكلاميت" التي تضاف إلى بعض أنواع المرطبات مادة مسرطنة، وذلك بعد مضي عشرين عاماً على استخدامها، ونتيجة لذلك أخضعت الإضافات الغذائية لإعادة فحص وتقييم، وكان من نتائجه توصل العلماء إلى ضرر بعض هذه المواد وتشكيله خطورة كبيرة على صحة الإنسان، ولهذا صدرت الأوامر في العديد من الدول بمنع استخدامها لما تشمل عليه من أضرار شديدة.<sup>4</sup>

### حكم المضافات الغذائية:

تعتبر الأطعمة المحتوية على مواد مضافة من الأطعمة المعاصرة المستجدة التي لم تتوصل فيها أفهام المجتهدين إلى حكم واحد نظراً لاختلاف نظرتهم إلى هذه المضافات والموازنة بين ضررها وفائدتها، إلا أن التفصيل يقتضي التفريق بين المضافات الغذائية المحتوية على محرم شرعاً وبين غيره من المضافات الطبيعية أو حتى المتكونة من أصل مباح.

أ- المضافات المحتوية على محرم شرعاً:

لا شك أن تناول المواد الحافظة أو المضافات الغذائية التي تحتوي في مصادرها على محرم شرعاً كالخمر وشحم الخنزير محرم شرعاً، وذلك للأدلة لآتية:

قال تعالى: {وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ} البقرة:195، ووجه الدلالة أن الله تعالى حرم مقارفة كل ما يؤدي إلى الإضرار بالنفس وإزهاقها، ولو أن الآية جاءت في معنى الصدقة<sup>5</sup> إلا أن العبرة بعموم اللفظ لا بخصوص السبب.

وعن عبادة بن الصامت رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قضى أن "لا ضرر ولا ضرار"<sup>6</sup>، ويعد هذا الحديث قاعدة من قواعد الشريعة، وهي أنها لا تقر الضرر، وتنكر الإضرار أشد وأشد<sup>7</sup>، ويترتب على ذلك تحريم الأطعمة والأشربة وغيرها من السلع الأخرى الضارة بصحة الإنسان، فيجب على كل إنسان أن لا يضر بأخيه المسلم سواء في نفسه أو ماله أو ولده، وسواء ظاهراً أو باطناً، بل عليه أن يسعى في نفع الغير إذا لم يلحقه ضرر بسبب نفعه"<sup>8</sup>

ب- المضافات التي لا تحتوي على محرم شرعاً:

لا مانع شرعاً من استعمالها، سواء تعلق الأمر بتناولها أو بيعها، وذلك للأدلة الآتية:

- قال تعالى: "قَالَ تَزْرَعُونَ سَبْعَ سِنِينَ دَأْبًا فَمَا حَصَدْتُمْ فَذَرَوْهُ فِي سُنْبُلِهِ" -يوسف 47-، ووجه الدلالة أن قوله تعالى "فذرره في سنبله" لئلا يتسوس، وليكون أبقى في حفظه من التلف والفساد.<sup>9</sup>

- قالوا أن الأصل في الأطعمة والأشربة الإباحة.<sup>10</sup>

جاء في الموسوعة الفقهية الكويتية: "ويتبين لمن تتبع ما في كتب الفقه المختلفة في أبواب الأطعمة وغيرها أن الأصل في الأطعمة الحل، ولا يصر إلى التحريم إلا لدليل خاص، وأن لتحريم الأطعمة بوجه عام -ولو غير حيوانية- أسباباً عامة عديدة في الشريعة متصلة بقواعدها العامة ومقاصدها في إقامة الحياة الإنسانية على الطريق الأفضل"<sup>11</sup>

وبناء على ذلك فإنه لا مانع شرعاً من تناول الأطعمة المضافة إليها مواد حافظة ومضافات غذائية إذا تيقن عدم الضرر فيها، وأنها لا تحتوي على ما هو محرم كدهن الخنزير والكحول التي يسكر كثيرها.

## خاتمة:

من خلا ما سبق مخلص إلى النتائج الآتية:

- المضافات الغذائية ليست مركّبا رئيسيا في الغذاء، ولا يمكن ان تكون غذاء مستقلا.
- المضافات الغذائية لها تأثير على المنتج الغذائي، سواء في تركيبته أو شكله أو ملمسه، وقد يكون التأثير واضحا كالحافظات الغذائية والمضادة للأكسدة، أو غير ظاهر كالمضافات التي تكون الغاية منها إضفاء نكهات معينة أو تحسين مظهر الغذاء.
- تحتوي بعض هذه المضافات على مواد محرمة شرعا كشحوم الخنزير أو الخمور، وبعضه الآخر ليس فيه محتوى محظور شرعا.
- حكم هذه المضافات الغذائية يختلف وتعتبره أحكام ثلاثة: إما الحرمة إذا كان ضررها حالاً أو تكونت من مادة محرمة شرعا، أو مكروهة إذا كانت أكثر من القدر الموصى به إذ هو مظنة الضرر، أو كغيرها من المباحات إذا سلمت من هذه القيود والضوابط.

## الهوامش:

- 1 جعفر عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الدار العربية للنشر والتوزيع، ص4/ علي كامل يوسف، المواد المضافة للأغذية، النشر العلمي والمطابع، جامعة الملك سعود، الرياض، 1428هـ-2007م، ص2
- 2 آية ناصر، تعريف المضافات الغذائية وأنواعها، <https://mqaall.com/definition-food-additives/>، تاريخ الاطلاع: 15-03-2022
- 3 حسام الدين عفانة، يسألونك، مكتبة دنديس للنشر والتوزيع، الأردن، ج18، ص02
- 4 عبد الفتاح محمود إدريس، الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية، العدد 111، ماس 2004، موقع المسلم المعاصر، تاريخ الاطلاع: 15-03-2022
- 5 إسماعيل بن كثير، تفسير القرآن العظيم، دار كندة للإعلام والنشر، ط1، ج1، ص258
- 6 أخرج مالك في الموطأ، رقم 2758/ مستدرک الحاكم، رقم 2354/ سنن الدارقطني، رقم 3079
- 7 محمد بن صالح العثيمين، شرح الأربعين النووية، دار الثريا للنشر والتوزيع، ص327
- 8 عبد الله بن صالح المحسن، الأحاديث الأربعين النووية مع ما زاد عليها ابن رجب وعلمها الشرح الموجز المفيد، الجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، 1404هـ، ط3، ص64
- 9 محمد بن أبي بكر القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، دار الكتب المصرية، القاهرة، 1384هـ، ط2، ج9، ص203
- 10 وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، دار الفكر، دمشق، ط4، ج4، ص2623
- 11 وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الموسوعة الكويتية، مطابع دار الصفوة، ط1، 1404هـ، ج5، ص124

## قائمة المراجع:

1. جعفر عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الدار العربية للنشر والتوزيع
2. علي كامل يوسف، المواد المضافة للأغذية، النشر العلمي والمطابع، جامعة الملك سعود، الرياض، 1428هـ-2007م
3. آية ناصر، تعريف المضافات الغذائية وأنواعها، <https://mqaall.com/definition-food-additives/>
4. حسام الدين عفانة، يسألونك، مكتبة دنديس للنشر والتوزيع، الأردن
5. عبد الفتاح محمود إدريس، الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية، العدد 111، ماس 2004، موقع المسلم المعاصر
6. إسماعيل بن كثير، تفسير القرآن العظيم، دار كندة للإعلام والنشر، ط1
7. مالك بن أنس، الموطأ، مؤسسة زايد بن سلطان آل نهيان للأعمال الخيرية، أبو ظبي، 1425هـ

- 
8. الحاكم، المستدرك على الصحيحين، دار الكتب العلمية، بيروت، 1411هـ
9. الدارقطني، سنن الدارقطني، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1424هـ
10. محمد بن صالح العثيمين، شرح الأربعين النووية، دار الثريا للنشر والتوزيع، ص 327
11. عبد الله بن صالح المحسن، الأحاديث الأربعين النووية مع ما زاد عليها ابن رجب وعليها الشرح الموجز المفيد، الجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، 1404هـ، ط3، ص64
12. محمد بن أبي بكر القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، دار الكتب المصرية، القاهرة، 1384هـ، ط2، ج9، ص203
13. وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، دار الفكر، دمشق، ط4، ج4، ص2623
14. وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الموسوعة الكويتية، مطابع دار الصفوة، ط1، 1404هـ، ج5، ص124

حماية المستهلك في الفقه الإسلامي من خلال تحريم السلع الضارة  
-المضافات الغذائية نموذجاً-

Costumer protection in Islamic jurisprudence through the prohibition of harmful  
goods - food additives as a model -

عمرآش رمضان - طالب دكتوراه -

جامعة الجزائر 1 بن يوسف بن خدة - الجزائر  
البريد الإلكتروني: [ramdane.am@gmail.com](mailto:ramdane.am@gmail.com)

عفون كمال - طالب دكتوراه -

جامعة الجزائر 1 بن يوسف بن خدة - الجزائر  
لبريد الإلكتروني: [afoun.kamel1988@gmail.com](mailto:afoun.kamel1988@gmail.com)

ملخص :

تميزت الشريعة الإسلامية بحرصها على صيانة صحة الإنسان، فكان من عنايتها حفظ النفس الإنسانية التي تعد من الضروريات الخمس المقررة في ديننا الحنيف إذ بها قوام الدين والدنيا، وهذا من خلال إباحة الطيبات وتحريم الخبائث، ومع التطورات التكنولوجية الهائلة التي اكتسحت كل المجالات حتى انتقلت إلى الأطعمة والأشربة التي بها قوام بدن الإنسان ظهرت المضافات الغذائية نتيجة لهذه التطورات، فأصبح المستهلك في حيرة من أمره حول جليّة هذه الأطعمة أو حرمتها، وعليه سنتناول في هذه البحث الحكم الشرعي للمضافات الغذائية.

الكلمات المفتاحية: المضافات الغذائية – المستهلك – الحكم الشرعي.

**Abstract:**

Islamic charia was distinguished by its keenness to preserve human health, so one of our care was to preserve the human soul, which is one of the five necessities established in our true religion, as it contains the foundation of religion and the world, and this is through the legalization of good things and the prohibition of evil, and with the tremendous developments that swept all areas until they moved to foods and drinks which has the strength of the human body, food additives appeared as a result of these developments, so the costumer

became confused about the sweetness or prohibition of these foods, and accordingly we will discuss in this research the legal ruling on food additives.

Key words: food additives – costumer – Islamic ruling

مقدمة: )

أولى الإسلام الصحة العامة عناية كبيرة، فعَدَّ الصحة والعافية من أجل النعم، وأرسى قواعد الطب الوقائي والعلاج لحفظها من المهالك، وعنى بالغذاء فأباح الطيب النافع وحرّم الخبيث الضار، وقدّر للضرورة قدرها فأباح المحظورات للضرورات.

خلق الله عز وجل بني آدم خلقا بحيث لا تقوم أبدانهم بغير الطعام والشراب، وأحل لهم من الطبيبات ما يحفظ عليهم صحتهم، وحرّم عليهم الخبائث التي تؤذيهم.

والسلع التي حرم الله عز وجل وحظر تناولها نص القرآن الكريم على بعضها، والبعض الآخر نهيته عليه السنة النبوية المطهرة، وألحق الفقهاء المجتهدون الأشبه بالأشبه.

فما جاء تحريمه في القرآن الكريم: الميتة بأنواعها – ما مات حتف أنفه، والمنخنقة، والموقوذة، والمتردية، والنطيحة، وأكيلة السبع، وما فاته شرط من شروط التذكية – والدم، ولحم الخنزير، وما أهل لغير الله به.

قال الله تعالى: "حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم وما ذبح على النصب"

وقال تعالى: "ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه وإنه لفسق" ومما جاء تحريم التغذية به في السنة المطهرة: كل ذي ناب من السباع، وكل ذي مخلب من الطير. فقد جاء في صحيح مسلم عن ابن عباس -رضي الله عنه- قال: "نهى رسول الله -صلى الله عليه وسلم- عن كل ذي ناب من السباع وعن كل ذي مخلب من الطير"، كما نهى النبي -صلى الله عليه وسلم- عن المصبورة<sup>1</sup> والمجثمة<sup>2</sup> ولحوم الجلالة<sup>3</sup>، وألحق الفقهاء كل مضر من صنوف الأطعمة بما حرّمه الله تعالى.

ومما ظهر في العصر الحديث ومع التقدم العلمي والتكنولوجي المضافات الغذائية والمواد الحافظة والمواد المثبتة وغيرها من المكونات، بحيث أصبح المستهلك في حيرة من أمره حول حرمة هذه المكونات وحليتها وكذا ضررها الذي قد تلحقه بالمستهلك على المدى القريب أو المدى البعيد.

وعليه ستناول في هذه الورقة البحثية الحكم الشرعي للمضافات الغذائية وأثرها على صحة المستهلك من خلال الإشكالية الآتية:

ما هو الحكم الشرعي للمضافات الغذائية، وهل تسبب هذه المضافات ضرراً بصحة المستهلك؟

وللإجابة على هذه الإشكالية يمكننا تقسيم هذا البحث إلى: مقدمة ومبحثين وخاتمة

أما المقدمة فهي عبارة عن توطئة للبحث والمبحث الأول نتناول فيه ماهية المضافات الغذائية وأهميتها على أن يكون المبحث الثاني لبيان أهمية المضافات الغذائية وحكمها الشرعي، وفي الختام نتطرق إلى أهم النتائج المتوصل إليها.

المبحث الأول: ماهية المواد المضافة والغرض من استخداماتها

المطلب الأول: ماهية المواد المضافة

استخدمت المواد المضافة منذ زمن بعيد في مجال الأطعمة، ومع تزايد التقدم التكنولوجي في مجال التصنيع الغذائي زاد عدد المواد المضافة المصرح باستخدامها في الغذاء لما تضيفه من خصائص متعددة في مجال التصنيع أو الحفظ أو التخزين وهذا من أجل عدم تعرض بعض الأغذية لعمليات الأكسدة والتي ستقلل بطبيعة الحال من جودته وعدم إقبال المستهلك عليه.

عرفت المواد المضافة على أنها: "أي مادة لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للخبز"<sup>4</sup>.

كما عُرِّفت حسب التعريف الدولي الجديد على أنها: "أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء، ولا تستعمل كمكون غذائي، سواء لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل، وقد تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات، ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر على خواصه"<sup>5</sup>

وعُرِّفت كذلك على أنها: "أي مادة تضاف إلى الغذاء عمدًا بكميات معلومة ومقننة لتقوم بوظيفة محددة، ويتوقع من إضافتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة أن تؤثر في خصائص الطعام"<sup>6</sup>

وعرِّفت اللجنة الدولية لدستور الأغذية المواد المضافة بأنها: "أي مادة لا تؤكل عادة كغذاء في حد ذاتها، ولا تستعمل عادة كمكون تقليدي للأغذية، سواءً أكانت لها قيمة غذائية أم لم تكن، وينتج من إضافتها عمدًا إلى الغذاء، لغض تقني أو فني في الإنتاج أو التصنيع أو التجهيز أو المعالجة أو التعبئة، أو التغليف، أو النقل أو التخزين أن تصبح هذه المادة عنصراً مؤثراً في خواص الغذاء"<sup>7</sup>.

وعليه يمكن القول بأن المواد المضافة تشمل الطبيعية والكيميائية منها، ويقصد من إضافتها للأغذية إنا حفظ الغذاء من التلف أو تحسين مذاقه أو زيادة قيمته الغذائية أو للحفاظ على لونه.

### المطلب الثاني: أهمية المضافات الغذائية

تكتسي المواد المضافة أهمية بالغة في حفظ الأغذية من التلف وتحسين مذاقها، وكذا شكل المنتج الغذائي وفي ما يلي نذكر إجمالاً أهمية المواد المضافة في الأغذية:

#### أولاً: المحافظة على الأغذية من التلف والفساد

توجد مجموعة من المواد تمنع حدوث فساد الأغذية التي تحدث نتيجة النمو البكتيري والفكي والخمائر والتعرض لعمليات الأكسدة، بحيث أن فساد الأغذية يصيب المستهلك بحالات مرضية شديدة متمثلة في التسممات وغيرها من الأمراض التي تصيب جسمه من جراءها، فمضادات الأكسدة مثلا تمنع تعرض الزيوت والمخبوزات لعمليات الأكسدة، كما أنها تمنع التغيرات غير المرغوبة في اللون، كالتغيرات التي تحدث لبعض أنواع الفاكهة نتيجة لعملية الأكسدة.

#### ثانياً: المحافظة على النكهة أو إعطاء لون ما للمنتج

قد يتعرض المنتج الغذائي أثناء عمليات التصنيع إلى ضياع النكهة المميزة له، لهذا قد تضاف إليه بعض النكهات لضمان وصوله إلى المستهلك بصورة أقرب ما يكون كصورته المعتادة في المتاجر والأسواق، وكما تضاف إلى بعض المنتجات محسنات اللون لإعطائها لوناً جذاباً يلقي استحساناً لدى المستهلك.

#### ثالثاً: المحافظة على قوام الأغذية وتماسكها

بحيث توجد بعض المواد التي تحافظ على قوام الأغذية وتماسكها وتجنب الانفصال عن بعضها البعض، وهو ما يعرف بالمستحلبات والمثبتات، كما توجد مواد أخرى مغلظة والتي تعطي غلظة في القوام ودرجة من اللزوجة من مثل: البكتين، الصمغ الجيلاتيني، بالإضافة إلى ذلك نجد بعض المواد المثبتة سواء للزوجة أو للهيكل الخارجي للمخبوزات<sup>8</sup>.

#### رابعاً: تحسين القيمة الغذائية للمنتج

في الكثير من الأحيان يضاف إلى المنتجات الغذائية بعض الفيتامينات أو الأملاح المعدنية أو الأحماض الأمينية، أو المركبات البروتينية مصادر مختلفة أو أنواع متعددة من الألياف الغذائية من أجل تحسين القيمة الغذائية للمنتج، ومن أمثلتها: الألبان، الدقيق، الحبوب، الدهون، وهذا تداركاً للنقص في قيمتها الغذائية الذي قد يحدث في عمليات الطهي والإعداد أو ظروف التخزين المختلفة.

وقد يكون منسوب عنصر من العناصر الغذائية منخفضاً نوعاً ما في منتج من المنتجات الغذائية التي يقتنها المستهلك لذلك يضاف إلى هذا المنتج مضاف من المضافات الغذائية ليرتقي إلى تركيز مرتفع لتحسين الوضع الغذائي لهذا المنتج.

بحيث تضاف الكثير من العناصر الغذائية للكثير من المنتجات الغذائية بغرض رفع أو تحسين قيمتها الغذائية، أو لتعويض الفقد من العناصر الغذائية جراء عملية التصنيع أو التغليف أو التخزين أو التوزيع، أو بغرض القضاء على مشكلة من مشاكل سوء التغذية بين الأفراد.<sup>9</sup>

## المبحث الثاني: أنواع المضافات الغذائية وأحكامها

تتعدد المضافات الغذائية وتتنوع من حيث مصدرها ومكوناتها، وكذا على أساس الغرض من استخدامها، وفيما يلي بين ذلك.

### المطلب الأول: أنواع المضافات الغذائية

تنقسم المضافات الغذائية إلى عدة أنواع نذكر منها:

- 1- مضافات لتحسين القيمة الغذائية للمنتج
- 2- مضافات لأغراض تكنولوجية
- 3- مضافات لتحسين الصفات الحسية الموضوعية للمنتج الغذائي

وفيما يلي بيان ما يندرج تحت كل نوع من هذه الأنواع.

#### أولاً: مضافات لتحسين القيمة الغذائية للمنتج الغذائي

ويندرج تحته كل من: الفيتامينات، الأملاح المعدنية، الأحماض الأمينية، المركبات البروتينية، الأحماض الدهنية، الألياف الغذائية.

#### ثانياً: مضافات حافظة لأغراض تكنولوجية

وتشتمل على: المواد الحافظة، مضادات الأكسدة، مبيضات الدقيق، مضادات التكتل، مانعات الرغوة، مواد التبطين، مواد لمنع الجفاف، مواد حامضية وقلوية، مواد استحلاب، منظمات الرطوبة. مواد مساعدة للخفق، مواد ترويق العصائر، مواد للإذابة، مواد مغلظة ومكونة للجل.

#### ثالثاً: مضافات لتحسين الصفات الحسية للمنتج الغذائي

وتتمثل في: مكسبات النكهة، محسنات النكهة، المحليات، الملونات، المواد الرافعة، المثبتات، مواد الترطيب، مواد مكسبة للصلابة، الإنزيمات.<sup>10</sup>

## المطلب الثاني: أحكام المضافات الغذائية

قبل التطرق إلى حكم المضافات الغذائية الشرعي يجر بنا بيان أهميتها وضرورتها في الغذاء من عدمه وفيما يأتي بيان ذلك:

### آراء المختصين في المواد الغذائية:

الرأي الأول: أن المواد المضافة منها ما هو ضروري لحفظ جودة الغذاء، وبقائه صالح للاستخدام بعد النقل والشحن وكذا طول مدة التخزين والعرض، وبعضها يوجد طبيعياً ضمن تركيب الغذاء، فليس كل المضافات الغذائية كيميائيات ضارة، كما أنه ليس كل غذاء مضاف إليه إضافات غذائية يؤدي إلى الموت، فلولا الإضافات الغذائية لما أمكن نقل الغذاء ن بلد لآخر، ولانتشرت المجاعات في أنحاء متفرقة من العالم، ومركبات مأمونة صحياً، ومن ثم لا يمكن الاستغناء عن بعض المضافات، لما يترتب عليه من مخاطر تلف الغذاء وفساده، وممن ذهب إلى هذا الرأي المركز العربي للتغذية<sup>11</sup>، وهذب إليه كذلك د.عز الدين الدنشاري<sup>12</sup>، ود. صادق طه<sup>13</sup>، ود. عبد الحميد محمد<sup>14</sup>.

واحتج أصحاب هذا الرأي إلى ما يلي:

- أن الإضافات خطرها أقل من زيادة استهلاك الدهون والسكر والملح وأقل من خطر الفساد الميكروبي المؤدي إلى التسمم الغذائي، بل إن بعض الإضافات كمضادات الأكسدة تضاد السرطان كذلك، كما أن بعض الإضافات الطبيعية كمستخلص البنجر الأحمر ضار بالصحة كالمملونات الصناعية.<sup>15</sup>

- استخدام التقنية الحديثة المضافات الكيماوية في الصناعات الغذائية لإنتاج العديد من الأصناف الغذائية المصنعة، وذلك لتوفير هذه المضافات، ويمكن ذكر بعض فوائدها فيما يأتي بيانه:

- إن المضافات الغذائية تساعد على حفظ الأغذية، وتمنع فساد الغذاء، وتبقيه سليماً، فبدون استخدام مضافات غذائية، فإنه يلزم شراء الطعام يوميا وبكميات قليلة، وستصبح مدة الغذاء قصيرة جدا واحتمال تلوثه عاليا، ويعني ذلك فقدان قيمة كبيرة من الطعام لفسادها بسرعة، وازدياد التسمم الغذائي.

- المحافظة على جودة الغذاء ومظهره، ونكهته، حيث عن عدم استخدام المواد المضافة يؤدي إلى قلة وجودة الغذاء مما يساعد على ارتفاع سعر الغذاء ذي الجودة العالية، لقلته وجوده في الأسواق،

- أهمية بعض المضافات للحصول على الغذاء بالشكل المطلوب، وذلك في المساعدة على تصنيعه وتحضيره، مثل إضافة بعض المواد الرافعة للكعك لإعطائه الشكل المرغوب.

- إضافة بعض النكهات والألوان الطبيعية لزيادة تقبل المستهلك للطعام، ولإعادة الألوان الطبيعية التي فقدت نتيجة التأثر باللون والحرارة.

- إضافة الفيتامينات لتحسين القيمة الغذائية وللمحافظة عليها، للحصول على المغذيات بكميات مناسبة، وذلك كإضافة الفيتامينات والمعادن وحمض الفوليك ونحوه، للمساعدة على النمو ومقاومة الأمراض ولحل مشاكل سوء التغذية.

- إتاحة الكثير من الأطعمة متوفرة طوال العام، بكميات كبيرة وجودة عالية.<sup>16</sup>

الرأي الثاني: أن المضافات الغذائية غير مهمة للعديد من الأطعمة، فهي مواد كيميائية واصطناعية تسبب حدوث الاضطرابات الصحية، وليس هناك حاجة إلى استعمالها في الأغذية، ومن الأفضل تجنبها لضررها على الصحة العامة، وممن ذهب إلى هذا الرأي بعض هيئات الأغذية في بريطانيا ونحوها، وذهب إليه كل من د. خالد فاروق، رئيس المركز القومي للبحوث الغذائية في مصر، و د. نادية عبده، أخصائية الطب في القاهرة، ود. ضحة البالي، استشارية طب الأطفال في مصر.<sup>17</sup>

واحتج أصحاب هذا الرأي بما يلي:

- أثبتت الدراسات أن المواد المضافة ذات علاقة وثيقة بالإصابة ببعض الأمراض وخاصة السرطان، وذلك من خلال التجارب واختبارات السمية<sup>18</sup>

نوقش من وجوه:

- أن الدراسات التي أجريت عادة ما تستخدم كميات كبيرة جداً من المادة المضافة تفوق النسبة المسموح بها بمعدل (50 مرة) عما يتناوله الفرد في اليوم وهذه الكمية من المستحيل للشخص تناولها.

- أن التجارب التي تجرى على الحيوانات يختلف تمثيل الغذاء في أجسامها عن تمثيل الغذاء في جسم الإنسان.

أن الزيادة المفطرة في أي مادة تسبب نتائج عكسية، فتناول 100 جرام من الملح دفعة واحدة يسبب مضاعفات صحية خطيرة، وقد يؤدي تناول 15 جرام من الزعفران مرة واحدة إلى الوفاة، ولكن تناول جزء بسيط جداً لا يسبب الإصابة بأذى يذكر، لأن السموم فيها قليلة ويتعامل معها الجسم عن طريق أجهزة الإخراج.<sup>19</sup>

- أنها تثير الحساسية وذلك عند تناول الأغذية المحتوية على مواد مضافة، وتظهر على شكل صداع أو إسهال أو احمرار في البشرة أو غيرها من أعراض الحساسية.<sup>20</sup>

نوقش أن هذه حالات فردية ليس لها علاقة بسلامة المضافات، فيض الأشخاص يتحسس من أغذية طبيعية مثل الحساسية من أغذية طبيعية مثل الحساسية من سكر الحليب والحساسية من عصير الفراولة ونحوها.<sup>21</sup>

### الترجيح:

مما سبق بيانه يترجح لنا بأن الأصل بقاء الأشياء على حليتها حتى يرد دليل على المنع، ومعناه أن المضافات الغذائية في عمومها حلال حتى يتبين لنا حقيقتها ومن أي مادة مكونة وهذا مصداقاً لقوله تعالى: "هو الذي خلق لكم ما في الأرض جميعاً"، فإن كانت المواد المستخلصة منها حلال فتتبع هذا الحكم، وإن كانت المواد المستخلصة منها محرمة تتبع هذا الحكم كذلك، كما جاء في الحديث: ((لا ضرر ولا ضرار)).

### الخاتمة:

من خلال دراستنا لموضوع حماية المستهلك من السلع الضارة في الفقه الإسلامي "المضافات الغذائية نموذجاً" يتبين لنا:

- عناية الشريعة الإسلامية بصحة المستهلك، وهذا من خلال تحريم الخبائث التي فيها مضرة له.
- أن الأصل في الأشياء الإباحة، ما لم يرد نص من الشارع بالتحريم، وهو مذهب الجمهور من الفقهاء والأصوليين.
- أن من الضوابط في تحريم الأطعمة الضرة والإسكار أو التخدير والاستقذار والافتراس والخبث والنجاسة.

1 المصبورة: صبر الدواب: هو أن يمسك شيء من ذوات الروح حياً ثم يرمى بشيء حتى يوم (النهاية لابن الأثير 2-250)

2 المجثمة: التي تربط وتجعل غرضاً للرمي فإذا ماتت من ذلك لم يحل أكلها، (النهاية لابن الأثير 1-144)

3 الجلالة: الدابة التي تأكل الجلة وهي البعر أو العذرة أو الجيف فإن اعتادت تلك النجاسات وكانت غالب علفا صار لحمها منتناً.

4 انظر: عفاف الجديلي وهناء حميدة، المواد المضافة للأغذية، ص 22.

- 5 علي كامل السيد، المواد المضافة للأغذية – الاستعمالات والإيجابيات والسلبيات، ص 28، عفاف الجديلي، هنا حميدة، المواد المضافة للأغذية – الإيجابيات والسلبيات، ص 13.
- 6 انظر: عفاف الجديلي، هنا حميدة، المواد المضافة للأغذية – الإيجابيات والسلبيات، ص 13.
- 7 انظر: أحمد عبد الجواد، تلوث المواد الغذائية ص 123، غياث مصباح، المواد المضافة للأغذية، ص 28.
- 8 انظر: عفاف الجديلي، هنا حميدة، المواد المضافة للأغذية – الإيجابيات والسلبيات، ص 16-17، علي كامل المساعد، المواد المضافة للأغذية – استعمالاتها وإيجابياتها وسلبياتها، ص 28.
- 9 انظر: عصمت الزلاقي، حفظ الأغذية بالمواد الحافظة، ص 76، عبد المنعم عسكر، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، ص 99، البسطويسي، تركيب وتحليل الأغذية، ص 217.
- 10 انظر: عفاف الجديلي، هنا حميدة، المواد المضافة للأغذية – الإيجابيات والسلبيات، ص 20، علي المساعد، المواد المضافة للأغذية، إيجابياتها وسلبياتها واستعمالاتها، ص 85، عبد المنعم عسكر، حافظ تحتوت، الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، ص 123.
- 11 انظر: أحمد عبد الجواد، تلوث المواد الغذائية، ص 123.
- 12 هو أستاذ علوم الأدوية والسموم – كلية الصيدلة، جامعة القاهرة.
- 13 أستاذ علوم الأدوية والسموم – كلية الصيدلة، جامعة الملك سعود، سموم البيئة، ص 68
- 14 ينظر: أضرار الغذاء والتغذية، ص 321،
- 15 انظر: غياث مصباح، عادل سفر، المواد المضافة للأغذية، ص 18.
- 16 انظر: محمد الشريف، حسن القحطاني احذر المواد الكيميائية في غذائك، ص 12، حسن العكيدي، موسوعة غذاؤنا، ص 45. غياث مصباح سمينة، المواد المضافة للأغذية "معظم ما يشاع عنها باطل"، ص 13، مجلة عالم الغذاء، العدد 84، ربي الآخر 1416 هـ، المركز العربي للأغذية، ص 29، حمزة أبو طربوش، المضافات الغذائية بين الضرورات الغذائية واحتمالات الخطر، مجلة عالم الغذاء، العدد 82، 1426 هـ، ص 16.
- 17 انظر: مجلة الثقافة، العدد (59) جمادى الأولى 1423 هـ
- 18 عبد الحميد محمد، أضرار الغذاء التغذوية، مجلة عالم الغذاء، العدد 84، ربيع الآخر 1326 هـ، ص 30.
- 19 انظر: علي المساعد، المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، ص 30، الجديلي، حميدة، المواد المضافة للأغذية، ص 17.
- 20 انظر: مجلة عالم الغذاء، العدد 84، ربيع الآخر 1426 هـ، ص 29.
- 21 انظر: عبد المنعم عسكر، ثلاثمائة خطأ في طبق طعامك، ص 93.

المواد الإضافية في الغذاء والدواء دراسة فقهية في ضوء فتاوى وقرارات المجامع  
الفقهية -دراسة نماذج تطبيقية-

Additional materials in food and medicine doctrinal study in the light of  
the fatwas and decisions of the juristic councils-study of applied models

لعموري عبد الصمد

طالب دكتوراه

كلية العلوم الإسلامية - جامعة

الجزائر -1- بن يوسف بن خدة

[mehalhel007@gmail.com](mailto:mehalhel007@gmail.com)

سوالمي الطاهر

طالب دكتوراه

كلية العلوم الإسلامية - جامعة

الجزائر -1- بن يوسف بن خدة

[taharst9@gmail.com](mailto:taharst9@gmail.com)

ملخص:

يهدف البحث الى دراسة المضافات الغذائية وأهميتها بالنسبة للمسلم ومحاولة معرفة حكمها الشرعي باعتبارها من النوازل المعاصرة وخاصة مع هذا التقدم الهائل في الصناعات الكيميائية وتوظيفها في التصنيع الغذائي، فاقترضت الحاجة لدراسة مثل هذه المواضيع وخاصة أنها تتعلق بموضوع الغذاء اليومي للمسلم، وبيان مدى تأثيرها على صحته. خصوصا أن هذا الموضوع له أهمية كبرى في وقتنا الحاضر ذلك أن معظم الصناعات الغذائية والدوائية تستعمل مواد مضافة، منها ما هو معلوم المصدر ومنها ما هو مجهول، لذا كان لزاما معرفة مصادرها والأحكام المتعلقة بها، فما هو الحكم الشرعي للمضافات الغذائية المستعملة في المنتجات الغذائية والدوائية؟

والغاية من البحث التعرف على المواد المضافة للأغذية وتوضيح بعض الأحكام التي تتعلق بها، وطرق تقييمها ومخاطرها الصحية، وبيان حكم بعض المضافات الغذائية، مع بيان حكم الاستحالة عند الفقهاء وبيان أثر ذلك على الأحكام المتعلقة بالمضافات الغذائية، وهذا بالاعتماد على قرارات وفتاوى مجمع الفقه الإسلامي الدولي، كم تناول البحث نماذج تطبيقية لمواد مضافة مستخرجة من الخنزير وبيان حكمها.

وقد توصلنا في البحث إلى أن الاستحالة والاستهلاك من بين الطرق التي اعتمدها الفقهاء في الوصول إلى الحكم على هذه المضافات، وأن المواد النجسة والمحرمة المتحولة بإحدى الطريقتين طاهرة ويصلح تناولها، إلا ما كان أصلها من الخنزير فهي غير طاهرة ولا يصلح استعمالها كمواد غذائية مهما

كان نوعها واستعمالها.ومعرفة الفرق بين مصطلحات الاستهلاك والاستحالة وأثر ذلك على الحكم المترتب على فهمها من ناحية فقهية.

**كلمات مفتاحية:** المضافات الغذائية ؛ الاستحالة ؛ الاستهلاك ؛ الغذاء ؛ فتاوى وقرارات.

### **abstract:**

The research aims to study food additives and their importance for the Muslim and try to know their legal ruling as one of the contemporary calamities, especially with this tremendous progress in the chemical industries and their use in food manufacturing, necessitated the need to study such topics, especially as they relate to the topic of daily food for the Muslim, and to indicate the extent of their impact on his health. Especially that this topic is of great importance in the present time because most of the food and pharmaceutical industries use additives, including what is known source and what is unknown, so it was necessary to know their sources and provisions related to them, what is the Shari'a provision for food additives used in food and pharmaceutical products

The purpose of the research is to identify food additives and clarify some of the provisions that relate to them, methods of evaluation and health risks, and to indicate the rule of some food additives, with a statement of the impossibility rule when scholars and the impact of this on the provisions related to food additives, and this is based on the decisions and fatwas of the International Islamic Fiqh Academy, how much the research dealt with applied models of additives extracted from the pig and the statement of its ruling.

We have found in the research that the impossibility and consumption are among the methods adopted by scholars in reaching judgment on these additives, and that the unclean and forbidden substances converted in one of the two ways are pure and suitable for eating, except what was originally from the pig, it is not pure and is not suitable for use as food materials of any kind and use. And to know the difference between the terms of consumption and impossibility and the impact on the consequent judgment of understanding them from a doctrinal point of view.

Keywords: food additives; impossibility; consumption; food; fatwas and decisions

## مقدمة:

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على أشرف الأنبياء والمرسلين، نبينا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً.

يعتبر التقدم العلمي الكبير الذي يشهده العالم اليوم في مجال الصناعة الغذائية، والذي يحمل في طياته الكثير من المسائل الفقهية المستجدة التي لم ينص عليها ديننا الحنيف وخاصة في مجال الإضافات الغذائية، ولكن يمكن الاهتداء إلى الصواب فيها بتخريجها على الأصول التي تنتمي إليها، أو الفروع التي تشبهها، ومن هذه المسائل مسألة استحالة النجاسة، وأثرها على حل وطهارة المنتجات التي اشتملت على مواد مضافة ذات أصول محرمة مثل الخنزير والخمر وغيرها.

وتعتبر كثير من المواد المضافة غير معروفة المصدر ولا مدى تأثيرها على صحة الإنسان خصوصاً أن إنتاجها يتم في مصانع البلاد الغربية التي لا تتحرى الحلال الطيب، وإنما تسعى للربح المادي البحت.

ومن بين المؤسسات التي اهتمت بالنوازل المستجدة في جميع المجالات، الجامعات الفقهية التي أنشئت في عديد البلدان الإسلامية، منها مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة الذي يعتبر من أهم هذه المجمعات التي تسعى لدراسة المستجدات والنوازل التي تحل بالأمة الإسلامية خصوصاً، والعالم أجمع وتسعى لتقديم الحلول والأحكام الشرعية الخاصة بها.

فكان لموضوع الإضافات الغذائية اهتمام من قبل مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة حيث تطرق في عدة دورات لأحكام هذه الإضافات وبيان الأحكام الشرعية الخاصة بها، مع تقديم بعض الفتاوى والإرشادات في ذلك، وهذا من أجل تحري الحلال الطيب الذي أمرنا الله به، وكذا لاجتناب الأمراض الفتالة التي تنجم عن تناول هذه المواد واجتنابها.

فكان هذا الموضوع الذين بين أيدينا والمعنون بـ "المواد الإضافية في الغذاء والدواء دراسة فقهية في ضوء فتاوى وقرارات المجمع الفقهية - دراسة نماذج تطبيقية - يتناول جزئيات من ذلك.

### أولاً: أهمية الموضوع:

تظهر أهمية الموضوع في عدة جوانب، نبرزها فيما يأتي:

1. أهمية موضوع الإضافات الغذائية بالنسبة للمسلم ومحاولة معرفة حكمها الشرعي باعتبارها من النوازل المعاصرة وخاصة مع هذا التقدم الهائل في الصناعات الكيميائية وتوظيفها في التصنيع الغذائي.
2. الحاجة لدراسة مثل هذه المواضيع وخاصة أنها تتعلق بموضوع الغذاء اليومي للمسلم، وبيان مدى تأثيرها على صحته.

3. الاهتمام بالجانب التطبيقي لهذه المضافات، التي يغفل عنها الكثير، ومن مثل هاته الدراسات ستتضح بعض الجوانب والصور الفقهية في حكم المضافات الغذائية. خصوصا أن هذا الموضوع له أهمية كبرى في وقتنا الحاضر خصوصا أن معظم الأطعمة والأدوية تستورد من دول غربية.
4. الحاجة لمثل هذه الدراسات والبحوث والملتقيات والدورات التي تعقد من أجل سد الفراغ في هذا الباب وتقديم الحلول.

### ثانيا: إشكالية البحث:

تعتبر الصناعات الغذائية في وقتنا الحاضر من بين الصناعات الفاعلة والداعمة لاقتصاديات الدول خاصة الإسلامية منها، إلا أن بعض الصناعات الغذائية والدوائية تستعمل مواد مضافة، منها ما هو معلوم المصدر ومنها ما هو مجهول، لذا كان لزاما معرفة مصادرها والأحكام المتعلقة بها، فما هو الحكم الشرعي للمضافات الغذائية المستعملة في المنتجات الغذائية والدوائية؟ وهذا ما يجعلنا ننير بعض التساؤلات والإشكالات منها:

1. ما هي حقيقة المضافات الغذائية؟ ما هي مصادرها؟ وما هي أنواعها واستخداماتها؟
2. ما هي الاستحالة؟ وما حكم استحالة مادة نجسة إلى مادة طاهرة؟ وما علاقتها بالمضافات الغذائية؟
3. هل تغير المادة من شكل إلى شكل يغير حكمها الشرعي؟
4. ما مدى مطابقة الفتاوى والقرارات التي تصدر عن المجامع الفقهية المتعلقة بموضوع الأغذية المصنعة لحقيقة وواقع ما يجري في سلسلة عمليات التصنيع، وطبيعة المواد المستخدمة فيها؟

### ثالثا: أهداف البحث:

- يهدف البحث إلى التعرف على المواد المضافة للأغذية وتوضيح بعض الأحكام التي تتعلق بها، وطرق تقييمها ومخاطرها الصحية، وبيان حكم بعض المضافات الغذائية.
- كما يهدف إلى معرفة حكم الاستحالة عند الفقهاء وأثر ذلك على الأحكام المتعلقة بالمضافات الغذائية ومعرفة الفرق بين مصطلح الاستهلاك والاستحالة وأثر ذلك على الحكم المترتب عليها من الناحية الفقهية.
- كما يهدف البحث إلى الاعتماد على فتاوى وقرارات المجامع الفقهية وبيان أهميتها في الاجتهادات المعاصرة خصوصا النوازل الفقهية المستجدة.

## رابعاً: خطة البحث:

تقتضي طبيعة الموضوع أن أقسم البحث إلى مقدمة ومبحثين يضم كل منهما عدة مطالب، وخاتمة تحوي نتائج البحث المتوصل إليها والتوصيات.

### **المبحث الأول: المضافات الغذائية تعريفها أنواعها، أهدافها حالات استعمالها**

المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية

المطلب الثاني: أنواعها

المطلب الثالث: أهدافها وحالات استعمالها

المطلب الرابع: فوائد استعمال المواد الحافظة

### **المبحث الثاني: حكم الشرعي لاستعمال المواد الإضافية الغذائية والدوائية**

المطلب الأول: الاستحالة والاستهلاك:

المطلب الثاني: الحكم الشرعي لاستعمال المضافات الغذائية

المطلب الثالث: نماذج تطبيقية لمواد إضافية مأخوذة من الخنزير

### **المبحث الأول: المضافات الغذائية تعريفها أنواعها، أهدافها حالات استعمالها**

اعتمد الانسان ومنذ القديم على عدة مناهج في حفظ غذائه وكانت هذه السبل طبيعية اعتمدها منذ البدايات الأولى في حفظه للغذاء مثل الملح والتجفيف والتدخين بدخان الخشب فكانت هذه الطرق التلميح والتجفيف والتدخين من أوائل طرق المواد الحافظة على الغذاء ولكن مع تزايد التعداد البشري وانتقال البشرية من السكن البدائي إلى المدن والممالك تغير نمط التفكير وحاول الإنسان الحفاظ على المواد الغذائية أكثر مع مدة زمنية أطول حتى تتوفر لديه في كل زمان ومكان ومع تطور العلم ظهرت المضافات الغذائية في الأغذية وبدأ الإنسان استخدامها.

### **المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية**

تعددت التعريفات بحسب العلم الذي يدرسها فمصطلح مادة "مضافة" تطرق إليه في عدة جوانب سواء كانت شرعية أو تشريعية أو علمية.

المضافات الغذائية ببساطة هي مواد كيميائية - صناعية أو طبيعية - تضاف للأطعمة عمداً لتؤدي أغراضاً معينة، كحفظها من التلوث وعوامل الفساد الحيوية والكيميائية بالإضافة إلى أنها مواد

مانعة للترنخ، كما أن المضافات الغذائية التي تستخدم كمواد ملونة أو منكهة تضيف على الأغذية مسحات جمالية تغري المستهلك باقتنائها وشرائها" [1].

وعرفت المادة المضافة: أنها "أي مادة غير موجودة طبيعياً في الغذاء ولكنها تضاف خلال عمليات الإعداد والتصنيع وتبقى في الناتج النهائي، ويدخل في التعريف أي مادة موجودة طبيعياً ولكن يزداد تركيزها عن طريق التدعيم أو الإضافة إلى الغذاء مع مراعاة أن العبوة لا تعتبر مادة مضافة للغذاء إلا إذا حدث انتقال من العبوة إلى المادة الغذائية" [2].

كما تم تعريفها كذلك بأنها "عبارة عن مادة أو مخلوط مواد بخلاف مكونات الغذاء الأساسية التي تكون موجودة في الغذاء سواء أثناء الإنتاج، التصنيع، التخزين، التعبئة ولا يشمل التعريف على فرصة حدوث تلوث" [3].

كما تم تعريف المادة المضافة: "أي مادة تصبح جزءاً من المنتج الغذائي إما مباشرة أو غير مباشرة أثناء أي مرحلة من مراحل التصنيع، التعبئة، التخزين" [4].

وعرف المواد المضافة المباشرة: بأنها تلك المواد التي تضاف إلى الغذاء لإضافة صفة خاصة وبكميات محددة (عادة من أجزاء في المليون إلى 1-2% بالوزن)، ولا تعتبر المكونات الغذائية الرئيسية من المواد المضافة رغم أن بعض المكونات المضافة للغذاء مثل شراب الذرة عالي الفركتوز (HFCS0) والنشا ومركبات البروتين تعتبر من المواد المضافة.

وأما المواد المضافة غير المباشرة: فهي تلك المواد التي تنتقل إلى المنتجات الغذائية وبكميات صغيرة كنتيجة للنمو أو النضج أو التعبئة ومن أمثلة تلك المواد زيوت تشحيم ماكينات التصنيع الغذائي أو مكونات مواد التعبئة التي تنتقل إلى الغذاء خاصة العبوات البلاستيكية) [5].

## المطلب الثاني: أنواعها

أنواع المواد الحافظة: يمكن تقسيم المواد الحافظة على الأنواع الآتية:

1. مضادات الميكروبات : وتتضمن هذه المجموعة المواد التي تعمل على وقف النشاط الميكروبي أو القضاء عليها تماماً، مثل بنزوات الصوديوم وحمض السوربيك.
2. مضادات الأكسدة : وتتضمن المواد التي تستخدم لمنع أو تأخير ظهور علامات الترنخ الذي ينتج من تفاعل الدهون مع الهواء الجوي، كما وتحمي الفيتامينات الذائبة في الدهون من تأثيرات الأكسدة وتستخدم لحماية المنتجات الغذائية من الفساد الناتج عن الأكسدة، وذلك لمنع أو تأخير علامات الترنخ وهو تطور الرائحة الكريهة في المنتجات الغذائية المحتوية على نسبة عالية من الدهون والزيوت .

3. **المواد الملونة :** وهذه تشمل جميع الصبغات الطبيعية والصناعية والتي تضاف إلى الأغذية لإعطائها ألواناً مميزة، فتكسبها بذلك مظهراً جذاباً تسيطر به على رغبة المستهلك.

وتنقسم هذه المواد إلى قسمين:

**المواد الملونة الطبيعية:** وهي عبارة عن مواد يتم استخراجها من مصادر نباتية أو حيوانية أو معدنية أو أية مصادر أخرى.

**المواد الملونة الصناعية:** وهي مواد يتم إنتاجها صناعياً أو بأية وسيلة تركيبية حيث تعطي لوناً مميزاً عند إضافتها إلى المواد الغذائية

4. **المحليات :** مثل السكر وبدائله التي بدأت تستخدم الآن بشكل كبير.

5. **المنكهات :** وهذه المضافات تعد من المواد التي لا يمكن الاستغناء عنها في حياتنا اليومية، فهي تكسب الطعام نكهة محببة.

6. **المستحلبات والمثبتات:** وهي المواد التي تمكن وتساعد على خلط الزيوت والدهن بالماء، وبذلك تضفي الملمس الناعم والكريمي للأغذية، كما في الثلجات وما شابه ذلك، وبعضها يساعد على تماسك عجينة الخبائز مثل مادة اليسين المستخرج من الشعر الأدمي أو بوميدي اليوتاسيوم<sup>[6]</sup>

### المطلب الثالث: أهدافها وحالات استعمالها

دوافع استعمال المواد الحافظة: إن استخدام المضافات ليس بالأمر الحاد، فقد عرف تخزين الطعا وحفظه بطرق كثيرة من قبل، مثل استخدام الملح أو التوابل أو الخل أو التجفيف أو التدخين لحفظ الأطعمة، بل أن الماء الذي نشربه تضاف إليه نسبة من الكلور والشب لتعقيمه ليكون صالحاً للشرب، إلا أن التطور الحاصل في مجال التصنيع الغذائي ألجأ الشركات المصنعة إلى استخدام مواد كيميائية تحقق عدة أغراض بعضها جمالي، وبعضها صحي، وبعضها صناعي.

### ومن أهم هذه الأهداف:

- صعوبة الاعتماد الكلي على المنتجات الغذائية المحلية، لأسباب منها عدم قدرتها على إرضاء جميع أذواق المستهلكين نظراً لقلتها، مما ينتج عنه ضيق مساحة الاختيار، فتلجأ الدول لاستيراد معظم أغذيتها، ولكن المساحة الزمنية التي تحتاجها تلك الأغذية المستوردة لتنتقل من البلد المنتج إلى المستهلك مساحة طويلة تتعرض فيها للكثير من الظروف الطبيعية وغير الطبيعية التي تتسبب حتماً في تلفها وفسادها، وحتى تتجنب الدول المعالجة الخسائر المادية الناتجة من فساد الأغذية وتلفها، لجأت إلى حفظها بالعديد من الطرق والتي منها إضافة بعض المواد الكيميائية.

- إن عمليات التصنيع المختلفة التي تجري على الأغذية يفقدها جزءٌ كبيراً من رونقها ومظهرها وألوانها الطبيعية، فيعزف عنها المستهلك ولا يقبل عليها؛ ولكن بإضافة بعض المحسنات والملونات الكيميائية أو الطبيعية لهذه الأغذية يجري إغراء المستهلك مرة أخرى فيقبل عليها" [7].

## 4.2 المطلب الرابع: فوائد استعمال المواد الحافظة

ماهية الجيلاتين، وأهميته، ومما يتخذ، وفيما يستخدم لما كان الحكم على الشيء فرعا عن تصويره لزم الكلام عن "الجيلاتين" من حيث الماهية، والأهمية، والأشياء التي يتخذ منها، والأشياء التي يستخدم فيها.

### أولاً: ماهية الجيلاتين:

مادة شبه زلالية لينة لزجة غير قابلة للذوبان في الماء، تُستخرج من عظام الحيوان وأنسجته بإغلاله الطويل في الماء [8].

### ثانياً: أهميته:

يمتاز الجيلاتين بصفات وظيفية متعددة ومهمة، ومنها ما يلي:

1. يعطي الألبان درجة عالية من اللبونة، ولذلك يدخل في إنتاج زبدة المارجين كمادة مستحلبة بسبب قابلية الجيلاتين العالية للارتباط بالماء.
2. إضافة الجيلاتين إلى المنتج الغذائي يضمن قوام ناعم، ويزيل القوام الحبيبي في المنتج الغذائي.
3. يضاف للمنتج الغذائي كمصدر بروتيني، كما هو الحال في المشروبات الرياضية.
4. يستخدم كطبقة خارجية لحماية المنتج من الجفاف إضافة لحمايته من الأكسدة السجق.
5. يستخدم الجيلاتين مع الروبيان والعديد من الأطعمة البحرية مثل سرطان البحر لتصبح هذه الأطعمة أكثر جاذبية للمستهلك إضافة لحماية هذه الأطعمة من الضوء والأكسدة [9].

### ثالثاً: الأشياء التي تستخرج منها مادة الجيلاتين:

الجيلاتين نوعان: جيلاتين حيواني: ويستخلص من جلود أو عظام الإبل والبقر والغنم والخنزير.

وجيلاتين نباتي: ويتكون عن طريق غلي بعض النباتات.

رابعاً: استخداماته: تدخل مادة الجيلاتين في كثير من الصناعات الغذائية كالمعجنات وأغذية الأطفال، وفي صناعة اللبن الرائب، والاجبان، والمثلجات، والفطائر والمشروبات، والعصائر، وبعض أنواع

اللبان (العلك)، وجبات الحلوى الهلامية، كما تدخل في الصناعة الدوائية كصناعة المحافظ الدوائية، (كبسولات)، ويستخدم في إنتاج معاجين الأسنان والمرام والمكريمات [10].

### المبحث الثاني: حكم الشرعي لاستعمال المواد الإضافية الغذائية والدوائية

إن الناظر للمضافات الغذائية وعلى حسب اختلاف تقسيماتها فإن بعض المضافات الغذائية التي تدخل في مختلف المواد الغذائية والدوائية تستخرج من مواد نجسة ومحرمة وأخرى مختلف فيها، ولمعرفة حكم هذه المضافات الغذائية كان لا بد من التطرق لموضوع الاستحالة في الفقه الإسلامي لأهميتها، وكذا تعتبر أحد الطرق المساعدة في الحكم على هذه المضافات والمواد التي تدخل في تصنيعها.

#### المطلب الأول: الاستحالة والاستهلاك:

##### أولاً: الاستحالة في اللغة:

من حال يحول حولاً من باب قال إذا مَضَى وَمِنْهُ قِيلَ لِلْعَامِ حَوْلٌ وَلَوْ لَمْ يَمْضِ لِأَنَّهُ سَيَكُونُ تَسْمِيَةً بِالْمُضَدِّ وَالْجَمْعُ أَحْوَالٌ وَحَالَ الشَّيْءُ وَأَحَالَ وَأَحْوَلَ إِذَا أَتَى عَلَيْهِ حَوْلٌ وَأَحَلَّتْ بِالْمَكَانِ أَقْمَتُ بِهِ حَوْلًا [11].

وحالتِ القوسُ واستحالتُ بمعنى، أي انقلبتُ عن حالها التي عُمرتُ عليها وحصل في قابها اعوجاجٌ [12].

وَاسْتَحَالَ الشَّيْءُ تَغَيَّرَ عَن طَبْعِهِ وَوَصَفِهِ وَحَالَ يَحُولُ مِثْلَهُ [13].

وحال الشيء بيني وبينك، أي حجز. وحال إلى مكانٍ آخر، أي تحوّل. وحال الشخص، أي تحرّك. وكذلك كلُّ مُتَحَوِّلٍ عن حاله. ويقال: قعدوا حَوْلَهُ وحوالَهُ، وحوالِيهِ وحوالِيهِ، ولا تقل حوالِيهِ بكسر اللام. وقعد حِيالَهُ وحيالِهِ، أي بإزائه، وأصله الواو. [14].

فالاستحالة من اللغة مأخوذة من حال وله عدة معاني منها الحول، والمعنى الآخر التغير والتحول من حال إلى حال والمعنى الثاني هو المقصود بالاستحالة، فاستحال الشيء أي تغير عن طبعه ووصفه، وكل متحول عن حاله الأصلي.

#### الاستحالة في الاصطلاح الفقهي:

وردت تعريفات مختلفة للاستحالة في كتب المتقدمين والمعاصرين نذكر منها:

عرفها ابن عابدين عند حديثه عن طهارة الزيت والدهن واستحالتها بقوله: "انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى" [15]. وهذا موافق للمعنى اللغوي.

وعرفها بعض المعاصرين بقولهم:

الاستحالة "هي انقلاب عين النجاسة وتحوّلها إلى عين أخرى طبيعياً أو صناعياً -معالجة- بحيث تغير خصائص العين كلياً من حيث الاسم والوصف والشكل، مما ينتج عنها عيناً جديدة مختلفة عن العين السابقة"<sup>[16]</sup>.

وعرفها مجمع الفقه الإسلامي في دورته الحادية والعشرون: "الاستحالة هي تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرّم تناولها، وانقلاب عينها إلى مادة أخرى مختلفة عنها في الاسم والخصائص والصفات"<sup>[17]</sup>.

والملاحظ أن التعريف اللغوي يتقارب مع التعريف الاصطلاحي في المبدأ وهو التغير من حالة إلى حالة ولكن في الاصطلاح الفقهي يكون تحول العين النجسة إلى عين طاهرة سواء طبيعياً أو صناعياً.

#### ثانياً: تعريف الاستهلاك:

من المصطلحات التي لها علاقة بالاستحالة وبموضوع المضافات الغذائية مصطلح الاستهلاك كما ذكر ذلك مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة وذكره أن المواد المحرمة والنجسة تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين منها الاستهلاك وفيما يلي بيان معنى الاستهلاك.

في اللغة: من الفعل الثلاثي هلك، يقال الهلك والهلك أو الملأ والملأ هلك يهلك هلكاً وهلكاً وهلاكاً مات، والاسم الهلك بالضم.

وفي الحديث ما خالطت الصدقة مالا إلا أهلكته قيل هو حض على تعجيل الزكاة من قبل أن تختلط بالمال بعد وجوبها فيه فتذهب به وقيل أراد تحذير العُمَّال عن اختزال شيء منها وخلطهم إياه بها وقيل أن يأخذ الزكاة وهو غني عنها<sup>[18]</sup>.

واستهلك المال أنفقه وأنفده، وأهلكه باعه، وفي بعض أخبار هذيل أن حبيباً الهذلي قال لمعقل ابن خُوَيْلِد ارجع إلى قومك قال كيف أصنع بإبلي؟ قال أهلكتها أي بعها والمهلكة والمهلكة والمهلكة المفازة لأنه يهلك فيها كثيراً ومفازة هالكة من سلكها أي هالكة للسالكين<sup>[19]</sup>.

واستهلك الرجل في كذا إذا جهّد نفسه وأهنتك معه وقال الراعي لهنّ حديث فأتين يترك الفتى خفيف الحشا مُستهلك الرّيح طامعا أي يجهّد قلبه في إثرها وطريق مُستهلك الورد أي يجهّد من سلكه<sup>[20]</sup>.

#### في الاصطلاح:

"هو زوال صفات الشيء بإضافة مغاير له من جنسه، سواء كان في المائعات أم في الجمادات"<sup>[21]</sup>.

وعرفه مجمع الفقه الإسلامي الدولي بـجدة: "هو انغمار عين في عين تزول معه صفات وخصائص العين المغمورة، ولا يمكن تمييزها بوجه من الوجوه المختلفة"<sup>[22]</sup>.

وقال الرافعي في معنى الاستهلاك: "النجاسة إذا استهلكت في الماء الكثير، كانت كالمعدومة، والخمر إذا استهلك فيما خالطه، لم يتعلّق بشربه الحد، والمُحرّم، لو أكل طعاما استهلك في الطيب، لم تلزمه الفدية"<sup>[23]</sup>.

### العلاقة بين الاستحالة والاستهلاك:<sup>[24]</sup>

هناك هلاك بين الاستحالة والاستهلاك وذلك أن بينهما عموم وخصوص وجهي حيث يشتركان في أن كلا منهما انتقال من حالة إلى أخرى وتغيير فيها الصفات والأعراض، وينفرد الاستهلاك بأن التغيير فيه يكون بالإضافة كنقطة الخمر؛ فهي نجسة فإن أضيف إليها ماء كثير بحيث لم يبق للخمر أثر فيقال إن الخمر قد استهلك في الماء فصار طاهرا.

وتنفرد الاستحالة بأن التحول فيها يكون بتغيير الصفات بدون إضافة كنجاسة أحرقت فصارت رمادا

### 2.3 المطلب الثاني: الحكم الشرعي لاستعمال المضافات الغذائية

ولا شك أن الخلاف القائم بين العلماء المعاصرين في استخدام المواد المحرمة الحافظة مبني على آراء الفقهاء المتقدمين في استحالة النجاسات إلى أعيان طاهرة<sup>[25]</sup>.

ومن بين المضافات الغذائية التي سنتحدث عن حكمها الآن هي ما كانت نجسة واستحالت بنفسها أو بغيرها، أو المواد التي يتم استخراجها من الخنزير.

كما سبق بيان أن الاستحالة هي تحول الشيء وتغييره من حالة إلى حالة مغايرة لها كاستحالة النجس إلى طاهر ويكون هذا التحول من خلال عدة طرق نذكر منها:

تستعمل الاستحالة بمعنى تحوّل الشيء وتغيّره عن وصفه، ومن ذلك استحالة العين النجسة. وبم تكون الاستحالة؟

الأعيان النجسة، كالعذرة، والخمر، والخنزير، قد تتحول عن أعيانها وتغيير أو صافها، وذلك بالاحتراق أو التخليل، أو بالوقوع في شيء طاهر، كالخنزير يقع في الملاحه، فيصير ملحا.

وقد اتفق الفقهاء على طهارة الخمر باستحالتها بنفسها خلّا، ويختلفون في طهارتها بالتخليل<sup>[26]</sup>.

أما النجاسات الأخرى التي تتحول عن أصلها فقد اختلفوا في طهارتها.

ويفصل ذلك الفقهاء في مبحث الأنجاس، وكيفية تطهيرها، فمن يحكم بطهارتها يقول: إن استحالة العين تستتبع زوال الوصف المرتب عليها عند بعض الفقهاء<sup>[27]</sup>.

## حكم استحالة النجس إلى طاهر:

### صور الاستحالة:

1. تحول العين النجسة بنفسها كصيرورة دم الغزال مسكا، والخمر إذا تخللت بنفسها،
2. تحول العين النجسة بواسطة الخمر إذا تخللت، الميتة إذا صارت ملحا كسقوط كلب في ملاحه، وكالروث إذا صار بالإحراق رمادا [28].

### تحرير محل الخلاف [29]:

مواطن الاتفاق: اتفق الفقهاء على أن الخمر إذا انقلبت بنفسها خلا طهرت.

### مواطن الاختلاف:

اختلفوا في النجاسات الأخرى إذا تغيرت وتبدلت أو صافها، هل تبقى هذه المواد بعد استحالتها إلى أعيان جديدة على حكمها الأول من النجاسة والحرمة، أم تأخذ حكم الأعيان الجديدة فيحكم لها بالطهارة؟

### سبب الخلاف:

هو هل التغيير في ماهية الشيء يؤثر في الأحكام ويتبدل بتغيير ماهيته من عدمه، فذهب بعضهم إلى أن تغيير الماهية يؤثر في أحكام جميع الأشياء، فيطهر النجس بسبب تغيير الماهية، وذهب بعض آخر إلى أن تغيير الماهية لا يؤثر في الحكم والشيء المتغير هو تابع لأصله [30].

ولهذا اختلف الفقهاء في حكم النجاسة التي استحالت عينها إلى عين طاهرة على قولين [31]:

**القول الأول:** وهو أن العين النجسة تطهر بالاستحالة، وهذا إذا تغيرت حقيقتها وأوصافها من حالة النجاسة إلى حالة الطهارة، كالخمر إذا صارت خلا سواء بنفسها أو بفعل إنسان أو غيره لانقلاب العين، ولأن الشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة فينتفي بانتقائها.

وهذا ما ذهب إليه الحنفية [32] والمالكية في المعتمد من المذهب [33]، ورواية عن الإمام أحمد [34]، والظاهرية [35].

**القول الثاني:** ذهب الفريق الثاني إلى أن استحالة العين النجسة إذا تغيرت أو صافها وتبدل حقيقتها لا تطهر، وذهب إلى ذلك أبو يوسف من الحنفية [36]، والمالكية في غير المعتمد من المذهب [37]، والشافعية [38]، والحنابلة في الرواية المعتمدة [39].

هذا وقد استدلت الفريقين بعدة أدلة نذكر منها [40]:

**أدلة الفريق الأول:** القائل بطهارة الأعيان النجسة بالاستحالة:

1. قالوا إن الشرع حكم بنجاسة هذه الأعيان لقيام وصف النجاسة فيها، وينتفي هذا الوصف بانتفائه، فالملح غير العظم واللحم، فإذا صار ملحاً ترتب عليه حكم الملح، فعلم أن استحالة العين تتبع زوال الوصف [41]
2. قياس استحالة العين النجسة على جلد الميتة إذا دبغت، فالدباغة تحيل الهيئات وتزيل الفضلات والمستقذرات عن الجلد، وتكسبه الطهارة، بدليل قوله @: "إذا دبغ الإهاب فقد طهر" [42].
3. قياس استحالة العين النجسة على الجلالة إذا علفت بالنجاسة ثم حبست وعلفت بالطاهر، حل لبنها ولحمها، وذلك بجامع التغيير وانقلاب الحقيقة [43].

**أدلة الفريق الثاني:** القائلون بأن الاستحالة لا تطهر الأعيان النجسة بالأدلة التالية:

1. ما روي عن النبي @: "أنه نهى عن أكل الجلالة وألبانها" [44].  
وجه الاستدلال من الحديث: أن نهى النبي صلى الله عليه وسلم عن أكل لبن الجلالة ولحمها فيه دلالة على أنه لا تطهر بالاستحالة وإلا ما كان النهي عنه [45].
2. قالوا: إن التغيير الحاصل للعين النجسة عن طريق الاستحالة هو تغيير جزئي، لأنه واقع على وصف العين النجسة مع بقاء عينها قائمة، وهذا يعني أن أجزائها ما زالت قائمة، وذلك كالرماد، فالحق بالنجس من كل وجه احتياطاً [46].

### القول الراجح:

إن القول بطهارة العين النجسة عن طريق الاستحالة هو القول الراجح، سواء كانت نجسة لمعنى فيها، أو متنجسة، أو نجسة العين، ويكون التغيير كاملاً، أما إذا كان التغيير الحاصل على العين النجسة بقي لونها أو رائحتها أو العكس، فهذه ليست استحالة بالمعنى المراد منها، لأن المراد هو ذلك التحول الجذري على العين النجسة من كل جوانبها دون استثناء.

### 3.3 المطلب الثالث: نماذج تطبيقية لمواد إضافية مأخوذة من الخنزير

أولاً: استعمال دهن الخنزير:



إن حال الأدوية كحال الأغذية وغيرها في دخول الأعيان النجسة في تركيبها، فكثير من الأدوية أصبح الآن يدخل في تركيبها النجس كأجزاء الخنزير والخمر، ونذكر منها على سبيل المثال ما يلي [51]:

1. استخدام غدد الخنزير لاستخراج بعض الأدوية كالأنسولين المستخرج من بنكرياس الخنزير.
2. استخدام الجلاتين المستخرج من الخنزير في التحاميل وقشور الكبسولات وغيرها من الصناعات الدوائية.
3. استخدام الكحول في تحضير كثير من الأدوية كمذيب لها وذلك كالأثير الذي يُستخدم كمادة مخدرة.

وحكم الانتفاع بهذه الأدوية مبني على مدى تحقق معنى الاستحالة في الدواء الذي دخل في تركيبه النجس، فإذا استهلك كلياً في هذا الدواء بحيث ذهب أثره نهائياً وأصبح عنصراً جديداً فيه، مختلف في صفاته وخصائصه عن السابق، أما إذا لم يتحقق معنى الاستحالة فلا يعتبر طاهراً لبقاء أثر النجس في الدواء، وبالتالي لا يجوز تناولها إلا في حالة الضرورة عند عدم وجود دواء آخر يسد مسده، وذلك كحكم الضرورة لا لطهارته بالاستحالة.

إن استخدام مثل هذه الأعيان في صناعة بعض الأدوية، تعتمد على كيفية التصنيع لمثل هذه الأدوية، فمثلاً يستخدم الببسين في صناعة الأنسولين، واستخدام الببسين هو استخدام للأنزيمات الموجودة فيه، فهو كعامل مساعد في عملية التصنيع فتدخل المواد عليه وهو ثابت ثم تخرج منتجاً جديداً فإذا عمل له تنقية من هذه الأنزيمات يصبح خالياً منها وإذا لم ينقَ يبقى أثر هذه الأنزيمات فيه، ما يدل على أن عملية التصنيع هي التي تحدد هل يبقى له أثر أم لا؟

وعليه يمكن القول: إنه إذا أحكمت عملية التصنيع لمثل هذه الأدوية بحيث تكون عملية التغير عالية لمثل هذه الأعيان تكون الاستحالة كلية بتحول العين عن جميع خصائصها، أما إذا لم تكن مُحكمة فتكون هنالك شوائب وأجزاء من هذه الأعيان في المنتج الجديد، وبالتالي بقي أثر العين النجسة، وهذا من باب الاستحالة الجزئية وهي غير مطهرة.

ومن المعاصرين الذين ذهبوا إلى إباحة تناول الدواء الذي استحال فيه النجاسة الشيخ محمود شلتوت، وعبد الكريم زيدان وعبد الله الطريفي وغيرهم.

**بعض فتاوى والقرارات الصادرة عن مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة:**

قراررقم: 198 (21/4) وقراررقم: 210 (22/6) بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء [52]:

إن مجلس مجمع الفقه الإسلامي الدولي المنبثق عن منظمة التعاون الإسلامي المنعقد في دورته الحادية والعشرين بمدينة الرياض (المملكة العربية السعودية) من: 15 إلى 19 محرم 1435هـ، الموافق 18-22 تشرين الثاني (نوفمبر) 2013م ...

**قرر ما يأتي:**

**أولاً:** يجب على كل مسلم الالتزام بأحكام الشريعة الإسلامية، خصوصاً في مجال الغذاء والدواء، وذلك لتحقيق طيب مطعمه ومشربه وعلاجه، وإن رحمة الله بعباده وتيسير سبيل الاتباع لشرعه مراعاة حال الضرورة والحاجة التي تضمنتها مبادئ شرعية مقررة منها: أن الضرورات تُبيح المحظورات، وأن الحاجة تنزل منزلة الضرورة عامة كانت أو خاصة، وأن الأصل في المنافع الإباحة ما لم يقم دليل معتبر على الحرمة، كما أن الأصل في الأشياء الطهارة ما لم يقم دليل معتبر على النجاسة. ولا يعتبر تحريم أكل الشيء أو شربه حكماً بنجاسته شرعاً.

**ثانياً:** إن المواد المحرمة أو النجسة بذاتها أو بإضافتها في الغذاء والدواء تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين:

**(أ) الاستحالة:**

الاستحالة في الاصطلاح الفقهي "تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرم تناولها وانقلاب عينها إلى مادة أخرى مختلفة عنها في الاسم والخصائص والصفات"، ويُعبّر عنها في المصطلح العلمي الشائع بأنها كل تفاعل كيميائي كامل مثل: تحويل الزيوت والشحوم على اختلاف مصادرها إلى صابون، وتحلل المادة إلى مكوناتها المختلفة كتفكيك الزيوت والدهون إلى أحماض دسمة وجليسرين، وكما يحصل التفاعل الكيميائي بالقصد إليه بالوسائل العلمية الفنية يحصل أيضاً -بصورة غير منظورة- في الصور التي أوردها الفقهاء على سبيل المثال: كالتخلل والدباغة والإحراق، أما إذا كان التفاعل الكيميائي جزئياً فلا يُعتبر ذلك استحالة، وإن كانت المادة نجسة فتبقى على حالها ولا يجوز استخدامها.

**أما الاستهلاك:** فهو انغمار عين في عين تزول معه صفات وخصائص العين المغمورة، ولا يمكن تمييزها بوجه من الوجوه المختلفة.

**وبناء على ذلك:**

(1) المركبات الإضافية ذات الأصل الحيواني المحرم أو النجس التي تتحقق فيها الاستحالة، حسب المصطلح السابق الإشارة إليه، تُعتبر طاهرة وتناولها حلال في الغذاء والدواء.

(2) المركبات الكيميائية المستخرجة من أصول نجسة أو محرمة كالدّم المسفوح أو مياه المجاري والتي لم تتحقق فيها الاستحالة بالمصطلح السابق، لا يجوز استخدامها في الغذاء والدواء مثل: الأغذية التي يضاف إليها الدّم المسفوح كالنقانق المحشوة بالدّم، والعصائد المدّماة (البودينغ الأسود)، والهامبرجر المدّمى، وأغذية الأطفال المحتوية على الدّم، وعجائن الدّم، والحساء بالدّم ونحوها تعتبر طعاماً نجساً محرماً الأكل لاحتوائها على الدّم المسفوح الذي لم تتحقق فيه الاستحالة.

أما بلازما الدّم -التي تعتبر بديلاً رخيصاً لزلزال البيض- وقد تستخدم في الفطائر والحساء والنقانق والهامبرجر وصفوف المعجنات كالكعك والبسكويت والعصائد (البودينغ) والخبز ومشتقات الألبان وأدوية الأطفال وأغذيتهم، والتي قد تضاف إلى الدقيق فإنها حلال مختلفة عن الدّم في الاسم والخصائص والصفات فليس لها حكم الدّم.

### ويوصي المجمع بما يلي:

(1) ضرورة الاستفادة من جلود وعظام الحيوانات المذكّاة لاستخراج مادة الجيلاتين التي تستخدم في الغذاء والدواء، وذلك حفاظاً على الثروة الوطنية وتجنباً لشبهات استعمال مواد من مصادر غير مقبولة شرعاً.

(2) دعوة المسؤولين في البلاد الإسلامية لكي يراعوا في الصناعة الدوائية والغذائية الشروط والمواصفات المقبولة شرعاً من حيث المواد الخام وطرق التحضير.

(3) إلزام المسؤولين في البلاد الإسلامية الشركات المنتجة والمستوردة للمواد الغذائية المحفوظة ببيان التركيب التفصيلي لجميع مقومات كل عبوة بشكل واضح وباللغة الوطنية.

(4) الطلب من المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت لمتابعة الجديد في مجال الغذاء والدواء، وعقد ندوة -بالتعاون مع المجمع- لدراسة تلك المستجدات وبيان حكمها الشرعي. والله أعلم.

الخاتمة: يمكن تلخيص أهم النتائج التي تم التوصل إليها من خلال البحث فيما يلي:

### أولاً: النتائج.

1. المواد المضافة هي مواد كيميائية منها الطبيعي ومنها الصناعي تضاف للأغذية من أجل حفظها من التلوث والفساد ومن أجل إبراز لونها ومذاقها وغيرها من المزايا.

2. تدخل المواد المضافة في الصناعات الغذائية والدوائية من خلال عمليات التصنيع التي تتم، وتختلف أنواعها، فمنها المواد الحافظة، والمضادة للمكروبات ومنها المضادة للأكسدة ومنها الملونة ومنها المنكهة إلى غير ذلك.
3. المبدأ الأساسي لعمل الإضافات الغذائية كان موجوداً عند أجدادنا ومن سبقنا فقد كانوا يستخدمون طرق متعددة لحفظ الطعام ولكن كانت بدائية وبسيطة وسليمة للصحة، أما الآن فمع تطور العلم أصبحت الإضافات تعتبر مشكلاً كبيراً، لما تسببه من مشاكل صحية وأمراض تسبب موت الإنسان.
4. تعتبر الإضافات الغذائية من النوازل المعاصرة التي حلت بالأمة الإسلامية لما لها من تأثير على صحة المسلم والتي أمرنا الله بالعناية بها وحفظها من جانبي الوجود والعدم، وكذا باعتبار المكونات التي تدخل في تركيبها ومصدرها المجهول والأمراض التي تسببها.
5. منع كل الإضافات الغذائية التي تسبب عدة مشاكل صحية كالتسمم أو السرطان.
6. من الواجب شرعاً على المسلم أن يعتني بغذائه وأن يحرص على تلبية احتياجات جسمه من جميع العناصر الغذائية التي يضمن توفرها الإبقاء على الجسم صحيحاً سليماً بعيداً عن الأدوية والأمراض، وتجنب الأغذية الضارة التي تسبب المشكلات الصحية والأمراض للجسم.
7. يختلف الحكم الشرعي للإضافات الغذائية لاعتبارات عدة، وهذا بعد معرفة مصدرها واستعمالها وحليتها ونجاستها ومعرفة الآثار الناتجة عنها ومختلف المضار التي تسببها.
8. تعتبر قاعدة الاستحالة من بين القواعد المهمة والمؤثرة في معرفة الحكم في عديد المسائل المستجدة ومنها الإضافات الغذائية التي تعتبر جزء لا يتجزأ من التوصل إلى الحكم الشرعي الخاص بها.
9. من بين المؤسسات الإسلامية التي اعتنت بالنوازل المستجدة كالإضافات الغذائية مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة الذي اهتم بإصدار الفتاوى التي تسهل على المسلم معرفتها والإرشادات المتعلقة بها.
10. إصدار مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة قرارين وعديد الفتاوى والتوصيات المتعلقة بحكم الإضافات الغذائية المستعملة في المواد الغذائية والدوائية، التي يسعى المسلمون لمعرفة أحكامها.

### ثانياً: التوصيات:

1. تكوين هيئات شرعية ومؤسسات وطنية مختصة في شؤون الأغذية ودعمها بأحدث الوسائل، تعرض عليها المستجدات المعاصرة المتعلقة بمجالها كالإضافات الغذائية.
2. تفعيل هيئات الرقابة التابعة للوزارات المختصة بالغذاء، مع تفعيل العقوبات الرادعة في حق من يثبت أنهم خالفوا قواعد السلامة الغذائية أو استعملوا إضافات غذائية محرمة أو تاجروا في إضافات محرمة وتجهيز مختبرات تتناسب مع ضرورات الحالة؛ لمراقبة وكشف الإضافات الغذائية المحرمة.

3. توعية المستهلكين بالمخاطر المتعلقة بالمضافات الغذائية سواء من حيث حرمتها أو قيمتها الغذائية أو اشتغالها على مواد ضارة بالصحة على المستوى القريب والبعيد وذلك عبر وسائل الإعلام المختلفة.

4. ضرورة المحافظة على الموارد الطبيعية وتجنب العبث بها أو التدخل في السنن الكونية على غير مقتضى الشرع؛ لأن في ذلك تعطيلاً للحياة ذاتها على الأرض، وهذا منهي عنه شرعاً؛ لأن استمرار الحياة والحفاظ عليها مقصد أساسي من مقاصد الشريعة يجب الحرص على تحقيقه.

### الهوامش:

- (1) - مؤتمر منظمة الصحة العالمية والفاو عن الأطعمة، لسنة 2004م، ص43.
- (2) - حلابو وبخيث، موسوعة التصنيع الغذائي، ص 270.
- (3) - حلابو وبخيث، موسوعة التصنيع الغذائي، ص 270.
- (4) - جعفر عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص 4.
- (5) - جعفر عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، ص5.
- (6) - ينظر: المزيدي، هاني منصور المرشد العلمي لسلامة الأغذية، ص45. مجموعة من المتخصصين، الغذاء والتغذية، ص202-271.
- (7) - ينظر: جهاد عمران آل بشير، حكم الشارع في الأطعمة والأدوية المعالجة كيميائياً، ص:45.
- (8) - مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، 1/150.
- (9) - علي محمد علي، الاستحالة وأثرها في تطهير النجاسة، ص 2121.
- (10) - علي محمد علي، الاستحالة وأثرها في تطهير النجاسة، ص 2121-2122.
- (11) - أحمد الفيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، 1/157.
- (12) - إسماعيل الجوهري، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، 4/1679. الرازي، مختار الصحاح، 1/84.
- (13) - الفيومي، المصباح المنير، 1/157. مادة حول.
- (14) - انظر: ابن منظور، لسان العرب، 4/1679. زين الدين الرازي، مختار الصحاح، 1/84.
- (15) - ابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، 1/520.
- (16) - قذافي عزات الغنائيم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص86.
- (17) - مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة، قرار رقم: 198 (21/4) بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء، في دورته الحادية والعشرون المنعقدة بالرياض بتاريخ 19 - 15 محرم 1435هـ الموافق ل 22 - 18 تشرين الثاني (نوفمبر) 2013م، <https://www.iifa-aifi.org/ar/2392.html> ، تاريخ التصفح: 2022/02/24.
- (18) - ابن منظور، لسان العرب، (6/4686).
- (19) - انظر: ابن منظور، لسان العرب، (6/4687).
- (20) - ابن منظور، لسان العرب، (6/4687).

- (21) - علي محمد علي مهدي، الاستحالة وأثرها في تطهير النجاسة دراسة فقهية تطبيقية معاصرة، ص 2069.
- (22) - مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة، القرار رقم 210(22/6)، بشأن الاستحالة والاستهلاك في المواد الإضافية في الغذاء والدواء. في دورته الثانية والعشرين المنعقدة بدولة الكويت، بتاريخ 2-5 جمادى الآخرة، 1436هـ الموافق ل 22-25 مارس 2015م، <https://www.iifa-aifi.org/ar/3988.html> تاريخ التصفح: 2022/02/24.
- (23) - عبد الكريم الرفاعي، العزيز شرح الوجيز المعروف بالشرح الكبير، 556/9.
- (24) - علي محمد علي مهدي، الاستحالة وأثرها في تطهير النجاسة دراسة فقهية تطبيقية معاصرة، ص 2070.
- (25) - عثمان عدنان مهدي، الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة، ص 120.
- (26) - الموسوعة الكويتية، 213/3.
- (27) - الموسوعة الكويتية، 213/3.
- (28) - عثمان عدنان مهدي، الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة، ص 120.
- (29) - عثمان عدنان مهدي، الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة، ص 120.
- (30) - عثمان عدنان مهدي، الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة، ص 120.
- (31) - رمضان حمدون علي، استحالة الأشياء في ميزان الفقه الإسلامي، ص 5 وما بعدها. قذافي عزات الغنائيم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص 89-90.
- (32) - فخر الدين الزيعلي، تبين الحقائق شرح كنز الدقائق، 76/1.
- (33) - ابن عرفة الدسوقي، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير للدردير، 97/1.
- (34) - ابن قدامة، المغني على مختصر الخرقي، 76/1. المرادوي، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، 302/1.
- (35) - ابن تيمية، مجموع فتاوى شيخ الإسلام، 70/21.
- (36) - الزيعلي، تبين الحقائق، 76/1.
- (37) - ابن عرفة، حاشية الدسوقي، 97/1.
- (38) - الخطيب الشربيني، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، 236/1.
- (39) - ابن قدامة، المغني، 76/1.
- (40) - قذافي عزات الغنائيم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص 90-94.
- (41) - ابن الهمام، شرح فتح القدير، 202/1.
- (42) - أخرجه مسلم، في صحيحه، كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ، 227/1.
- (43) - ابن تيمية، مجموع الفتاوى، 601/21.
- (44) - أخرجه: أبو داود، في سننه، كتاب الأطعمة، باب النهي عن أكل الجلالة وألبانها، 293/4. والترمذي، في سننه، كتاب الأطعمة، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها، 238/4. وقال: هذا حديث حسن غريب، وروي عن ابن أبي نجیح عن مجاهد عن النبي صلى الله عليه وسلم مرسلًا.
- (45) - البهوتي، كشاف القناع، 214/1.
- (46) - ابن الهمام، شرح فتح القدير، 202/1.
- (47) - صقر أحمد حسين، الدهون في الأطعمة، ص 135، مجلة المسلم المعاصر، العدد 1982/29.

- (48) - صقر أحمد حسين، الدهون في الأطعمة، ص138. والجلاصي الجيلاني، الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة بدار الغرب، ص12.
- (49) - قذافي عزات الغنائيم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص 198.
- (50) - قذافي عزات الغنائيم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص 198.
- (51) - قذافي عزات الغنائيم، الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ص 198، 207-208.
- (52)<sup>52</sup> - انظر: مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة، قرار رقم: 198 (21/4) والقرار رقم 210(22/6)، بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية في الغذاء والدواء، <https://www.iifa-aifi.org/ar/2392.html> ، <https://www.iifa-aifi.org/ar/3988.html> تاريخ التصفح: 2022/02/24.

### قائمة المصادر والمراجع:

1. آل بشير، جهاد عمران، حكم الشارع في الأطعمة والأدوية المعالجة كيميائياً والمعدلة وراثياً بغرض الانتفاع بها، رسالة ماجستير، كلية الآداب، جامعة الخرطوم، 1429هـ-2008م.
2. البهوتي منصور بن يونس بن إدريس، كشف القناع عن متن الإقناع، طبع بأمر الملك فيصل بن عبد العزيز آل سعود، مطبعة الحكومة، مكة، ط سنة: 1394هـ.
3. الترمذي، محمد أبو عيسى بن عيسى بن سورة، الجامع الصحيح، وهو سنن الترمذي، تحقيق: أحمد محمد شاكر، وغيره، الطبعة الأولى، دار الكتب العلمية، بيروت، 1408هـ-1987م.
4. ابن تيمية، تقي الدين أبو العباس أحمد بن عبد الحلیم، مجموع فتاوى شيخ الإسلام، جمع وترتيب: عبد الرحمان بن محمد العاصمي النجدي وبمساعدة ابنه، مكتبة المعارف الرباط.
5. جعفر، عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الطبعة الأولى، الدار العربية للنشر والتوزيع كلية الزراعة عين شمس، السنة بدون، مصر.
6. الجلاصي الجيلاني، الحلال والحرام في المواد الغذائية المصنوعة، دار الغرب، الطبعة الأولى، مؤسسة الريان، بيروت، لبنان، سنة 1411هـ-1990م.
7. الجوهري، إسماعيل أبو نصر بن حماد، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تحقيق: أحمد عبد الغفور عطار، الطبعة الرابعة، دار العلم للملايين، بيروت، 1407هـ-1987م.
8. حسين، صقر أحمد، الدهون في الأطعمة، مجلة المسلم المعاصر، العدد 1982/29.
9. حلابو وبخيث، أحمد سعد ومحمود علي أحمد، موسوعة التصنيع الغذائي، الطبعة الأولى، المكتبة الأكاديمية، 2010 م، مصر.

10. الدسوقي، محمد بن أحمد بن عرفة، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير للدردير، اعتنى به: عبد الله شاهين، الطبعة الأولى، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1417هـ-1996م.
11. الرازي، زين الدين أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد القادر، مختار الصحاح، تحقيق: يوسف الشيخ محمد، الطبعة الخامسة، المكتبة العصرية، الدار النموذجية، بيروت - صيدا، 1420هـ-1999م.
12. الرافي، أبو القاسم عبد الكريم بن محمد بن عبد الكريم، العزيز شرح الوجيز المعروف بالشرح الكبير، تحقيق: محمد معوض وغيره، الطبعة 1، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1417هـ-1997م.
13. الزيعلي فخر الدين عثمان، تبیین الحقائق شرح كنز الدقائق، ط 2، دار كتاب الإسلامي، القاهرة.
14. السجستاني، سليمان بن الأشعث الأزدي أبو داود، سنن أبي داود، حققه: محمد عوامة، الطبعة الأولى، مؤسسة الريان للطباعة والنشر، بيروت، 1419هـ-1998م.
15. الشربيني، شمس الدين محمد بن محمد الخطيب، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، دراسة وتحقيق: محمد معوض وغيره، الطبعة الأولى، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1415هـ-1994م.
16. ابن عابدين، علاء الدين محمد بن محمد أمين، رد المحتار على الدر المختار شرح تنوير الأبصار، دار الفكر، بيروت - لبنان، سنة 1421هـ - 2000م.
17. الغنائم، قذافي عزات الاستحالة وأحكامها في الفقه الإسلامي، ط1 دار النفائس للنشر والتوزيع، الأردن، 1428هـ-2008م، ص 89-90.
18. الفيومي، أحمد بن محمد بن علي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، (د ط - د ت). المكتبة العلمية، بيروت.
19. ابن قدامة، عبد الله أبو محمد بن أحمد بن محمد، المغني على مختصر الخرقي، ضبطه وصححه: عبد السلام محمد علي شاهين، الطبعة الأولى، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1414هـ-1994م.
20. مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، دار الشروق الدولي، مصر، الطبعة 4، 1425-2004م.
21. مجموعة من المتخصصين، الغذاء والتغذية، منشورات أكاديمية انترناشونال، بيروت، ط 2، 2005م

- 
22. مجموعة مؤلفين (وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية)، الموسوعة الكويتية، الطبعة الثانية، طباعة ذات السلاسل، الكويت، 1404هـ-1983م.
23. المرادوي، علاء الدين أبو الحسن علي بن سليمان، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، تحقيق: محمد حسن إسماعيل الشافعي، ط1 دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1418هـ-1997م.
24. المزيدي هاني منصور، المرشد العلمي لسلامة الأغذية، معهد الكويت للأبحاث العلمية، الكويت، 2002م.
25. مسلم أبو الحسين مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري، صحيح مسلم، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، الطبعة الثانية، دار الفكر، بيروت: 1398هـ-1978م.
26. منظور، جمال الدين أبو الفضل محمد بن مكرم بن علي الإفريقي، لسان العرب، الطبعة الثالثة، دار صادر، بيروت، 1414هـ.
27. مهدي عثمان عدنان، الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة، مجلة الجامعة العراقية، العدد 52 ج 2، (ص 117 - 126).
28. مهدي علي محمد علي عثمان، الاستحالة وأثرها في تطهير النجاسة دراسة فقهية تطبيقية معاصرة، حوليات كلية الدراسات الإسلامية والعربية بنين، القاهرة، العدد 32.
29. مؤتمر منظمة الصحة العالمية والفاو عن الأطعمة، لسنة 2004م، ص 43.
30. موقع مجمع الفقه الإسلامي الدولي بجدة، <https://iifa-aifi.org/ar>.

## **L'utilisation des additifs alimentaire**

### **Cadre légale**

**Présenté par MR BELHIA ALI**

#### **Section I**

##### **A- DÉFINITIONS**

additif alimentaire, on entend toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni utilisée normalement comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée entraîne, ou peut, selon toute vraisemblance, entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires pour en préserver ou en améliorer les propriétés nutritionnelles.

Définition codex alimentarius NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES  
CODEX STAN 192-1995 version 2019

## B- CATÉGORIES DES ADDITIFS

Les catégories fonctionnelles des additifs ainsi leurs définition sont décrite dans Décret exécutif n 12-214 15 05 2012 conditions d'utilisation des additifs alimentaire

<b>catégories des additifs</b>	<b>définitions</b>
<b>1. Régulateur de l'acidité</b>	Additif alimentaire qui contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire
<b>2. Antiagglomérant</b>	Additif alimentaire qui réduit la tendance que peuvent avoir les composantes d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres
<b>3. Antimoussant</b>	Additif alimentaire qui empêche ou réduit la formation de mousse
<b>4. Antioxydant</b>	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation
<b>5. Agent de Blanchiment</b>	Additif alimentaire utilisé pour décolorer des denrées alimentaires (mais pas la farine). Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment
<b>6. Agent de charge</b>	Additif alimentaire qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur énergétique
<b>7. Agent de carbocation</b>	Additif alimentaire utilisé pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire
<b>8. Support</b>	Additif alimentaire utilisé pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre façon un additif alimentaire ou un nutriment sans altérer sa fonction (et sans produire lui-même d'effet technologique) afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation de l'additif alimentaire ou du nutriment
<b>9. Colorant</b>	Additif alimentaire qui ajoute de la couleur à une denrée alimentaire ou rétablit sa couleur naturelle

<b>10. Agent de rétention de la couleur</b>	Additif alimentaire qui stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire
<b>11. Émulsifiant</b>	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles contenues dans un aliment
<b>12. Sel émulsifiant</b>	Additif alimentaire qui, lors de la fabrication d'aliments transformés, arrange les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses
<b>13. Affermissant</b>	Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel
<b>14. Exaltante d'arôme</b>	Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturelle d'une denrée alimentaire
<b>15. Agent de traitement des farines</b>	Additif alimentaire qui, ajouté à la farine ou à la pâte, en améliore la qualité boulangère ou la couleur
<b>16. Agent moussant</b>	Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide
<b>17. Gélifiant</b>	Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel
<b>18. Agent d'enrobage</b>	Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliqué à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur
<b>19. Humectant</b>	Additif alimentaire qui empêche les aliments de se

	dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité
<b>20. Gaz de Conditionnement</b>	Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant, durant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire avec l'intention de protéger l'aliment par exemple de l'oxydation ou de l'altération
<b>21. Agent de conservation</b>	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes
<b>22. Gaz propulseur</b>	Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient
<b>23. Agent levant</b>	Additif alimentaire ou combinaison d'additifs alimentaires, qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte
<b>24. Séquestrant</b>	Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations
<b>25. Stabilisant</b>	Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment
<b>26. Édulcorant</b>	Additif alimentaire (autre qu'un sucre mono- ou disaccharide), qui confère un goût sucré à l'aliment
<b>27. Épaississant</b>	Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment

## SECTION II

### Aspect réglementaire des additifs alimentaire

Pour l'utilisation des additifs alimentaire dans les aliments on applique le Décret exécutif n 12-214 15 05 2012, fixant les conditions et les modifications d'utilisation des additifs alimentaires dans la denrée alimentaire destinées à la consommation humaine , on peut utiliser le codex alimentarius NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CODEX STAN 192-1995 version 2019

#### I- Décret exécutif n 12-214 15 05 2012

##### 1- les articles

a/ Dans l'article 3 on trouve les définitions de 14 notions

Additif alimentaire - DJA - additif - hallal .....ect

b/ les conditions et les modifications d'utilisation des additifs alimentaires dans la denrée alimentaire destinées à la consommation humaine Ils sont motionnés dans les articlezs 05 a 20 alors on trouve par exemple

- les additifs qui peuvent être utilisés (article 06)
- les concentrations maximales des additifs (article 07)
- seuls les additifs hallal qui peuvent être utilisé (article 09)
- les conditions d'étiquetage de l'additif alimentaire après utilisation dans la denrée alimentaire et les conditions d'étiquetages de l'additif vendu telle (article 12)

##### 2- les annexes

#### 2.1 Annexe 1 (article 13)

Liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires

-Première partie :

Système international de numérotation des additifs alimentaires

– deuxième partie :

## Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques

**2.2 Annexe 2** (article 14)  
d'aliments

Liste des catégories

**2.3 Annexe 03** (article 15)

Partie 1. Liste des additifs pouvant être incorporés dans les denrées alimentaires ainsi que leurs limites maximales autorisées

Partie 2 .1 liste des additifs alimentaires autorisés pouvant être incorporés dans les denrées alimentaires selon les bonnes pratiques de fabrication (BPF)

Partie 2 .2 catégories d'aliments exclues des conditions d'utilisation des bonnes

Pratiques de fabrication (BPF) de la Partie 2 .1 ces catégories d'aliments sont régies par les dispositions de l'annexe iii partie 1

Partie 03 autres additifs alimentaires autorisés dans des conditions spécifiées, conformément aux bonnes Pratiques de fabrication (BPF)

Partie 04 additifs alimentaires autorisés dans les aliments pour nourrisson et enfants en bas âge

### **3- L'utilisation pratique du décret exécutif n 12-214 15 05 2012**

**Condition 1** définition de la denrée qui reçoit l'additif

**Condition 2** denrée présente dans la liste partie A

SI OUI additif en concentration limite dans la denrée

Si NON **condition 3** additif mentionné dans Partie 2 .2

Si oui on utilise la première condition

Si nom **condition 4** denrée mentionné dans partie 03

Si oui additif interdit d'utilisation dans la denrée

Si non additif EN BPF dans la denrée

## **II- CODEX ALIMENTARIUS NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CODEX STAN 192-1995 VERSION 2019**

1-

Le codex commence par un préambule de la norme ou il motionne par exemple

Les définitions des différentes mentions

Description de la norme

2-

Directives pour l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires a dose journalière admissible numérique

3-

Partie 1 système de classification des aliments

Partie 2: descripteurs des catégories d'aliments

4-

Références croisées des normes codex de produit et du système de classification des denrées alimentaires utilisé dans l'élaboration de la NGAA

5-

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

### **TABLEAU I**

Additifs dont l'utilisation est autorisée, dans des conditions spécifiées, dans certaines catégories d'aliments ou certain denrées alimentaire

### **TABLEAU II**

Catégories de denrées alimentaires ou denrées alimentaires individuelles dans lesquelles des additifs alimentaires sont autorisés

### **TABLEAU III**

Additifs dont l'utilisation est autorisée, dans des conditions spécifiées, conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

#### APPENDICE AU TABLEAU III

Catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du Tableau III

La principale différence entre le codex et la réglementation algérienne

Le codex propose une double entrée pour l'application des additifs dans la denrée alimentaire

- a- Une entrée par additif
- b- Une entrée par catégorie d'aliment
- c-
- d-

## دور هيئة الدستور الغذائي في ضمان سلامة الغذاء وجودته

حبيب فاطمة أستاذة محاضرة قسم "ب"

جامعة الجزائر 1 كلية الحقوق والعلوم السياسية "سعيد حمدين"

[Rimadach29@gmail.com](mailto:Rimadach29@gmail.com)

### الملخص

من الحقوق الأساسية المكفولة دستوريا للفرد ، الحق في الحصول على غذاء صحي وسليم خالي من مخاطر المكونات المضافة والمحولة للطبيعة الحقيقية للغذاء ، وفي هذا الصدد طالب المجتمع الدولي بضرورة إتخاذ الإجراءات الكفيلة التي من شأنها إضفاء حماية قانونية للمستهلك من كل أشكال الغش التي يمكن أن تشكل خطرا على صحته ، من هنا يبرز هيئة الدستور الغذائي باعتبارها الرائدة في هذا المجال من حيث كونها السباقة لوضع دستور غذائي دولي يحدد المعايير والضوابط الواجب مراعاتها من طرف الدول بهدف ضمان غذاء صحي وأمن ، وعليه تركز مداخلتنا هذه على معالجة إشكالية مدى فعالية ونجاعة دور هيئة الدستور الغذائي ومساهمتها في ضمان توفير غذاء صحي وسليم، وللإجابة على هذه الإشكالية قمنا بتقسيم مداخلتنا هذه إلى محورين أساسيين ، تناول المحور الأول منه الإطار المفاهيمي للدستور الغذائي والهيئة المكلفة به من خلال التوقف عند الأحكام والنصوص المحددة له ، وتناول المحور الثاني معالجة المهام المخولة لهيئة الدستور الغذائي وكذا اللجان التنسيقية التابعة لها .

**الكلمات المفتاحية:** الدستور الغذائي ، هيئة الدستور ، حماية المستهلك ، غذاء صحي .

### مقدمة

الغذاء هو ثالث أهم الاحتياجات الإنسانية الملحة إلى جانب الهواء والماء ، فلا بد من ضمان سلامة الأغذية لكل فرد ، فهو يساهم في توفير حياة صحية واقتصاد صحي ، وعلى هذا الأساس تحرص الدول على تأمين غذاء صحي وسليم لمواطنيها وتبذل في سبيل ذلك جهود معتبرة من خلال وضع معايير ومواصفات وقواعد

عامة كفيلة بتوفير غذاء آمن على مستوى كل مراحل السلسلة الغذائية حماية لصحة المستهلك من مخاطر الغش، ومن الشروط الأساسية لتحقيق التنمية المستدامة ضرورة قيام نظام لإنتاج أغذية آمنة لفائدة السوق المحلية والدولية على حد السواء، والذي لا يتحقق إلا بالاستناد على إطار تنظيمي يحمي صحة المستهلك.

ومن أجل ضمان حماية صحة المستهلك من كل أشكال الغش، وتشجيعا للممارسات العادلة في مجال التجارة بالأغذية، تيقن المجتمع الدولي بضرورة التعاون في هذا المجال والذي تمخض عنه استحداث آلية رقابية على الغذاء، ومن أهم المرجعيات العالمية العاملة في مجال الرقابة على الغذاء حاليا، المؤسسات الثلاث التالية والتي يطلق عليها اصطلاح " TheThree sisters " .

1- هيئة الدستور الغذائي (CAC) Codex Alimentarius Commission

2- مكتب الأوبئة الدولي (OIE) Office International Epizooties

3- (IPPC) International Plant Production Convention

وعليه سوف نتوقف من خلال هذه الداخلة عند هيئة الدستور الغذائي باعتبارها الرائدة في مجال الرقابة الغذائية حماية لسلامة الغذاء وجودته وحفاظا على سلامة المستهلك، فما المقصود بالدستور الغذائي، وما هو الجهاز المكون له وما هي الأحكام والمبادئ التي يقوم عليها هذا الدستور الغذائي ومدى فعالية المعايير والمواصفات المعتمدة من طرفه؟

### المبحث الأول: الإطار المفاهيمي لهيئة الدستور الغذائي

دستور الأغذية هو مجموعة من المواصفات القياسية الموحدة المعتمدة دوليا للأغذية والذي يهدف إلى حماية صحة وسلامة المستهلك وضمان الممارسة العادلة في تجارة الغذاء، وعليه سنتطرق إلى تعريف الدستور الغذائي وتحديد الأحكام والمبادئ التي يقوم عليها (المطلب الأول) ثم نعالج الهدف من وراء استحداث هذه هيئة الدستور الغذائي (المطلب الثاني) وهذا على النحو التالي:

#### المطلب الأول : مفهوم هيئة الدستور الغذائي

توصلت منظمة الأغذية والزراعة (FAO) مع منظمة الصحة العالمية إلى استحداث دستور غذائي يشمل على مواصفات دولية موحدة للأغذية وهذا بهدف حماية المستهلك وتشجيع الممارسات العادلة في مجال التجارة بالأغذية

## الفرع الأول: تعريف الدستور الغذائي "CODEX ALIMENTARIUS"

هو مدونة للأغذية يشمل مجموعة من المواصفات والتوجيهات ومدونات الممارسات التي تم اعتمادها من طرف هيئة الدستور الغذائي، حيث يعد الدستور الغذائي الهيئة المكلفة بحماية صحة المستهلك وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية ، كما يتألف الدستور الغذائي من الهيئة العامة واللجنة التنفيذية وعشرة لجان معنية بموضوعات عامة وخمس لجان للسلع الأساسية وفريق واحد للمهام الحكومية الدولية المخصصة وستة لجان إقليمية.

تجدر الإشارة إلى أن بعض نصوص الدستور الغذائي جاء عاما بينما البعض منه جاء محددًا ، في حين نجد البعض الآخر منه ورد بشروط مفصلة يتناول نوع من الأغذية ، بينما البعض الآخر يعالج عملية الإنتاج وتفعيل نظم الرقابة حرصا على سلامة الأغذية وحماية المستهلك.

ويكمن الغرض من استحداث الدستور الغذائي هو توجيه وتدعيم وإرساء التعاريف واشتراطات الأغذية للمساعدة في تنسيقها وتيسير التجارة الدولية.

## الفرع الثاني : مراحل استحداث هيئة الدستور الغذائي

ظهر الدستور الغذائي نتيجة عملية تدريجية طويلة أين بدأت قوانين الأغذية تظهر منذ منتصف القرن التاسع عشر، والذي تبعها نظام الرقابة على الأغذية ، ولكن بعد ظهور الغش الكيميائي بوضع المضافات الغذائية لإخفاء اللون أو الطبيعة الحقيقية للغذاء بدأ العمل على البحث على أدوات تكشف هذه الممارسات للتمييز بين الأغذية الآمنة والمغشوشة ، وعليه سنتناول أهم المراحل التي عرفها الدستور الغذائي وهذا لي النحو التالي:

ففي سنة 1930 قام الإتحاد الدولي للألبان " International Dairy Federation " بوضع مواصفات دولية للحليب ومنتجات الألبان ، ثم أصبح هذا الإتحاد محفزا هاما في نشأة هيئة الدستور الغذائي.

وفي سنة 1945 تم إنشاء منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة أين قررت 44 حكومة في سنة 1943 بعقد اجتماع لها بمدينة فرجينيا بالولايات المتحدة الأمريكية وأنشأت منظمة دائمة للأغذية والزراعة، وفي سنة 1945 عقد مؤتمر المنظمة في أول دورة له في مدينة كيبيك بكندا وتم إنشاء منظمة الأغذية والزراعة باعتبارها وكالة تابعة للأمم المتحدة.

في سنة 1947 تم إنشاء المنظمة الدولية للمقاييس ، وهي منظمة دولية غير حكومية يقوم الخبراء فيها بتبادل المعلومات ووضع مواصفات عالمية مرتبطة بالأسواق.

في سنة 1948 تم إنشاء منظمة الصحة العالمية بعد دخول دستورها حيز النفاذ في 07 أبريل 1947.

وفي سنة 1949 اقترحت الأرجنتين بوضع مدونة إقليمية للأغذية في أمريكا اللاتينية .

وفي سنة 1950 بدأت اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية تتعلق بالأغذية والمواد المضافة إلى الأغذية<sup>1</sup>.

في سنة 1953 أعربت جمعية الصحة العالمية باعتبارها أعلى جهاز رئيسي في منظمة الصحة العالمية عن قلقها من الاستخدام المتزايد للمواد الكيميائية في صناعة الأغذية وما ينجر عنها من مشاكل صحية تتطلب التحقيق فيها.

وفي سنة 1958 سعت النمسا إلى استحداث مدونة أغذية إقليمية " الدستور الغذائي الأوروبي " حيث جسد الدكتور "Hars Frenzel" الذي كان يشغل منصب وزير التغذية العامة في النمسا بعد الحرب العالمية الثانية فكرة إنشاء هيئة دستور غذائي أوروبية والذي تجسد كذلك بإنشاء المجلس الأوروبي للدستور الغذائي لأوروبا.

وفي سنة 1960 دعا المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة الإقليمي لأوروبا إلى تقديم اقتراح بخصوص إنشاء برنامج مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن المواصفات الغذائية.

وفي سنة 1961 اعتمد مجلس الدستور الغذائي لأوروبا اقتراح بتولي منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بوضع المواصفات الغذائية حيث أنشأ مؤتمر المنظمة في دورته الحادية عشر هيئة الدستور الغذائي.

في سنة 1963 تم انعقاد الاجتماع الافتتاحي لهيئة الدستور الغذائي الذي انعقد في مدينة روما بإيطاليا.

في سنة 2000 أقرت جمعية الصحة العالمية الثالثة وخمسون بأهمية المواصفات والخطوط التوجيهية والتوصيات الأخرى الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي لحماية صحة المستهلك وضمن ممارسات تجارية عادلة.

وفي سنة 2009 أكد مؤتمر القمة العالمي حول الأمن الغذائي على حق كل فرد من الحصول على أغذية آمنة وسليمة.

في سنة 2015 تم وضع خطة التنمية المستدامة لعام 2030 بالقضاء على الجوع وضمن حصول الجميع لا سيما الفقراء والفئات الضعيفة بما فهم الرضع على ما يكفيهم من الغذاء الآمن طول السنة وهذا بحلول عام 2030<sup>2</sup>.

فهيئة الدستور الغذائي هي هيئة حكومية دولية تهدف إلى حماية صحة المستهلك وتسهيل تجارة الأغذية عن طريق وضع معايير غذائية دولية، وتضم هذه الهيئة 189 دولة إضافة إلى العديد من المؤسسات والهيئات الإقليمية والدولية التي تكون عضويتها في شكل مراقب دون أن يكون لها التصويت، ودستور الأغذية هو مجموعة من المواصفات القياسية الموحدة المعتمدة دوليا للأغذية والتي تهدف إلى حماية صحة وسلامة المستهلك وضمن الممارسة العادلة في مجال التجارة الغذائية ، كما يتضمن الدستور أحكاما ذات طبيعة استشارية لقواعد الممارسة ويهدف إلى توجيه وتعزيز وضع تعاريف ومتطلبات غذائية تساعد على تجانس تلك التعاريف بما يسهل التجارة العالمية.

### المطلب الثاني : الأهداف المقررة في الدستور الغذائي

ضمانا لسلامة الأغذية وصلاحيتها للتجارة وحماية لصحة المستهلك تسعى هيئة الدستور الغذائي إلى التفاوض بين أعضائها ووضع توصيات ذات أساس علمي في كافة المجالات المرتبطة بسلامة الغذاء وجودته، فهي تحرص أن تشكل المواصفات العامة والخطوط التوجيهية أهم النصوص الجوهرية للدستور الغذائي التي تطبق على كافة المنتجات ، وعليه تتناول هذه النصوص المبادئ العامة التي يقوم عليها الدستور الغذائي ( الفرع الأول) ، كما تهدف هذه الأحكام العامة إلى حماية المستهلك وسلامة الغذاء من خلال وضع نصوص ترتبط بمسائل النظافة والتوسيم والتفتيش وإصدار الشهادات ( الفرع الثاني).

### الفرع الأول: المبادئ التي تحكم الدستور الغذائي

سعيًا من هيئة الدستور الغذائي لضمان سلامة وجودة الأغذية لحماية لصحة المستهلك حددت المبادئ الواجب مراعاتها بدءًا من مرحلة إنتاج المواد الغذائية الأولية وصولًا إلى مرحلة استهلاكها وهذا من خلال

تحليل أخطار التلوث ، تقديم الإرشادات اللازمة لتنفيذ قواعد محددة تكون واجبة في مختلف مراحل السلسلة الغذائية<sup>3</sup> .

وعلى هذا الأساس يشمل الدستور الغذائي مواصفات لجميع الأغذية الرئيسية سواء مصنعة أو شبه مصنعة أو خام ، وينبغي إدراج المواد التي تضاف إلى الأغذية في مراحل التجهيز ، كما يتوجب أن يتضمن الدستور الغذائي أحكاماً تتعلق بنظافة الأغذية وخلفات المبيدات والعقاقير البيطرية والملوثات والتوسيم وطرق التحليل وأخذ العينات والتفتيش على الواردات والصادرات وكذلك إصدار الشهادات.

### الفرع الثاني : أهداف الدستور الغذائي

يحرص هذا الدستور إلى توجيه وتعزيز وضع تعاريف ومتطلبات غذائية تساعد على تجانس تلك التعاريف بما يسهل التجارة العالمية من خلال وضع التدابير الكفيلة بضمان وسلامة المواد الغذائية لحماية المستهلك وتسهيل التجارة الدولية بالمواد الغذائية<sup>4</sup> ، وهو المر الذي يسهل لكافة الدول إتباع تلك التدابير بما يتوافق مع إتفاقية الصحة والصحة النباتية (Santary And Play TO Santary Agreement ) SPS ( ، وكذا إتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة (TBT ) Technical Barriers To Trade ) ، ومن أهم الأهداف التي تسعى هيئة الدستور الغذائي إلى تحقيقها نذكر مايلي:

- تيسير الممارسات النزيهة في تجارة المواد الغذائية.
  - حماية صحة المستهلك.
  - التنسيق بين الدول الأعضاء بغرض توحيد معايير صحة وسلامة الغذاء.
  - وضع التدابير الكفيلة بسلامة الغذاء الطازج والمصنع وشبه المصنع.
  - وضع نموذج يتم إتباعه من طرف الدول الأعضاء في تشريعاتها الداخلية.
  - توحيد المعايير بحيث يأخذ كل تشريع أو معيار صادر عن المجلس الشكل المعياري التالي :
- \*- مجال المعيار المراد اتخاذه ووصف المنتج المعني
- \*- المكونات الرئيسية للمنتج والعوامل المؤثرة على نوعيته
- \*-الإضافات الغذائية والملوثات
- \*- متطلبات النظافة
- \*-الملصقات والبيانات المطلوبة
- \*-طرق التحليل وأخذ العينات.

## المبحث الثاني: المهام المخولة لهيئة الدستور الغذائي وأثرها على التشريعات

تشكل الهيئة الجانب الأساسي والرئيسي في برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين كل من منظمة الزراعة والأغذية ومنظمة الصحة العالمية والتي تسهر على ضمان مواصفات الدستور الغذائي سلامة الأغذية وصلاحياتها للتجارة حماية لصحة المستهلك ، حيث يحرص أعضاء الدستور الغذائي على وضع توصيات قائمة على أسس علمية ذات صلة بسلامة الأغذية وجودتها تجعل من أحكام ونصوص الدستور الغذائي مرجعا للنزاعات القائمة لدى منظمة التجارة الدولية، وعليه سنتوقف لمعالجة أبرز الصلاحيات المخولة لهذه الهيئة ( المطلب الأول) ، بينما نعالج من خلال ( المطلب الثاني ) دور هذه هيئة الدستور الغذائي على المستوى العربي والوطني وهذا على النحو التالي:

### المطلب الأول : الصلاحيات المقررة لهيئة الدستور الغذائي

تتولى منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة بجمع المعلومات المتعلقة بالتغذية ثم تقوم بتحليلها وتفسيرها ونشرها، تتولى هيئة الدستور الغذائي تقديم المقترحات (منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية) ، كما تقوم بتنفيذ برنامج مواصفات الأغذية المشتركة بين المنظمتين بغرض حماية صحة المستهلك وضمان ممارسات نزيهة في التجارة بالأغذية وتحديد الأولويات المتعلقة بمشروعات المواصفات ، كما تحرص على تحيين المواصفات المنشورة بعد الاستقصاء اللازم على ضوء التطورات المستجدة.

وعلى هذا الأساس تتولى هيئة الدستور الغذائي بتقديم مقترحات إلى المديرين العاميين لكل من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ، وتستشار من جانبهما بشأن جميع المسائل المتصلة بتنفيذ برنامج مواصفات الأغذية المشترك بين المنظمتين وهذا بغرض تحقيق:

- حماية صحة المستهلك وضمان ممارسات نزيهة في مجال التجارة بالأغذية.
- تنسيق جميع الأعمال المتصلة بمواصفات الأغذية التي تضطلع بها المنظمات الدولية الحكومية وغير الحكومية.
- تحديد الأولويات المتعلقة بإعداد مشروعات المواصفات.

- إعداد الصيغ النهائية للمواصفات ثم القيام بنشرها في دستور غذائي سواء كمواصفات إقليمية أو عالمية ، إلى جانب المواصفات الدولية التي تكون الأجهزة الأخرى قد أعدت صيغتها النهائية.
- تعديل المواصفات المنشورة بحسب الاقتضاء على ضوء التطورات المستجدة<sup>5</sup>.

### المطلب الثاني: الصلاحيات المخولة للأجهزة التابعة لهيئة الدستور الغذائي

وعملا بأحكام المادة 07 من النظام الأساسي لهيئة الدستور الغذائي والمادة 1/11 (ب) من اللائحة الداخلية أنشأت الهيئة عددا من اللجان وفرق المهام الحكومية الدولية المخصصة لإعداد المواصفات وفقا لإجراءات وضع مواصفات الدستور ولجان التنسيق لممارسة أعمال التنسيق العامة لعمليها في أقاليم معينة أو مجموعات من البلدان ، وتسري اللائحة الداخلية للهيئة بعد إجراء التغييرات الضرورية على لجان الدستور ولجان التنسيق وفرق المهام الحكومية الدولية المخصصة ، وتسري أيضا الخطوط التوجيهية المطبقة على لجان الدستور على النحو الوارد في القسم الخاص بلجان التنسيق وفرق المهام الحكومية الدولية المخصصة<sup>6</sup> ، وتتمثل هذه اللجان في:

### الفرع الأول : اللجان الدستورية التابعة لهيئة الدستور الغذائي المعنية بموضوعات عامة

- 1- لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية
- 2- لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية
- 3- لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية
- 4- لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية
- 5- لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظم إصدار الشهادات
- 6- لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية
- 7- لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة
- 8- لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات

### الفرع الثاني : لجان التنسيق التابعة لهيئة الدستور الغذائي

- 1- لجنة التنسيق للدستور الغذائي في إفريقيا

2- لجنة التنسيق الغذائي في آسيا

3- لجنة التنسيق الغذائي في أوروبا

4- لجنة التنسيق الغذائي في أمريكا اللاتينية والكاريبي

تساهم المواصفات الدولية للأغذية والخطوط التوجيهية وكذا مدونات الممارسات الصادرة عن الدستور الغذائي بدور فعال في سلامة التجارة الدولية للأغذية وجودتها، فهي تزرع الثقة في المستهلكين لها ونفس الشيء بالنسبة للمستوردين الذين يجدون في الأغذية التي يطلبونها المواصفات المطابقة للخصائص المحددة من طرفهم، الأمر الذي جعل الدول العربية تركز هذا الدستور في تشريعاتها الداخلية وتعمل على استحداث دستور غذائي على الصعيد العربي ، وعليه يشكل الدستور الغذائي مرجعا بالغ الأهمية لحكومات الدول من حيث المعايير المعتمد عليها في الحفاظ على سلامة الغذاء وأمنه وهذا بالنظر إلى النصائح والإرشادات والتوصيات المطلوب مراعاتها في هذا المجال ، حيث يتوجب على التشريعات الداخلية التقييد بالقواعد العامة لصحة الغذاء من حيث إتباع الإجراءات السليمة في تداول وتخزين ونقل الغذاء وضبط الأغذية وأجهزة الرقابة.

## الخاتمة

من خلال هذه المداخلة توصلنا إلى التعرف على دور هيئة الدستور الغذائي ومدى مساهمتها الفعالة في ضمان جودة الغذاء وسلامته حماية لصحة المستهلك ، حيث أنها تشكل مرجعية عالمية في مجال العناية بجودة الغذاء ، فهي تعد جهازا رقابيا فعالا يضمن إتباع ممارسات نزيهة في مجال التجارة بالأغذية.

ونظرا لأهمية سلامة الأغذية وجودتها على صحة المستهلك ، اعتمدت الجمعية العامة للأمم المتحدة في 20/12/2018 القرار رقم 250/73 الذي أعلنت فيه يوم 07 جوان يوما عالميا لسلامة الأغذية. وعليه تعتبر هيئة الدستور الغذائي رائدة في مجال الاهتمام بصحة المستهلك وسلامة الغذاء كونها السباقة بمبادرة وضع دستور عامي يحدد المعايير والضوابط ويضع المواصفات التي من شأنها حماية صحة المستهلك، ومن بين النتائج المتوصل إليها من خلال هذه المداخلة تبيين لنا انه بالرغم من أن المعايير المعتمدة من طرف هيئة الدستور الغذائي تعتبر معايير حيوية تعزز نظام مراقبة الأغذية إلا أن وضع هذه المعايير لا يعكس في غالب الأحيان احتياجات الدول النامية بسبب استبعاد الخبراء التابعين لهذه الدول من مجال المساهمة في عملية وضع هذه المعايير وعدم إدماجهم في عملية وضع المواصفات والتي بقيت مقتصرة فقط على الدول المتقدمة وتعكس احتياجاتها بالدرجة الأولى على حساب الدول النامية.

أما أهم التوصيات المقترحة تتمثل في:

- العمل على التعريف بدور هيئة الدستور الغذائي كمرجعية دولية رائدة في مجال وضع المعايير والمواصفات الكفيلة بسلامة الغذاء وصحته وأمنه حماية للمستهلك من مختلف مخاطر الغش.
- ضرورة العمل على تبادل المعلومات والخبرات والتجارب بين مختلف الدول المتقدمة منها والنامية في مجال أنظمة وتشريعات سلامة الغذاء وحماية المستهلك مع اتخاذ هيئة الدستور الغذائي نموذجا لذلك.
- ضرورة الاهتمام بالدراسات التي تربط الأمراض بمسبباتها من الملوثات الغذائية عند وضع خطة للإرتقاء بسلامة الغذاء والذي يجب أن يعتمد على تحليل المخاطر وإدارتها.
- ضرورة وضع معايير للدستور الغذائي تكفل أكثر حماية لصحة الإنسان على طول السلسلة الغذائية
- العمل على إدماج خبراء وطنيين في الأنشطة الدولية لوضع المواصفات وزيادة مشاركة الدول النامية في أعمال هيئة الدستور الغذائي في مختلف مراحل وضع المعايير والمواصفات.

- ضرورة تجسيد معايير الدستور الغذائي واستخدامه بطريقة تكفل أكثر حماية لصحة الإنسان على طول السلسلة الغذائية دون إغفال ضرورة تعزيز النظم الغذائية الصحية.

## الهوامش:

<sup>1</sup> - [www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)

<sup>2</sup> - Fao org / Fao who –codexalimentarius .2022/02/20 تم الاطلاع عليه بتاريخ

<sup>3</sup> - [http:// www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

<sup>4</sup> - المنظمة العربية للتنمية الزراعية، دليل نظم وتشريعات الرقابة على سلامة الأغذية وحماية المستهلك في الوطن العربي، الخرطوم، ديسمبر 2006، ص 32.

<sup>5</sup> - المادة الأولى من الدستور الغذائي، هيئة الدستور الغذائي، دليل الإجراءات، الطبعة 26، منظمة الأغذية والزراعة- منظمة الصحة العالمية، روما.

<sup>6</sup> - هيئة الدستور الغذائي، دليل الإجراءات، الطبعة السادسة وعشرون، منظمة الأغذية والزراعة-منظمة الصحة العالمية، روما، ص 39-.

متطلبات الحق في الغذاء الصحي  
ضمن المعايير الدولية لسلامة المنتج الغذائي المصنع  
د. كروش نعيمة ، أستاذة محاضرة "أ" كلية الحقوق ، جامعة الجزائر 1

[Kerouchenaima@gmail.com](mailto:Kerouchenaima@gmail.com)

الملخص :

يشهد الواقع الدولي في ظل العمل على تكريس حق الإنسان في الغذاء الكافي تسابق المصنعين لتوفير وإتاحة الغذاء تجاوبا والتزايد المطرد لسكان العالم من دون الاكتراث للمعايير الصحية لسلامة الغذاء ، أين تضافرت الجهود الدولية لغرض وضع معايير دولية لضمان سلامة الأغذية من الأمراض المؤثرة على الغذاء الصحي وفقا لمواصفات أدرجتها مؤسسات دولية مختصة في كل من نظام الهاسب والكودكس الخاصة بصحة و سلامة المنتج الغذائي المصنع.

الكلمات المفتاحية : سلامة الغذاء ، الغذاء الصحي ، الهاسب ، الكودكس.

**Summary:**

The international reality is witnessing, in light of the work to consecrate the human right to adequate food, the competition of manufacturers to provide and make food available in response to the steady increase of the world's population without regard to health standards for food safety, where international efforts have joined forces for the purpose of setting international standards to ensure food safety from diseases affecting healthy food according to specifications It has been included by specialized international institutions, both the HACCP system and the Codex system for the health and safety of the manufactured food product.

**Keywords:** food safety, healthy food, HACCP, Codex.

مقدمة

لا يزال الحديث على الحق في الغذاء كواحد من الحقوق المهمة للإنسان لدوره الأساسي ضمن سلسلة الحقوق الأخرى كالحق في الحياة والحق في الصحة، وبجمله من الحقوق المهمة ضمن السياق ذاته التي تركز على متطلبات هذا الغذاء منها الحق في الغذاء الكافي ، وكذلك للدور المحوري للغذاء في العلاقات الدولية سواء على مستوى التنظيم المؤسسي لإشراف

المنظمة العالمية للتجارة على قواعد التجارة الدولية الخاصة بالغذاء ، والمنظمة العالمية للصحة ، ومنظمة الأغذية والزراعة بخصوص المواصفات التي تشترطها لصحة وسلامة المنتج . شهد الغذاء في السنوات الأخيرة تطورا هاما من حيث أدوات توفيره ، إذ لم يعد يعتمد على الزراعة التقليدية البسيطة وحسب ، إنما يتم تحويله من منتج زراعي إلى غذاء مصنع وفقا لشروط وتقنيات خاصة عرفت العديد من النقاشات بخصوص معايير سلامتها في ظل تسابق المصنعين نحو توفير وإتاحة الغذاء لتحقيق الربح ، واهتمام المستثمرين بتصديره في ظل تزايد الطلب عليه تجاوبا وارتفاع المطرد لعدد سكان العالم من دون الاكتراث للمعايير الصحية لسلامة وجودة الغذاء ، من جهة وتباين معايير حماية المنتج الغذائي المصنع بين قواعد وتشريعات حماية المستهلك ومتطلبات تحرير التجارة العالمية أين تضافرت الجهود الدولية لكل من المنظمة العالمية للزراعة ومنظمة الصحة العالمية لاعتماد برنامج مشترك لسلامة المنتج الغذائي المصنع ، وبرنامج هيئة الدستور الغذائي و كذا نظام الهاسب لسلامة الغذاء المصنع .

ومنه تكمن أهمية الموضوع في محاولة تحديد المعايير الدولية المعتمدة في مختلف النصوص والصكوك الدولية بخصوص متطلبات الغذاء الصحي ، ودراسة معايير الحماية المعتدة في مختلف الأنظمة الدولية الخاصة بسلامة المنتج الغذائي المصنع .  
وتهدف إلى إبراز تأثير الغذاء على صحة الإنسان من خلال تسليط الضوء على أهم النماذج التي عرفها المجتمع الدولي لمصادر الأخطار الجديدة الناشئة والمنقولة بواسطة الأغذية ، و عبء الأمراض المنقولة بالأغذية على الدول ، وإبراز الجهود الدولية لمحاولة السيطرة والتقليل من مخلفات الأغذية غير الصحية على صحة الإنسان . وذلك من خلال الاعتماد على المنهج الوصفي والتحليلي لمختلف النصوص والأنظمة الخاصة بحماية سلامة الأغذية وتأثير مخاطر الأمراض المنقولة بواسطة الأغذية على صحة الإنسان .

ومنه نطرح الإشكالية التالية: ما مدى تأثير سلامة الغذاء المصنع على حق الإنسان في الغذاء الصحي، وهل من معايير دولية معتمدة لسلامة المنتج الغذائي المصنع ؟  
هذا ما سيتم توضيحه من خلال :

**المبحث الأول: سلامة الغذاء مفهوم متلازم لحق الإنسان في الغذاء الصحي**

**المبحث الثاني: المعايير الدولية المعتدة لتحديد سلامة الغذاء بين تباين وتعدد المضامين**

**المبحث الأول: سلامة الغذاء مفهوم متلازم لحق الإنسان في الغذاء الكافي**

يندرج الحديث على الغذاء ضمن الحقوق المكرسة ضمن الصكوك الدولية لحقوق الانسان واللوائح الأممية ضمن الحقوق المهمة التي حظيت باهتمام على مستويات مختلفة ركزت على ضرورة الاهتمام بأن يكون غداء كافيا ليفي بالمتطلبات الصحية التي يقتضيها جسم الإنسان ( المطلب الأول ) والتي أصبحت مرتبطة بسلامة الأغذية من الأمراض في ظل انتشار الأغذية المصنعة (المطلب الثاني)

### المطلب الأول: الحق في الغذاء الكافي وعلاقته بالغذاء الصحي

لا يزال الحديث على الحق في الغذاء الكافي كأحد الحقوق البالغة الأهمية في مختلف الدراسات القانونية ، رغم اعتباره اليوم من المسلمات البديهية في مجال الحقوق الأساسية للإنسان ( الفرع الأول) ، نظرا لتدخل قطاعات متعددة في توفير الغذاء من جهة وتطور سبل توفيره من جهة أخرى فلم يعد ذلك قاصر على الزراعة والحصاد وحسب ، إنما تصنيع الغذاء مما اقتضى ضرورة مراعاة قواعد سلامة الأغذية المصنعة ( الفرع الثاني).

### الفرع الأول: الحق في الغذاء الكافي في الصكوك والمواثيق الدولية لحقوق الإنسان

يعد الغذاء من الاحتياجات الأساسية للإنسان لكونه عامل أساسي من عوامل استمرار حياته وهو حق أقرته النصوص والصكوك الدولية وفرضت على الدول ضرورة اتخاذ التدابير اللازمة لتوفير وإتاحة الغذاء للجميع مما ساهم في ترسيخ هذا الحق<sup>(1)</sup>، عرفته المادة 3 من مدونة السلوك الدولية للحق في الغذاء الكافي على أنه: " الحق في الغذاء الكافي يعني وجوب توافر لكل شخص، سواء كان رجلا أو امرأة أو طفلا ، بمفرده أو بالاشتراك مع الآخرين السبل المادية أو الاقتصادية للحصول على الغذاء الكافي في جميع الأوقات ، أو استخدام قاعدة للموارد الملائمة لشرائه بوسائل تتماشى مع الكرامة الإنسانية ، والحق في الغذاء الكافي هو جزء متميز من الحق في المستوى المعيشي اللائق " .ورد الحق في الغذاء الكافي في مختلف النصوص الدولية وفقا لصيغ وضامين متعددة، إذ كفله مي

تاباثةق الأمم المتحدة وفقا لسياق ضممي ضمن المتطلبات الخاصة بضمان تعزيز وتجسيد الحقوق الاقتصادية من خلال نص المادة 55 من ميثاق الأمم المتحدة<sup>(2)</sup> ، واعتبرته المادة 1/25 من الإعلان العالمي لحقوق الإنسان جزء من الكرامة الإنسانية إذ نصت على: " لكل شخص الحق في مستوى معاشي يكفي لضمان الصحة والرفاه له ولأسرته، وخاصة على صعيد الاكل والملبس " : وفرضت المادة 11 من العهد الدولي الخاص بالحقوق الاقتصادية

والاجتماعية والثقافية على الدول ضرورة ضمان : " حق كل شخص في مستوى معيشي كاف له ولأسرته ، يوفر ما يفي بحاجتهم من الغذاء والكساء " . ولقد أكدت اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في تعليقها العام رقم ( 12 ) على أنه " يتأمن الحق في الغذاء الكافي عندما يكون لكل رجل وامرأة وطفل، بمفرده أوضمن جماعته، القدرة على الحصول في كل لحظة، ماديا و اقتصاديا، على غذاء كافٍ ، أو على وسائل تأمين هذا الغذاء " (3) ، وعليه لم يعد موضوع الغذاء انشغال الفرد وحسب ، إنما مسألة عالمية أصبحت تفرض على الدول والمجتمع الدولي ضرورة العمل على إتاحة هذا الغذاء من خلال الالتزام بضرورة انتهاج السبل الكفيلة بتحقيقه وفقا لمواصفات تفرض الحرص على صحة الإنسان.

### الفرع الثاني: الغذاء الصحي مطلب أساس للحق في الغذاء الكافي

أكدت اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية من خلال التعليق رقم 12 الخاص بالحق في الغذاء الكافي على ضرورة التقيد بسلامة الغذاء من خلال اشتراط مواصفات ترتبط بشكل كبير بإعمال الحق في الغذاء الكافي لها علاقة بجوانب صحية محضه ، حيث نصت على الاحتياجات التغذوية ومتطلبات الغذاء الصحي وذلك بنصها على " أن النظام الغذائي ككل يتضمن خليطاً من المغذيات اللازمة للنمو الجسدي والذهني، ولنماء وتطور النشاط البدني، وتكون هذه المغذيات متمشية مع الاحتياجات الفيزيولوجية البشرية في جميع مراحل الحياة ووفقاً لنوع الجنس والمهنة " ، وأكدت على ضرورة الحرص على الغذاء الصحي بنصها على : " مع تأمين كون التغييرات فيما يتوفر ويتاح الحصول عليه من الأغذية كحد أدنى لا يؤثر تأثيراً سلبياً على التركيبة التغذوية والمتناول من الغذاء ". فضلا على ضرورة ومتطلبات الغذاء الصحي من خلال التركيز على جوانب عديدة ترتبط بصحة وسلامة المنتج الغذائي المصنع بالنص على " الخلو من المواد الضارة يحدد اشتراطات للسلامة الغذائية وجملة من التدابير الوقائية التي تتخذ بوسائل عامة وخاصة لمنع تلوث المواد الغذائية بشوائب و أو بسبب انعدام الشروط البيئية الصحية أو المناولة غير السليمة في مختلف المراحل التي يمر بها إنتاج الأغذية " ، ولم تكتف النصوص المذكورة بالحديث على حق الغذاء وحسب وإنما أقرت مواصفات مهمة لهذا الغذاء من خلال حث الدول الأطراف على اتخاذ التدابير اللازمة سواء من خلال مجهوداتها الفردية أو تلك التي تدخل في إطار التعاون الدولي ، بفرض لزوم اعتماد برامج وتدابير محددة لتحسين طرق انتاج الغذاء وحفظ وتوزيع المواد الغذائية . وهذا ما يفيد أن الصكوك الدولية لحقوق الانسان لم تقر الحق في الغذاء وحسب

إنما تقر غذاء بمواصفات صحية لحماية صحة الإنسان ، وفي هذا السياق أكد مؤتمر القمة العالمي للأغذية على حق كل إنسان في الحصول على غذاء سليم ومغذ ، وبدوره أكد قرار الجمعية العامة رقم 226/57 الخاص بالحق في الغذاء من خلال نص الفقرة الثانية منه على: "حق كل إنسان في الحصول على طعام مأمون ومغذ، بما يتفق مع الحق في الغذاء الكافي والحق الأساسي لكل إنسان في التحرر من الجوع لكي يكون قادرا تماما على النمو والحفاظ على قدراته الجسدية والعقلية"<sup>(4)</sup>. لقد أصبح الغذاء مصدرا مهما للصحة والسلامة الجسدية والعقلية من الأسقام والأورام في ظل الانتشار الكبير للأمراض المنقولة من الأغذية وهذا ما أكدته المنظمة العالمية للصحة، حيث أشارت تقديراتها لسنة 2015 إلى 31 من الأخطار المنقولة بالأغذية من بين 200 خطر، وإلى العبء الثقيل لمخلفات هذه الأمراض المنقولة بواسطة الأغذية ، و أكد بشأنها البنك الدولي في سنة 2018 أن حجم تكلفتها يبلغ 15 مليار دولار أمريكي<sup>(5)</sup>.

#### المطلب الثاني : سلامة الغذاء الصحي في التشريعات الوطنية والنصوص الدولية

تزايد الاهتمام بسلامة الغذاء في ظل تطور صناعة الغذاء، وعودة تجارته ، إذ تنوعت طرق تصنيعه وتعددت المواد المدخلة للحفاظ عليه لكي تسمح بنقله من بلد لآخر وفقا للمتطلبات الصحية المشروطة، ولذلك تضافرت جهود على مستويات متعددة وطنية ( الفرع الأول ) ، ودولية ( الفرع الثاني ) لمحاولة تحديد نوع السلامة المطلوبة لحفظ شروط صحة الغذاء المصنع .

#### الفرع الأول : سلامة الغذاء في نصوص التشريعات الوطنية :

عرفت بعض التشريعات الوطنية سلامة الغذاء ضمن نصوص قانونية مختلفة منها من عرفها في المواد الخاصة بحماية المستهلك كالمشرع الجزائري والذي نص في المادة الثالثة من القانون رقم 09-03 الخاص بحماية المستهلك وقمع الغش على أنه: " غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية الملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضر بالصحة بصورة حادة أو مزمنة"<sup>(6)</sup>، كما عرفها مجلس التعاون الخليجي على أنها : " ضمان ألا تسبب الأغذية ضررا للمستهلك عند إعداده أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها " ،وميز القانون الاتحادي رقم 10 لسنة 2015 م الخاص بسلامة الغذاء بين سلامة وصحة الغذاء حيث حدد المقصود من سلامة الغذاء على أنها : "ضمان عدم تسبب الغذاء بضرر على المستهلك عند تناوله أو استهلاكه بسبب

الاستخدام المقصود منه " ، في حين أن المقصود من صحة الغذاء : " كافة الظروف والتدابير الضرورية لضمان سلامة وملائمة الغذاء خلال كافة مراحل السلسلة الغذائية " (7) . اعتمد المشرع المصري معيارين أساسيين الأساسية الخاصة بسلامة وجودة الغذاء وهما معيار سلامة الغذاء والمعيار الصحي لعمليات الإنتاج وذلك من خلا القرار رقم 1 لسنة 2021 لمجلس إدارة الهيئة القومية لسلامة الغذاء الخاص بالقواعد الفنية الملزمة للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية ، حيث عرفت المادة الثانية من القرار المذكور معيار سلامة الغذاء على أنه : " المعيار الواجب التطبيق على المنتجات المطروحة بالأسواق أثناء فترة الصلاحية والذي يحدد مدى قبول منتج ما أو دفعة منه أو مجموعة من المواد الغذائية " ، وعرفت المعيار الصحي لعمليات الإنتاج على أنه : " يقصد بالمعيار الصحي لعمليات الإنتاج المعيار الدال على الأداء المقبول للعملية الإنتاجية في المنشأة الغذائية أثناء عمليات الإعداد والتصنيع ، ولا يطبق مثل هذا المعيار على المنتجات المطروحة في السوق أثناء فترة الصلاحية إلا إذا تم النص على ذلك ، بيد أنه يعطى قيمة استرشادية لقياس عدم التلوث ، وما يزيد على هذه القيمة الإسترشادية يستلزم اتخاذ إجراءات تصحيحية بحقه لضمان توفر الإجراءات الصحية في العملية الإنتاجية وفقا لأحكام قانون الغذاء " (8)

#### الفرع الثاني : سلامة الغذاء في الصكوك واللوائح الدولية

عرفت منظمة الصحة العالمية سلامة الغذاء على أنه : " جميع الظروف والمعايير الضرورية خلال عمليات إنتاج ، وتصنيع ، وتوزيع وإعداد ، وتحضير وتناول الغذاء اللازمة لضمان أن يكون الغذاء آمنا ومعلوم المصدر وصحيا وملائما للاستهلاك الأدمي " (9) . و أكدت في التقرير الخاص بدور سلامة الغذاء في الصحة والتنمية على أثر الغذاء على الصحة بأنه : " لم يعد يكف أن يتاح الغذاء بكمية كافية ، أو أن يشمل على محتوى غذائي واف باحتياجات الجسم ولكن يجب أيضا أن يكون آمنا للاستهلاك وألا يعرض صحة المستهلك للخطر من خلال العدوى أو التلوث أو التسمم " ، و تعزى لهذا الدور أكدت نصوص دولية عديدة على ضرورة الغذاء السليم لصحة الإنسان من ذلك قرار جمعية الصحة رقم 53-15 (2000) الصادر سنة 2002 الذي اعتمد الاستراتيجية العالمية لمنظمة الصحة العالمية للسلامة الغذائية على : " غذاء أكثر سلامة لصحة أفضل " ، وكذلك من خلال قرار الصحة العامة رقم 63-3 (2010) والذي كشف عن استراتيجية المنظمة بشأن السلامة الغذائية ، وكان القرار ذاته الذي اتخذته العديد من الأجهزة الإقليمية لحماية صحة الإنسان والحد من

الأمراض السارية خلال ضمان سلامة الأغذية<sup>(10)</sup> ، وفي هذا الإطار أكدت جمعية الصحة العالمية الثالثة والسبعون<sup>(11)</sup> على الاعتراف بالسلامة الغذائية وضمائها وذلك باعتبارها كعنصر أساسي من عناصر الصحة العمومية ، وحثت الدول على وضع سياسات بشأن السلامة الغذائية تراعي حسب الاقتضاء وفي جميع مراحل سلسلة الإمداد أفضل البيئات والمؤشرات العلمية المتاحة لتحسين النظم من أجل ضمان السلامة الغذائية. و العمل على دمج السلامة الغذائية في السياسات الوطنية والإقليمية المتعلقة بالصحة والزراعة والتجارة والبيئة .

**المبحث الثاني: المعايير الدولية المعتدة لتحديد سلامة الغذاء بين تباين وتعدد المضامين**  
تضافرت جهود دولية عديدة لمحاولة تحديد المعايير الخاصة بجودة وسلامة الغذاء والتي أصبحت ضرورة فرضتها توسع تجارة الغذاء من جهة ، وتزايد الطلب على الغذاء من جهة أخرى ، ولم تكن بالمسألة الهينة بسبب غياب مفهوم موحد للمعايير الدولية لسلامة المنتج الغذائي (المطلب الأول) ، أين بادرت الجهود المشتركة للمنظمات الدولية المتخصصة والمرتبطة بموضوع الغذاء كمنظمة الأغذية والزراعة ، المنظمة العالمية للصحة والمنظمة العالمية للتجارة باعتماد أنظمة واتفاقيات دولية لسلامة المنتج الغذائي المصنع ضمن برامج مشتركة (المطلب الثاني) .

#### **المطلب الأول: المعايير الدولية لسلامة الغذاء**

عرفت تجارة الأغذية تطورا هاما مع ظهور وتطور الصناعة الغذائية ، حيث احتلت مكانة هامة ضمن التجارة الدولية ، لتزايد الطلب على الغذاء بسبب عجز بعض الدول على الإنتاج ، وانتشار الفقر والمجاعة في مناطق مختلفة من العالم ، تزايدت معه احتمالات الأمراض المنقولة بواسطة الأغذية مما اقتضى ضرورة ضبط معايير سلامة الغذاء (الفرع الأول) ، خاصة في ظل تباين سبل حماية المنتج الغذائي المصنع وفقا للسياسات الوطنية والدولية (الفرع الثاني) .

#### **الفرع الأول: معايير سلامة الغذاء**

تتميز المعايير الدولية لسلامة وجودة المنتج بالكثير من التعقيد نظرا لتعدد الجهات المعنية بنوع وطبيعة العناصر المحددة لسلامة الغذاء ، والتي يعد الإنسان فيها الحلقة الأهم لما نتحدث على الحق في الغذاء الصحي وهو نفسه المستهلك المعني المباشر باستهلاك الغذاء ، فضلا لتدخل أجهزة رقابة وجودة المنتج الغذائي خاصة مع تطور تصنيع الغذاء وما أصبح

يدخل على الغذاء من مواد وتعديل يجهل عنها المستهلك الكثير من الشروط الصحية الخاصة  
بسلامة الغذاء وجودته . ففي ظل توسع وانتشار تجارة الغذاء تزايدت معها المشاكل الخاصة  
بمتطلبات الغذاء الصحي وجودة وسلامة الأغذية بين الدول لتباين أنظمة الحماية القانونية  
من جهة ، واختلاف شروط السلامة الصحية للأغذية ، اين تصاعدت المطالب الدولية  
بضرورة توحيد معايير سلامة الأغذية على إثر تزايد النزاعات بين الدول حول جودة الأغذية  
وانتشار الأمراض المنقولة بواسطة الأغذية ، اين تضافرت الجهود الدولية للعمل على تطوير  
أنظمة الرقابة على الأغذية من خلال معايير سلامة الغذاء لحماية صحة الإنسان . عملت  
المبادرة العالمية لسلامة الأغذية على اعداد معيار عالمي لسلامة الأغذية وذلك بمساهمة  
أطراف مختلفة من مؤسسات تجارية و أخرى مهتمة بالأغذية لتمكين الشركات المختصة  
بصناعة الأغذية من بيع منتجات غذائية أكثر موثوقية . وضع المعيار الدولي لسلامة الغذاء  
سنة 2000 ، وهو نظام يؤكد على الشركات والموردين المنتجين للأغذية على ضرورة توفير  
المواد الغذائية السليمة . تعتمد هذه المعايير في وضعها على معارف علمية دقيقة أي أن أنها لا  
توضع اعتباطيا إنما تحدد بالاستناد إلى معلومات وحقائق علمية لذلك تشترط المنظمة  
العالمية للصحة على الدول إعداد لوائحها الوطنية بخصوص هذه المعايير و ابلاغ امانتها  
العامة بها حتى تبلغ الدول لمناقشتها.

#### الفرع الثاني: تباين معايير سلامة الغذاء

لا تعد مسألة سلامة الأغذية انشغالا ينحصر ضمن النصوص والتشريعات الخاصة  
بصحة وسلامة المستهلك وحسب، وإنما مطلبا مهما يندرج ضمن حقوق الإنسان نخص  
بالذكر منها على الحق في الغذاء الصحي والكافي ، بعد أن أصبح له طابعا عالميا في ظل تحرير  
وعولمة التجارة الدولية عموما وتجارة الغذاء خصوصا ، والذي رتب بدوره تنوع الأغذية  
المتنقلة بين الدول وتزايد مخاطر انتشار الأمراض الناتجة عن ذلك ، وصعب بدوره مهمة  
معالجة مشاكل سلامة الأغذية وضبط معايير دولية موحدة لضمان سلامة الغذاء . في هذا  
السياق لجأت الدول إلى فرض بعض التدابير الخاصة بمعايير سلامة الغذاء ضمن اتفاقيات  
دولية متنوعة لأغراض خاصة بتوحيد معايير سلامة الغذاء ، نظرا لتباين تلك المعتدة على  
مستوى التشريعات والنصوص الوطنية ، بسبب تعدد واختلاف طبيعة الأمراض المنقولة من  
الأغذية المستوردة من بلد لأخر من جهة ، وتباين المعارف الفنية بخصوص هذه المنتجات

الغذائية ومدى توافر لدى كل دولة الإمكانيات اللازمة لمجابهة المخاطر التي قد تنتج عنها . من بين الاتفاقيات التي ابرمت في هذا الصدد :

أولاً \_ المعايير المعتمدة في اتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة : حددت هذه الاتفاقية المواصفات القياسية للمعايير التي تلتزم بها الدول ليس على سبيل الإلزام إنما على سبيل الاختيار<sup>(12)</sup>، وتشمل هذه المعايير:

\* مواصفات المنتجات

\* العمليات الإنتاجية التي تؤثر على مواصفات المنتجات

\* التعابير والرموز

\* متطلبات التغليف ووضع العلامات والملصقات

ثانياً \_ المعايير المعتمدة في اتفاقية الصحة والصحة النباتية: تضمنت توحيد المعايير الخاصة بالصحة والسلامة النباتية ، وبخصوص هذه المعايير اعتمدت الدول خلال مفاوضات طوكيو مبدأ تجانس التدابير، كمييار موحد تلجأ له الدول في تعيين الصحة النباتية<sup>(13)</sup>.

ثالثاً - البرنامج المشترك للمعايير الغذائية بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة العالمية للصحة : تولت كل من المنظمة العالمية للصحة ومنظمة الأغذية والزراعة مهمة دعم سلامة وجودة الأغذية من خلال الاهتمام بالمسائل الصحية للأغذية وإنتاجها وفقاً لبرنامج مشترك بين المنظمتين ، والذي تعمل على تنفيذه بالتعاون مع هيئة الدستور الغذائي والحكومات الوطنية . من بين الأدوات المشتركة التي اعتمدها :

\* البرنامج المشترك بين المنظمة العالمية للصحة ومنظمة الأغذية والزراعة الخاص بأداة تقييم نظام الرقابة على الأغذية في جميع مراحل السلسلة الغذائية .

\* البرنامج المشترك بين المنظمة العالمية للصحة ومنظمة الأغذية والزراعة حول السلسلة الكاملة للجنيوم<sup>(14)</sup>

\* البرنامج المشترك بين المنظمة العالمية للصحة ومنظمة الأغذية المحورة وراثياً<sup>(15)</sup>

المطلب الثاني : نماذج لمعايير تحديد سلامة الغذاء

تعددت وتنوعت المعايير الدولية لسلامة المنتج الغذائي وتطورت بحسب تطور المخاطر الناتجة عن الأغذية المصنعة من بين تلك المتداولة والمعمول<sup>(16)</sup> بها معايير سلامة الغذاء

وفقا لنظام الهاسب ( الفرع الأول ) و معايير سلامة المنتج الغذائي المصنع وفقا لنظام الكودكس ( الفرع الثاني ) .

الفرع الأول: معايير سلامة الغذاء وفقا لنظام الهاسب

نظام الهاسب ( HACCP ) <sup>(17)</sup> هو اختصار تحليل مكامن الخطورة وتحديد نقاط التحكم الحرجة ، وهو نظام من الأنظمة الحديثة المعتمدة لضمان سلامة الغذاء ، يتميز بطابعه الوقائي <sup>(18)</sup> ، إذ يسمح بالتعرف على المخاطر التي تهدد صحة الإنسان ، سواء أكانت مخاطر بيولوجية كالبيكتيريا أو مخاطر كيميائية كالمواد الحافظة التي تضاف إلى الغذاء ، كما يعمل على تحديد المخاطر والأخطاء الحرجة المحتمل حدوثها عند إنتاج المواد الغذائية و مصادر تلك الأخطاء و كيفية تفاديها بدءا من المزرعة والنقل والإعداد والتجهيز والتعبئة والتحميل والتوزيع حتى وصول المنتج إلى المستهلك . يعتبر نقلة مهمة في صناعة الغذاء بطريقة علمية من دون فحص المنتج النهائي ، إذ يسمح من التأكد من سلامة الغذاء ومن المخاطر قبل وقوعها مما يجنب المصنع خسارة التخلص من المنتج النهائي ويعزز ثقة المستهلك في سلامة المنتج الغذائي الخاضع لهذا النظام <sup>(19)</sup> . يعتمد نظام الهاسب على سبعة قواعد أساسية لضمان سلامة الأغذية المصنعة تشمل الخطوات التالية :

1) تحليل مكامن الخطر (Hazard Analysis): تعتمد هذه القاعدة على تحديد مكامن الخطورة المحتملة والظروف المؤدية لتواجدها بالغذاء، سواء كانت مخاطر بيولوجية أو مخاطر كيميائية، أو مخاطر فيزيائية . تقضي هذه القاعدة بضرورة فهم طبيعة المنتج الغذائي ودراسة طبيعة نوع المخاطر المحتمل تواجدها فيه، نظرا لأن الخطر واحتمال تأثيره على الغذاء يختلف من منتج لآخر لهذا من المهم جدا تحديد طبيعة المنتج الغذائي.

2) تحديد نقاط التحكم الحرجة (Critical Control Point) وهي قاعدة وخطوة ثانية في نظام الهاسب لفحص المنتج الغذائي خلال فترة الإنتاج ، تقتضي ضرورة الوقوف عند كل مرحلة من مراحل الإنتاج وتحديد النقاط الحرجة، وتشكل المراحل التي قد تحمل خطورة على صحة الانسان، بناء على المخاطر السابق تحديدها في المرحلة السابقة، يتم إدارة هذه المخاطر وفقا للتخلص منها نهائيا بتقليلها إلى الحد المسموح به .

3) تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة (Critical Limits) تعرف الحدود الحرجة في مرحلة إنتاج الغذاء بأنها الحدود المسموح بها عند نقطة ما ، والمقصود هنا في مرحلة من مراحل تصنيع الغذاء تفاديا للمخاطر المحتملة ، حيث اذا تخطت هذا الحد أصبح

الموقف صعباً ويحتاج إلى علاج سريع يسمى بالإجراء التصحيحي . يتم النص على الحدود الحرجة في وثائق متعددة منها ، المواصفات العالمية الخاصة بمنتج ما أي أنها معتمدة عالمياً ، كما نجدتها محددة في التشريعات الوطنية ، أو في الأنظمة الداخلية الخاصة بالمؤسسة المنتجة ذاتياً.

4) نظام المراقبة والمتابعة (Procedures to Monitor) ويقصد به عمل فريق متابعة الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة ويشمل عمى تحديد المسؤولية والإدارة والتردد، لضمان بقاء نقطة المتابعة في الحدود المسموح بها.

5) الإجراء التصحيحي (Corrective Actions) هو عبارة عن إجراء معتمد يعمل على تصحيح خطأ ما عندما تتعدى قيمة قياسات مرحلة ما عند أي نقطة في الحدود الحرجة الموضوعتاً لياً، يهدف هذا الإجراء إلى تفادي هذا الخطأ .

6) التحقق (Verification): تعمل هذه القاعدة على التحقق الدوري عن نظام HACCP "الذي تم إنشاؤه داخل المؤسسة، وكذلك النظر في مدى فعاليته و في تحقيق الهدف الذي أنشئ من أجله يتم التحقق على مستويين داخلي و خارجي .

7) وضع نظام للتوثيق ( Documentation ): نظام التوثيق عبارة عن سجلات يجب أن تتوفر لدى المؤسسة، لتكون دليلاً على تطبيق نظام الهاسب كسجلات التدريب ،سجلات تحليل العينات، وسجلات وغيرها.

الفرع الثاني : معايير سلامة المنتج الغذائي المصنع وفقاً لنظام الكودكس

يعتبر جهاز الكودكس الجهاز الدولي الأول المسؤول على صحة الغذاء والشؤون الصحية للأغذية ، أنشئ سنة 1963 من طرف منظمة الأغذية والزراعة و منظمة الصحة العالمية لوضع معايير لصحة الغذاء<sup>(20)</sup> و الشؤون الصحية للأغذية . يختص جهاز الكودكس بجمع المواصفات من جميع دول العالم وضبطها ، والاتفاق على مواصفات لها صفة الدولية وتغطي جميع أنواع المنتجات الغذائية سواء مصنعة أو نصف مصنعة أو خام .يعل على تنسيق الجهود بين الحكومات الدول ومختلف المؤسسات المرتبطة بمجال الأغذية لضمان سلامتها ، من خلال وضع تدابير تتوافق مع اتفاقية الصحة والصحة النباتية واتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة ، كما يهدف في مجال المعايير الخاصة بسلامة المنتج الغذائي المصنع إلى توحيد المعايير من حيث ضرورة التقيد بجملة من التدابير وتشمل :

\* مجال للمعيار المراد اتخاذه، وطبيعة المنتج المعني بهذا المعيار

\* المكونات الرئيسية للمنتج الغذائي والعوامل المؤثرة على نوعيته<sup>(21)</sup>

\* الإضافات الغذائية والملوثات

\* المملصقات والبيانات المطلوبة

\* طرق التحليل وأخذ العينات

اعتمد جهاز الكودكس على العمل بالتنسيق مع مجموعة من اللجان منها :

\*لجنة التنسيق للدستور الغذائي : وتعمل على تنسيق العمل بين الجهاز والدول بخصوص معايير سلامة الأغذية .

\* لجان مختصة بسلامة الأغذية : تعمل على تحديد المعايير الخاصة بالحدود الدنيا للمواد المسموح بتواجدها في مختلف المنتوجات الغذائية ، وتشمل اللجان<sup>22</sup> التالية :

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة

لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية

لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية

لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات

لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية

لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات ولجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات

العقاقير البيطرية في الأغذية

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالحبوب والبقول والحبوب البقولية

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالخضر والفواكه المصنعة

## الخاتمة

تحرص اليوم مؤسسات دولية عديدة على سلامة الغذاء سواء كان لهذه المؤسسات ارتباط مباشر بسلامة الغذاء ، أو غير مباشر نظرا لمخلفات الغذاء المصنع غير السليم على

صحة الإنسان وما يتسبب به في انتشار الأمراض التي أصبحت عبأً ثقيلاً على الدول ، وعلى نشوء الخلافات والنزاعات حول تجارة الغذاء في ظل عجز البعض منها على توفيره وحاجة المنتجة له على تصديره ، والذي أحدث نقلة نوعية بخصوص التطور العلمي في مجال الزراعة عموماً والأغذية خصوصاً ، واقتضى أدوات حديثة لإدارة المخاطر الناتجة عن الأغذية المصنعة ، لهذا كان اللجوء إلى اعتماد معايير دولية لسلامة المنتج الغذائي بالغ الأهمية لتجسيد متطلبات الحق في الغذاء الكافي من جهة وتعزيز سبل التعاون الدولي في مجال توفير وإتاحة الغذاء ، أين ساهم في هذا الإطار نظام الهاسب ونظام الكودكس في توحيد المعايير الدولية بين تلك المعتمدة بموجب أحكام كل منهما والتشريعات الوطنية التي تحكم سلامة الغذاء في نصوص متنوعة ومتفرقة ، حتى لاتقف عقبة أمام صناعة الغذاء وحماية لثق الإنسان في الغذاء السليم والصحي تجسيدا لحقه في الغذاء الكافي .

ومنه نخلص إلى النتائج التالية :

- (1) علاقة سلامة الغذاء المصنع بالحق في الغذاء الكافي
- (2) خضوع سلامة الغذاء إلى قواعد جد دقيقة
- (3) ارتباط سلامة الغذاء المصنع بقطاعات متعددة
- (4) تباين معايير سلامة المنتج الغذائي المصنع بين التشريعات الوطنية والأنظمة الدولية لسلامة المنتج الغذائي المصنع .

وبناء عليه نقترح :

- (1) ضرورة ضبط المعايير الدولية لسلامة المنتج الغذائي المصنع في ظل توسع تجارة الغذاء.
- (2) ضرورة تقييد الصناعة الغذائية بمتطلبات الحق في الغذاء الكافي .
- (3) ضرورة مواكبة التطور الحاصل في المعارف الفنية والتقنية للمعايير الدولية لسلامة الأغذية.

الهوامش:

---

<sup>1</sup>)FAO : Le droit à l'alimentation dans le cadre international des droits de l'homme et dans les Constitutions, manuels pratiques sur le droit à l'alimentation, Rome, 2014, p 12.

<sup>2</sup>)بن ناصر أحمد ، الحق في الغذاء في القانون الدولي المعاصر ، أطروحة دكتوراه ، كلية الحقوق ، جامعة الجزائر ، 2002 ، ص 38.

<sup>3</sup> أنظر في ذلك التعليق العام رقم ( 12 ) للجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية في الامم المتحدة ، الحق في الغذاء الكافي ، الدورة العشرون ،: 1999 ، الموقع : [www1.umn.edu/humanrts/Arabic.htm](http://www1.umn.edu/humanrts/Arabic.htm)

<sup>4</sup> الجمعية العامة، الدورة السابعة والخمسون ، البند 109 من جدول الأعمال ، 26 فبراير 2003 ، ص 2.

<sup>5</sup> تقرير المدير العام ، منظمة الصحة العالمية ، المجلس التنفيذي: "تسريع الجهود في مجال السلامة الغذائية " ، الدورة السادسة والأربعون بعد المائة ، البند 19 من جدول الأعمال المؤقت ، 9 ديسمبر 2019 ، ص 3.

#### تقرير

<sup>6</sup> أشرف محمد عبد المالك: "النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب)" ، مجلة أسيوط للدراسات البيئية - العدد الثاني والثلاثون (يناير ٢٠٠٨ ، ص 44-45.

<sup>7</sup> أنظر في ذلك قانون اتحادي رقم 10 لسنة 2015 م الخاص بسلامة الغذاء ، المرجع السابق ذكره ، ص 702.

<sup>8</sup> الوقائع المصرية ، ملحق للجريدة الرسمية ، العدد 57 ، تابع أ ، 31 مارس 2021 ، ص 4.

<sup>9</sup> الرشيد أحمد سالم خير الله ، جودة وسلامة تصنيع الأغذية (أضواء على إدارة الجودة الشاملة والهاسب) ، الطبعة الأولى السودان ، 2014 ، ص 2.

<sup>10</sup> منظمة الصحة العالمية ، تسريع الجهود في مجال السلامة الغذائية ، تقرير المدير العام ، الدورة السادسة و

الأربعون بعد المائة ، البند 19 من جدول الأعمال المؤقت ، 9 ديسمبر 2019 ، ص 25.

<sup>11</sup> جمعية الصحة العالمية الثالثة والسبعون ، تعزيز الجهود في مجال السلامة الغذائية ، البند 15-3 من جدول

الأعمال ، ج ص ع ٧٣ أب / أغسطس ٢٠ ، ص 3.

<sup>12</sup> جامعة الدول العربية ، المنظمة العربية للتنمية الزراعية دليل نظم وتشريعات الرقابة على سلامة الأغذية وحماية المستهلك في الوطن العربي ، 2006 ، ص 29 .

<sup>13</sup> جامعة الدول العربية ، المرجع نفسه ، ص 31 .

<sup>14</sup> برنامج يهدف إلى استخدام السلسلة الكاملة للجنينوم لمراقبة الأمراض المنقولة بالأغذية ، أنظر في ذلك هيئة

الدستور الغذائي ، برنامج المواصفات الغذائية البرنامج المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ، الدورة الحادية والأربعون ، 2-6 جويلية 2018 ، ص 6.

<sup>15</sup> هو عبارة عن منصة لتبادل المعلومات بشأن سلامة الأغذية ، هيئة الدستور الغذائي ، المرجع نفسه ، نفس الصفحة .

<sup>16</sup> هناك ثلاث أنظمة عالمية معتمدة في مجال رقابة الغذاء تعرف ب (The Three Sisters) ، وهي هيئة الدستور

الغذائي ، مكتب الأوبئة الدولي ، و الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات ، أنظر حول الموضوع المنظمة العربية للتنمية

الزراعية ، دليل نظم وتشريعات الرقابة على سلامة الأغذية وحماية المستهلك في الوطن العربي ، الخرطوم ديسمبر 2006 ، ص 31.

<sup>17</sup>) Hazard Analysis Critical Control Point

<sup>18</sup> داني الكبير نصيرة: " الحاجة إلى تطبيق نظام ال HACCP و ISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية ، مجلة

العلوم الاقتصادية ، المجلد 8 ، العدد 8 ، ديسمبر 2023 ، ردمد 6191-1112 ، ص 99.

<sup>19</sup> داني الكبير نصيرة ، المرجع نفسه ، نفس الصفحة .

<sup>20</sup> هيئة الدستور الغذائي ، منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ، REP18/CAC ، July 2018 ، ص 4.

---

<sup>21</sup> المنظمة العربية للتنمية الزراعية ، المرجع السابق ذكره، ص 32.

<sup>22</sup> أنظر حول هذه اللجان هيئة الدستور الغذائي ، المرجع السابق ذكره ، ص 6-19.

## عنوان المقال

# الحماية القانونية للحق في السلامة الغذائية وضمن المنتج في التشريع الجزائري

## Legal protection of the right to food safety and product guarantee in Algerian legislation

لقب وإسم المؤلف : رحال عبد القادر

الرتبة العلمية: أستاذ محاضر أ

مؤسسة الانتماء: كلية العلوم الإسلامية -

جامعة الجزائر 1-

البريد الإلكتروني

rahalabdelkader511@yahoo.com

### ملخص :

يعتبر الحق في السلامة الغذائية من أهم الموضوعات التي نالت البحث الوفير، وهذا لارتباطه بحق الإنسان في الحياة، فأصبح بذلك جزءا كبيرا من اهتمام الأفراد والمجتمعات، ونظرا للتطور العلمي الهائل في مجال الصناعة الغذائية، وما صحبه من أخطار مست المادة الغذائية من تلوث وفساد وعدم مطابقة للمعايير، فضلا عن أماكن عرض المنتوجات الغذائية للمستهلك، والتي لا يتوفر البعض منها في كثير من الأحيان على شروط النظافة وكذا النظافة الصحية.

ولأجل كل هذا، وضمانا لحماية قانونية أوفر للمستهلك، تدخل المشرع الجزائري لسن مجموعة قوانين ومراسيم تهدف إلى تنظيم الصناعة الغذائية ونقلها وتحويلها وكيفية بيعها واستهلاكها، ثم رتب جملة من التدابير التحفظية عند حصول مخالفات تمس بجودة وسلامة المنتج، كما سن جزاءات تختلف باختلاف جسامة المخالفة.

### الكلمات المفتاحية :

الحماية القانونية- السلامة الغذائية - المنتج - الجودة - التدابير التحفظية

**Abstract:**

The right to food safety is one of the most important topics that has received abundant research, and this is because it is related to the human right to life, thus becoming a large part of the interest of individuals and societies, and given the tremendous scientific development in the field of the food industry, and the accompanying dangers of contamination, corruption and non-conformity with food standards, as well as places to display food products to the consumer, some of which often do not meet the conditions of hygiene as well as hygiene.

For all this, and in order to ensure more legal protection for the consumer, the Algerian legislator intervened to enact a set of laws and decrees aimed at regulating the food industry, its transportation and transformation, and how it is sold and consumed, then arranged a number of precautionary measures when violations occur that affect the quality and safety of the product, as well as enacting penalties that vary according to the severity of the violation.

**Keywords:** Legal protection -food safety product- the quality-precautionary measures

## مقدمة:

لكل فرد الحق في الغذاء، إذ يُعد الحق في الغذاء عاملاً جوهرياً لحياة كريمة وحيويًا لإعمال العديد من الحقوق الأخرى مثل الحق في الصحة والحياة. لا يستمد الغذاء أهميته من كونه يساعد في البقاء على قيد الحياة، إنما أيضًا بسبب دوره في الإنماء الكامل لقدرات المرء الجسدية والعقلية.

وقد أصبحت مسألة تلوث الغذاء تشكل خطراً حقيقياً لحياة الإنسان، بسبب التغييرات الكبيرة في طبيعة المنتجات الغذائية، الأمر الذي أدى إلى ازدياد القلق حول السلامة الغذائية، ذلك أنه إلى جانب التلوث البيئي الذي يعتبر أحد العوامل الرئيسية في حصول أزمة التلوث الغذائي، فإن جانب كبير من الأعمال غير المشروعة التي أدخلت على المنتجات الغذائية بسبب التسابق نحو الربح السريع لسد حاجات السوق في كل الأوقات، أفقدها خاصية السلامة.

ونظراً للأهمية التي حظي بها الحق في السلامة الغذائية لما له من صلة وثيقة بحق الإنسان في الحياة وكذا حقه في السلامة الجسدية، فقد اتجهت جل التشريعات الوضعية - على غرار التشريع الجزائري - إلى سن جملة من القوانين التي تهتم بالمستهلك، ورتبت جملة من الضوابط والمعايير وكذا أنواعاً من الجزاءات عند وجود مخالفات لمعايير السلامة.

والإشكالية التي يمكن معالجتها، ما المقصود بالسلامة الغذائية؟ وهل ذات مفهوم واحد أم متعدد؟ كيف عالج المشرع الجزائري مسألة السلامة الغذائية؟ وهل النصوص القانونية الواردة في الباب كفيلة بتحقيق الحماية؟.

**المنهج المتبع:** سلك المنهج التحليلي المقارن، وذلك بتتبع جزئيات الموضوع، وتحليلها ومقارنتها بما ورد من قوانين ومراسيم.

## العناصر الأساسية:

وفيما يتعلق بخطة الموضوع، فقد سلك التقسيم الثنائي عبر بحثين ومطلبين.

## المبحث الأول: مفاهيم أساسية للحق في السلامة الغذائية

اكتسب مفهوم الحق في السلامة الغذائية أهمية كبيرة في المواثيق الدولية والشريعة الإسلامية وكذا التشريعات الداخلية للدول، وهذا بسبب ارتباطه بحق الإنسان في الحياة.

### المطلب الأول: مفهوم الحق في السلامة الغذائية

#### الفرع الأول: تعريف الحق في الغذاء

لكل فرد الحق في الغذاء. إذ يُعد الحق في الغذاء عاملاً جوهرياً لحياة كريمة وحيوية لإعمال العديد من الحقوق الأخرى مثل الحق في الصحة والحياة. لا يستمد الغذاء أهميته من كونه يساعد في البقاء على قيد الحياة، إنما أيضاً بسبب دوره في الإنماء الكامل لقدرات المرء الجسدية والعقلية

لا يقتصر الحق في الغذاء على احتواء النظام الغذائي الذي يتبعه المرء على عدد معين من السعرات الحرارية وكمية محددة من العناصر الغذائية الضرورية، وهذا يعني أنه يجب أن يملك كل شخص الإمكانات المادية والاقتصادية للحصول على الغذاء أو على وسائل إنتاجه في كل الأوقات.

يقوم الحق في الغذاء على عناصر جوهرية تتمثل فيما يلي:

**أولاً: التوافر:** يجب أن يكون الغذاء متوفراً من الموارد الطبيعية، سواء من خلال إنتاج الغذاء، عبر زراعة الأرض أو من الإنتاج الحيواني، أو من خلال طرق أخرى مثل صيد الأسماك أو جمع الثمار. ويجب أن يكون الغذاء متوفراً للبيع في الأسواق.

**ثانياً: إمكانية الوصول:** يجب أن يكون الغذاء متوفراً بأسعار مقبولة. ويجب أن يتمكن الأفراد من الحصول على نظام غذائي كافٍ من دون المساس بأي من احتياجاتهم الأساسية الأخرى، مثل مصاريف المدارس أو الأدوية أو إيجار المسكن.

**ثالثاً: الكفاية:** يجب أن يشبع الغذاء الاحتياجات الغذائية، مع مراعاة عمر الشخص، وظروف المعيشة، والصحة، والعمل والجنس، إلخ. ويجب أن يكون الغذاء آمناً لاستهلاك الإنسان وخالياً من المواد الضارة.

**رابعاً: الاستدامة:** يجب أن يبقى الغذاء متوفراً لأجيال اليوم والغد على حد سواء.

### **الفرع الثاني: مفهوم السلامة الغذائية**

لا يمكن التوافق على عبارات محددة في ضبط السلامة الغذائية، وذلك لاختلاف وجهة نظر كل من المستهلك والمنتج والجهة المخول لها صلاحية الرقابة على جودة المنتج وسلامته.

وبالنظر إلى التشريع الجزائري، نجد أن المشرع أورد في المادة 03 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك تعريفاً لسلامة المنتجات الغذائية بأنها: "منتج خال من أي نقص أو عيب خفي يضمن عدم الإضرار بصحة وسلامة المستهلك و/أو مصالحه المادية والمعنوية.."<sup>1</sup>.

ومن الناحية الدولية، نجد أن ثمة اعتراف دولي حول الحق في السلامة الغذائية، حيث أعلن مؤتمر القمة العالمي للأغذية المنعقد في روما بإيطاليا بحق كل فرد في الحصول على أغذية آمنة وكافية، وعدم استخدام الغذاء كأداة للضغط بأنواعه<sup>2</sup>.

وعلى هذا الأساس أبرمت الجزائر عدة اتفاقيات دولية في هذا الشأن، منها اتفاقية الصحة والصحة النباتية المنبثقة عن منظمة التجارة العالمية، والتي تقضي بالزامية مطابقة السلع المستوردة للمعايير الصحية المستندة على القواعد والأسس والأدلة العلمية المتفق عليها دولياً. وكذا البروتوكول الخاص بالسلامة الاجتماعية التي صادقت عليه الجزائر سنة 2004<sup>3</sup>، بالإضافة إلى جملة من التشريعات الداخلية التي تؤكد مدى حرص المشرع الجزائري على الرعاية الكفيلة للمستهلك من خلال ضمان السلامة الغذائية.

وقيل بأن المقصود بالسلامة الغذائية: "ضمان عدم تسبب الغذاء بضرر على المستهلك عند تناوله أو استهلاكه بحسب الاستخدام المقصود منه"<sup>4</sup>. كما يعبر عنه بمأمونية الغذاء والتي يقصد بها: "خلو الغذاء من جميع عوامل التلوث البيولوجي أو البيئي الذي يحوله إلى غذاء ضار بصحة المستهلك، ويتضمن ذلك عوامل التلف والانحلال الذاتي"<sup>5</sup>.

### المطلب الثاني: عناصر السلامة الغذائية

لا يمكن الحديث عن السلامة الغذائية إلا بعد توفر العناصر الجوهرية التي تحقق معنى السلامة، وقد اتفقت عبارات التشريعات أنه لا بد من توفر عنصر الجودة ومطابقة المواصفات والمقاييس التي تعتبر ضابطا جوهريا لمعاينة عنصر الجودة، فكل واحد منهما له تأثير في الآخر، حيث لا يمكن القول بالسلامة الغذائية إذا لم يتأثر عنصر الجودة للمواصفات القياسية.

### الفرع الأول: عنصر الجودة

يقصد بالجودة إنتاج السلعة بصورة محققة للمواصفات التي تم إعدادها بناء على دراسات مسبقة لاحتياجات المستهلكين<sup>6</sup>. وجودة الغذاء تعبر عن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك، وخلوه من عوامل الضرر لصحة المستهلك، وكذلك عن مدى صفاته التركيبية، وقيمته التغذوية وتقبل المستهلك له، كما يقصد به احتفاظه بكل أو معظم صفاته وخواصه الطبيعية...<sup>7</sup>.

ويرى البعض أن جودة وسلامة الغذاء مفهومان متلازمان ومرتبطان ببعضهما، ويعبران عن مدى القيمة الغذائية للغذاء وتقبل المستهلك له، وعن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك وخلوه من كل ما يضر بصحة المستهلك، والجودة الغذائية تعني احتفاظ الغذاء بجميع أو معظم صفاته وخواصه الحسية والطبيعية والكيميائية والغذائية، في حين تعني سلامة الغذاء خلوه من جميع مصادر التلوث، سواء الحيوي أو الكيميائي، أو الإشعاعي، أو البيئي، التي تجعل الغذاء ضارا بصحة المستهلك<sup>8</sup>.

ونظام الجودة نظام جماعي يشترك فيه جميع العاملين ولا يقتصر على الإدارة وحدها مثل إدارة مراقبة الجودة وحدها، وإنما هي نظام تكامل يبين كافة العناصر البشرية والمادية والآلات والسعر والشكل النهائي للمنتج والتوافق مع احتياجات السوق، ولضمان تحقيق الجودة المطلوبة يجب أن يكون هناك نظام تحدد فيه الترتيبات التي يضعها المصنع طبقاً لمواصفة قياسية مع مراعاة بعض المتطلبات<sup>9</sup>.

ثم إن مدلول الجودة يختلف من وجهة نظر المستهلك بالمقارنة مع وجهة نظر المنتج، فهي تعني عند المستهلك قدرة المنتج على إشباع حاجاته ومتطلباته، أما عند المنتج، فهي تعني مدى مطابقة المنتج للمواصفات المعتمدة في مرحلة التصميم، إلا أنه بعد التمعن نجد أنها تتضمن وجهات النظر مجتمعة، ذلك أن الجودة لها أبعاد تتمثل فيما يلي:

#### أولاً: الأداء

أقصى مدة يمكن للمنتج أو السلعة أن يكون صالح الاستعمال، فهو يمثل الخصائص التشغيلية الأساسية لهذا المنتج.

#### ثانياً: الصلاحية

وهي تعني أقصى مدة يمكن للمنتج أن يعيشها.

#### ثالثاً: التقيد بالمواصفات المطلوبة

وتعني مدى مطابقة المنتج للمواصفات المطلوبة من قبل المصنع لتحقيق متطلبات المستهلك.

#### رابعاً: الجمالية

وهي مرتبطة بالمظهر كيف يبدو الملمس، المذاق، الرائحة.

#### خامساً: الجودة المستلمة

وهي مرتبطة بسمعة المنتج، والتي تدل على الانطباع الذي يتولد عند المستهلك بعد العلاقة التجارية للشركة المصنعة.

#### الفرع الثاني: عنصر المواصفات القياسية

تعتبر المواصفات القياسية وثيقة يتم وضعها واعتمادها من قبل هيئة معترف بها على المستوى الوطني أو الإقليمي أو الدولي، تتضمن وصفا دقيقا للمادة أو السلعة أولية كانت أو وسيطة، أو منتجا نهائيا لتكون صالحة للاستعمال للأغراض التي صيغت من أجلها<sup>10</sup>.

فهي تتضمن أوصاف المنتج التي يحتاج لها أثناء عمليات الإنتاج كالأبعاد والأوزان والحجم، وكذا أوصاف محددة للعناصر المكونة للمنتج كخواصه الطبيعية والكيميائية، وشروط التعبئة والتغليف، وكذا وسم المنتج وطرق استعماله... الخ

وقد أورد المشرع الجزائري في نص المادة 02 من القانون رقم 04-04 المتعلق بالتقييس تحديدا لمذلول المواصفة بأنها : وثيقة غير إلزامية توافق عليها هيئة تقييس معترف بها، تقدم من أجل الاستخدام العام المتكرر، القواعد والإشارات، أو الخصائص المتضمنة الشروط في مجال التغليف والسمات المميزة أو اللصقات لمنتج أو عملية أو طريقة إنتاج معينة<sup>11</sup>.

كما نص في المادة 03 على الأهداف المرجوة من عملية التقييس بأنه : " يهدف التقييس على الخصوص إلى ما يأتي:

أ. تحسين جودة السلع والخدمات، ونقل التكنولوجيا....".

بناء عليه، فإن عنصر المواصفات القياسية يؤدي دورين أساسين لتحقيق السلامة الغذائية، تتمثل في متابعتها لمراحل حياة المادة الغذائية إلى غاية إخراجها للمستهلك، كما أن لها دور جوهري في رقابة جودة المنتج، وهو ما سنبينه هنا:

**أولا: دور المواصفات القياسية في دورة حياة المادة الغذائية**

للمواصفات القياسية دور أساسي عندما تتدخل في جميع مراحل حياة المادة الغذائية، حيث أخضع المشرع الجزائري في أكثر من مرسوم تنفيذي المنتج الغذائي لجملة من الضوابط والشروط الصحية التي ينبغي مراعاتها والالتزام بها، وإن كان الأمر يختلف

من مادة غذائية لأخرى، فكل مادة غذائية لها خصائص تنفرد بها، إلا أن ثمة جملة من النقاط المشتركة بينها، منها ما ورد في نص المواد من 03 إلى 06 من المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.

حيث تنص المادة 03 منه على أنه: "يمنع استعمال المواد الأولية التي لا تكون عملية جنيها وتحضيرها ونقلها واستعمالها مطابقة للمقاييس المصادق عليها وللأحكام القانونية التنظيمية، أو توجيهها للاستعمال في الصناعات الغذائية أو تسويقها"<sup>12</sup>. كما نصت المادة 04 على أنه: "يجب أن تكون المواد الأولية محصولا عليها وفقا للمقاييس المصادق عليها وللأحكام القانونية والتنظيمية". أما المادة 05 فنصت على ضرورة أن تكون المواد الأولية محمية من كل تلوث مصدره الحشرات والنفايات، وكذا الماء المستعمل للسقي، أو أي مصدر آخر يمكنه أن يشكل خطرا على صحة المستهلك.

أما بخصوص المادة 06 فقد تحدثت عن الأجهزة والمعدات والأماكن اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية، أو تحضيرها، أو إنتاجها، أو معالجتها وكذا تخزينها مهياً ومستعملة على نحو ملائم، مع تجنب أي تكوين لأية بؤرة تلوث<sup>13</sup>.

كما وضع المشرع الجزائري جملة من الضوابط الواجب تطبيقها على أماكن التحويل والتخزين والتكليف والتوزيع بالجملة والتجزئة، وكذا أجهزتها، في المواد من 07 إلى 15 من المرسوم رقم 91-53 السالف الذكر<sup>14</sup>.

وفيما يتعلق بالمواصفات الواجب توفرها في المستخدمين في مجال الإنتاج الغذائي، فقد اشترط المشرع الجزائري في المادتين 23 و 24 من المرسوم رقم 91-53 أن يتوافر لديهم واجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم، مع أن ضرورة أن تكون ملابس العمل وأغطية الرأس ملائمة.

كما نجد أن المشرع قد حظر على هؤلاء المستخدمين أي تداول لهذه الأغذية، مع خضوعهم لفحوصات طبية دورية، ولعمليات التطعيم المقررة من وزارة الصحة، مع حظر وجود أي شخص غريب عن المؤسسة.

- وفيما يتعلق بتركيبه المنتج الغذائي، فإنه فضلا عن المواد الأولية التي تدخل في المنتج، فإن ثمة عناصر أخرى تدخل ضمن تركيبته وهي قيد التحضير ، والتي يجب أن تتوفر على شروط منها:

أن تحافظ على القيمة الغذائية للمنتج، وأن يكون مرخص بها قانونا، وأن تكون حلال، وألا تتجاوز هذه العناصر المضافة التركيزات القصوى المأذون بها قانونا.

فمثلا نجد القرار الوزاري المؤرخ في 02 أبريل 2000 المعدل والمتمم للقرار المؤرخ في 27 أكتوبر 1999 المتعلق بمواصفات مسحوق الحليب الصناعي وشروط عرضه وحيازته واستعماله وتسويقه وكيفيات ذلك، حيث ورد في نص المادة 04 منه على مقادير محتويات مسحوق الحليب الصناعي منزوع الدسم، مع مقادير ما يضاف إليه من مكونات، كما أوردت المادة 04 منه على التراكيز الإشعاعية القصوى في مسحوق الحليب الصناعي.

وفيما يتعلق بالمادة 05 من القرار، فقد حددت المواصفات الميكروبيولوجية للمسحوق<sup>15</sup>.

وأیضا القرار الوزاري المشترك بين وزارة التجارة ووزارة الفلاحة المؤرخ في 07 أكتوبر 1998 المحدد للخصائص التقنية للياهورت وكيفيات وضعه للاستهلاك، حيث عرّف في المادة 02 منه على مادة الياهورت بأنها: "منتج لبني مرّوب يتحصل عليه عن طريق تخمّر لبني للحليب ومشتقاته...". كما نص في المواد 04 و 05 و 06 من القرار على المكونات الأساسية للمنتج والمقادير المطلوبة<sup>16</sup>.

أما فيما يتعلق بالمواصفات القياسية عند عرض المادة الغذائية، فقد اشترط المشرع الجزائري في المرسوم التنفيذي رقم 91-53 في المواد 19 إلى 22 نصوصا تنظيمية

لكيفية عرض المواد الغذائية أثناء البيع طبقا للمواصفات الخاصة بها، فنجد أن المشرع قد منع بكل حال من الأحوال أن تلامس الأغذية الأرض ملامسة مباشرة، وأن لا تتناولها الأيدي في ظروف يمكن أن تتلوث فيها. وفيما يتعلق بالأغذية الجاهزة فاشترط ضرورة أن يحميها غلاف زرم يكفل لها الضمان الصحي، مع حظر استعمال أوراق الجرائد ، وأن تعرض الأغذية في ظل احترام شروط النظافة.

### ثانيا: دور المواصفات القياسية في رقابة الجودة

إن رقابة مدى جودة المنتوجات الغذائية المعروضة للمستهلك، والمخزنة أيضا إنما هي من مهام أعوان قمع الغش التابعين لوزارة التجارة، وهذا ما ورد في نص المادة 25 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش: "بالإضافة إلى ضباط الشرطة القضائية والأعوان الآخرين المرخص لهم بموجب النصوص الخاصة بهم، يؤهل للبحث ومعاينة مخالفات أحكام هذا القانون، أعوان قمع الغش التابعون للوزارة المكلفة بحماية المستهلك"<sup>17</sup>. يمارس هؤلاء الأعوان رقابة الجودة على الأغذية طبقا لنص المادة 29 من هذا القانون التي تنص على أنه: "يقوم الأعوان المذكورون في المادة 25 بأي وسيلة وفي أي وقت، وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك، برقابة مطابقة المنتوجات بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها ". كما أجاز لهم القانون طبقا لنص المادة 34 منه حرية دخول المحلات نهارا أو ليلا بما في ذلك أيام العطل، باستثناء المحلات ذات الاستعمال السكني التي يتم الدخول فيها طبقا لقانون الإجراءات الجزائية.

وضمنا لعرض منتوج سليم للمستهلك، أجاز القانون طبقا لنص المادة 39 و 40 منه لأعوان قمع الغش اقتطاع العينات قصد إجراء التحاليل والاختبارات مع ضرورة تحرير محضر فور عملية الاقتطاع وتشميع الحصة موضوع الرقابة.

## المبحث الثاني: آليات حماية الحق في السلامة الغذائية

### المطلب الأول: الآليات الإدارية لحماية السلامة الغذائية

منح المشرع الجزائري طبقاً لأحكام القانون رقم 09-03 وكذا المرسوم التنفيذي رقم 39-90 لأعوان رقابة الجودة وقمع الغش بعد التبين والتأكد أن السلع الغذائية المعروضة للمستهلك والمخزنة، لا تتوفر على المواصفات القياسية المطلوبة، اتخاذ جملة من التدابير التحفظية كالإيداع، والحجز، وإعادة التوجيه، والإتلاف، والتوقيف المؤقت لنشاط المنشأة الغذائية، وهو ما ورد في نص المادة 53 منه على أنه: "يتخذ الأعوان المذكورون في المادة 25 كافة التدابير التحفظية قصد حماية المستهلك وصحته وسلامته ومصالحه.

وبهذه الصفة، يمكن الأعوان القيام برفض الدخول المؤقت أو النهائي للمنتجات المستوردة عند الحدود، والإيداع والسحب المؤقت والنهائي للمنتجات وإتلافها، والتوقيف المؤقت للنشاطات طبقاً لأحكام المنصوص عليها في هذا القانون.

### الفرع الأول: التدابير التحفظية

إن التدابير المتخذة من طرف أعوان قمع الغش في حال وجود مخالفات لمعيار الجودة أو عدم مطابقة المواصفات القياسية تتمثل فيما يلي:

#### أولاً: رفض دخول المنتج

منح المشرع الجزائري لأعوان قمع الغش صلاحية المنع المؤقت أو النهائي للمنتج في حالة الشك في عدم مطابقته، وهو ما ورد في نص المادة 54 من القانون رقم 09-03: "يصرح بالرفض المؤقت لدخول منتج مستورد عند الحدود في حالة الشك في عدم مطابقة المنتج المعني، وهذا لغرض إجراء تحريات مدققة، أو لضبط مطابقته. ويصرح بالرفض النهائي لدخول منتج مستورد عند الحدود في حالة إثبات عدم مطابقته، بالمعينة المباشرة، أو بعد إجراء التحريات المدققة<sup>18</sup>.

**ثانياً: الإعذار والحجز:** نصت عليه المادة 56 من القانون رقم 09-03 بأنه: " يعذر المخالف المعني في حالة عدم مطابقة المنتج باتخاذ التدابير الملائمة من أجل إزالة سبب عدم المطابقة، أو إزالة ما يتعلق بعدم احترام القواعد والأعراف المعمول بها في عملية العرض للاستهلاك ". كما يمكن اللجوء إلى حجز المنتج بغرض تغيير اتجاهه، أو إعادة توجيهه، أو إتلافه، في حالة عدم إمكانية ضبط مطابقة المنتج، أو رفض المتدخل المعني إجراء عملية ضبط مطابقة المنتج المشتبه فيه، وهو ما ورد في نص المادة 57 من القانون رقم 09-03.

### **ثالثاً: الإيداع**

لأعوان قمع الغش طبقاً للتدابير التحفظية، وضماناً لسلامة وجودة المنتج للمستهلك، مباشرة إيداع المنتج مؤقتاً للتأكد من مطابقته أو عدمها، وهو ما ورد في نص المادة 55 من القانون رقم 09-03: " يتمثل الإيداع في وقف منتج معروض للاستهلاك ثبت بعد المعاينة المباشرة، أنه غير مطابق، وذلك بقرار من الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش. ويتقرر الإيداع قصد ضبط مطابقة المنتج المشتبه فيه من طرف المتدخل المعني.

يعلن عن رفع الإيداع من طرف الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش بعد معاينة مطابقة المنتج ".

### **رابعاً: السحب المؤقت**

يمكن لأعوان قمع الغش عند الاشتباه في عدم مطابقة المنتج للمعايير القانونية المنصوص عليها القيام بمنع وضع كل منتج للاستهلاك أينما وجد، وإرساله للتحليل والاختبار إلى غاية إصدار النتائج.

ويؤمر برفع هذا الإجراء فوراً إذا لم تجر هذه التحريات في أجل سبعة أيام، أو إذا لم يثبت عدم مطابقة المنتج، أما في حال ثبوت عدم المطابقة يتم حجزه، مع ضرورة علم وكيل الجمهورية بذلك، طبقاً لنص المادة 59 من القانون رقم 09-03.

- يقوم أعوان قمع الغش بعد إجراء السحب المؤقت أو النهائي للمنتوج بتحرير محضر، مع ضرورة تسميع المنتوجات المشتبه فيها ووضعها تحت حراسة المتدخل<sup>19</sup> المعني، وهذا طبقا لنص المادة 61 من القانون رقم 09-03.

- ولضمان أكثر في حماية صحة وسلامة المستهلك عند اقتناءه المنتوجات، منح المشرع الجزائري الصلاحيات المطلقة لأعوان قمع الغش في تنفيذ السحب النهائي من دون رخصة مسبقة من السلطة القضائية المختصة وذلك في الحالات الآتية:

1. المنتوجات التي ثبت أنها مزورة أو مغشوشة أو سام، أو التي انتهت مدة صلاحيتها.

2. المنتوجات التي ثبت عدم صلاحيتها للاستهلاك.

3. حيازة المنتوجات دون سبب شرعي والتي يمكن استعمالها في التزوير....<sup>20</sup>.

#### خامسا: الإلتلاف

خوّل القانون لأعوان قمع الغش إصدار أمر بإلتلاف المنتوج طبقا لنص المادة 64 من القانون رقم 09-03، على أن تتم عملية الإلتلاف من طرف المتدخل بحضور الأعوان المذكورين في نص المادة 25 من هذا القانون.

وبعد الانتهاء من عملية الإلتلاف، يحرر أعوان قمع الغش محضر يوقعون عليه مع توقيع المتدخل المعني.

#### سادسا: التوقيف المؤقت

نصت المادة 65 من القانون رقم 09-03 على إمكانية اللجوء إلى تدبير التوقيف المؤقت لنشاط المؤسسات التي ثبتت عدم مراعاتها للقواعد المحددة في هذا القانون، ويبقى التوقيف مستمرا إلى غاية إزالة كل الأسباب التي كانت وراء إجراء التوقيف.

#### سابعا: غرامة الصلح

استحدثت المشرع الجزائري عقوبة إدارية بموجب القانون رقم 03-09 يتم توقيعها من طرف أعوان قمع الغش للمخالفات الواردة في هذا القانون، ويتم تسديدها لدى مصالح الضرائب في آجال ثلاثين يوما التي تلي تاريخ الإنذار، طبقا لنص المادة 92 من القانون رقم 03-09.

على أن غرامة الصلح لا يمكن تطبيقها في جميع الحالات، حيث نصت المادة 87 من هذا القانون على أنه: " لا يمكن فرض غرامة الصلح:

- إذا كانت المخالفة المسجلة تعرض صاحبها، إما لعقوبة أخرى غير العقوبة المالية، وإما تتعلق بتعويض ضرر مسبب للأشخاص أو الأملاك،
- في حالة تعدد المخالفات التي لا تطبق في إحداها على الأقل إجراء غرامة الصلح،
- في حالة العود "

وفيما يتعلق بمقدار غرامة الصلح، فهي تختلف باختلاف جسامه المخالفة، وهو الأمر الذي نص عليه المشرع الجزائري في نص المادة 88 من هذا القانون: " يحدد مبلغ غرامة الصلح كما يأتي:

- انعدام سلامة المواد الغذائية المعاقب عليها في المادة 71 من هذا القانون ثلاثمائة ألف دينار جزائري.
- انعدام النظافة والنظافة الصحية المعاقب عليها في المادة 72 من هذا القانون: مائتا ألف دينار جزائري.."

### **المطلب الثاني: الآليات القضائية لحماية الحق في السلامة الغذائية**

نص القانون رقم 03-09 على جملة من الجزاءات المقررة للمخالفات الواردة ضد سلامة وصحة المستهلك، وذلك بعد ثبوت عدم سلامة المنتج وكذا عدم مطابقته للمعايير القانونية والتنظيمية، منها ما ورد في نص المادة 71 من هذا القانون التي تنص على أنه: " يعاقب بغرامة من مائتي ألف دينار إلى خمسمائة ألف دينار كل من

يخالف إلزامية سلامة المواد الغذائية المنصوص عليها في المادتين 04 و 05 من هذا القانون ."

كما نصت المادة 72 على الجزاءات المترتبة عن مخالفة إلزامية النظافة والنظافة الصحية المنصوص عليها في المادتين 06 و 07 من هذا القانون.

وفيما يتعلق بالمخالفات المتعلقة بعرض سلعة فاسدة أو مزورة أو سامة، فقد نصت المادة 83 من هذا القانون على أنه: " يعاقب بالعقوبات المنصوص عليها في الفقرة الأولى من المادة 432 من قانون العقوبات، كل من يغش أو يعرض أو يضع للبيع، أو يبيع كل منتج مزور أو فاسد أو سام، أو لا يستجيب لإلزامية الأمن المنصوص عليها في المادة 10 من هذا القانون، إذا ألحق هذا المنتج بالمستهلك مرضا أو عجزا عن العمل....".

## الخاتمة:

في ختام هذه الورقة البحثية، خلصت إلى مجموعة نتائج تتمثل فيما يلي:  
أولاً: أن الحق في السلامة الغذائية من أهم الحقوق، لتعلقها بحق الإنسان في الحياة، وحقه في السلامة الجسدية.

ثانياً: كفل المشرع الجزائري حماية قانونية أوفر للحق في السلامة الغذائية وجودة المنتج بتشريع ترسانة من القوانين والمراسيم التنفيذية.

ثالثاً: أوجب المشرع الجزائري جملة من الآليات الإدارية بواسطة أعوان قمع الغش لاتخاذ كافة التدابير التحفظية في حال الشك أو ثبوت مخالفات في الجودة او عدم المطابقة للمواصفات القياسية.

رابعاً: رتب القانون جزاءات للمخالفات التي يرتكبها المتدخل، وهي تختلف باختلاف جسامة المخالفة.

## التوصيات:

أولاً: أوصي ببحث أكثر حول السلامة الغذائية لما لها من أهمية في حياة الفرد.  
ثانياً: ضرورة مواكبة التشريع لما هو مستجد في مجال التغذية، وما أفرزه التقدم العلمي في الصناعة الغذائية.

## الهوامش:

- 
- <sup>1</sup> القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتضمن حماية المستهلك وقمع الغش.
- <sup>2</sup> مؤتمر القمة العالمي للأغذية في الفترة بين 10 و 13 يونيو 2002 المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة - روما -
- <sup>3</sup> البروتوكول رقم 04-170 المؤرخ في 08 جوان 2004 المتضمن المصادقة على بروتوكول قرطاجنة حول السلامة الإحيائية المعتمدة بمونتريال في 28 جانفي 2004
- <sup>4</sup> فاطمة نجيب سلطان، الحماية القانونية لسلامة الغذاء في دولة الإمارات العربية المتحدة، جامعة الإمارات، 2019، ص 14.
- انظر نص المادة الأولى من القانون الاتحادي لدولة الإمارات رقم 10 لسنة 2015 المتعلق بسلامة الغذاء.
- <sup>5</sup> شيخة خلفان هلال، الالتزام بضمان مأمونية الغذاء في التشريع الإماراتي، جامعة الشارقة، 2020، ص 05.

6 نادية حمدي صالح، الإدارة البيئية ( المبادئ والممارسات ) المنظمة العربية للتنمية الإدارية، 2003، ص 207.

<sup>7</sup> عبد الرحمن مصيقر، الغذاء والتغذية، جهاز أبو ظبي للرقابة الغذائية، أبو ظبي، 2008، ص 211.

<sup>8</sup> عبد الرحمن مصيقر، الغذاء والتغذية، منظمة الصحة العالمية، جنيف، 1997، ص 23.

<sup>9</sup> لخزاري عبد الحق و زغلامي حسيبة، حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية، مجلة الحقوق والحريات، جامعة تبسة، العدد 04، أبريل 2017، ص 409.

<sup>10</sup> عبد الرحمن مصيقر، المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء، الدار العربية للعلوم، بيروت، ط1، 2011، ص 866.

11 القانون رقم 04-04 المؤرخ في 23 يونيو 2004 المتعلق بالتقييس

<sup>12</sup> المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 23 فيفري 1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.

<sup>13</sup> المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 23 فيفري 1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.

<sup>14</sup> انظر تفصيل هذه الضوابط في المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 23 فيفري 1991.

<sup>15</sup> انظر القرار الوزاري المؤرخ في 02 أبريل 2000 المعدل والمتمم للقرار المؤرخ في 27 أكتوبر 1999 المتعلق بمواصفات مسحوق الحليب الصناعي وشروط عرضه وحيازته واستعماله وتسويقه وكيفيات ذلك.

<sup>16</sup> القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 07 أكتوبر 1998 المحدد للخصائص التقنية للياهورت وكيفية وضعه للاستهلاك.

<sup>17</sup> القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

<sup>18</sup> القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فبراير 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

<sup>19</sup> يقصد بالمتدخل في مفهوم قانون حماية المستهلك وقمع الغش: " كل شخص طبيعي أو معنوي يتدخل في عملية عرض المنتوجات للاستهلاك ".

<sup>20</sup> القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فبراير 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

مظاهر الحماية القانونية للمنتوج الغذائي  
في التشريع العراقي

*Manifestations of Legal Protection of State Food Security  
in Iraqi Legislation*

أ.د. مازن خلف ناصر

الجامعة المستنصرية - كلية القانون

جمهورية العراق - بغداد

*Dr.mazin.khalaf@gmail.com*

**المخلص**

يتناول هذا البحث أوجه الحماية القانونية لأمن الدولة الغذائي سيما وأن العراق لم يكن بمنأى عن التغيرات والتحولات السياسية والاجتماعية والاقتصادية منذ عام 2003 ولحد الآن نتيجة تغير النظام السياسي فيه، حيث شهد الاقتصاد العراقي مرحلة جديدة من مراحل تطوره واخذ في التحول الواضح من نظام اقتصادي مشترك يعتمد على التخطيط المركزي وسيطرة القطاع العام الى نظام اقتصادي شبه حر يعتمد على اقتصاد السوق وعلى القطاع الخاص، فواكبت هذه التطورات مزايا كبيرة تمثلت في النهوض بمستوى معيشة المستهلك العراقي من خلال تنوع و تعدد السلع والخدمات، لكن في المقابل كان لها جوانب سلبية كثيرة، حيث غزت الأسواق منتجات يجهل طبيعتها ومصدرها وكانت هذه الوفرة على حساب الجودة والتنوعية وأصبح المستهلك عرضة لمناورات وتلاعب التجار نتيجة الجشع والرغبة في تحقيق الربح على حساب سلامة المستهلك الذي يدفع ثمن كل هذه الممارسات، وأمام هذا الوضع الخطير تدخل المشرع العراقي لحماية أمن الدولة الغذائي من خلال فرض رقابة إدارية صارمة تارة وفرض جزاءات جنائية تنتسم بالشدة تارة أخرة لتحقيق الردع الذي يصب في مصلحة حماية المجتمع بشكل عام المستهلك بشكل خاص.

## ABSTRACT

This article deals with the aspects of legal protection for state food security, especially since Iraq has not been immune to political, social and economic changes and transformations since 2003 until now as a result of the change of the political system in it, as the Iraqi economy witnessed a new stage of its development and took a clear transformation from a common economic system that depends On central planning and the control of the public sector into a semi-free economic system that depends on the market economy and the private sector, these developments were accompanied by great advantages represented in the improvement of the standard of living of the Iraqi consumer through the diversity and multiplicity of goods and services, but in return they had many negative aspects, as they invaded Markets are products whose nature and source are unknown, and this abundance was at the expense of quality and quality. The consumer became vulnerable to the maneuvers and manipulation of traders as a result of greed and the desire to make profit at the expense of consumer safety, who pays the price for all these practices. Faced with this dangerous situation, the Iraqi legislator intervened to protect the state's food security by imposing Strict administrative control at times and the imposition of severe criminal penalties at other times to achieve deterrence, which is in the interest of protecting society in general and the consumer in particular.

**الكلمات المفتاحية:** الحماية - المستهلك - الأمن الغذائي - الرقابة - الجزاء

**Keywords:** protection - consumer - food security - control – penalty.

### المقدمة

يحتل المنتج الغذائي بمختلف أنواعه حيزًا كبيرًا لدى أفراد المجتمع على اختلاف مستوياتهم الاقتصادية والاجتماعية، وذلك لارتباطهم الدائم بالحق في البقاء، إذ ليس هناك كائن على وجه هذه المعمورة لا يدرك أهمية الغذاء، بل إن الصراعات البشرية التي دارت في العصور القديمة، قد كان الدافع الأساسي إليها هو محاولة تأمين الغذاء وضمان الحصول عليه بشكل متواصل عبر كل الأجيال القادمة.

الأمر الذي دفع بالمجتمع الدولي وحكومات الدول إلى بذل جهود كبيرة من أجل تحقيق الأمن الغذائي وكان نتيجة تلك الجهود أن أضحت اليوم الحق في الغذاء وحمايته مطلبًا إنسانيًا

دوليا ووطنيا في غاية الأهمية، تؤكد صراحة وضمنا العديد من الاتفاقيات الدولية وكذلك النصوص التشريعية الداخلية لمختلف دول العالم.

وقد شهد العالم اليوم تطورات متسارعة في وسائل الإنتاج وطبيعة المنتجات وأنماط الاستهلاك ونظم التسويق والعرض، الأمر الذي نتج عنه خلق بيئة استهلاكية تُعد مختلفة وحديثة العهد من نوعها، وقد اتسعت دائرة الأخطار المحدقة بالإنسان والتي تجد مصدرها فيما يتناوله من طعام أو شراب والتي لا توحى بأنها مصدر خطورة عليه مما يدفعه لاستهلاكها بنوع من الثقة والاطمئنان.

### أولاً- أهمية البحث

كان لتدهور واقع الزراعة في العراق وما نتج عنه من نقص في وفرة المواد الغذائية وما له من انعكاسات خطيرة على الأمن الغذائي الوطني، دور كبير في تراجع مستوى الانتاج الزراعي والحيواني لاسيما بعد ارتفاع معدلات التضخم السكاني، وتعد مظاهر الحماية القانونية لأمن الدولة الغذائي " أحد أهم موضوعات الساعة لدى الدوائر السياسية والقانونية في العراق ودول العالم، فمفهوم الأمن الغذائي عند شعوب العالم اليوم لم يعد يقتصر على بُعد واحد وهو ضرورة توفير الكمية المناسبة من الغذاء عند طلبه، بل تعداه إلى بعد آخر تمثل في ضرورة البحث عن الأمان في الغذاء، أي ضرورة البحث عن غذاء يكون صحي وسليم للمستهلك من خلال توفير ضمانات قانونية تصونه من مخاطر استعمال الملونات أو المضافات الغذائية أو المواد الكيماوية في الزراعة والصناعة الغذائية أو التلوث الإشعاعي أو التعديل الجيني وغيره.

### ثانياً- مشكلة البحث

تكمن إشكالية البحث في مدى فاعلية التشريع العراقي في توفير حماية واسعة النطاق للأمن الغذائي، إذ تكفل المشرع العراقي حماية المستهلك في شكل نصوص متفرقة بين هذا القانون وذاك، فهل ضمنت النصوص القانونية النافذة حماية فعالة للمستهلك؟ أم أن الأمر يستدعي إصدار تشريع خاص بذلك؟ وما هي الضمانات القانونية التي توفرها الحماية القانونية للأمن الدولة الغذائي؟

## ثالثا - منهجية البحث

أما عن المنهج المعتمد في معالجة إشكالية هذا البحث، فقد اعتمدنا على المنهج الاستدلالي في معظم عناصر البحث، وذلك من أجل إجراء دراسة معمقة للنصوص القانونية المتعلقة بمجال ضمان الأمن الغذائي من أخطار عدم مطابقة الأغذية والتلوث البيئي وتفسيرها للوصول إلى النتائج الخاصة المطبقة في هذا المجال.

## رابعا - خطة البحث

### المبحث الأول - الحماية الادارية لأمن الدولة الغذائي من عدم المطابقة

**المطلب الأول - الرقابة الادارية كضمان لأمن المنتج الغذائي من عدم المطابقة**

الفرع الأول - معنى عدم مطابقة المنتج الغذائي

الفرع الثاني - معنى الرقابة الادارية على عدم مطابقة المنتج الغذائي

**المطلب الثاني - الجهات المختصة بالرقابة على عدم مطابقة المنتج الغذائي**

الفرع الأول - رقابة جهاز السيطرة النوعية على عدم مطابقة المنتج الغذائي

الفرع الثاني - رقابة المنافذ الحدودية على عدم مطابقة المنتج الغذائي

**المبحث الثاني - الجزاءات الادارية كضمان لأمن المنتج الغذائي**

**المطلب الأول - تعريف الجزاءات الادارية كضمان لأمن المنتج الغذائي**

الفرع الأول - معنى الجزاء الاداري لعدم مطابقة المنتج الغذائي

الفرع الثاني - خصائص الجزاء الاداري لعدم مطابقة المنتج الغذائي

**المطلب الثاني - شروط وصور تطبيق الجزاء الإداري على مرتكب عدم مطابقة المنتج الغذائي**

الفرع الأول - شروط تطبيق الجزاء الإداري على مرتكب عدم مطابقة المنتج الغذائي

الفرع الثاني - صور الجزاء الإداري على عدم مطابقة المنتج الغذائي

**المبحث الثالث - الحماية الجنائية لأمن الدولة الغذائي من عدم مطابقة المنتج الغذائي**

**المطلب الأول - معنى وخصائص الجزاء الجنائي في مجال جرائم عدم مطابقة المنتج الغذائي**

الفرع الأول - معنى الجزاء الجنائي في مجال جرائم عدم مطابقة المنتج الغذائي

الفرع الثاني - خصائص الجزاء الجنائي في مجال جرائم عدم مطابقة المنتج الغذائي

**المطلب الثاني - أساس وصور تطبيق الجزاء الجنائي في مجال عدم مطابقة المنتج الغذائي**

الفرع الاول- أساس تطبيق الجزاء الجنائي في مجال عدم مطابقة المنتج الغذائي

الفرع الثاني- صور الجزاء الجنائي في مجال عدم مطابقة المنتج الغذائي

## خامسا - الخاتمة

### أ- النتائج

بعد أن انتهينا بتوفيق من الله عز وجل من بحث موضوع ((مظاهر الحماية القانونية لأمن الدولة الغذائي في التشريع العراقي))، فإنني لا أدعي قد أوفيته حق البحث كاملا، ولكنني بذلت غاية جهدي من أجل الوصول الى أهم النتائج من خلال هذا البحث الوجيه فيمكن تلخيصها على النحو الآتي:

- 1- لقد حظي الأمن الغذائي بضمانات قانونية متنوعة، البعض منها وقائي والأخر ردعي، حسما للخلاف الذي يثور بشأن مدى فعالية الجانب الوقائي لوحده أو مدى فعالية الجانب الردعي لوحده في الحد من الأخطار التي تهدد أمن المنتجات الغذائية المطروحة حيز الاستهلاك،
- 2- تجسد الجانب الوقائي في هذه الضمانات في الرقابة الإدارية والجزاء الإداري اللذين بهما يتم التطبيق الفعلي للنصوص التشريعية والتنظيمية الصادرة في مجال حماية المستهلك وحماية البيئة وحماية الصحة النباتية وحماية الصحة الحيوانية.
- 3- تجسدا الجانب الردعي في هذه الضمانات في الجزاء الجنائي الذي به يتحقق الردع الخاص والعام للسلوكيات التي لم تغلح الضمانات الوقائية في الحد منها، وهذا الجمع بين الجانبين الوقائي والردعي في هذه الضمانات ارتأى المشرع العراقي فيه الأسلوب الأنجع والأقوى في التغلب على أخطار عدم مطابقة المنتجات الغذائية وأخطار التلوث البيئي المهدة للعناصر البيئية التي تستمد منها المنتجات الغذائية، بل إن تكريس هذه الضمانات مجتمعة في الواقع العملي ليس ضرورة لحفظ الصحة العامة فحسب، ولكن هو ضرورة أيضا لحماية الاقتصاد الوطني للدولة.
- 4- بالرغم مما انيطت به المنتجات الغذائية من ضمانات قانونية وقائية وردعية ضد أخطار عدم المطابقة وأخطار التلوث البيئي، إلا أن هذه الأخطار لا زالت قائمة في الواقع العملي ولا زالت مستمرة مع العديد من المنتجات الغذائية المطروحة في الأسواق اليوم، مما يعني أن الأمن الغذاء في العراق لم يحظى بالحماية الكافية لحد الساعة على المستوى العملي، وهذا يستدعي من المشرع

العراقي أن يبحث عن أساليب جديدة تفعل الجهاز الإداري وتدفعه إلى تجسيد أهداف التشريع في الواقع كما جسدها المشرع في التقنين.

5- إن الجزء الجنائي في مجال جرائم عدم مطابقة الأغذية أو في مجال التلوث البيئي، يتخذه القاضي في حق التجار المخالفين لمجرد تحقق نتيجة الخطر المتمثلة في تهديد المصلحة المحمية جنائياً وإن لم ينجم عنها ضرراً فعلياً وهذا لأن الجرائم أعلاه هي من الجرائم الاقتصادية وأن الغاية من تجريمها لا تتحقق في الواقع، إلا حين يتم منع تحويل هذا الخطر إلى ضرر فعلي، أي أن فعالية الجزء الجنائي في هذا المجال تؤتى لمجرد شروع التاجر في تهديد المصلحة المحمية قانوناً، وحين يردع الغير للحيلولة دون ارتكاب خطر قد يتحول إلى ضرر فعلي في المستقبل.

## ب- التوصيات

1- لعدم تجريم المشرع العراقي التداول التجاري للنباتات المعدلة جينياً والتي بات يعتمد عليها في تصنيع الغذاء وعليه نقترح الالتفات إلى هذا المجال بنص جنائي نظراً لخطورة تداول منتجات غذائية معدلة وراثياً في أسواقنا المحلية وتعاطي المستهلك معها دون معرفتها ومعرفة أخطارها الصحية المجهولة.

2- نقترح على المشرع العراقي تفعيل الجزاءات الجنائية ذات الطابع الإداري كالمصادرة لمواجهة الأخطار التي لا زالت قائمة في الواقع العملي والمستمرة مع العديد من المنتجات الغذائية المطروحة في الأسواق العراقية.

3- نقترح على المشرع العراقي مواكبة التطور العلمي في هذا المجال ويقنن نظام القيمة المنعدمة لكل أنواع الملوثات السمية والإشعاعية وأيضاً الملوثات الميكروبيولوجيا في المنتجات الغذائية الموجهة للإنسان أو للحيوان الذي يعتمد عليه كغذاء للإنسان فيما بعد.

4- أن نقص كميات المياه المتدفقة بسبب التحكم التركيبي وغياب القانون الدولي الذي ينظم حقوق المياه وعوامل داخلية كما هو في مشكلات التقنية الزراعية ومشكلات الإنتاج الحيواني والوضع السياسي والتركيبة الاجتماعية انعكس على الأرض وانماط استغلالها، عليه نقترح القيام بمسح جديد للأرض لغرض معرفة مساحة الأرض الزراعية من أجل الاستخدام الأمثل، وكذلك

المتأثرة بالملوحة من اجل استصلاحها وغير الصالحة من اجل المعالجة وفق المعطيات  
الصحيحة واعادة النظر في البرامج السائدة من حيث كيفية التعامل مع الثروة المائية المتاحة.

بحث الأمن الغذائي في العراق المشكلات والحلول

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

## معايير الغذاء المستدام

### Standards for sustainable food

دكتور / مجدي محمد مدني

خبير استشاري

دكتوراه الفلسفة في إدارة الأعمال

ماجستير في إدارة الأعمال

بكالوريوس اقتصاد وعلوم سياسية - جامعة القاهرة

E. mail: magdymohamad40@gmail.com

ملخص:

أصبحت مشكلة الجوع من أهم المشاكل؛ التي تواجه البشرية. ويؤدي عدم الالتزام بالموصفات الفنية في إنتاج الغذاء إلى نتائج اقتصادية واجتماعية سلبية، وإلى انخفاض القدرات التنافسية للقطاع الغذائي.

كما أن عدم الالتزام بأولويات الزراعة لإنتاج غذاء صحي، والإسراف وزيادة الهدر في الطعام، وهدر الموارد الطبيعية يؤدي إلى نتائج سلبية من النواحي الاقتصادية والبيئية. إن عدم توجيه إنتاج الغذاء بشكل مستدام يؤدي إلى التبعية الاقتصادية والسياسية للخارج. ويكون العلاج في ضمان استدامة الغذاء؛ بمعايير تتضمن قواعد وأسس وضوابط فنية وشرعية.

تم بيان الضوابط الشرعية للمنتج الغذائي، والضوابط الفنية والشرعية للمنتج الزراعي. كما تم توضيح أهمية الغذاء المستدام في نهضة المجتمع، وعناصر الزراعة المستدامة.

كما حاول الباحث التركيز على علاقة الغذاء المستدام بمقاصد الشريعة. وتم توضيح معايير الغذاء المستدام؛ سواء كان زراعياً أو صناعياً؛ ليكون متميزاً ونافعاً، ومتوافقاً مع الشريعة. كما تم توضيح المواصفات العامة للغذاء المستدام.

## Abstract:

Hunger has become one of the most important problems, facing humanity. Failure to apply technical specifications in food production leads to negative economic and social results, and to a decrease in the competitive capabilities of the food sector. In addition, the failure to adhere to the priorities of agriculture to produce healthy food, and the increase in waste of food and natural resources, lead to negative economic and environmental consequences. These factors lead to economic and political dependence on the outside. The remedy is to ensure the sustainability of the food by standards that include technical and legal (Shariah) rules, foundations and controls.

In this research, the legal (Shariah) controls for the food product, the technical and legal (Shariah) controls for the agricultural product, were stated. The importance of sustainable food in the renaissance of society and the elements of sustainable agriculture was clarified.

Also, the researcher tried to focus on the relationship of sustainable food with the purposes of Sharia. Therefore, the criteria for sustainable food, whether agricultural or industrial, were clarified to be distinct, beneficial, and compatible with Sharia. The general specifications for sustainable food were also clarified.

الكلمات المفتاحية: الغذاء المستدام – الزراعة الصحية - الضوابط الشرعية للمنتج الغذائي - المواصفات الفنية للمنتج الغذائي - الغذاء المستدام ونهضة المجتمع.

**Key words:** Sustainable food – Healthy agriculture - Legal (Shariah) controls for the food product - Technical specifications for the food product -

## مقدمة:

لقد أنعم الله سبحانه وتعالى على الإنسان بنعم عديدة لا تحصى ولا تعد، وهذا يستوجب الحمد والثناء والشكر، ومن بين هذه النعم نعمة الغذاء. وقد أحل الله عز وجل لنا الطيبات، وحرم علينا الخبائث؛ التي تضر بالنفس والعقل، كما نهانا رسول الله (صلى الله عليه وسلم) عن الخبائث؛ لأنها ضارة بالجسد وبالعقل، وتتعارض مع مقاصد الشريعة الإسلامية في حفظ الدين والنفس والعقل والعرض - أو النسل - والمال.

ولقد استنبط الفقهاء من مصادر الشريعة الإسلامية الضوابط الشرعية للمنتج الغذائي الطيب النافع المفيد بأدلة من القرآن والسنة والإجماع؛ سواء أكان هذا المنتج زراعياً أو حيوانياً أو مصنعاً، وبينوا الحرام الخبيث لتجنبه.

كما اهتمت الاتفاقيات الدولية بالموصفات الفنية التي تزيد من سلامة المنتج الغذائي على مستوى العالم؛ كضمان لمنتج غذائي آمن وذات قيمة غذائية، كما وضع علماء التغذية في كل دولة المواصفات الفنية للمنتج الغذائي المميز النافع المفيد للخلق لإنتاجه، كما بينوا الضار منه الواجب تجنبه.

والممارسات الحالية في مجال الإنتاج الزراعي والغذائي تؤدي إلى قصور في إمدادات المنتجات الغذائية؛ من حيث المواصفات والجودة، أو السعر، أو الوقت؛ بسبب الاستراتيجيات؛ التي تتبع في مجال زراعة الأراضي لفترات طويلة وبصورة منهكة لمتطلباتها، ونقص العناصر المغذية للتربة، ونقصان الإنتاجية. وأيضاً عدم تحسين نوعية البيئة وقاعدة الموارد الطبيعية. وانخفاض العائد الاقتصادي؛ الذي يقود إلى تدهور القاعدة الإنتاجية.

## أهمية البحث:

تتبع أهمية هذه الورقة البحثية من كون المنتج الغذائي المميز من مقومات الحياة واستقرارها. ويعتبر ضمان استدامة الغذاء؛ والزراعة الصحية من دواعي تحقيق التنمية المستدامة. كما أن بيان الضوابط الشرعية التي تحكم المنتج الغذائي سواء كان زراعياً أو صناعياً؛ ليكون متميزاً ونافعاً ومفيداً يحقق مقصد حفظ النفس؛ الذي هو من مقاصد الشريعة الغراء.

أيضاً أهمية توضيح المواصفات الفنية الجيدة للمنتج الغذائي والزراعي. وأهم معايير الغذاء المستدام؛ التي تضمن له المساهمة في عملية التنمية المستدامة؛ وبخاصة محاربة الجوع والفقر؛ التي هي من دواعي حفظ الدين والنفس.

### إشكالية البحث:

إن عدم الالتزام بالمواصفات الفنية في إنتاج الغذاء يؤدي إلى نظم غذائية غير صحية، ويؤدي إلى انخفاض القيمة للمستهلك، ويؤدي كذلك إلى انخفاض القدرات التنافسية للقطاع الغذائي. أيضاً فإن عدم توجيه أولويات الزراعة لإنتاج غذاء صحي بدلاً من التركيز فقط على إنتاج كميات كبيرة يؤدي إلى نتائج سلبية على كل من صحة الإنسان، والاقتصاد القومي. كما أن زيادة الهدر في الموارد الطبيعية يؤدي إلى نتائج سلبية من الناحيتين الاقتصادية والبيئية.

إن تساؤلات البحث كما يلي: ما هي الضوابط الشرعية في الإنتاج الغذائي؟ وما هي المواصفات الفنية الجيدة للمنتج الغذائي المميز؟ وما هي المواصفات الفنية للمنتج الزراعي المميز؟ وكيف يتجلى مقصد حفظ النفس في الغذاء المستدام؟ وما أثر تطبيق الضوابط مثل المحافظة على الموارد الطبيعية في إنتاج غذاء مستدام؟ وما أثر تحقيق معايير الغذاء المستدام في نهضة المجتمع، وضمان استقلال وعزة شعوب الأمة؟

### أهداف البحث:

- 1- إبراز أهمية توفير الغذاء المستدام بصفة عامة.
- 2- بيان الضوابط الشرعية التي تحكم المنتج الغذائي سواء كان زراعياً أو صناعياً؛ ليكون متميزاً ونافعاً ومفيداً ويحقق مقاصد الشريعة الإسلامية.
- 3- بيان المواصفات الفنية للمنتج الغذائي؛ وذلك في ضوء الدراسات والأبحاث والاتفاقيات، الدولية؛ التي تشير إلى المواصفات المطلوبة للتجارة العالمية.
- 4- توضيح أهم الأمثال في تطوير المجالات؛ التي تسهم في تحقيق الغذاء المستدام.
- 5- أثر الغذاء المستدام في تأمين الاحتياجات من الضروريات والحاجيات، وفي تحقيق التنمية المستدامة؛ وبالتالي على استقرار الحياة المعيشية، وفي نهضة المجتمع.
- 6- دواعي حاجة الأمة إلى التكافل والتعاون في تأمين المنتج الغذائي لشعوبها؛ وذلك لضمان تمام استقلالها وعزتها وقوتها؛ وفي علاقاتها بغيرها من أمم الأرض وشعوبها.

### منهج البحث:

**المنهج الاستنباطي:** حيث تم دراسة وبحث الكتابات والدراسات والبحوث في مجال المنتج الغذائي المميز والمنتج الزراعي المميز، والغذاء المستدام والزراعة الصحية؛ مع الدراسات الاقتصادية في الإسلام؛ لاستنباط أهم معايير الغذاء المستدام والزراعة الصحية وعلاقتها بالمقاصد الشرعية، أي وضع إطار عام لمعايير؛ من أجل غذاء مستدام.

**المنهج الاستقرائي:** حيث تم تقييم واقع الغذاء في ظل الأوضاع العالمية، وبيان مدى الحاجة الملحة إلى تطبيق المعايير في مجال الغذاء المستدام، والزراعة المستدامة، لتكون متوافقة مع الشريعة، وأهم المشاكل التي تواجه الدول العربية والإسلامية في هذا الصدد، واستقراء بعض المعالم والمؤشرات التي تفيد في تحديد مجالات العمل في المستقبل.

### **خطة البحث:**

لقد خطط البحث بحيث يقع في مبحثين على النحو التالي:

المبحث الأول: يتعلق بالضوابط الشرعية للمنتج الغذائي والزراعي من مصادر الشريعة الإسلامية. وكذلك المواصفات الفنية للمنتج الغذائي وللمنتج الزراعي.

المبحث الثاني: يتعلق بأهمية الغذاء المستدام، ودوره في نهضة المجتمعات العربية والإسلامية، وبعض الأمثال في تطوير المجالات لتحقيق الزراعة المستدامة، والمواصفات العامة للغذاء المستدام فنياً وشرعياً.

وسوف نورد في نهاية البحث أهم النتائج المتعلقة بمعايير الغذاء المستدام، والزراعة المستدامة.

**والحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات**

## المبحث الأول

### الضوابط الشرعية للمنتج الغذائي والزراعي

لقد أنعم الله تعالى على الإنسان بتوفير كل ما يلزم لإنتاج الغذاء، وجعل الأرض صالحة لمعيش الناس<sup>1</sup>. وهذا يوجب من العباد الشكر على هذه النعم، والعمل على المحافظة على الموارد؛ التي حباها الله تعالى بها.

ولقد استنبط الفقهاء الضوابط الشرعية من مصادر الشريعة؛ حتى يكون المنتج الغذائي نافعاً وآمناً، وغير ضار للإنسان، ومن واجبات الإنسان سواء كان منتجاً أو مستهلكاً للمنتج الغذائي الالتزام بتلك الضوابط؛ عبادة وطاعة وامتثالاً لهدي الرسول (صلى الله عليه وسلم).

ويختص هذا المبحث ببيان أهمية المنتج الغذائي للإنسان، وأهم الضوابط الشرعية للمنتج الغذائي، بالإضافة إلى المواصفات الفنية للمنتج الغذائي والمنتج الزراعي.

#### 1- أهمية المنتج الغذائي للإنسان

##### أ- الغذاء لبناء الجسد:

يقصد بالغذاء ما يلزم لبناء الجسد لحفظ النفس، ولتقوية الإنسان على السعي والعمل للحصول على الكسب الطيب، ولتعمير الأرض، ولعبادة الله سبحانه وتعالى الخالق الرازق المعبود.

##### ب- التوازن بين غذاء الجسد والروح:

يجب الاهتمام بغذاء البدن، وكذلك بغذاء الروح؛ من خلال العبادات والأعمال الصالحة التي فرضها الله تعالى في إطار متوازن<sup>2</sup>؛ لتعمير الأرض التي استخلفنا فيها، وسخر لنا كل ما في السماوات والأرض، وما بينهما.

##### ج- قدر الله للمخلوقات الأرزاق:

<sup>1</sup> قال الله تعالى: ﴿وَلَقَدْ مَكَّنَّاكُمْ فِي الْأَرْضِ وَجَعَلْنَا لَكُمْ فِيهَا مَعَايِشَ قَلِيلًا مَّا تَشْكُرُونَ﴾ [الأعراف آية: (10)]، وقال عز وجل: ﴿أَفَرَأَيْتُمْ مَا تَحْرُثُونَ (63) أَأَنْتُمْ تَزْرَعُونَهُ أَمْ نَحْنُ الزَّارِعُونَ﴾ [الواقعة: (63 - 64)].

<sup>2</sup> قال الله عز وجل: ﴿وَمَا خَلَقْتُ الْجِنَّ وَالْإِنْسَ إِلَّا لِيَعْبُدُونِ (56) مَا أُرِيدُ مِنْهُمْ مِنْ رِزْقٍ وَمَا أُرِيدُ أَنْ يُطْعَمُونَ (57) إِنَّ اللَّهَ هُوَ الرَّزَّاقُ ذُو الْقُوَّةِ الْمَتِينُ﴾ [الذاريات: (56 - 58)].

لأهمية الغذاء للإنسان وللمخلوقات، فقد ضمنه الله تعالى منذ خلق السماوات والأرض، فهو سبحانه المقدر للأرزاق، ولم يترك ذلك لأحد غيره<sup>3</sup>.

#### د- ضرورة الغذاء لتحقيق مقاصد الشريعة الإسلامية:

هناك علاقة سببية قوية بين الغذاء والمنتج الغذائي من ناحية، ومقاصد الشريعة الإسلامية - ومنها حفظ النفس - من ناحية أخرى. فبدون الغذاء تهلك النفس، وقد يكون سبب ذلك الغذاء الخبيث. ولذلك حُرِّم تناول بعض الأشياء؛ مثل أكل الميتة<sup>4</sup> أو بسبب نقص امدادات الغذاء أو نحو ذلك.

#### هـ- ضرورة الغذاء لحماية الجسد من الأمراض:

يعتبر الغذاء ضروري لجسم الإنسان لحماية الأنسجة ونمو الجسد، وعلاج العديد من الأمراض، ويقول العلماء أن جسد الإنسان يحتاج إلى ست مجموعات رئيسة من العناصر الغذائية، وهي الماء والسكريات والدهون والبروتينات والفيتامينات والمعادن.<sup>5</sup>

#### و- وجوب السعي والعمل للحصول على الغذاء:

يعتبر البحث لتأمين الغذاء حافزاً على العمل ولتعمير الأرض، ولقد قرن الله تعالى الحصول على الرزق بالسير والبحث في العديد من الآيات القرآنية،<sup>6</sup> كما حض رسول الله (صلى الله عليه وسلم) على ذلك.

#### ز- ضمان الغذاء من موجبات الحياة:

للغذاء أهمية؛ لأن الله تعالى قدر للإنسان الرزق الطيب، ونهاه عن الحرام الخبيث؛ لأن ذلك من موجبات استمرار الحياة الكريمة، وسخر له ما في السماوات والأرض، وما بينهما؛ للسعي والعمل للحصول على الغذاء وفق مجموعة من الضوابط الشرعية؛ التي تحكم المنتج الغذائي، سوف نتناولها في العنصر التالي.

<sup>3</sup> قال الله سبحانه وتعالى: ﴿قُلْ أَنْتُمْ لَتَكْفُرُونَ بِالَّذِي خَلَقَ الْأَرْضَ فِي يَوْمَيْنِ وَتَجْعَلُونَ لَهُ أَندَادًا ذَلِكَ رَبُّ الْعَالَمِينَ (9) وَجَعَلَ فِيهَا رَوَاسِي مِّنْ فَوْقِهَا وَبَارَكَ فِيهَا وَقَدَّرَ فِيهَا أَقْوَاتَهَا فِي أَرْبَعَةِ أَيَّامٍ سَوَاءً لِّلنَّاسِ لِيَوْمِئِذٍ﴾ [فصلت: (9 - 10)].

<sup>4</sup> قال الله عز وجل: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ﴾ [المائدة آية: (3)].

<sup>5</sup> الدستور الغذائي العالمي CODEX

<sup>6</sup> قال الله تعالى: ﴿هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَرْضَ ذُلُولًا فَامْشُوا فِي مَنَاكِبِهَا وَكُلُوا مِن رِّزْقِهِ وَإِلَيْهِ النُّشُورُ﴾ [الملك آية: (15)]. وقال عز وجل: ﴿يَأْتِيهَا الرِّسْلُ كُلُّوْا مِّنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ﴾ [المؤمنون آية: (51)].

## 2- الضوابط الشرعية للمنتج الغذائي

أ- أحل الله تعالى الطيبات وحرم الخبائث:

أباح الله للإنسان الطيبات من الرزق؛ فهذا مباح شرعاً وهو من فضله على عباده.<sup>7</sup> وهو سبحانه وتعالى؛ الذي أحل كل طيب يفيد الإنسان.<sup>8</sup> أي أن الأصل في المنتجات الغذائية والزراعية الحل؛ إلا المنصوص عليه بالتحريم. ولقد حرم الله كل خبيث فيه ضرر بالإنسان، ولا يحفظ النفس.<sup>9</sup> ولقد ورد ذلك في الكتب السماوية التوراة والإنجيل والقرآن.

ب- الالتزام بترتيب الأولويات في إنتاج المنتجات الغذائية:

ويقصد بترتيب الأولويات الإسلامية؛ هي: الضروريات والحاجيات والتحسينات، ويجب الالتزام بها في تأمين الغذاء، والتصنيع الغذائي؛ سواء على مستوى الوحدة الاقتصادية أو على مستوى المجتمع أو على مستوى الأمة.

ويؤدي الالتزام بتلك الأولويات إلى عدم حدوث خلل في الحياة، ويصبح ذلك أكثر التزاماً في حالة الأزمات والكوارث.<sup>10</sup>

ج- تأمين الاحتياجات من الغذاء:

يعتبر المنتج الغذائي من موجبات الحياة واستقرارها؛ وذلك على مستوى الفرد والأسرة والمجتمع والأمة. ولقد جعله الرسول (صلى الله عليه وسلم) من أساسيات الأمن؛ بجانب المسكن والعافية، ورمز إليه بالقوت؛ فمن كان عنده قوت يومه؛ فقد حيزت - أو جمعت - له الدنيا.<sup>11</sup>

د- الاستغلال الرشيد للموارد الطبيعية:

لقد أمرنا الله عز وجل بالمحافظة على الموارد الطبيعية؛ والتي هي مصدر رئيس للمنتجات الغذائية؛ وذلك من كل صور الإتلاف والخراب والتبديد والتلوث، وهذه من صور الفساد في الأرض. ولا بد من استغلال الموارد الطبيعية الاستغلال الرشيد؛ الذي يضاعف من منافعها؛ سواء

<sup>7</sup> قال الله تبارك وتعالى: ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ؛ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾ [البقرة آية: (168)]

<sup>8</sup> قال الله تعالى: ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أَحَلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ﴾ [المائدة آية: (4)]

<sup>9</sup> قال الله عز وجل: ﴿يَأْمُرُهُم بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾ [الأعراف آية: (157)]

<sup>10</sup> دكتور حسين حسين شحاتة، مشكلتي الجوع والخوف وكيف عالجهما الإسلام، دار الوفاء للطباعة والنشر الإسلامية، المنصورة، 1408هـ - 1988م، ص 32.

<sup>11</sup> قال رسول الله (ﷺ): "مَنْ أَصْبَحَ مِنْكُمْ آمِنًا فِي سَرِيهِ، مُعَافًى فِي جَسَدِهِ، عِنْدَهُ قُوْتُ يَوْمِهِ، فَكَأَنَّمَا حَبِرَتْ لَهُ الدُّنْيَا" (رواه الترمذي في الجامع المختصر من السنن - جامع الترمذي - ، برقم 2346).

في الإنتاج أو التداول أو الاستهلاك، ولقد ورد في القرآن الكريم والسنة النبوية الشريفة الأدلة الشرعية على ذلك<sup>12</sup>.

#### هـ- تجنب الإسراف في استهلاك المنتجات الغذائية:

لقد نهى الله تعالى عن كل صور الإسراف، وأمرنا بالوساطة والقوامه<sup>13</sup>. وهذا ينطبق على استهلاك المنتجات الغذائية. كما نهى رسول الله (صلى الله عليه وسلم) عن الإسراف والمخيلة؛ ولا سيما في الطعام والشراب والصدقة، وأن الله يحب أن يرى أثر نعمه على عباده<sup>14</sup>.

#### و- تجنب تعطيل الموارد الطبيعية:

نهى الإسلام عن تعطيل الانتفاع بالموارد الطبيعية؛ التي سخرها الله لعباده؛ لإنتاج الطيبات من الرزق، ومن أمثلة ذلك عدم زراعة الأرض الصالحة وتركها بوراً أو استخدامها في غير الملائم لها.

كما نهى رسول الله (صلى الله عليه وسلم)، وخلفائه الراشدين عن تعطيل استخدام واستغلال الأرض المعطاة لبعض الصحابة. فمن قُطع له من هذه الأرض مساحة معينة، ثم تركها بغير أن يعمرها ويصلحها؛ كان لولي الأمر أن ينتزعها منه، ويعطيها لغيره ممن يقوم بإحيائها. ويرتبط ذلك بالتشجيع على إحياء الأرض الموات.

#### ز- التشجيع على إحياء الأرض الموات:

لقد حث الإسلام على المحافظة وتنمية مصادر المنتجات الغذائية والزراعية؛ ومنها الأرض؛ من حيث التهيئة والإصلاح الزراعي، ويسهم ذلك في تحقيق الاكتفاء الذاتي من المنتجات الغذائية للأمة<sup>15</sup>.

#### ح- حماية البيئة من التلوث:

لقد حرمت الشريعة الإسلامية كافة صور التلوث البيئي؛ لأضراره المختلفة، ولا بد من إزالة الضرر؛ وفقاً للقواعد الشرعية؛ والتي منها: إن الضرر الخاص يُتَحَمَل لدفع الضرر العام، وإن الضرر الأعلى يُدفع بالضرر الأدنى.

ومن الأشياء التي تسبب تلوث المنتجات الغذائية الهرمونات، وإفرازات بعض الأسمدة، وكذلك بعض أنواع المبيدات والكيماويات والإضافات والمواد الحافظة، ولو أن ذلك يحقق مكاسب كبيرة لبعض المنتجين؛ إلا أنها تسبب أضراراً كبيرة<sup>16</sup>.

<sup>12</sup> يقول الله تبارك وتعالى: ﴿وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا﴾ [الأعراف آية: (56)]

<sup>13</sup> قال الله تبارك وتعالى: ﴿وَالَّذِينَ إِذَا أَنْفَقُوا لَمْ يُسْرِفُوا وَلَمْ يَقْتُرُوا وَكَانَ بَيْنَ ذَلِكَ قَوَامًا﴾ [الفرقان آية: (67)]

<sup>14</sup> قال رسول الله (ﷺ): "كلوا واشربوا وتصدقوا من غير مخيلة ولا إسراف؛ فإن الله يحب أن يرى نعمته على عبده" (رواه

أحمد، سند المكثرين برقم 6412، وابن ماجه في السنن برقم 3595)

<sup>15</sup> قال رسول الله (ﷺ): "من أحيا أرضاً ميتة؛ فهي له" (رواه أحمد والترمذي، وورد بمعناه أحاديث؛ وبعضها في صحيح البخاري)

### 3- المواصفات الفنية للمنتج الغذائي

#### أ- مفهوم المواصفات الفنية:

هي وثيقة يتم إعدادها وصياغتها بالإجماع وبمشاركة جميع الأطراف المعنية، وتصدر عن الجهة المختصة، وتحدد قواعد أو إرشادات أو خصائص الغذاء أو طرق وعمليات الإنتاج للاستخدام العام المتكرر. وقد تشمل المصطلحات والرموز والبيانات والتغليف ووضع العلامات ومتطلبات بطاقة التبيين؛ التي تطبق على المنتج أو طرق وعمليات إنتاجه.

وتعتبر المنتجات الغذائية العالية الجودة من أهم وسائل المحافظة على صحة الإنسان.<sup>17</sup> ويجب أن يتوافر في هذه المنتجات مواصفات فنية لضمان حماية حياة وصحة الإنسان. وهذه المواصفات تعتبر مقياساً لتقويم جودة وسلامة المنتج الغذائي.

وبالتالي فإن المواصفات الفنية للمنتج الغذائي هي المتطلبات التي يجب أن تتوافر في المنتج الغذائي، وتصدرها الجهة المسؤولة في الدولة؛ بحيث تتفق مع الضوابط العالمية، وتكون في حدود إمكانيات كل دولة.

وهناك أنواع من المواصفات: مثل مواصفات المصطلحات والتعاريف: وهي تعتبر بمثابة وسيلة للاتصال والتفاهم؛ لأنها توحد اللغة المستخدمة بين الجهات ذات العلاقة. ومواصفات الأداء: وهي المواصفات التي تحدد متطلبات الأداء للمنتج<sup>18</sup>. ومواصفات الاختبار وضبط الجودة: وهي تعمل على توحيد طريق القياس والاختبار؛ لمنع حدوث اختلافات بين الجهات ذات العلاقة.

#### ب- ضوابط وضع المواصفات الفنية للمنتج الغذائي:

لابد أن يركز وضع المواصفات الفنية للمنتج على مجموعة من الأسس على جميع المستويات، وهي:

<sup>16</sup> قال الله عز وجل: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ﴾ [البقر آية: (189)]. وقال رسول الله (ﷺ): "لا ضرر ولا ضرار" (رواه أحمد في مسنده، برقم 313/1)

<sup>17</sup> الغذاء هو أي مادة مخصصة للاستهلاك البشري؛ سواء كانت مادة نيئة أو شبه مصنعة أو مصنعة، بما في ذلك المشروبات. وأي مادة تستخدم في تصنيع الغذاء وتجهيزه ومعالجته.

<sup>18</sup> إن دستور الممارسة الجيدة لإعداد وتطبيق المواصفات (الملحق 3 من اتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة T.B.T الصادرة عن منظمة التجارة العالمية WTO) نص على أن تقوم كل دولة عضو بوضع مواصفاتها الوطنية حسب متطلبات الأداء، وليس متطلبات التصميم.

- التبسيط: حيث أن التبسيط وعدم التعقيد هو جوهر عملية وضع المواصفات، وهي تعمل على تسهيل التبادل التجاري.
- الاتفاق العام: وذلك حول محتويات المواصفة القياسية، ولابد من تعاون جميع الجهات المعنية.
- القابلية للتطبيق: لابد للمواصفة التي يتم الاتفاق عليها أن تكون قابلة للتطبيق؛ بحيث تحقق المواصفة هدفها في خدمة الناس، وتوفير منتج مميز لهم.
- المواءمة والأولويات: أي اختيار الحل الأنسب وتثبيته فترة كافية؛ من خلال وضع الأولويات بالشكل الذي يناسب الحالة التي تتم دراستها.
- ربط المواصفة مع المواصفات؛ التي لها علاقة بها.
- المراجعة الدورية.
- إلزامية المواصفة: وتطبق المواصفة بشكل إلزامي عندما تتعلق بصحة وسلامة المواطن، أو لمنع الغش، أو لحماية البيئة، أو لمراعاة الأمن القومي، أو لتقليل المخاطر.
- وكل دولة تحدد المواصفات القياسية، وتصدر بها وثائق من الجهة المسؤولة عن المنتج الغذائي، وتحدد معايير للجودة والسلامة للمنتجات، وطرق وأساليب الفحص والاختبار، واشتراطات القبول والرفض، وهذه المواصفات لها الصفة الإلزامية للمنتجين؛ للمحافظة على صحة وسلامة وأمن المستهلك، والمحافظة على البيئة.
- ومطابقة المنتجات للمواصفات القياسية يعني قيام المنشأة بتطبيق المواصفات الخاصة، ووجود نظام لضبط الجودة؛ لتحقيق المطابقة؛ وذلك بالتوافق مع المعايير الدولية المعمول بها.

### ج- دستور الغذاء العالمي CODEX:

ساعدت لجنة كودكس على وضع مواصفات سلامة المنتج الغذائي في العالم<sup>19</sup>، حيث أنها تقوم بتحديد عمل عدد من اللجان المنبثقة عنها، وقد ازدادت أهميتها للأسباب التالية: أ- الإمداد بمنتج غذائي آمن. ب- الإمداد بمنتج غذائي ذات قيمة غذائية<sup>20</sup>. ج- رفع ثقة المستهلك في سلامة المنتج الغذائي في العالم.

وأهم المنتجات الغذائية؛ حسب دستور الأغذية العالمي؛ المنبثق عن Codex:

<sup>19</sup> تأسست لجنة كودكس عام 1962؛ تحت رعاية منظمين؛ هما: منظمة الصحة العالمية WHO، ومنظمة الأغذية والزراعة FAO، وذلك لوضع المواصفات العالمية والتوجيهات والأسس المستخدمة في تجارة الأغذية بين الدول.

<sup>20</sup> القيمة الغذائية هي مجموع ما يحتوي عليه الغذاء من مكونات طبيعية أساسية، وتشمل: النشويات والبروتينات والدهون والفيتامينات والمعادن والأملاح.

أ- الأسماك ومنتجاتها. ب- الألبان ومنتجاتها. ج- الزيوت والدهون ومنتجاتها. د- الحبوب والبقول ومنتجاتها. هـ- السكر والبقول ومنتجاتها. و- الخضر والفاكهة. ز- الزيوت العطرية والتوابل. ح- اللحوم ومنتجاتها. ط- المشروبات. ي- المياه، والمياه المعبأة.

ويوجد مواصفات لكل بند؛ وهذه البنود هي:

أ- مواصفات في الأغذية. ب- التعبئة والتغليف وبطاقات المواد الغذائية. ج- المياه. د- المشروبات. هـ- متبقيات المبيدات والعقاقير الطبية الحشوية. و- اللحوم ومنتجاتها. ز- الأغذية الخاصة<sup>21</sup>. ح- الزيوت العطرية والتوابل. ط- الاشتراطات الصحية.

#### 4- الضوابط الفنية للمنتجات الزراعية

##### أ- الضوابط الفنية للمنتج الزراعي والاتفاقيات الدولية:

في ظل تحرير التجارة بين الدول، كان الحرص على عدم انتقال الآفات والأمراض بينها، ولذلك تم صياغة فقرة في اتفاقية الجات تنص على حق الدولة في تقييد الواردات؛ لحماية حياة وصحة الإنسان والحيوان والنبات؛ ما دامت هذه الحماية لا تؤدي إلى التمييز بين الدول المصدرة، وما لم تستغل هذه الإجراءات كأداة لتقييد حرية التجارة. وتوجد أمثلة عملية تطبيقية كثيرة في هذا الشأن.

وتنص الاتفاقيات الدولية ذات العلاقة بالمنتجات الغذائية على أهمية الضوابط الفنية للمنتج الزراعي، ومنها اتفاقية الصحة والصحة النباتية S.P.S، واتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة T.B.T، بالإضافة إلى المؤتمر الدولي لوقاية النبات I.P.P.C.

##### ب- الأمن الغذائي والمتغيرات البيئية الزراعية:

يعتمد الأمن الغذائي على معيارين أساسيين هما:

##### ◆ الإنتاجية:

ترتبط إنتاجية المحاصيل الزراعية بالأوضاع البيئية الملائمة؛ وأهمها المياه غير الملوثة والتربة الصالحة. وأهم عوامل الحصول على منتج زراعي نظيف هو عدم استخدام المبيدات الكيميائية والفطرية، وعدم استخدام الهرمونات.

<sup>21</sup> أغذية الاستعمال الخاص: أي غذاء يعد، ويقدم لتلبية متطلبات خاصة نتجت عن حالات طبيعية أو وظيفية أو مرض أو اضطرابات معينة، ويشمل أغذية الرضع الأطفال، وتختلف مكونات هذا الغذاء عن مكونات الأغذية العادية ذات الطبيعة المشابهة.

كما بينت العديد من الدراسات أن أكثر العناصر البيئية تأثيراً على تحديد نمط الزراعة هي المياه؛ وانخفاض صلاحيتها للزراعة؛ ولا سيما الجوفية منها.

#### ◆ التركيب الإنتاجي الغذائي:

يختلف التركيب الإنتاجي الغذائي من دولة إلى أخرى؛ حسب درجة نمو ونوع السوق. وهذا التركيب يعد أحد متطلبات الأمن الغذائي. وكمثال على التركيب المحصولي في الدول العربية: فإن اتجاهات الطلب المحصولي للسوق يتمثل في احتلال الحبوب المرتبة الأولى في التركيب المحصولي، ثم البذور الزيتية، ثم الخضروات والفاكهة، ثم تحتل المحاصيل السكرية المرتبة الأخيرة في المساحات المزروعة<sup>22</sup>.

#### ج- الضوابط الفنية للمنتجات الزراعية:

تهدف الضوابط الفنية إلى ضمان صالحية المنتج الزراعي، وارتفاع قيمته الغذائية، دون وجود أضرار على صحة الإنسان. ومن أهم الضوابط التي تستخدم من قبل الدول؛ ما يلي:

- عدم استخدام المواد الملوثة للبيئة.
- الاعتماد على الأسمدة العضوية الطبيعية في الإنتاج.
- الاهتمام بالدراسات التي تهدف إلى إيجاد بدائل للمبيدات الكيميائية؛ التي تستخدم في القضاء على الحشرات، بمبيدات تعتمد على مواد عضوية. ومن وجهة النظر الاقتصادية يعطي هذا الاتجاه ميزة تنافسية في الأسواق العالمية.
- استخدام التقنيات المعاصرة؛ لضمان سلامة الغذاء.<sup>23</sup>
- عدم استخدام أي هرمونات تساعد على سرعة النمو.

#### د- العوامل المؤثرة في المنتج الزراعي:

من أهم العوامل؛ التي تؤثر في المنتج الزراعي؛ ما يلي:

- العوامل الجغرافية؛ وقدرة الإنسان على استغلال هذه العوامل الطبيعية، والتعامل معها.
- تختلف أهمية عناصر المناخ المختلفة حسب نوع النبات، وتحدد درجات الحرارة نمو النبات، والحرارة لها أهمية كبيرة في تحديد إنتاج بعض الغلات.
- كمية تساقط الأمطار.

<sup>22</sup> الاتجاهات الاقتصادية الاستراتيجية، الزراعة والغذاء، مركز الدراسات السياسية والاستراتيجية بالأهرام، القاهرة، أعداد مختلفة.

<sup>23</sup> سنتناول كمثال؛ دور تشجيع الأغذية، والتقنيات النووية في الغذاء المستدام والزراعة الصحية في المبحث الثاني.

- الأثر الفعلي للأمطار (الرطوبة الناجمة)، وتختلف احتياجات النبات من المياه حسب درجة الحرارة.
- الضوء؛ حيث يؤثر على عملية التمثيل الكلوروفيلي.
- الثلج، وغطاء السحب والندى والرياح.
- التربة، من حيث درجة خصوبتها ومساميتها.
- السطح؛ من حيث درجة استوائه؛ فمثلاً يساعد استواء السطح على إنشاء قنوات الري والصرف في الجهات التي تعتمد على مياه الأنهار والمياه الجوفية.

## المبحث الثاني

### الغذاء المستدام وأثره في نهضة المجتمع

تواجه نظم الغذاء والزراعة في الوقت الحالي تحديات كبيرة؛ مثل تزايد الطلب عليها، وتفاقم مشكلة الجوع وسوء التغذية، والآثار السلبية لتغير المناخ، وسوء استغلال الموارد الطبيعية، بالإضافة إلى الفاقد المهدر من الأغذية. وكل ذلك يؤدي إلى عدم توفير الاحتياجات من المنتجات الغذائية، وله آثار سلبية على نهضة وتقدم المجتمع. ويحتاج ذلك إلى توافر مواصفات عامة في المنتج الغذائي.

إن الغذاء المستدام ليس مجرد تحقيق الأمن الغذائي؛ لأن الأمن الغذائي يكون بضمان غذاء كافي من الضروريات والحاجيات، في حين أن الغذاء المستدام يزيد على ذلك؛ بأنه يسهم في تحقيق التنمية المستدامة؛ التي تحقق الرفاهية.

ولكي تكون الزراعة مستدامة يجب أن تلبي احتياجات الأجيال الحاضرة والمستقبلية، بالإضافة إلى ضمان الربحية وصحة البيئة، مع الانصاف الاجتماعي والاقتصادي. ويحتاج ذلك إلى بعض الضوابط. وفي نفس الوقت لا يجوز تعطيل الموارد الزراعية أو الحيوانية بناء على أمور وهمية؛ غير حقيقية، ما أنزل الله بها من سلطان<sup>24</sup>.

### 1- آثار الغذاء المستدام في نهضة المجتمع

أ- يؤدي تأمين الغذاء المستدام إلى تحقيق الحياة الكريمة لأفراد المجتمع.

<sup>24</sup> قال الله تبارك وتعالى: ﴿وَقَالُوا هَذَا هُنَا نَعْمٌ وَحَرَّتْ جِزْرًا لَا يَطْعَمُهَا إِلَّا مَنْ نَشَاءُ بِرَعْمِهِمْ وَأَنْعَمٌ حُرِّمَتْ ظُهُورُهَا وَأَنْعَمٌ لَا يَذْكُرُونَ أَسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا آفِرَاءً عَلَيْهِ: سَيَجْزِيهِمْ بِمَا كَانُوا يَفْتَرُونَ﴾ [الأنعام آية: (138)]

- ب- يؤدي الغذاء المستدام إلى التنمية الاقتصادية للمجتمع.
- ج- يؤدي الغذاء المستدام إلى عدم التبعية السياسية للغير.
- د- يساهم الغذاء المستدام في التنمية الصناعية.
- هـ- يساهم الغذاء المستدام في الرعاية الصحية.
- و- يساهم الغذاء المستدام في تأمين واستقرار الحياة، وتقليل المخاطر المستقبلية وتوفير بيئة للتنمية المستدامة للمجتمع.

## 2- بعض الأمثال في مجال تطوير الأعمال نحو الزراعة المستدامة

### أ- مفهوم الزراعة المستدامة:

إن مفهوم الزراعة المستدامة هو نظام زراعي متكامل الحلقات؛ من حيث أنه يحقق إنتاجية عالية، ويحقق ربح، وزراعة صحية، مع عدم الإضرار بالبيئة. وبالتالي تتداخل في هذا النظام العديد من العلوم؛ الزراعية، والهندسية، والبيئية، والاقتصادية، والاجتماعية. ومن عناصر الزراعة المستدامة ما يلي:

- توفير الاحتياجات الأساسية للإنسان من الغذاء، والكساء، وتحسين أحوال المزارعين.
- تحسين نوعية البيئة، وقاعدة الموارد الطبيعية؛ التي يعتمد عليها الاقتصاد الزراعي.
- تحقيق العائد الاقتصادي؛ الذي لا يؤدي إلى تدهور القاعدة الإنتاجية.
- تحقيق مبدأ التكامل بين الزراعة والصناعة؛ لتحقيق الغذاء المستدام.

### ب- مقاومة بعض الأمراض التي تصيب المحاصيل:

إن الاعتماد على المبيدات الفطرية في حال إصابة المحاصيل ببعض الأمراض؛ يؤدي إلى زيادة التكلفة العامة لزراعة المحاصيل، بالإضافة إلى المخاطر البيئية والصحية المتعددة؛ التي تسببها استخدام تلك المبيدات. وقد استطاع فريق بحثي يسعى إلى تطوير سلالات للقمح ذات مقاومة للأمراض؛ أن يحدد مجموعة من الجينات المقاومة للأمراض؛ التي تصيب محاصيل القمح المزروعة في مصر؛ عن طريق السعي لتوفير سلالات قمحية تحتوي على تسلسل هرمي من جينات المقاومة المتعددة المضادة لعدد من الأمراض المختلفة. ويؤدي ذلك إلى اكساب تلك السلالات مناعة قوية، والنتيجة هي الحد من خسائر محصول القمح السنوي، وبالتالي زيادة الناتج المحلي منه<sup>25</sup>.

<sup>25</sup> المشروع ممول من هيئة تمويل العلوم والتكنولوجيا والابتكار (STDF)، وقد نُشرت النتائج البحثية بدورية Nature Biotechnology في الأول من نوفمبر للعام 2021. وعن مدى خطورة تلك "التطبيقات الجينية" على صحة الإنسان، يؤكد المقال على أن السلالات المتوقعة الحصول عليها هي نتاج عمليات تهجين طبيعية كتلك التي يجريها المزارع، ولا يتضمن الإجراءات تعديلات

## ج- تشجيع الأغذية:

تستخدم تقنية تشجيع الأغذية بهدف حفظ الأغذية، وهي تعتبر من الطرق البديلة للحفاظ باستخدام المواد الكيميائية في مراحل الإنتاج والتصنيع؛ التي لها آثار سلبية على صحة الإنسان. وقد مرت تقنية التشجيع بتجارب ودراسات؛ إلى أن ثبت جدواها تجارياً، حتى أصبحت مستخدمة في أكثر من 60 بلداً حول العالم.

تتفق تكنولوجيا التشجيع الغذائي مع تحقيق أهداف اتفاقية الصحة والصحة النباتية S.P.S واتفاقية العوائق الفنية أمام التجارة T.B.T على النحو التالي:

- تم اعتماد التشجيع الغذائي تكنولوجياً من Codex وعمل مواصفات قياسية خاصة بها.
- التشجيع الغذائي وتكنولوجيا مكافحة الآفات بالإشعاع تدعم السلامة الصحية للمستهلك؛ حيث يكفل الأمن الصحي النباتي للمنتجات الطازجة المتداولة تجارياً؛ عن طريق منع نمو الحشرات وغيرها من الآفات. وهذه القدرة على مكافحة الآفات، بما في ذلك الآفات ذات الأهمية للحجر الصحي، هي التي حدث بالكثير من الدول بالأخذ بتقنية التشجيع<sup>26</sup>.
- إن المنتجات المشععة متفقة كذلك مع المعايير الفنية الخاصة بالعبوات، وهي تكنولوجيا متفق عليها تجارياً في معظم دول العالم.

## د- استخدام التقنيات النووية:

اعتمدت الأهداف الـ17 للتنمية المستدامة في قمة الأمم المتحدة للتنمية المستدامة في نيويورك سبتمبر / أيلول 2015. وهي توازن بين الأبعاد الثلاثة للتنمية المستدامة: الاقتصادي والاجتماعي والبيئي. وفي ضوء ذلك فإن بعض المنظمات الدولية التابعة للأمم المتحدة؛ ومنها الوكالة الدولية للطاقة الذرية IAEA؛ تقوم بالمساهمة في ذلك. وتقوم الوكالة باستخدام التقنيات النووية والنظيرية للمساهمة في تحقيق بعض الأهداف، ومنها القضاء على الجوع؛ وذلك بالمحافظة على موارد التربة والمياه والمحاصيل، وحماية النباتات من الآفات الحشرية، وتربية نباتات جديدة لها خصائص مرغوبة... وكذلك عند إعداد المنتجات الغذائية للاستهلاك؛ لضمان

---

وراثية على النبات من أي نوع، وتسهم التقنيات المستخدمة فقط في إسرار عملية التهجين بإدراج سلالات تمتلك الجينات المقاومة للأمراض، عوضاً عن التهجين التقليدي الأكثر عشوائية؛ الذي يمارسه المزارعون. والمقال للأستاذ عمرو راجح، بعنوان: العلوم الجينية: أمل جديد لإنتاج قمح مقاوم للأمراض، منشور بتاريخ 2022/2/22 على موقع:

[/https://www.ida2at.com/new-hope-productio n-wheat-resistant-crop-diseases](https://www.ida2at.com/new-hope-productio n-wheat-resistant-crop-diseases)

<sup>26</sup> تشجيع الأغذية، العنوان الإلكتروني: <https://www.iaea.org/ar/almawadie/tasheie-alaghdhia>، 2020/2/23.

جودة عالية، ومدة خزن أطول، وزيادة سلامة الغذاء.<sup>27</sup> وهي في سبيل ذلك تتسق مع المنظمات ذات الصلة بوضع المواصفات الفنية للمنتج الغذائي.

#### هـ- مثال حماية الماء من التلوث:

من الموضوعات الهامة حماية الماء من التلوث؛ بمسببات أمراض فتاكة، ومع ذلك؛ لا توجد في كتابات أو دروس الفقهاء المعاصرين مثلاً شارحاً لملوثات الماء، رغم كثرة مصادر وشيوع تلك الملوثات في الواقع. ومن هذه الملوثات: الملوثات الكيميائية، والإشعاعية، والنووية، والبيولوجية، ومياه الأمطار الحمضية. وتأتي هذه الملوثات من مصادر متنوعة، مثل: الصرف الصناعي، ومخلفات الصرف الصحي، والصرف الصناعي، والمبيدات الكيماوية الزراعية، والصرف الزراعي، والنفط بمشتقاته، والنفائات النووية، وتساقط الغبار الذري في مجاري الأنهار، والتسريبات من المفاعلات النووية.

وفي كثير من حالات التلوث هذه نجد أن الماء يظل دون أن يحدث به أي تغير في اللون أو الطعم أو الرائحة، ولا يمكن اكتشاف تلوثه إلا بأجهزة متطورة، لا تتوافر في الكثير من المعامل والمختبرات الحديثة.

والمطلوب هو تجديد الأمثال لنتناسب مع الواقع الجديد؛ لأن الأمثال الشارحة لقواعد رفع الضرر وتجنبه هي نفسها الأمثال الشارحة في الدرس الفقهي منذ أكثر من ألف سنة.<sup>28</sup> وقد أجمع فقهاء المسلمين على ضرورة دفع الضرر؛ لحفظ النفس؛ ما أمكن إلى ذلك سبيلاً، وحسب الاستطاعة.

### 3- مواصفات عامة للغذاء المستدام

تتمثل المواصفات العامة الكلية الواجب توافرها في الغذاء لكي يكون غذاء مستداماً<sup>29</sup>، فيما يلي:

#### أ- المشروعية والطيبات:

<sup>27</sup> أنظر: ميكولوس غاسبر، نيكول جاويرث، أهداف التنمية المستدامة والوكالة الدولية للطاقة الذرية، مقال منشور بتاريخ: 2016/6/9، على موقع:

<https://www.iaea.org/ar/newscenter/news/the-sustainable-development-goals-and-the-iaea-arabic>

وردت هذه المقالة في نشرة الوكالة الدولية للطاقة الذرية IAEA، في سبتمبر / أيلول 2016.

<sup>28</sup> لمزيد من التفصيل يرجع إلى الدكتور إبراهيم البيومي غانم، تجديد الفصول في فقه مقاصد الشريعة، مفكرون الدولية للنشر والتوزيع، القاهرة، 1440 هـ - 2019 م، ص 300 وما بعدها.

<sup>29</sup> المنتج الغذائي هو أي مادة قابلة للاستهلاك، وينقسم إلى قسمين: منتج غذائي طبيعي، ومنتج غذائي مصنع.

يقصد بذلك أن يكون المنتج الغذائي إنتاجاً واستهلاكاً حلالاً طيباً مطابقاً لأحكام ومبادئ الشريعة الإسلامية. ويقصد بشرط الحلال الطيب ألا يكون ضمن السلع المحرمة شرعاً.

#### ب- تحقيق مقاصد الشريعة الإسلامية الخمس، ومراعاة الأولويات الإسلامية:

يجب أن يحقق المنتج الغذائي بطريق مباشر أو غير مباشر مقاصد الشريعة الإسلامية، وهي حفظ الدين والنفس والعقل والعرض والمال. وليس المراد بحفظ النفس حفظها بالقصاص، بل نجد أن القصاص هو أضعف أنواع حفظ النفس؛ لأنه تدارك بعض الفوات، بل الحفظ يكون بحفظها عن التلف قبل وقوعه، مثل مقاومة الأمراض.<sup>30</sup>

ويجب أن يساهم المنتج الغذائي في تأمين وكفاية احتياجات المجتمع من الضروريات والحاجيات؛ التي بدونها تكون الحياة ضنكاً وصعبة وشاقة.

#### ج- تحقيق الاكتفاء الذاتي على مستوى الأمة:

يجب أن يساهم إنتاج الغذاء في تحقيق الاكتفاء الذاتي لأقطار الأمة الإسلامية؛ لضمان حريتها وعزتها؛ وحتى لا تكون عالة على أعدائها.

#### د- تحقيق الاستغلال الرشيد للموارد الطبيعية المتاحة:

يجب أن يكون إنتاج الغذاء ممن تتوافر له الموارد الطبيعية؛ وأن يكون إنتاجه رشيداً بما يحقق أعلى إنتاجية ممكنة وجودة عالية.

#### هـ- سد الفجوة الغذائية للطبقة الفقيرة:

إن ضمان تحقيق مستوى الضروريات الأساسية من المنتجات الغذائية لأفراد المجتمع يؤدي إلى شعور الفقراء بالأمان بضمن حصولهم على الضروريات الغذائية، وعدم تعرضهم للأمراض بسبب الجوع. ويجب أن يساهم الإنتاج الغذائي في سد الفجوة الغذائية على مستوى المجتمع وعلى مستوى الأمة الإسلامية؛ وذلك بالنسبة لطبقة الفقراء والمعوزين ممن هم دون حد الكفاية، مما يؤدي إلى الاستقرار الاجتماعي وتحسن مستويات الصحة العامة.

#### و- استيفاء الشروط الصحية والموائمة مع القوانين والتعميمات المحلية والعالمية:

يجب الالتزام بشروط الجودة التي تضعها المؤسسات والمنظمات العالمية للغذاء والصحة؛ ولا يسبب ضرراً بالمخلوقات؛ وهذا من الدين؛ حيث أمرنا الله ورسوله بإتقان العمل وتحسينه. وتصدر بعض الدول قوانين تتعلق بالمنتجات الغذائية؛ من حيث الإنتاج والتداول والاستهلاك؛ بهدف الحماية الصحية والبيئية، وتأسيساً على ذلك؛ يجب أن يكون المنتج الغذائي متوافقاً مع تلك القوانين ولا يخالفها.

#### ز- المعاصرة في الإنتاج والاستفادة من تكنولوجيا التصنيع، وحفظ الغذاء الفائض:

<sup>30</sup> أنظر: محمد الطاهر بن عاشور، مقاصد الشريعة الإسلامية، ط 9، دار سُخُنون للنشر والتوزيع، تونس، 1441هـ - 2020م، ص

يجب استخدام وسائل التقنية الحديثة المعاصرة؛ ما أمكن ذلك؛ في تصنيع الغذاء، وهذا من الإسلام؛ فالكلمة الحكمة ضالة المؤمن أينما وجدها فهو أحق الناس بها. كما يجب أن تكون المنتجات الغذائية المصنعة الوطنية رائدة وذات سمعة طيبة.

واستدامة الغذاء لا تعني غذاء كافي لتلبية الاحتياجات فقط، بل يمتد ليشمل مدى كفاية الناتج المحلي من الغذاء؛ لتغطية احتياجات الدولة مستقبلاً، ولذلك يجب تجنب إهدار الفائض من المنتجات الغذائية. كما يسهم الغذاء المستدام في تحقيق التنمية المستدامة.

#### ح- حماية البيئة من التلوث:

يجب التركيز على المنتجات الغذائية التي لا تسبب تلوث في البيئة عند إنتاجها أو استهلاكها؛ واستخدام الأساليب والسبل بما يحقق التطهير. وفي سبيل ذلك؛ يجب ممارسة أساليب التصنيع الجيد.

#### ط- المواءمة مع قيم وعادات المجتمع المعتبرة شرعاً:

يجب أن يتناسب المنتج الغذائي مع القيم والعادات والتقاليد السائدة في المجتمع، ولا تتعارض مع أحكام ومبادئ الشريعة الإسلامية، ويجب تجنب المنتجات الغذائية المستوردة من الدول الأجنبية؛ والتي فيها مساس بذلك، وذلك بهدف المحافظة على القيم والهوية، وتجنب المحاكاة والتقليد بدون مبرر شرعي.

#### ي- السلامة الفنية والشرعية للمنتج الغذائي المصنع، وسلامة التبيين:

يجب أن يتوافر في تصنيع المنتج الغذائي الشروط والضوابط الفنية والشرعية؛ من حيث عناصر المدخلات؛ مثل: الخامات ومستلزمات التصنيع الداخلة، وألا تتضمن أي عناصر منهي عنها شرعاً؛ لما تسببه من أضرار، ومساساً بقيم وسلوكيات المجتمع الإسلامي. ويجب أن يتوافر في المنتجات الغذائية المعبأة (المغلقة) ضوابط التدوين والتوثيق؛ والتي تساعد في المتابعة والرقابة وتقويم الصلاحية؛ للاستخدام الصحيح وتجنب ما نفذت مدة صلاحيته.

#### الخاتمة:

تتمثل أهم النتائج والتوصيات فيما يلي:

- يعتبر إنتاج الغذاء المستدام؛ وهو عصب الحياة من مقاصد الشريعة الإسلامية؛ ومنها حفظ الدين وحفظ النفس.
- للغذاء المستدام أبعاد اقتصادية وبيئية واجتماعية، وبعدم توفره يكون التخلف الاقتصادي، والاعتماد على الغير، وهذا يسبب للمجتمعات الذل والمهانة والحياة الضنك. وهناك علاقة سببية قوية بين توفير الاحتياجات من المنتجات الغذائية وبين نهضة المجتمع وأمنه واستقراره.

- إن إنقاذ الدول الإسلامية من مشكلة الفقر والنقص الحاد في الغذاء والاعتماد على الهبات والإعانات من العالم الخارجي؛ يكون عن طريق الغذاء المستدام.
- يوجد فرق بين الأمن الغذائي والغذاء المستدام؛ ففي حين يعني الأمن الغذائي بتلبية الاحتياجات المادية من الغذاء، فإن الغذاء المستدام يعني باستدامة الغذاء ويشترك في تحقيق الرفاهية.
- إن الغذاء الصحي هو الذي يعزز صحة الإنسان بشكل متكامل؛ فهو يحدد حالة اكتمال السلامة البدنية والعقلية والاجتماعية، وليس فقط غياب الأمراض او العجز.
- الأهداف العلمية للغذاء الصحي مبنية على مواد علمية واسعة عن الغذاء والأنماط الغذائية والمخرجات الصحية.
- تحرم الشريعة استخدام الهرمونات، وما في حكمها في إنتاج المنتجات الغذائية والزراعية والحيوانية.
- من المحاذير الفنية في إنتاج المنتجات الغذائية: الخبائث وما هو ضار، وما يسبب التلوث البيئي.
- يجب العمل على تقليل المخاطر؛ التي تواجه الإنتاج الزراعي بسبب المبيدات الكيميائية والفطرية والهرمونات؛ لما لها من آثار خطيرة على البيئة؛ وذلك في ضوء المعايير الصادرة من المنظمات الدولية.
- العمل على إصدار التشريعات والقواعد وتوفير الميزانيات؛ التي تكفل تشجيع مراكز البحث العلمي والوزارات المعنية، خاصة وزارات البحث العلمي والزراعة والتعليم العالي والصحة، فيما يخص بحوث تطوير الغذاء، وتنظيم التجارب البحثية، بما يتناسب مع ضمان تطوير الصناعات الغذائية على أسس علمية، وعملية.
- التعاون مع المنظمات العالمية ذات العلاقة بالغذاء المستدام؛ مثل: منظمة الأغذية والزراعة F.A.O، ومنظمة الصحة العالمية W.H.O، والوكالة الدولية للطاقة الذرية IAEA، ومنظمة التجارة العالمية W.T.O، بالإضافة إلى اللجنة الدولية لدستور الأغذية CODEX.
- الاهتمام بالخدمات الاستشارية والتقارير العلمية؛ الناتجة من تحاليل التربة والنبات والمياه، والتوصيات؛ وخاصة في مجال استزراع المناطق التي تواجه عوائق بيئية.
- يوجد دور كبير للقيم والأخلاق في سبيل إنتاج الغذاء المستدام.
- يقوم العمل على توفير الغذاء المستدام والزراعة الصحية على عدة مفاهيم إسلامية؛ منها: الحلال والطيبات، والضروريات، وتحقيق الأمن، والقوامة، والترشيد.
- المحافظة على الموارد الطبيعية؛ المستخدمة في إنتاج الغذاء يؤدي إلى استقلال الأمة، والخروج من الهيمنة السياسية والاقتصادية العالمية.

- لا بد من التعاون والتكامل بين البلدان العربية والإسلامية في مجال الزراعة المستدامة.
- الاهتمام باستخدام التقنيات النووية والبيولوجيا الجزيئية في مجال تحقيق سلامة الغذاء.
- المنهج الإسلامي في التنمية يعمل على علاج الفساد في مجال إنتاج واستهلاك سلة الغذاء.
- وما يستتبع ذلك من محاربة الفقر والجوع والذل والمهانة.
- يجب تطبيق الضوابط الشرعية لاستهلاك المنتجات الغذائية على مستوى الفرد والأسرة؛ حتى تكون مطبقة على مستوى المجتمع.

## قائمة المصادر والمراجع

### الكتب

- 1- د. إبراهيم البيومي غانم، تجديد الفصول في فقه مقاصد الشريعة، مفكرون الدولية للنشر والتوزيع، القاهرة، 1440هـ = 2019م.
- 2- د. حسين حسين شحاتة، مشكلتنا الجوع والخوف وكيف عالجهما الإسلام، دار الوفاء للطباعة والنشر الإسلامية، المنصورة، 1408هـ = 1988م.
- 3- محمد الطاهر بن عاشور، مقاصد الشريعة الإسلامية، ط 9، دار سُخْنُون للنشر والتوزيع، تونس، 1441هـ/2020م.
- 4- الاتجاهات الاقتصادية الاستراتيجية، الزراعة والغذاء، مركز الدراسات السياسية والاستراتيجية بالأهرام، القاهرة، أعداد مختلفة.

### المواقع الإلكترونية

- 1- Party for the Animals، الزراعة الصحية والغذاء المستدام، العنوان الإلكتروني: <https://www.partyfortheanimals.com/ar/%D9%88%D8%AC%D9%87%D8%A7%D8%A-%D9%86%D8%B8%D8%B1/healthy-agriculture-sustainable-food>
- 2- منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة F.A.O، النظم الغذائية، العنوان الإلكتروني: [/https://www.fao.org/food-systems/ar](https://www.fao.org/food-systems/ar)
- 3- أنا لآب، ما وراء العضوية: فقط ما هو الغذاء المستدام، العنوان الإلكتروني: <https://taksidomodedovo.com/page-8291/page-8499>، 2022/2/19.
- 4- تشجيع الأغذية، العنوان الإلكتروني: <https://www.iaea.org/ar/almawadie/tasheie>، 2020/2/23، [alaghdhia](https://www.iaea.org/ar/almawadie/tasheie).
- 5- عمرو راجح، العلوم الجينية: أمل جديد لإنتاج قمح مقاوم للأمراض، مقال منشور بتاريخ: 2022/2/21، على موقع:

[/https://www.ida2at.com/new-hope-production-wheat-resistant-crop-diseases](https://www.ida2at.com/new-hope-production-wheat-resistant-crop-diseases)

6- ميكولوس غاسبر، نيكول جاويرث، أهداف التنمية المستدامة والوكالة الدولية للطاقة الذرية،

مقال منشور بتاريخ: 2016/6/9، على موقع:

<https://www.iaea.org/ar/newscenter/news/the-sustainable-development-goals-and-the-iaea-arabic>

الالتزام بالمواصفات القياسية في الصناعة الغذائية ضمان للجودة وحماية للمستهلكين

## Quality Assurance and Commitment to standards in the food industry

### Consumer Protection

د. نوارة حسين ، أستاذ

كلية الحقوق والعلوم السياسية-جامعة مولود معمري - الجزائر

البريد الإلكتروني: nouarahocine@yahoo.fr

#### ملخص:

تعتبر حماية المستهلك من مخاطر وعيوب المواد الغذائية من أولويات المشرع الجزائري في الوقت الراهن لحماية صحة المستهلكين وضمان سلامتهم. وفي سبيل تحقيق ذلك كرس التزام المنتج بالمواصفات القياسية للأغذية من لحظة كونها مادة أولية الى تحويلها لمادة غذائية ومرورها بسلسلة توريد الأغذية وتغليفها وتعبئتها وتخزينها وتوزيعها، باعتبار الخطر يرتبط بإحدى مراحل صناعة الغذاء حتى وصوله للمستهلك. وكرس الرقابة على المواصفات القياسية كمنشآت تنظيمي إلزامي تتولى القيام به هيئات ادارية وطنية ومحلية للتأكد من أن المنتجات الغذائية صالحة للاستهلاك البشري ولمنع الغش والتحايل في الصناعات الغذائية كشرط للسماح بتسويقها لضمان الجودة وحماية المستهلكين.

الكلمات المفتاحية: المواصفات القياسية، الصناعة الغذائية، ضمان للجودة، حماية للمستهلكين

#### Abstract:

Consumer protection from the risks and defects of foodstuffs is one of the priorities of the Algerian legislator at the present time to protect the health of consumers and ensure their safety. In order to achieve this, the producer's commitment to food standard specifications has been devoted from the moment it is a raw material

to its transformation into a food substance and its passage through the food supply chain, packaging, packaging, storage and distribution, given that the risk is related to one of the stages of the food industry until it reaches the consumer. And he dedicated the control of standards as a mandatory regulatory activity carried out by national and local administrative bodies to ensure that food products are fit for human consumption and to prevent fraud and deception in the food industry as a condition for allowing their marketing to ensure quality and protect consumer

**Keywords:** standard specifications, food industry, quality assurance, consumer protection.

## مقدمة:

أصبحت حماية المستهلك من المخاطر والعيوب التي تكتنف عملية صناعة الاغذية في الوقت الراهن من أولويات المشرع الجزائري، بل من أولويات المجموعة الدولية عموماً، لذا نجد النُظم الفعالة للرقابة على الأغذية في مختلف البلدان أمراً ضرورياً لحماية صحة المستهلكين وضمان سلامتهم<sup>1</sup>. حيث تضمن الرقابة سلامة وجودة وصحة الأغذية المصنعة محلياً أو الأغذية المستوردة<sup>2</sup>. وأصبح المستهلكون يهتمون اهتماماً غير مسبوق بطريقة إنتاج الأغذية وتجهيزها وتسويقها، وتزايد مطالباتهم بأن تتحمل الحكومات مسؤولية أكبر لحماية المستهلك وضمان سلامة الأغذية فيما يخص الاضرار التي تسببها مهما كانت طبيعتها وخطورتها.

وفي سبيل تحقيق ذلك سعت معظم الجهود الى وضع استراتيجيات تقوية نُظم المواصفات القياسية للأغذية والرقابة عليها بما يضمن حماية الصحة العامة ويمنع الغش والتحايل في صناعاتها، ويتجنب استعمال أي مواد تلويث للأغذية، أو صناعاتها في أماكن غير مناسبة صحياً... الخ.

فبسبب كثرة الأخطار والاضرار التي تنقلها الأغذية من لحظة كونها مادة أولية الى تحويلها لمادة غذائية ومرورها بسلسلة توريد الأغذية وتغليفها وتعبئتها وتوزيعها، باعتبار الخطر يرتبط بإحدى مراحل صناعة الغذاء حتى وصوله للمستهلك<sup>3</sup>، وبسبب صعوبة تحديد المسؤول الاول عن الاضرار التي تجعلها غير صحية أو سليمة تم وضع مواصفات ولوائح غذائية، يلتزم المصنّع بمراعاتها لضمان جودة المنتجات الغذائية التي يفترض انها تكون كذلك عند لحظة وصولها للمستهلك وليس عند لحظة خروجها من المصنع، وبتقوية البنية الأساسية للرقابة على الأغذية على المستوى الوطني<sup>4</sup>.

فالرقابة على الأغذية نشاط تنظيمي إلزامي تتولى إنفاذه السلطات الوطنية أو المحلية لتوفير الحماية للمستهلكين والتأكد من أن جميع الأغذية ستكون مأمونة ومغذية وصالحة للاستهلاك البشري، وغير مغشوشة، أثناء مراحل الإنتاج والمناولة والتخزين والتجهيز والتوزيع، وأن تتفق مع اشتراطات السلامة والجودة، وأن تكون موسومة بطريقة صادقة ودقيقة على النحو المنصوص عليه في القانون، حتى تتحقق الثقة في سلامة الأغذية والاطمئنان إليها كطلب مهم في نظر المستهلكين.

للتفصيل في هذه المداخله نتساءل عن: مدى أهمية فرض الالتزام بالمواصفات القياسية في الصناعة الغذائية على المنتج لضمان جودة المنتجات وحماية المستهلكين؟.

وللإجابة على الاشكالية نتطرق: للإطار المفاهيمي للالتزام بالمواصفات القياسية في الصناعة الغذائية من طرف المنتج وعلاقته بضمان جودة وصحية المنتجات (أولاً)، ثم نتطرق للرقابة على مدى الالتزام بالمقاييس ومطابقة المواصفات كآلية لفرض الالتزام بالمقاييس والهيئات المكلفة بذلك (ثانياً).<sup>5</sup>

#### أولاً- مفهوم المواصفات القياسية في الصناعة الغذائية:

يعتبر فرض انتاج المواد الغذائية بمواصفات ومقاييس عالمية هو اتباع نظام وقائي عند الانتاج والتصنيع والتغليف والتعبئة والتوزيع والنقل للغذاء، بعيد عن أي مخاطر تهدد سلامة المنتج الغذائي وصحيته، سواء كانت بيولوجية، كيميائية أو فيزيائية... وهي مواصفات تساعد في التعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج وضمان جودة المنتج النهائي.

تتمثل المواصفات القياسية المطلوبة لتوافق المنشآت الصناعية مع متطلبات الدستور الغذائي<sup>6</sup> أي مع المعايير والمواصفات العالمية ولاختراق أسواق محلية وتصديرية جديدة نذكر التالية:

#### 1. المواصفات القياسية لنظام إدارة عام إيزو 9001:

يهدف إلى الحصول على رضا العميل عن طريق تقديم المنتجات أو الخدمات المطابقة بشكل مستمر.

#### 2. المواصفات القياسية لنظام إدارة الجودة في مجال سلامة الغذاء: إيزو 22000 :

تحدد ISO22000 متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية من خلال مجموعة من العمليات المتناسقة التي تتبعها المؤسسة لتتأكد من تطبيق سياستها واهدافها ، فالسيطرة على نظام إدارة السمة الغذائية يساعدها على إكتساب ثقة مستهلكيها<sup>7</sup>.

وهو نظام يوفر رقابة أكثر كفاءة وديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية. ويضمن أمان المواد الغذائية المختلفة أي تلك المُصنَّعة من منتجات حيوانية، ومنتجات نباتية قابلة للتلف، والمنتجات الطويلة في قطاعي الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي.

### 3. المواصفات القياسية مرتبطة بتغليف وتخزين وتوزيع المواد الغذائية:

تضمن هذه المواصفات إنتاج تغذية وبضائع استهلاكية آمنة وتعبئتها وتغليفها وتخزينها وتوزيعها، تطبق في قطاعي الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي<sup>8</sup> على سبيل المثال يمنح عنها اتحاد شركات تجار التجزئة البريطانية شهادة تطابق.

### 4. المواصفات القياسية للممارسات الزراعية العالمية الجيدة:

تضمن المواصفة إنتاج الأغذية في مزارع تحد من الآثار البيئية الضارة لعمليات الزراعة عن طريق تقليل استعمال المواد الكيميائية، وتطبيق ممارسات مسؤولة لضمان صحة العمال وسلامتهم، بالإضافة إلى العناية بالحيوان، ، تطبق في قطاع التصنيع الزراعي.

### ثانيا-الالتزام برقابة المواصفات يضمن صحة الاغذية:

أصبح للجودة والسلامة أهمية كبيرة في التجارة العالمية في شكلها العام، لذا أقرت الحكومات بدورها في حماية صحة وسلامة مواطنيها بفرض لوائح مشددة تستند إلى اعتبارات الصحة والسلامة والبيئة. بأن تفرض معايير لحماية مواطنيها وضمان التجارة الصحية. وهي اعتبارات تفرض على الدول الاعتراف بالنظم المعمول بها في باقي البلدان الأخرى لتقدير مدى التطابق على أساس المستويات الدولية بحيث يمكن قبول المنتجات المعتمدة في بلد ما دون حاجة إلى قيام بلد آخر بالمزيد من عمليات التفتيش والفحص عن طريق اتفاقيات "التكافؤ" أو "الاعتراف المتبادل".

ومن الواضح تماماً أن هناك حاجة إلى آلية قوية لمراقبة الصناعة الغذائية المحلية ومراقبة الاغذية بكل أنواعها<sup>9</sup>. وفي الجزائر بالنسبة لنوعية الاغذية المنتجة في الجزائر فالمستوى النوعي الذي تقدمه المؤسسات الكبيرة يستجيب للمواصفات ومطابق للمواصفات العالمية، حتى أنها تهتم بالحصول على شهادات الجودة بينما مستوى انتاج صغار التجار أي المؤسسات الصغيرة والمتوسطة المنتجة يبقى متغير إلى ضعيف<sup>10</sup>.

وما تجدر الاشارة اليه في هذا الصدد، أن في الجزائر الالتزام بالجودة الذي يفترض لدى المنتج في الصناعة الغذائية يكون قائماً لغاية خروج المنتج الغذائي من المصنع، ولا يتبعه بعد انتقاله لمرحلة التوزيع. وهذا غير كاف فعلى المشرع الجزائري فرض الالتزام وجعله قائماً لحين وصوله للمستهلك.

لذا نص المشرع الجزائري في المادة 29 من قانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش للحماية من المخاطر المرتبطة بالأغذية على أنه : "يقوم الأعدان...بأية وسيلة وفي أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك، برقابة مطابقة المنتوجات بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها".<sup>11</sup> حيث يقوم الأعدان المؤهلين بإجراء التحريات السابقة، ومراقبة الجودة وقمع الغش وضبط المخالفات واتخاذ التدابير التحفظية والوقائية أو إحالتها الى القضاء.

وتجدر الاشارة في هذا الصدد، الى أن المسؤولية عن الرقابة على الأغذية في معظم البلدان تقع على عدة هيئات وطنية ومحلية. وقد تكون مهامها ومسؤوليتها مختلفة تمام الاختلاف كما قد يكون هناك ازدواج كثير في نشاط التنظيم لدرجة نحس فيها بوجود تشتت في الرقابة وفي التنسيق. كما قد تكون هناك تباينات كبيرة في الخبرة وفي الموارد بين مختلف هيئات الرقابة، وربما تتعارض مسؤولية حماية الصحة العامة مع التزامات تيسير التجارة أو تطوير إحدى الصناعات أو أحد القطاعات. لذا أصبح الرهان هو تكريس نظم وطنية للرقابة على الأغذية تعزز التعاون الفعال بين مختلف القطاعات العاملة في إدارة سلامة الأغذية وجودتها وفي الرقابة عليها. فلا يمكن تحقيق الفعالية المنتظرة من الرقابة إذا تم اهمال أهمية وجود علاقات فعالة ودعم متبادل بين الهيئات المكلفة بالرقابة على الأغذية وغيرها من أصحاب المصلحة، وخصوصاً الجمعيات ومجموعات المستهلكين لتكون الادوار متكاملة.<sup>12</sup>

### ثالثاً- نطاق رقابة المواصفات واثرها في ضمان جودة المنتجات الغذائية:

لضمان الجودة والسلامة تطبق نظم مناسبة لمراقبة الأغذية كتدبير إجباري بالنسبة لكل المواد الغذائية، من طرف لجان وهيئات التفتيش على الأغذية لحماية المستهلكين ومنع إغراق الاسواق بمنتجات غير صحية أو حتى منخفضة الجودة ومنع قبولها بحجة ضمان الاكتفاء الغذائي لكثرة الطلب، خاصة بعد وقف الاستيراد بالأحجام السابقة. حيث تنص كل الاتفاقيات الدولية المعنية بتطبيق تدابير الصحة كالالتزام على الدول بفرض التدابير التي تراها مناسبة لحماية حياة أو صحة الإنسان، عن طريق النص على الالتزام بمعايير الدستور الغذائي، والتي تعطي بدورها إطاراً تشريعياً للصناعة الغذائية والرقابة على نظاميتها.<sup>13</sup>

وينبغي لإدارات التفتيش أن تصمّم برامج للرقابة على أساس الأهداف المحددة، مع تحليل مناسب للمخاطر. وينبغي تشجيع نظام تحليل المخاطر الذي يضمن الجودة والسلامة مع المسؤولية عن الوفاء بالشروط التنظيمية لجودة الأغذية وسلامتها عند صناعة الأغذية وفي جميع مراحل جعلها لدى تناول المستهلك، أي:

1- مراقبة مواد الصناعة والمواد الخام والمكونات اللازمة لإعداد المواد الغذائية وإنتاجها، والمكونات الأخرى في سلسلة الأغذية، والمنتجات تامة الصنع ونصف المصنعة،

2- مراقبة عمليات الإنشاء والتركيب، ووسائل النقل، والمعدات،

3- مراقبة منتجات التنظيف والصيانة وعمليات تجهيز المواد الغذائية، وطرق الحفظ، وسلامة البطاقات الملصقة على المنتجات، وغير ذلك.

وينبغي أن يتضمن برنامج الرقابة العناصر التالية :

➤ التفتيش: أجاز القانون للأعوان المؤهلين برقابة الجودة وقمع الغش دخول أي مكان من أماكن الإنشاء، الإنتاج، التحويل، التنضيب، الإيداع، العبور، النقل، التسويق، البيع. ومراقبة جميع الأجهزة التي تدخل في وضع السلعة في مسار الاستهلاك.

➤ أخذ العينات وتحليلها: نصت المادة 30 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش على انه: "تم الرقابة المنصوص عليها في هذا القانون عن طريق...اقتطاع العينات بغرض إجراء التحاليل، و الاختبارات أو التجارب" التأكد من النظافة العامة، بما في ذلك نظافة الأفراد وملابسهم .

➤ فحص السجلات الروتينية وغيرها .

➤ فحص نتائج أي نظم للتحقق تكون المؤسسة قد قامت بها .

➤ مراجعة أعمال المؤسسات بمعرفة السلطة الوطنية المختصة المسؤولة عن الرقابة على الصادرات.

➤ مراجعة السلطة الوطنية لبرنامج الرقابة والتحقق منه. بصورة منتظمة تتفق ودرجة الخطر.

14

رابعا- الأجهزة المكلفة برقابة مطابقة الاغذية للمواصفات:

اهتم المشرع الجزائري بالأجهزة المكلفة بالرقابة لمطابقة الاغذية للمواصفات فأنشأ عدة هياكل وأجهزة إدارية مختصة، مهمتها مراقبة صحية وسلامة المنتوجات حتى تجعلها مطابقة للمواصفات القانونية والتنظيمية أي للمواصفات القياسية بهدف حماية صحة المستهلك وسلامته، نذكرها فيما يلي:

### 1- المجلس الوطني لحماية المستهلك:

هو هيئة استشارية ذات صلة بمطابقة السلع والخدمات، يتشكل من جميع الوزارات وممثلين عن الجمعيات وخبراء مؤهلين في ميدان نوعية المنتوجات والخدمات، يختارهم الوزير المكلف بالنوعية وله أن يستعين بخبراء أجانب أو جزائريين وكل شخص من شأنه أن يقدم مساهمة في إنجاز أعماله، يتكون من لجنة نوعية المنتوجات والخدمات وسلامتها، والثانية لجنة إعلام المستهلك والرزم والقياس.<sup>15</sup> ويخضع للمرسوم التنفيذي رقم 272/92<sup>16</sup> يدلي بأرائه في مجال ترقية النوعية ومراقبة السلع والخدمات حول:

- كل التدابير الكفيلة بالمساهمة في تحسين الوقاية من المخاطر التي قد تتسبب فيها السلع والخدمات المعروضة في السوق، وتحديد البرامج السنوية لمراقبة الجودة وقمع الغش وطنياً،
- توجيه وإعلام المستهلكين وتوعيتهم وحمايتهم، لا سيما بعدم اقتناء منتجات غير مطابقة
- مناقشة كل المسائل المرتبطة بنوعية السلع والخدمات.

### 2- المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم:

حسب المادة 3 من المرسوم التنفيذي رقم 147/89 المتضمن إنشاء مركز جزائري لمراقبة النوعية والرزم<sup>17</sup> يقوم بتحقيق أهداف سياسية وظيفية في مجال النوعية لحماية صحة وأمن المستهلكين ومصالحهم المادية والمعنوية، ويقوم بالتكوين والإعلام والاتصال وتحسيس المستهلكين، وترقية نوعية الإنتاج الوطني للسلع والخدمات.

ومن بين اختصاصاته حسب المادة 4 من المرسوم نفسه أنه يقوم ب:

- المشاركة في البحث عن أعمال الغش أو التزوير والمخالفات للتشريع والتنظيم المعمول بهما حول نوعية السلع والخدمات، ومعاينتهما،
- تطوير مخابر مراقبة النوعية وقمع الغش التابعة له وتسييرها وعملها،

- المشاركة في إعداد مقاييس السلع والخدمات المعروضة للاستهلاك،
- التأكد من مطابقة المنتوجات للمقاييس والخصوصيات القانونية أو التنظيمية ،
- إجراء كل التحاليل في المخابر والتي تسمح بالتحقيق في نوعية الرزم خاصة في مجال التفاعل المتبادل مع المحتوى، والدراسات والتحقيقات المتعلقة بتقديم نوعية السلع والخدمات،
- المشاركة في التكفل بأعمال وضع علامات الجودة والتصديق والاعتماد،
- تقديم الدعم التقني والعلمي للمصالح المكلفة بمراقبة النوعية وقمع الغش<sup>18</sup>

### 3- اللجنة الوطنية المنسقة للقطاعات في مجال حماية المستهلك من الأخطار الغذائية:

- تقوم اللجنة الوطنية المكلفة بالتنسيق ما بين القطاعات في مجال حماية المستهلك من الأخطار الغذائية حسب القرار الوزاري المشترك<sup>19</sup> المؤرخ في 1999/03/20 بالمهام التالية:
- تنسق بين القطاعات لتوجيه العمل في سياسة حماية المستهلك من المنتوجات الغذائية،
- وضع النصوص القانونية ومراجعتها واقتراح الآراء،
- القيام بمراقبة المنتوجات عن طريق اللجان الولائية.

### 4- اللجنة الوطنية لمدونة المواد الغذائية:

- تعمل اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية<sup>20</sup> تحت وصاية وزارة التجارة ومن أهدافها:
- العمل والتنسيق وإبداء التوصيات والآراء فيما يخص جودة المواد الغذائية.<sup>21</sup>
- إبداء رأيها واقتراحاتها في إنشاء مدونة المواد الغذائية على مستوى الامم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية المعروفة بهيئة الدستور الغذائي.
- تحسين فعالية مراقبة الأغذية على المستوى الوطني، باعتماد مؤشرات التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي حول تقييم الامن الصحي للمواد الغذائية،
- جمع المعلومات المتعلقة بنشاطات هيئة الدستور الغذائي ودراساتها وترتيبها بغرض تكوين بنك معطيات،

- تحسين المحترفين بتطبيق التنظيمات التقنية المعتمدة، وبالمسائل المتعلقة بالأمن الصحي للمواد الغذائية من أجل ترقية الجودة وتنافسية المنتجات،

#### 5- المعهد الوطني للتقييس:

من مهامه حسب القانون رقم 04/04 المتعلق بالتقييس<sup>22</sup>:

- تحقيق السياسة الوطنية العامة للتفتيش،

- تحسين جودة السلع والخدمات، ونقل التكنولوجيا،

- التخفيف من العوائق التقنية للتجارة وعدم التمييز<sup>23</sup>

#### 6- مديرية مراقبة الجودة وقمع الغش:

متفرعة عن المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش، بدورها تتفرع إلى المديرية الفرعية للمراقبة في السوق، والمديرية الفرعية للمراقبة الحدودية، مهامها حسب للمادة 3 من قانون 04/04 السالف الذكر هي:

- تحديد برامج مراقبة الجودة وقمع الغش ،

- تقييم أعمال مراقبة الجودة وقمع الغش التي تقوم بها المصالح الخارجية

- اقتراح التدابير إلزامية لتحسين إجراءات مراقبة الجودة وقمع الغش

- السهر على تطبيق التشريع والتنظيم المتعلقين بالجودة والمطابقة وأمن كل المنتجات.

#### 7- مديرية مخابر التجارب وتحاليل الجودة:

تتكون من المديرية الفرعية لتنسيق نشاطات المخابر وتقييمها، والمديرية الفرعية للإجراءات والطرق الرسمية للتحاليل. وتقوم هذه المديرية طبقا للمادة 3/4 من المرسوم التنفيذي رقم 454/02<sup>24</sup> المتضمن تنظيم الإدارة المركزية في وزارة التجارة. من اختصاصاتها:

- رقابة نشاطات مخابر تجارب وتحاليل الجودة وقمع الغش ومدى نظاميتها.

- السهر على احترام إجراءات التحاليل الرسمية وطرقها

- تقييم قرارات الخبرة الوطنية في مجال مراقبة التحاليل .

- المساهمة في إجراءات اعتماد مخابر التجارب وتحاليل الخبرة وقمع الغش.

#### 8-المديرية الفرعية للتحقيقات الخصوصية:

ان المديرية الفرعية للتحقيقات الخصوصية تابعة لمديرية التعاون والتحقيقات الخصوصية، مهامها حسب المادة 4 الفقرة 4 من المرسوم التنفيذي 454/02 هي:

- إجراء تحقيقات خصوصية حول النشاطات التجارية التي بإمكانها أن تلحق ضررا بصحة المستهلكين، وتحقيق السير الشفاف للسوق.

- المفتشية المركزية للتحقيقات الاقتصادية وقمع الغش :

نص عليها المرسوم التنفيذي رقم 210/94 الذي منح صلاحية واسعة للمفتشين المركزيين في قمع الغش في المنتوجات وتتبع كل المخالفات التي يقوم بها المتعاملون الاقتصاديون والمنتجون

9- مديرية التجارة على مستوى الولاية: تتفرع الى:

- مصلحة الجودة :

مهمتها مراقبة النوعية وقمع الغش. بواسطة مفتشين وأعاون مختصين

- مفتشيات مراقبة الجودة وقمع الغش: نجدها في المديريات الولائية للتجارة الواقعة في الحدود البرية والبحرية، وفي الولايات التي يوجد بها مطارات، تختص بالسهير على تطبيق سياسة الرقابة الاقتصادية وقمع الغش، وتقديم المساعدة للمستهلكين في ميدان الجودة وأمن المنتوجات والنظافة الصحية، والعمل كذلك على تقديم جميع الاقتراحات الرامية إلى تحسين وترقية جودة السلع والخدمات المعروضة في السوق.

- مصلحة التخطيط ومتابعة المراقبة والتقييم: تهتم بحماية المستهلك من المخاطر والاضرار.

- مخابر رقابة الجودة وقمع الغش : موجودة في كل ولاية، مهامها:

- تحسين نوعية المنتوجات عن طريق تحاليل الجودة،

- مراقبة نوعية المنتجات المحلية والمستوردة تخضع

- المفتشية البيطرية: موجودة على مستوى مديرية الفلاحة، مهامها التفتيش الصحي البيطري للمحافظة على صحة المستهلكين من الأخطار الناتجة عن المنتوجات الحيوانية بحيث تراقب جميع أنواع اللحوم المعدة للاستهلاك، بما في ذلك منتوجات الصيد البحري، كما تشرف على الوصاية التقنية للتفتيش الصحي البيطري على مستوى مفتشيات الصحة البيطرية في المذابح والمسمكات ومخازن المنتوجات الحيوانية.

#### 10 - اللجنة الولائية لمكافحة الأمراض المنتقلة عن طريق الدم:

تتكون من ممثلي مديرية التنظيم والشؤون العامة، مديرية الصحة، مديرية الري، مديرية التخطيط والتنفيذ، مديرية المصالح الفلاحية، مديرية المناجم والطاقة، مديرية الحماية المدنية، مفتش البيئة برئاسة الوالي ومهامها:

- التأكد من مطابقة المياه المستعملة للاستهلاك للمواصفات

#### 11 - رئيس المجلس الشعبي البلدي:

يمارس صلاحيات واسعة في مجال حماية المستهلك من مخاطر المنتوجات المعروضة للاستهلاك. ويراقب نوعية المواد الغذائية ومنتجات الاستهلاك ومنتجات المخزونة الموزعة على مستوى البلدية، والتأكد من مدى مطابقتها للمواصفات والمقاييس القانونية والتنظيمية واتخاذ القرارات المناسبة وإحالة المخالفين على العدالة.

- مكاتب حفظ الصحة على مستوى البلدية: مهمتها القيام بكل ما يتعلق بحفظ الصحة كمرقابة نوعية المواد الغذائية على مستوى البلديات.

وعموما كل هذه الهيئات مكلفة بالرقابة والبحث عن أسباب القلق من الأخطار الغذائية التي تتركز بصفة خاصة على ما يلي:

- الأخطار الميكروبيولوجية، مخلفات المبيدات، ومسببات الحساسية ومخلفات العقاقير البيطرية
- إساءة استخدام الإضافات الغذائية، الملوثات الكيميائية، بما في ذلك التوكسينات البيولوجية، الكائنات المحورة وراثياً، وكل مواد الغش.

- وتمتد الرقابة الى كل الأخطار طوال مراحل السلسلة الغذائية ابتداءً من المنتجين حتى المستهلكين<sup>25</sup> ( المراحل التي يُشار إليها غالباً بأنها سلسلة من المزرعة إلى المائدة).

وفي الاخير تجدر الاشارة الى أن إجراء الرقابة الذي تمارسه بعض الهيئات وحدها لن يستطيع أن يبلغ جميع الأهداف دون تعاون ومشاركة كاملة من جميع أصحاب المصلحة مثل المزارعين وجهات الصناعة والمستهلكين لاطلاعهم على المواصفات والمقاييس كل في نطاقه، فإن عبارة نظام الرقابة الغذائية تستخدم لوصف تكامل الأسلوب التنظيمي الإلزامي مع الاستراتيجيات الوقائية والتثقيفية التي تحمي السلسلة الغذائية بأكملها والتي لا تتحقق الا إذا كانت المقاييس متطابقة تماما.

#### خاتمة:

في الاخير يمكن أن نقول أن الجزائر على غرار المجموعة الدولية قد كرس في برنامجها التنموي أهمية كبيرة لنشاط الصناعات الغذائية من أجل النهوض به بحكم أنه القطاع الأكثر حيوية للاقتصاد الوطني ، حيث تتدخل السلطات العامة للدولة بمجموعة من المعايير القانونية و التنظيمية وتفرض على المنتج الالتزام بالمقاييس والمواصفات العالمية في انتاج الأغذية، وتشدد في تأطير هذا القطاع من أجل تحسين أدائه و تحقيق السلامة الغذائية قصد التقليل من التسممات الغذائية لحماية المستهلكين سواء تعلق الامر بالصناعة المحلية أو بالمنتجات الغذائية المستوردة. ويهدف حماية المستهلك تضع الدولة إجراءات رقابة مكثفة عبر سلسلة التصنيع والتعبئة والتغليف والتوزيع والنقل لضمان كل من الإنتاج، النظافة، الجودة، السلامة الغذائية<sup>(26)</sup>

حيث أنشأ المشرع جملة من المؤسسات والهيئات الإدارية الوطنية والمحلية لتمارس الرقابة على مدى تنفيذ القوانين واللوائح الخاصة بالمواصفات القياسية للمنتجات في الجزائر قبل وصولها الى المستهلك.

وتجدر الاشارة الى أن مواصفات سلامة الأغذية يمكن تقسيمها إلى نوعين مختلفين هما :

- المواصفات الرسمية لصحة المنتج، تخضع للمراقبة لأجل السماح بتسويقه.
- معايير الخاصة بجودة الإنتاج تخضع لمراقبة خاصة لأجل منحه شهادة جودة

إن رقابة احترام المنتج للمقاييس في الانتاج هو رقابة لكل المراحل التي تمر بها عملية الانتاج لغاية وصوله للمستهلك، بحيث تقوم الاجهزة المراقبة للجودة برقابة إدارة عمليات إنتاج المواد الغذائية الأولية بطريقة تضمن سلامة الأغذية وصلاحيتها للاستخدام المقصود منها. ويتضمن ذلك، عند الضرورة، كمراقبة المواد الأولية المعدات المستخدمة ومدى تجنب المنتج استخدام المساحات

التي تشكل بيئتها خطراً على سلامة الأغذية، ومكافحته الملوثة، والحشرات والأمراض الحيوانية والنباتية بطريقة لا تشكل خطراً على سلامة الأغذية، وإتباع الممارسات والتدابير التي تضمن إنتاج الأغذية في ظروف صحية ملائمة. وخفض احتمالات حدوث مخاطر قد تترتب عليها تأثيرات ضارة بسلامة الأغذية، أو صلاحيتها للاستهلاك، في حلقة لاحقة من حلقات السلسلة الغذائية. ففي جميع المراحل يلتزم المنتج بمراعاة التأثيرات المحتملة لأنشطة إنتاج المواد الغذائية الأولية على سلامة الأغذية وصلاحيتها.

أن رغبة المشرع في توفير حماية فعالة للمستهلك الضعيف في العلاقة التعاقدية، دفعته الى تكريس عدة جهات إدارية سواء على المستوى الوطني أو المحلي لرقابة توافر المقاييس النظامية وقمع ومكافحة الغش لحماية المستهلك من الأخطار الناتجة عن مختلف المنتوجات.

### التوصيات:

نوصي المشرع الجزائري أن يكرس الالتزام بالجودة الذي يفترض لدى المنتج في الصناعة الغذائية وأن لا يجعله قائماً لغاية خروج المنتج الغذائي من المصنع فقط، فهذا غير كاف بل لا بد من فرض الالتزام وجعله قائماً لحين وصوله للمستهلك.

---

<sup>1</sup> - دفعت الحوادث الخطيرة المتعلقة بالأغذية التي وقعت في التسعينات الاتحاد الأوروبي في عام 2000 الى التفكير في إعداد الإطار القانوني الجديد للإنتاج الملائم للأغذية ولسلامتها ووضع مواصفات دولية وخطوط توجيهية وتوصيات لتقليل مخاطر سلامة الأغذية. واستحدث القانون الغذائي تحليل المخاطر ونهج السلسلة الغذائية المتكاملة وتكريس نظام تحليل وتقييم المخاطر وعناصر الرقابة. والإبلاغ بالمخاطر كمبادئ عامة في قانون الاتحاد الأوروبي وتشكل أساساً قانونياً لأنظمة سلامة الأغذية في الدول الأعضاء.

<sup>2</sup> - تهتم منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية اهتماماً كبيراً بتعزيز النظم الوطنية للرقابة على الأغذية التي تستند إلى المبادئ والخطوط التوجيهية العلمية، والتي تتناول جميع قطاعات السلسلة الغذائية. خاصة في البلدان

النامية في سعيها إلى تحسين سلامة الأغذية وجودتها ورفع مستوى التغذية، ففي الكثير من البلدان تكون الرقابة على الأغذية ضعيفة بسبب كثرة التشريعات وبسبب تعدد جهات الاختصاص وبسبب نقاط الضعف في الرقابة والرصد والإنفاذ.

انظر مقال عن: ضمان سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، مطلع عليه 2022/01/11، ص 12، على الرابط:

<https://www.fao.org/3/y8705a/y8705a01.h>

<sup>3</sup> - الجزائر كانت في احدى المراحل معتمدة على الأغذية المستوردة بشكل مبالغ فيه لكن بسبب ارتفاع فاتورتها تم اعادة النظر في الوضع ففتح المشرع الجزائري الباب للاستثمار في قطاع الصناعة الغذائية فنشأت عدة مؤسسات منتجة، للتفصيل عن فروع الصناعة الغذائية في الجزائر انظر، حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، الصناعة الغذائية في الجزائر وطرق النهوض به لتحقيق الامن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، عدد 2017/18، ص 102.

<sup>4</sup> - انظر مقال عن: ضمان سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، مطلع عليه 2022/01/11، ص 12، على الرابط:

<https://www.fao.org/3/y8705a/y8705a01.h>

5

<sup>6</sup> - هيئة الدستور الغذائي جهاز مشترك بين الحكومات يُنسق المواصفات الغذائية على المستوى الدولي. وأهدافها الرئيسية هي حماية صحة المستهلكين وضمان اتباع الممارسات السليمة في تجارة الأغذية. وقد أثبتت الهيئة أكبر نجاح لها في تحقيق التنسيق الدولي لاشتراطات جودة الأغذية وسلامتها. وقد صاغت الهيئة مواصفات دولية لمجموعة واسعة من المنتجات الغذائية واشتراطات نوعية تشمل مخلفات المبيدات، الإضافات الغذائية، مخلفات العقاقير البيطرية، النظافة، الملوثات الغذائية، التوسيم ... وغير ذلك. وتستخدم الحكومات تلك التوصيات الصادرة عن الهيئة لوضع السياسات والبرامج بموجب نظم الرقابة الغذائية لديها، ولتحسين تلك السياسات والبرامج.

<sup>7</sup> - داني الكبير نصيرة، الحاجة إلى تطبيق نظام الـHACCP وISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، مجلة العلوم الاقتصادية، المجلد 8، العدد 8، ديسمبر 2013، ص 99.

<sup>8</sup> - توجد كذلك مواصفات متعلقة بصناعة مواد غذائية حلال وهي مواصفات تضمن أن يكون المنتج موافق لأحكام الشريعة الإسلامية مما يشكل الطمأنينة والهدوء للمستهلك المسلم، إلى جانب زيادة الثقة في المنتج، وتطبق المواصفة في قطاعي الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي فلا وجود بصناعة منتجات يكون أحد مكوناتها الخنزير، أو لحوم ممنوعة من الاكل من الحمار، أو طريقة ذبح ممنوعة مثل استعمال الصدمات الكهربائية.

<sup>9</sup> - شاسبي سارين، الرقابة على صادرات الأغذية وإصدار شهاداتها، ورقة مقدمة في المنتدى العالمي الثاني لمسؤولي سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بانكوك، تايلند، 12-14/10/2004، مطلع عليها في 2022/01/10، ص 11 على الرابط:

<https://www.fao.org/3/y5871a/y5871a07.htm>

<sup>10</sup> - حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، المرجع السابق، ص 103.

<sup>11</sup> - قانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المؤرخ في 25 فيفري 2009، ج.ر العدد 15 الصادرة في 8 مارس 2008.

<sup>12</sup> - انظر مقال عن: ضمان سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

<sup>13</sup> - الرقابة على المواد الغذائية نشاط متعدد التخصصات مثل علم الأغذية، وعلم الميكروبات، والكيمياء التحليلية، والطب، وغيرها. وهناك عدداً من المؤسسات التي تعمل عادة في هذا المجال، مثل مختلف إدارات الحكومة، ومنظمات الرقابة، وأجهزة الترويج، ومؤسسات البحوث، والمؤسسات الزراعية، والنقابات التجارية، والمنظمات غير الحكومية، و جمعيات المستهلكين، إلخ.

<sup>14</sup> - ومن التحديات التي تواجه سلطات الرقابة على الأغذية زيادة عبء الأمراض التي تنقلها الأغذية ومصادر الأخطار الجديدة والناشئة المنقولة بواسطة الأغذية، سرعة تغير تقنيات إنتاج الأغذية وتجهيزها وتسويقها. انظر مقال عن: ضمان سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، المرجع السالف الذكر.

<sup>15</sup> - عمير هاجرة، حاج بن علي محمد، دور الأجهزة الادارية في قمع الغش حماية للمستهلك، المجلة الجزائرية للحقوق والعلوم السياسية - المجلد 05. العدد 02 (2020). ص 120.

<sup>16</sup> - المرسوم التنفيذي رقم: 272/92 المؤرخ في 07/06/1992، يتعلق بتحديد تكوين المجلس الوطني لحماية المستهلكين واختصاصاته، ج.ر العدد 52 الصادرة في 08 يوليو 1992.

<sup>17</sup> - المرسوم التنفيذي رقم 147/89 المتضمن إنشاء مركز جزائري لمراقبة النوعية والرزق، معدل ومتمم، ج.ر، عدد 33. <sup>18</sup> - وحتى يقوم المركز بكل مهامه واختصاصاته المتعددة فإنه يجب أن يزود بمجلس توجيه، يتكون من جميع ممثلي الوزارات ولجنة علمية وتقنية تتكون بدوره من عدة معاهد وغرف مختصة وان يستعين بخبراء وطنيين ودوليين للقيام بمهامهم - عمير هاجرة، حاج بن علي محمد، المرجع السابق، ص ص 121-122.

<sup>19</sup> - القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1999/03/20 المتضمن إنشاء اللجنة الوطنية المكلفة بالتنسيق بين القطاعات في مجال حماية المستهلك من الأخطار الغذائية، ج.ر، ع 26 المؤرخ في 1999/03/30.

<sup>20</sup> - المرسوم التنفيذي رقم: 67/05 يتضمن إنشاء اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية وتحديد مهامها وتنظيمها، المؤرخ في 2005/02/06، ج.ر، العدد 10.

<sup>21</sup> - أحيانا يحدث خلط بين عبارتي سلامة الأغذية وجودة الأغذية. فالمقصود بسلامة الأغذية الإشارة إلى جميع مصادر الأخطار التي قد تكون مزممة أو حادة والتي قد تجعل الأغذية مضرّة بصحة المستهلكين. وسلامة الأغذية أمر لا يقبل التفاوض بشأنه. وأما جودة الأغذية فتعني جميع الصفات الأخرى التي تؤثر في تقييم المستهلكين للمنتجات ومن هذه الصفات صفات سلبية مثل التلف، أو التلوث بأي أوساخ، أو تغير اللون، أو وجود رائحة، كما تشمل صفات إيجابية مثل المنشأ، واللون، والطعم، والرائحة، وطريقة تجهيز الأغذية. ولهذا التمييز بين سلامة الأغذية وجودة الأغذية انعكاسات على السياسة العامة كما أنه يؤثر على طبيعة نظام الرقابة الغذائية ومحتوى هذا النظام حتى يكون أنسب لبلوغ الأهداف الوطنية المرسومة.

<sup>22</sup> - القانون رقم: 04-04 المتعلق بالتقييس، المؤرخ في 2004/06/23، ج.ر عدد 41.

<sup>23</sup> - داني الكبير نصيرة، المرجع السابق، ص 105.

<sup>24</sup> - المرسوم التنفيذي رقم: 454/02 المتضمن تنظيم الإدارة المركزية في وزارة التجارة، المؤرخ في 2002/12/21، ج.ر عدد 85.

<sup>25</sup> - أنظمة مراقبة سلامة الأغذية في أوروبا: أفاق جديدة بشأن أسس قانونية متجانسة، أعدت الورقة وزارة الزراعة والطبيعة وجودة الغذاء وهيئة سلامة الأغذية والمنتجات الاستهلاكية في هولندا، عن المنتدى العالمي الثاني لمسؤولي سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بانكوك، تايلند، الفترة ما بين 12-14

---

أكتوبر/ تشرين الأول 2004 ، مطلع عليه يوم 2022/01/13 ، ساعة : 10:00. على الرابط:

<https://www.fao.org/3/y8705a/y87>

<sup>26</sup>- داني الكبير نصيرة، المرجع السابق، ص 104.

الالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها  
Commitment to food industry safety and quality

د.شامبي ليندة

أستاذة محاضرة "أ"

كلية الحقوق، جامعة الجزائر1، الجزائر.

chambilynda@gmail.com

ملخص:

نظرا لارتباط مخاطر الصناعة الغذائية بالصحة العامة للمستهلك باعتبارها من النظام العام، ألقى المشرع الجزائري على عاتق المهني التزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها المنصوص عليه بموجب القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، باعتباره مهنيا محترفا في مواجهة المستهلك باعتباره طرفا ضعيفا، ولتحقيق هذه الحماية رتب على الإخلال بهذا الالتزام قيام مسؤولية المحترف كضمان لتنفيذ التزامه.

الكلمات المفتاحية: المتدخل، المستهلك، الصناعة الغذائية، المسؤولية، السلامة

الغذائية.

**Abstract:**

Given the link between the risks of the food industry and the public health of the consumer as part of the public order, the Algerian legislator has placed an obligation on the professional to ensure the safety and quality of the food industry stipulated by Law 09-03 of February 25, 2009 relating to consumer protection and the suppression of fraud as a professional in the face of the consumer as a party Weak, and in order to achieve this protection, the breach of this obligation entailed the establishment of the professional's responsibility as a guarantee for the implementation of his obligation.

Key words: the intervention, the consumer, the food industry, responsibility, food safety.

مقدمة:

يعتبر دور الصناعة الغذائية في توفير الأمن الغذائي للمواطن وسد حاجياته محفوفًا بمخاطر تمس صحة وأمن هذا المواطن المستهلك من حيث عدم التزام بعض المؤسسات الصناعية الغذائية بالمعايير ومواصفات الإنتاج العالمية وأنظمة تحليل مخاطر ونقاط التحكم في النوعية والجودة وهذا على حساب تحقيق الربح السريع بكل الطرق، ولما كان المستهلك الطرف الضعيف في المعادلة التعاقدية الخاصة بالسلسلة الغذائية، تدخل المشرع الجزائري بثقل النظام العام الاقتصادي لحمايته عن طريق إلقاء على عاتق المهني المحترف التزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها من حيث التركيب، التغليف وإعلام المستهلك بكل ما يخصها، وردعا وضبطا لنشاط المنتج كطرف قوي في هذه العلاقة، ويعتبر هذا الالتزام، التزام بتحقيق نتيجة يترتب على خرقه قيام مسؤوليته، والتي تعتبر بمثابة ضمان ممنوح للمستهلك، مصحوب بجزاءات مختلفة أخطرها العقوبة الجزائية. وتتمحور إشكالية الدراسة حول فعالية الالتزام الملقى على عاتق المحترف المهني من حيث تحقيق حماية فعالة للمستهلك في مجال سلامة وأمن الصناعة الغذائية وجودتها؟

وتأسيسا على ذلك، سنتعرض في المبحث الأول إلى ماهية هذا الالتزام وفي المحور الثاني سنعرض الجزاء المترتب في حالة خرقه وصولا إلى إبراز أهم النتائج والتوصيات المنبثقة عن الدراسة. وهذا سيكون عبر الاعتماد على المنهج الموضوعي التحليلي الذي يأخذ بالنص القانوني في التحليل.

### المبحث الأول: ماهية الالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها

نص المشرع الجزائري على التزام السلامة في القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري<sup>1</sup> المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش في نص المادة الرابعة كما يلي: "يجب على كل متدخل في وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد والسهير على ألا تضر بصحة المستهلك".

وهدف المشرع من خلال هذا النص إلى توفير حماية قوية لمستهلك الصناعة الغذائية باعتباره طرفا ضعيفا بإرساء قواعد حمائية وقائية تهدف إلى منع وضع منتوجات ضارة أو خطيرة في السوق و تقرير مسؤولية المنتج والموزع الذي يقوم بوضعها في التداول.

ولتحديد ماهية هذا الالتزام، سنتعرض إلى النقاط التالية:

المطلب الأول: النطاق الشخصي لالتزام ضمان الصناعة الغذائية وجودتها

يربط هذا الالتزام بين طرفين مختلفين من حيث المركز القانوني، فنجد المستهلك باعتباره طرفاً ضعيفاً مستفيداً من هذا الالتزام والمهني المحترف باعتباره المكلف قانوناً بتنفيذ هذا الالتزام.

### الفرع الأول: المستهلك بصفته المستفيد من الضمان

عرف المشرع الجزائري المستهلك في المادة الثالثة من القانون السالف الذكر بأنه "كل شخص طبيعي أو معنوي يقتني بمقابل أو مجاناً سلعة أو خدمة موجهة للاستعمال النهائي من أجل تلبية حاجاته الشخصية أو تلبية حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به". في العديد من النصوص القانونية أهمها، القانون 02-04 المتعلق ببعض الممارسات التجارية وتحديدًا في نص المادة 2/03 منه على أنه: "كل شخص طبيعي أو معنوي يقتني سلعة قدمت للبيع أو يستفيد من خدمات عرضت ومجردة من كل طابع مهني". ومنه، نجد أن المشرع الجزائري منح صفة المستهلك لكل شخص طبيعي وشخص معنوي يستفيدان شخصياً من السلع والخدمات أو لصالح الأشخاص أو الحيوانات الذين يتم لفائدتهم عمل الاقتناء، وبهذا وسع المشرع الجزائري من النطاق الشخصي لمستفيدي من الالتزام بالضمان عن طريق تمديد صفة المستهلك لكل شخص استهلك السلعة أو الخدمة شخصياً أو لتلبية حاجيات شخص آخر أو حيوان حيث تم الاقتناء لفائدتهم، مع التأكيد صراحة على تبني المفهوم الضيق للمستهلك، كونه جعل الاستعمال الشخصي والعائلي أساساً لصفة المستهلك. ومنه، نستنتج استبعاد الشخص المهني من نطاق تطبيق هذا الالتزام".

### الفرع الثاني: المهني المحترف بصفته الملزم بالضمان

تجدر الإشارة إلى أن المشرع الجزائري استعمل مصطلح المتدخل للتعبير عن المهني أو المحترف ولقد عرفه في نص المادة 7/03 من القانون 03-09 السالف الذكر: "كل شخص طبيعي أو معنوي يتدخل في عملية عرض المنتوجات للاستهلاك".

كما عرفت لنا الفقرة الثامنة من المادة الثالثة عملية عرض المنتوجات للاستهلاك التي يقوم بها المتدخل والتي تنص على أنها: "مجموع مراحل الإنتاج والاستيراد والتخزين والنقل والتوزيع بالجملة وبالتجزئة".

ولقد استعمل المشرع مصطلح العون الاقتصادي للتعبير عن المتدخل في المادة 1/03 من القانون 02-04 المتعلق بالقواعد المطبقة على الممارسات التجارية: "العون الاقتصادي هو كل منتج أو تاجر أو حرفي أو مقدم خدمات أياً كانت صفته القانونية يمارس نشاطه في الإطار المهني العادي أو بقصد تحقيق الغاية التي تأسس من أجلها".

ونلاحظ أن المشرع الجزائري لم يحدد صراحة الشخص الذي يحتل المركز القانوني للمتدخل، بينما نجده في نص المادة 02 من المرسوم التنفيذي 90-266 المتعلق بضمان المنتوجات والخدمات، عدد بعض المتدخلين في عملية عرض المنتج للاستهلاك وهم:

### أولاً: المنتج<sup>iii</sup>

لم يعرفه المشرع الجزائري ولقد قام في نص المادة 140 مكرر من القانون المدني بتأسيس مساءلة المنتج مدنيا عن الأضرار الناجمة عن عيب في منتجاته، باعتباره ملزما بضمان أمن وسلامة المستهلك، وفي القانون المتعلق بحماية المستهلك، من خلال نص المادة 03 منه اعتبرته من ضمن المتدخلين في عملية عرض المنتج والتي تشمل جميع مراحل الإنتاج إلى غاية عرضها نهائيا للاستهلاك.

### ثانياً: الوسيط

الوسيط هو الشخص الذي يقوم بالتوسط في عمليات الإنتاج أو التوزيع وفي كل مراحل وضع المنتج للاستهلاك.

### ثالثاً: الموزع

الموزع هو كل شخص يتولى عملية نقل السلعة من منتجها أو صانعها أو مستوردها الأول إلى البائع بالجملة أو نصف الجملة .

### رابعاً: المستورد:

هو الذي يقوم بعملية استيراد المنتوجات من الخارج، ويلتزم بمراعاة عند استيراده للمنتوجات شرط توفرها على المواصفات القانونية والدولية المعمول بها واستجابتها لمتطلبات السلامة .

### خامساً: التاجر

التاجر حسب المادة الأولى من القانون التجاري، هو كل شخص طبيعي أو معنوي يباشر عملاً تجارياً ويتخذه مهنة معتادة له، ما لم يقض القانون بخلاف ذلك، فالتاجر الذي يبيع المنتج في شكله النهائي هو المتدخل المعروف جيداً من المستهلك .

**المطلب الثاني: النطاق الموضوعي لالتزام ضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها**  
يشمل النطاق الموضوعي لالتزام ضمان السلامة الغذائية وجودتها مرحلتين زمنييتين مختلفتين لكنهما متكاملتين، حيث يلتزم المتدخل بضمان السلامة قبل وبعد وضعها للاستهلاك.

**الفرع الأول: ضمان سلامة المواد الغذائية أثناء إعدادها وقبل وضعها للاستهلاك**

يلتزم المتدخل بضمنان نظافة المستخدمين في مجال الإنتاج الغذائي وأماكن ومحلات التصنيع والمعالجة والتخزين، وهذا ما أقره المرسوم التنفيذي 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، في المادتين 23 و24 من هذا المرسوم: -الخضوع لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم بحكم منصب عملهم لتداول الأغذية - يجب أن تكون ملابس العمل وأغطية الرأس أثناء العمل ملائمة ومن شأنها أن تمنع أي تلوث للأغذية.

- عدم إتيان التصرفات والعادات غير الصحية التي يمكن أن تؤثر على النظافة وسلامة المادة الغذائية ومحيط العمل كالتدخين، تناول التبغ، تناول الطعام والبصق. - الخضوع لفحوص طبية دورية ولعمليات التطعيم المقررة من طرف وزارة الصحة والسكان.

- امتلاك الشهادات الطبية كدلالة على تنفيذ الالتزام بإجراء الفحوصات الطبية الدورية.

كما يلتزم المتدخل بضمنان سلامة المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا:، حيث أصبحت الهندسة الوراثية من تحديات الألفية الجديدة حيث تعمل على معالجة المشكلات الزراعية التي عجزت التقنيات التقليدية عن حلها، مما ترتب عنها صراعات بين الدول النامية والدول المتقدمة والشركات المتعددة الجنسيات، من أجل السيطرة على الموارد الوراثية فظهرت التجارة الحيوية كنوع جديد من الأعمال في مجال التجارة الإلكترونية وما صاحبة من تقدم تكنولوجي.

ولتفادي الأخطار المحتملة للهندسة الوراثية، أصدر المشرع قرار مؤرخ في 24 ديسمبر 2000 يحظر استيراد وإنتاج وتوزيع وتسويق واستعمال النباتات المعدلة وراثيا، كما ألزم المشرع الجزائري حصول المنتج على ترخيص لإنتاج النباتات ذات الاستعمال الفلاحي، تمنحه السلطة المكلفة بالصحة النباتية، بعد استشارة اللجنة المكلفة بالصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي، كما نص المشرع في نص المادة 05 من المرسوم التنفيذي 11-05 المؤرخ في 10 يناير 2011، المعدل والمتمم للمرسوم التنفيذي 06-247 المؤرخ في 09 يوليو 2006 الذي يحدد الخصائص التقنية للفهرس الرسمي لأنواع وأصناف البذور والشتائل وشروط مسكه ونشره وكيفيات وشروط تسجيلها على أنه يمنع تسجيل الأصناف المعدلة وراثيا ضمن الفهرس الرسمي المحدد للخصائص التقنية لأنواع وأصناف البذور والشتائل<sup>iv</sup>.

ونص المشرع الجزائري على تجنب وضع مواد غذائية بها ملوثات غير مقبولة عن طريق إلزام المتدخل بإمكانية وضع مواد غذائية تحتوي على ملوثات ولكن بكمية مقبولة حماية للصحة البشرية والحيوانية مع إلزامية التقيد بالمضافات الغذائية المسموح بها: تتنوع أهداف استخدام الإضافات الغذائية في الغذاء حسب نوع المادة المضافة والحاجة إليها<sup>v</sup>. إضافة إلى ذلك، ألزم المشرع التزام بضمان سلامة المواد الغذائية بضمان سلامة المواد المعدة للاستهلاك، حيث نصت المادة 07 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك على ضرورة حماية سلامة الأغذية من التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصصة للاستهلاك والتي يمكن أن تؤدي إلى إفسادها مما يشكل خطرا على سلامة المستهلك ولقد حدد المشرع كفاءات ذلك من خلال المرسوم التنفيذي رقم 91-04 المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية وبمستحضرات تنظيف هذه المواد، ومن هنا يتعين على المتدخل ضمان سلامة المواد المعدة للاستهلاك عن طريق الالتزام بشروط تنظيفها لتصبح جاهزة لتلامس هذه الأخير.

أما فيما يخص ضمان سلامة المواد الغذائية بمراعاة احتياطات التجهيز والتسليم، فلقد نص المشرع في المادة 07 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش في حالة التجهيز على ضرورة مراعاة شروط معينة أثناء تجهيز المادة الغذائية لضمان سلامتها، ولقد نظمت هذه المسألة المادة 03 من المرسوم التنفيذي 12-214 المؤرخ في 05 ماي 2012 الذي يحدد شروط وكفاءات استعمال المضافات الغذائية في المادة الغذائية الموجهة للاستعمال البشري، حيث يلتزم بالحرص على عدم احتواء هذه التجهيزات التي تدخل في عملية التعبئة والتغليف على ما يفسد المواد الغذائية. أما في حالة التغليف، فلقد تم تنظيم هذه الاصدار المرسوم التنفيذي 210-04 المحدد كفاءات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء معدة للأطفال. كما نص المرسوم مسألة بموجب المرسوم التنفيذي 91-04 السالف الذكر الذي ينص على ضرورة الالتزام بمواصفات تقنية لتوضيب الأغذية المنتجة أو المحضرة، حيث يلتزم المتدخل بتوضيب المادة الغذائية في تغليفات أو أوعية تكون نظيفة، نقية، عازلة للرطوبة مغلفة وذات سعة كافية لمقدار أو كمية المادة المحفوظة. مع عدم استعمال أوعية أو تغليفات يمكن أن ينجر عنها تغيير غير مقبول في تركيب المادة الغذائية أو فساد خصائصها العضوية الثابتة أو أوعية أو تغليفات سبق وأن لامست منتجات أخرى غذائية أو غير غذائية<sup>vi</sup>. وكما يمنع استعمال ورق الجرائد مكان علاف

الرزم التي تفرض ضرورته طبيعة المنتج الغذائي، بمعنى إلزامية توضيب المادة الغذائية في شروط جيدة تمنع أي تلوث أو فساد أو تدهور لها أو تنام لجراثيم دخيلة فيها .

وأخيراً، عند تسليم المادة الغذائية والتي تعتبر المرحلة الأخيرة في عملية وضع المنتج الغذائي للاستهلاك، نصت المادة 20 من المرسوم التنفيذي 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك على إلزامية حماية الأغذية الجاهزة عند بيعها عن طريق غلاف رزم يكفل لها الضمان الصحي ويحميها من جميع أنواع الملوثات .

### الفرع الثاني: ضمان السلامة الغذائية في مرحلة الاستهلاك

باعتبار المستهلك غير مهني ويحتل مركز الشخص العادي الذي يجهد مكونات ومميزات المادة الغذائية، يلتزم المتدخل بإعلامه بكل ما يتعلق بالمنتج بطريقة تسمح للمستهلك باتخاذ قراره على يقين.

ويعتبر الوسم طريقة لإعلامه ولقد عرفته المادة 03 فقرة 04 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على أنه: "كل البيانات أو الكتابات أو الإشارات أو العلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف أو وثيقة أو لافتة أو سمة أو ملصقة أو بطاقة أو ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة منتج مهما كان شكلها أو سندها بغض النظر عن طريقة وضعها."

كما عرف الوسم في المرسوم التنفيذي 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر 1990 المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي 05-484 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها على أنه: "البيانات أو الإشارات أو علامات المصنع أو التجارة أو الصور أو الرموز المرتبطة بسلعة غذائية معينة والموضوعة على تعبئة وثيقة أو لافتة أو بطاقة أو ختم أو طوق تكون ملازمة لهذه السلعة الغذائية ويتحدد مجال تطبيق هذا أحكام المرسوم في مجال المواد الغذائية المعبئة مسبقاً أو غير المعبأة مسبقاً المعروضة على حالها على المستهلكين، وتلك الموجهة للإطعام والمستشفيات والمطاعم الجماعية والجماعات الأخرى المماثلة والمسماة أدناه جماعات."

ويشترط في وسم الأغذية أن تحرر بيانات الوسم باللغة العربية وعلى سبيل الإضافة أو الاختيار بلغة أو بلغات أخرى سهلة الاستيعاب لدى المستهلكين، أن تكون البيانات والمعلومات المكونة للوسم موضوعة على بطاقة مثبتة لا يمكن إزالتها من التغليف. وفي حال ما إذا كان الوعاء مغطى بالتغليف فإنه يجب أن تظهر كل البيانات الإلزامية على هذا الأخير أو على بطاقة الوعاء التي يجب أن تكون مقروءة في هذه الحالة بوضوح وغير مخفية بالتغليف، كما يمنع كتابة لكلمة فوق أخرى أو إضافة على الوسم. البيع للمادة الغذائية،

قائمة المكونات، الكمية الصافية المعبر عنها حسب النظام المتري أن تتضمن المعلومات حول المواد الغذائية البيانات الإلزامية للوسم وهي تسمية الدولي، التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى للاستهلاك، الشروط الخاصة بالحفظ أو الاستعمال، الاسم أو التسمية التجارية والعلامة المسجلة وعنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد، بلد المنشأ، طريقة الاستعمال، احتياطات الاستعمال، بيان حصة الصنع، تاريخ الصنع أو التوضيب، تاريخ التجميد أو التجميد المكثف بالنسبة للمواد الغذائية المعنية، المكونات والمواد ومشتقاتها التي تسبب حساسيات أو حساسيات مفرطة، الوسم الغذائي، بيان نسبة الكحول المكتسب، مصطلح حلال للمواد الغذائية المعنية، إشارة إلى رمز إشعاع الأغذية مصحوبا بأحد البيانات الآتية: مؤين ومشع. وخلو الوسم من كل إضافة بيانات أو شطب أو زيادة أو تصحيح للبيانات<sup>vii</sup>.

هذا، بعد ما تعرضنا إلى التزام المتدخل بالضمان من حيث النطاق الشخصي والموضوعي نتعرض فيما يلي إلى الجزاء المترتب في حالة خرق هذا الالتزام.

#### المبحث الثاني: جزاء الإخلال بالالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها

يخضع المهني المحترف في مجال الصناعة الغذائية إلى المسؤولية كمقابل لثقة الجمهور في نشاطه وتظهر هنا أهمية تطبيق قواعد المسؤولية باعتبارها تشكل إحدى الضمانات بالنسبة للمستهلك ضحية مخاطر الصناعة الغذائية، وفيما يلي عرض للجزاء المترتب عن مخالفة المتدخل لالتزامه.

#### المطلب الأول: المسؤولية المدنية للمتدخل

علما بان المسؤولية المدنية تهدف إلى تعويض عن الضرر الناجم عن الإخلال بالالتزام مقرر في ذمة المسؤول، والتي تختلف باختلاف مصدر هذا الالتزام، فتكون المسؤولية عقدية في حالة وجود عقد على التنفيذ العيني أو عند عرض الدين الوفاء عيناً إذا طالب الدائن بطبيعة الحال بالتعويض ولأحكام المسؤولية العقدية أهمية كبرى لتوفير الأمن والاستقرار اللازم للمعاملات بين الأشخاص وضمان حقوقهم ويترتب عن الإخلال بالالتزام العقدي تعويض المتعاقد الآخر عما لحق به بالحدود المتوقعة للمسؤولية التعاقدية من المتدخل أي بين المستهلك والحدود المتوقعة للأضرار التي يلتزم بتعويضها. وتقصيرية في حالة انتفاء العقد. ويطرح هنا تساؤل حول إمكانية تطبيق القواعد العامة على النزاعات التي تثور عن الأضرار الناتجة عن مخاطر الصناعة الغذائية.

بالنسبة للمسؤولية العقدية، أثبت الواقع العملي عدم إمكانية تطبيق أحكامها ومنه استحالة الحصول على التعويض بسبب العجز عن إثبات العلاقة العقدية لمادة غذائية تم اقتناؤها تنفيذًا لسلسلة غذائية متكونة من عدة متدخلين، أو ذات مدة ضمان قصيرة وظهور عيب لاحق أو أن مدة الضمان طويلة عملاً بأحكام القواعد العامة مع استحالة إثبات عيب قديم، الأمر الذي دفع بالمشرع الجزائري إلى تنظيم هذه المسألة باللجوء إلى قواعد المسؤولية التقصيرية للمهني في القانون المدني 2005 حيث قام بإدراج لأول مرة مصطلح المنتج في المادة 140 مكرر التي تنص: " يكون المنتج مسؤولاً عن الضرر الناتج عن عيب في منتوجه حتى ولو لم تربطه بالمتضرر علاقة تعاقدية. ويعتبر منتوجاً كل مال منقول ولو كان متصل بعقار، لا سيما المنتوج الزراعي والمنتوج الصناعي وتربية الحيوانات والصناعة الغذائية والصيد البري والبحري. وبهذا نجد أن أنه تبنى صراحة المسؤولية الموضوعية القائمة على أساس تحمل التبعة والمخاطر مهما كانت صفة الطرف المتضرر مستهلكاً أو من الغير<sup>viii</sup>، ولزيادة الضمان فلقد نص على ضمان حق التعويض في كل الأحوال للطرف للمتضرر من قبل الدولة في حالة انعدام المسؤول عن الضرر بشرط عدم تسببه فيه؛ وذلك في نص المادة 140 مكرر 1 على أنه: " إذا انعدم المسؤول عن الضرر الجسماني ولم تكن للمتضرر يد فيه، تتكفل الدولة بالتعويض".

### المطلب الثاني: المسؤولية الجزائية للمتدخل

يهدف تحقيق حماية فعالة للمستهلك، نص المشجع الجزائري على توقيع جزاء جزائي باعتباره جزاء ردي في قانون حماية المستهلك وقمع الغش القانون 03/09 المعدل والمتمم، حيث نص على إلزامية السلامة في صناعة المواد الغذائية في المواد 4، 5، 6، 7، 8 ولتقوم هذه الجريمة لا بد لها من توافر الركن المادي والركن المعنوي بالإضافة إلى الركن الشرعي.

### الفرع الأول: الركن الشرعي

بناءً على المواد 71 و 72 من القانون 03-09 المعدل والمتمم على مجموعة من العقوبات يطبق على المتدخل في حال إخلاله بالالتزام السلامة في صناعة المواد الغذائية، إذ تنص المادة 71 على أنه: "يعاقب بغرامة من مائتي ألف دينار 200.000 دج إلى خمسمائة ألف دينار 500.000 دج كل من يخالف إلزامية النظافة والنظافة الصحية المنصوص عليها في المادتين 4 و 5 من هذا القانون".

وتنص المادة 72 على أنه: "يعاقب بغرامة من خمسين ألف دينار 50.000 دج إلى مليون دينار 1.000.000 دج كل من يخالف الإلزامية النظافة والنظافة الصحية المنصوص عليها في المادتين 6 و 7 من هذا القانون". بالإضافة إلى مراسيم وقرارات وزارية تنظيمية تبين الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، وفي مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، وشروط عرض المواد الغذائية للاستهلاك، وشروط وكيفيات استعمال المنتوجات واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، وشروط وكيفيات استعمال إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية، هذا ويتمثل محل الجريمة وموضوعها على السلوك المادي المجرم.

### الفرع الثاني: الركن المادي

يتحقق الركن المادي بارتكاب أحد الأفعال المادية الواردة في نص المواد 4، 5، 6، 7، 8 من القانون 03-09 المعدل والمتمم وكذا مخالفة أحكام النصوص التنظيمية المنظمة لهذا القانون، ويجب أن تكون الواقعة المادية المعاقب عليها عند المخالفة هي الوضع للاستهلاك، وجنحة الإخلال بالإلزامية السلامة في صناعة المراد الغذائية، تظهر من خلال عدة صور مكونة للسلوك المادي ومنها:

أولاً- الالتزام بسلامة المواد الغذائية الموضوعة للاستهلاك، والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك، وطبقاً للمرسوم التنفيذي 17-202 المؤرخ في 11 افريل 2017 المحدد الشروط النظافة والنظافة الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.

ثانياً- الامتناع عن القيام بوضع مواد غذائية للاستهلاك تحتوي على ملوث بكمية غير مقبولة بالنظر إلى الصحة البشرية والحيوانية وخاصة فيما يتعلق بالجانب السام.

هذا وقد نص المرسوم التنفيذي 15-172 المؤرخ في 25 يونيو 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمادة الغذائية حيث جاء تطبيقاً لأحكام نص المادة 04 من قانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

### الفرع الثالث: الركن المعنوي

جنحة الاخلال بالتزام السلامة في صناعة المواد الغذائية، من بين الجرائم العمدية، التي تتطلب توافر القصد الجرمي العام، بحيث يكون الجاني عالما بماهية النشاط المادي الذي أقبل عليه، وتتوجه إرادته نحو إحداث النتيجة المترتبة على العمل موضوع التجريم، أي علم الجاني بأن المادة التي وضعها للاستهلاك تضر بصحة المستهلك، أو تخالف أحد شروط النظافة، أو شروط وضع الملوثات في المواد الغذائية، أو شروط المحافظة على المواد الغذائية عند ملامستها لمواد أخرى، وأن تكون إرادته إرادة سليمة غير مشوبة بعيب من عيوب الإرادة وتتجه نحو إحداث النتيجة المتمثلة في الضرر، أو حتى مجرد الخطر الذي يهدد مصالح المستهلك. وما يلاحظ من خلال نص المادتين الرابعة والسادسة من قانون حماية المستهلك وقمع الغش أن العلم في تكوين القصد العام مفترض، لأن المواد تفرض على المتدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام الشروط المفروضة عليه، وعكس ذلك يفترض فيه سوء النية، وتقوم الجريمة بمجرد قيام النشاط المادي دون تحري الركن المعنوي<sup>ix</sup>.

#### خاتمة:

قانون 03-09 25 فبراير 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، جاء من أجل تطهير قطاع التجارة من ممارسات الغش ولمنح حماية أفضل للمستهلك، عن طريق إلقاء التزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية على عاتق المتدخل لكونه مهنيا ومحترفا. وتعتبر حماية المستهلك من مخاطر الصناعة الغذائية محور اهتمام المشرع الجزائري الذي أحاط المستهلك بضمانات قانونية باعتباره طرفا ضعيف في السلسلة الغذائية التي تضم المهنيين المحترفين بالدرجة الأولى.

إذا أرادنا إسقاط النظري على الواقع نجد أنه غير كافي لتحقيق حماية فعالة للمستهلك وهذا بسبب:

عدم إمكانية تتبع أثر الصناعة الغذائية المعدل وراثيا (مخاطر التطور العلمي).  
صعوبة تشخيص ورصد التلاعبات في الخصائص الوراثية للمواد الغذائية والكائنات المتحورة وراثيا.

جهل المستهلك لحقوقه في هذه الإطار أو علمه وعدم رغبته في الخوض في مجال الإجراءات القضائية المعقدة والمكلفة.

وتأسيسا على ما سبق ذكره، نرى لزاما علينا، أن يكون لهذه المداخل يد في تقديم مجموعة من الاقتراحات التي من الممكن الأخذ بها سعيا إلى تلافي العديد من الملاحظات التي وجدناها في مجال دراستنا لموضوع بحثنا وهي :

أولا: ضرورة تفعيل الرقابة السابقة والمعاصرة واللاحقة لمراحل السلسلة الغذائية الخاصة بالصناعة الغذائية.

ثانيا: نشر ثقافة الوعي الاستهلاكي لدى المستهلك.

ثالثا: وضع قانون خاص بأمن الصناعة الغذائية من التصنيع وصولا إلى المستهلك وفيه يتم تحديد صفة المتدخل بدقة ومسؤولياته المختلفة مع تأسيس نظام المسؤولية المدنية الموضوعية لتحل محل المسؤولية التقليدية والقائمة على ركن نقص أمن المنتج حيث بها يمكن الوصول إلى معرفة خطأ المنتج في ظل وجود تقنيات علمية حديثة.

الهوامش:

<sup>أ</sup> القانون 09-03 مؤرخ في 25 فيفري 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، جريدة رسمية رقم 15، بتاريخ 08 مارس 2009، المعدل والمتمم بالقانون 18-09 المؤرخ في 10 يونيو 2018، ج ر عدد 35، الصادرة في 13 يونيو 2018.

<sup>ب</sup> وما يؤكد هذا الرأي ما جاء به المرسوم التنفيذي رقم 97-254، حيث نصت المادة 02 منه على انه: "يقصد بالمنتج الاستهلاكي في مفهوم هذا المرسوم المنتج النهائي للاستعمال الشخصي للمستهلك، ومن هنا لا تعتبر المواد المستعملة في إطار نشاط مهني كمنتجات استهلاكية في هذا المرسوم".

<sup>ج</sup> أما المشرع الفرنسي فقد عرفه من خلال نص المادة 6-1386 من التقنين المدني: "الصانع للمنتج النهائي والمنتج للمادة الأولية والصانع لجزء يدخل في تركيب المنتج النهائي. يعتبر في حكم المنتج: كل محترف يقوم بوضع اسمه، أو علامته التجارية أو أي علامة أخرى مميزة على المنتج. كل محترف يستورد منتوجا إلى الاتحاد الأوروبي بغرض البيع أو التأجير مع وعد بالبيع أو بدونه أو أي شكل آخر من أشكال توزيع المنتج

<sup>د</sup> ويقصد بالملوثات المسموح بها تلك الجراثيم والعناصر الميكروبيولوجية التي تلوث المادة الغذائية ولكن التقيد بنسب معينة لا يؤدي إلى الإضرار بصحة المستهلك باعتبار أن إضافتها تكون ملزمة لإنتاج المادة الغذائية، على سبيل المثال حددت المادة 08 من القرار الوزاري المتعلق بتحديد مواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه على عدد البكتيريا الإجمالي والكثافة ونسبة المواد الدسمة الضرورية لإنتاج الحليب وإلا اعتبر الحليب غير سليم وضار بصحة الإنسان، كما نصت نفس المادة على ضرورة عدم احتواء الحليب على عدد من الجراثيم الحيوانية المتأقلمة في 30 درجة مئوية.

<sup>هـ</sup> ويقصد بالمضافات الغذائية المواد التي لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها وإنما تضاف عمدا إلى المادة الغذائية في أي مرحلة من مراحل صناعتها وإنتاجها ولقد سمح المشرع بإضافة هذه المضافات في المواد الغذائية إما لأنها لازمة لحفظها كالمواد الحافظة التي تلعب دورا هاما في إطالة مدة حفظها وثبات طعمها وتأخير حدوث الفساد الميكروبي للمادة الغذائية، أو من أجل تحسين مظهرها وجاذبيتها عن طريق ما يسمى بالملونات، باعتبار أن هذه الأخيرة تلعب دورا هاما في التأثير على السلوك الشرائي للمستهلك.

- 
- <sup>vi</sup> محمد سليمان فلاح الرشيدي، نظرية الالتزام في إطار تطور المسؤولية العقدية، دراسة مقارنة، أطروحة دكتوراه، كلية الحقوق، عين شمس، فلسطين، 1988، ص 48
- <sup>vii</sup> الباقوت جرعود، دور الإعلام في حماية المستهلك، مجلة البحوث والدراسات القانونية والسياسية، العدد الثاني، مجلة كلية الحقوق، جامعة سعد دحلب، البليدة، 2012، ص 277
- <sup>viii</sup> علاق عبد القادر، مبدأ الالتزام بالسلمة الغذائية حماية المستهلك، دراسة تحليلية في الفقه والتشريع الجزائري، الأكاديمية للدراسات الاجتماعية والإنسانية، العدد 17، جانفي 2017، ص 124.
- <sup>ix</sup> جرجس يوسف طعمة، مكانة الركن المعنوي في الجرائم الإقتصادية، دراسة مقارنة، المؤسسة الحديثة للكتاب، طرابلس لبنان، 2005، ص 30.

أهمية تطبيق مواصفات نظام ادارة السلامة الغذائية ISO 22000 لضمان سلامة  
وجودة المنتوجات الغذائية

Importance of applying the specifications of the ISO 22000 food safety  
management system to ensure the safety and quality of food products

ولدبراهيم وهيبه استاذة محاضرة -ب-

جامعة بومرداس - الجزائر

[ouahibaouldbrahim@yahoo.fr](mailto:ouahibaouldbrahim@yahoo.fr)

ملخص:

في ظل التحديات الراهنة التي يعرفها العالم والمتعلقة بتأمين غذاء صحي وآمن أصبح من الضروري على المؤسسات التي تنشط في مجال الصناعة الغذائية بالالتزام بتطبيق المعايير والمواصفات القياسية الصادرة من مختلف هيئات التقييس الدولية الكفيلة بتوفير منتوجات سليمة وأمنة وذات جودة عالية للمستهلكين، كما يتطلب فرضها ومراقبة تطبيقها خلال كافة مراحل السلسلة الغذائية.

الكلمات المفتاحية: المواصفات القياسية، الهاسب، نظام ادارة السلامة الغذائية ISO22000، ضبط الجودة، ضمان الجودة

**Abstract:**

In light of the current challenges that the world knows related to securing healthy and safe food, it has become necessary for institutions that are active in the food industry to abide by the application of standards and standards issued by various international standardization bodies that guarantee the provision of safe, safe and high quality products to consumers, as it requires imposing and monitoring their application throughout all stages of the food chain.

**Key words:** Standard specifications, HACCP, ISO22000 food safety management system, quality control, quality assurance.

## مقدمة:

لقد أدى تزايد عدد السكان في العالم والتغير في النمط المعيشي للعديد من شعوب دول العالم الى زيادة الطلب على الغذاء، ما أدى الى ظهور الصناعة الغذائية التي أصبحت من أكبر الصناعات الاقتصادية على الطلاق والتي تركز أساسا على تكثيف المنتوجات الغذائية بالاستعانة بالتكنولوجيا الحديثة في مجال الزراعة وذلك باستخدام الاسمدة الكيميائية والمبيدات الزراعية والتعديل الوراثي والذي صاحبه ادخال الملوثات الحيوية والكيميائية والفيزيائية الى الغذاء مما تسبب بالكثير من الضرر على صحة الانسان، لهذا أصبح من الضروري في ظل هذه الظروف على المؤسسات التي تنشط في مجال الغذاء أن تولي كافة اهتمامها بجودة ما تقدمه من منتوجات غذائية وارضاء حاجات و رغبات زبائنها بالمواصفات المطلوبة، ومن هنا ظهرت الحاجة لمواصفات قياسية عالمية موحدة لجودة وسلامة المنتوجات الغذائية تطبق على كل المشاركين في السوق.

من خلال ما سبق يمكننا صياغة إشكالية هذه الورقة البحثية في السؤال الرئيسي التالي:  
ماذا نقصد بالمواصفات القياسية الدولية؟ وما مدى مساهمتها في تحقيق جودة

المنتوجات الغذائية وسلامتها؟

إشكالية هذه الورقة البحثية حول الإجابة على مجموعة الأسئلة التالية:

- فيما تتمثل المواصفات القياسية؟ وما هو نظام ISO 22000؟
- ماهي علاقة ISO 22000 ونظام الهاسب؟ وكيف يمكن للمواصفات القياسية الدولية ان تضمن جودة المنتوجات الغذائية وسلامتها؟

وللإجابة عن هذه الأسئلة قمنا بتقسيم هذه الورقة البحثية إلى محورين رئيسيين كالتالي:

المحور الأول: الاطار المفاهيمي للمواصفات القياسية ونظام سلامة الغذاء ISO 22000  
المحور الثاني: دور المواصفات القياسية الدولية في تحقيق سلامة وجودة المنتوجات الغذائية  
المحور الأول: الاطار المفاهيمي للمواصفات القياسية ونظام سلامة الغذاء ISO 22000

إنّ الحاجة الى وجود نظام متعارف ومتفق عليه في مختلف المجالات كالإنتاج والخدمات والتجارة وغيرها، أدّت الى نشوء ما يسمى بالمواصفات والتقييس من أجل استمرار الصناعة وتطورها وتنظيم التجارة والمعاملات البشرية وازالة العوائق التجارية بين الدول.

أولا: مفهوم المواصفات

هي وثيقة معتمدة لتطبيق اشتراطات وخصائص وأنواع لمنتج معين أو طريقة معينة تصدر من جهات معتمدة لتحديد التعامل مع الآخرين، تحدد الحد الموصي به للتعامل مع أي سلعة، لأن المواصفة والاشتراطات الفنية هي المعيار والمقياس الذي يصدر وفقه نتائج التقويم والتقييم. وقد تكون هذه الجهة معتمدة عالميا كنظام الايزو أو قد تكون خاصة بقطر مثل المواصفات البريطانية ولكنها معتمدة لدول أخرى أو قد تكون مواصفة وطنية.<sup>1</sup> يمكن تعريف المواصفة بأنها عبارة عن وثيقة لمجموعة من الشروط التي يستوفىها منتج أو مادة أو عملية، توضح عند الحاجة الأساليب التي يمكن بها التحقق من توفر هذه الخصائص، بمعنى ان المواصفة هي محاولة لتجسيد صورة متفق عليها من الطرف الذي يشتري وهو عادة التاجر أو المستهلك أو الزبون وبين الطرف الذي يبيع أو ينتج هذه السلعة وهو المورد أو الصانع.<sup>2</sup>

وتعرفها المنظمة الدولية للتقييس ISO على أنّها "وثيقة معتمدة من سلطة معترف بها باتباع نظم وأساليب التوحيد القياسى فى مجال ما، لتشمل مجموعة الاشتراطات التى ينبغى توافرها".<sup>3</sup>

ويجب التمييز بين المواصفة بمفهومها العام، وبين المواصفة "القياسية" التى أصبحت قاصرة على الوثيقة الفنية التى تصدر عن الجهة المعترف بها لإصدار المواصفات.

#### ثانيا: مفهوم التقييس

هو العملية التى تحقق وضع وتطبيق المواصفات القياسية التى تحدد الخصائص والابعاد ومعايير الجودة وطرق التشغيل والأداء للسلع والمنتجات، مع التبسيط وتوحيد أجزاءها قدر الامكان قليلا للتعهد غير المبرر وتيسيرا لضمان التبادلية فى الانتاج الكبير من أجل تخفيض التكاليف وترقية الجودة، ويشمل التقييس توحيد وحدات القياس وأساليب وضبط المعايير والأجهزة كما يعتمد على ثلاث أسس وهى التبسيط، التوحيد والتوصيف.<sup>4</sup>

التقييس هو تعبير يطلق على اتباع أسلوب موحد وتطبيق قواعد ثابتة واتخاذ مراجع واحدة عند مزاوله نشاط ما، فهو فى أبسط معانيه عملية توحيد للمواصفات والمقاييس التى تحدد

---

<sup>1</sup> الرشيد أحمد سالم خير الله، جودة وسلامة تصنيع الأغذية، أضواء على ادارة الجودة الشاملة والهااسب، فهرسة المكتبة الوطنية أثناء النشر، السودان، 2014، ص 12.

<sup>2</sup> المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني، مواصفات ومقاييس، دون دار نشر، السعودية، 2008، ص 13.

<sup>3</sup> لطفى فهى على حمزاوي، على عبد العزيز على، ادارة الجودة والأمان الغذائى، دون دار نشر، مصر، 2007، ص 44.

<sup>4</sup> المنظمة العربية للتنمية الزراعية، دليل نظم وتشريعات الرقابة على سلامة الأغذية وحماية المستهلك فى الوطن العربي، السودان، 2006، ص 9.

بموجبها الخصائص الفنية المتداولة قصد تحقيق المنفعة للمنتجين مع مراعاة متطلبات المستهلكين.<sup>5</sup>

وتتمثل فوائد التقييس فيما يلي:<sup>6</sup>

- يعمل على إيجاد التوازن المثالي بين مختلف الأطراف المهتمة بالإنتاج والاستهلاك والتوزيع والتصدير والاستيراد وتيسير التبادل التجاري والتعاون الاقتصادي بين الدول؛
- تحقيق المصلحة العامة، وذلك بتحسين جودة الانتاج وتطوير السلع والخدمات المتداولة في السوق؛
- تحقيق ملائمة السلع والخدمات مع الظروف البيئية الاجتماعية والدينية؛
- يحث التقييس على التقيد والالتزام بالمتطلبات البيئية والتي تحددها المواصفات القياسية؛
- تحقيق السلامة وحماية المستهلك، بحيث المواصفات تكون الزامية التطبيق، تتضمن شروط كفيلة بحماية المستهلك وسلامة السلعة المستخدمة وأن أي ضرر يقع على المستهلك سيؤدي الى حدوث أضرار على المنتجين والتجار؛
- ان توحيد الرموز والمعاني والمدلولات والتي تستخدم لوصف السلع والخدمات في مختلف المجالات التي يحققها التقييس بمثابة لغة عالية يفهمها الجميع.

ثالثاً: مفهوم المواصفات القياسية، أنواعها، أهدافها

نعني بالمواصفات القياسية للسلع الغذائية هو تثبيت الصفات الطبيعية والكيميائية (التركيبية) والحيوية والحسية وغيرها لأي مادة غذائية مطروحة للاستهلاك المباشر أو التصنيعي، وبذلك فهي عملية تقييم لمنتجات التصنيع الغذائي حسب مقاييس ومعايير دقيقة قد تكون وحدات وزن أو أطوالاً أو غيرها أو مواصفات علمية لتحديد نسبة المعيب حماية للمنتج بالتعويض العادل عن القيمة الحقيقية للإنتاج وكذلك حماية للمستهلك من التلاعب والغش.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> نوي هناء، دور المواصفات القياسية في ضمان سلامة وجودة المواد الغذائية-دراسة في المواصفات التنظيمية الجزائرية-مجلة المفكر، العدد 13، جامعة بسكرة، الجزائر، 2018، ص 548.

<sup>6</sup> المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني، مرجع سبق ذكره، ص 3، 4.

<sup>7</sup> لطفى فهى على حمزاوي، على عبد العزيز على، مرجع سبق ذكره، ص 43.

هي مواصفات صدر بشأنها قرار وزاري في أي دولة من الدول وإلزام المنتجين بتطبيقها نظراً لارتباطها بصحة وسلامة وأمن المستهلك والبيئة وضماناً للاستخدام الأمثل للموارد والأماكن بما يعود على المجتمع بالفائدة.<sup>8</sup>

هي عبارة عن وثيقة قانونية وضعت في متناول الجميع تم إعدادها بالتعاون أو الاتفاق مع الأطراف المعنية وهي مبنية على نتائج مشتركة المعروفة في المجال العلمي والتكوين والخبرة تهدف إلى توفير المصلحة العامة.<sup>9</sup>

توجد عدة أنواع من المواصفات القياسية والتي تختلف من حيث طبيعة إصدارها وفيم يلي نذكر البعض منها:

**المواصفات القياسية الوطنية:** وهذه تصدرها وتعتمدها جهة تقييس وطنية مختصة بشؤون التوحيد القياسي في الدولة وتطرحها للتداول العام، ومن مهامها إعداد المواصفات الوطنية، تشجيع تبني هذه المواصفات وتطبيقها، نشر المعلومات عن المواصفات وطنياً ودولياً وتمثيل الدولة في أعمال المواصفات الإقليمية الدولية، ويتم وضع المواصفات والاشتراطات وطرق الفحص بواسطة لجان متخصصة بهذه الهيئات بالتعاون مع جميع الأطراف ذات العلاقة بالسلعة.<sup>10</sup>

**المواصفات القياسية الإقليمية:** هذه المواصفات تكون معتمدة من طرف هيئة تقييس إقليمية<sup>11</sup>، يتم فيها إعداد مواصفات لمجموعة إقليمية لدول ذات مصالح اقتصادية وثقافية ولغوية مشتركة وترى في نفسها أنها في حاجة ملحة إلى ممارسة التقييس في ميادين ومجالات قد لا ترى المنظمات الدولية القائمة حاجة ماسة لدراسة توحيدها على نطاق دولي واسع، فضلاً عن أن التنسيق والتوحيد يكون أيسر كلما قل عدد الدول وكلما تقاربت مصالحها.<sup>12</sup>

**المواصفات القياسية الدولية:** ومن خلالها يتم إعداد عملية التقييس عن طريق منظمات دولية تتبعها دول مستقلة ذات مصالح مشتركة بما يؤدي إلى تيسير التبادل الثقافي والفني

<sup>8</sup> الرشيد أحمد سالم خير الله، مرجع سبق ذكره، ص 13.

<sup>9</sup> بن مزبان هجيرة، راشد سعيدة، النظام القانوني للتقييس في الجزائر، مذكرة لنيل شهادة الماستر في الحقوق، قانون العام للأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بجاية، الجزائر، 2019، ص 12.

<sup>10</sup> لطفى فهى على حمزاوي، على عبد العزيز على، مرجع سبق ذكره، ص 46.

<sup>11</sup> بوفاس الشريف، رحاحلية بلال، الالتزام بالمواصفات القياسية كاستراتيجية لحماية المستهلك – حالة الجزائر، الملتقى الوطني حول أثر التحولات الاقتصادية على المنظومة القانونية لحماية المستهلك، جامعة سوق أهراس، الجزائر، 2013، ص 8.

<sup>12</sup> لطفى فهى على حمزاوي، على عبد العزيز على، مرجع سبق ذكره، ص 46.

والتجارى وفي هذا الإطار لا بد الاخذ بعين الاعتبار الدور الذى يلعبه التقييس في زيادة التفاهم الدولى، توثيق مجرى التعاون بين الأمم وازدياد حجم الأسواق وتيسير وتنشيط التجارة الدولية.<sup>13</sup>

كما يمكن اعتماد مواصفات على أسس أخرى، كالمواصفات الخاصة بالفروع والمؤسسات، وقد يكون لهذه المواصفات تأثير جغرافي يغطي دول عديدة.

انّ أهداف المواصفات القياسية تختلف باختلاف الجهة أو المستوى الذي قام بوضعها وصياغتها سواء كان على مستوى الوطني أو على المستوى الاقليمي أو على المستوى الدولي ويمكن تلخيصها فيما يلي:<sup>14</sup>

- تبسيط وتنظيم العمليات المتعلقة بجميع أوجه نشاط المصنع من تدابير للمواد الاولية الداخلة في الانتاج، التصنيع وعمليات التسويق؛
- تنسيق وزيادة التعاون في الحصول على مستلزمات الانتاج والتصنيع وفي التعامل مع الأسواق؛
- تسهيل التبادل التجاري، تنشيط ودعم التجارة الدولية من خلال الوصول الى اتفاق موحد لمواصفة واحدة واختبار واحد على مستوى العالم وزيادة التعاون الدولي في مجال التوحيد القياسي؛
- حماية المستهلك من الأغذية السامة والضارة صحيا؛
- حماية المستهلك من الأغذية غير المقبولة أو المغشوشة حتى لو كانت غير ضارة صحيا؛
- حماية المستهلك ماديا لضمان حصوله على قيمة ما يدفعه؛
- زيادة الثروة القومية عن طريق إرشاد المنتجين إلى أفضل الوسائل التي يجب إتباعها في الإنتاج الأمثل مع خفض التكاليف ورفع الجودة؛
- تسهيل العمليات التجارية وقلّة المنازعات نظرا لتوفر الاشتراطات وأساليب وطرق الفحص.

رابعا: المنظمة الدولية للتقييس ISO ونظام ادارة السلامة الغذائية ISO 22000

<sup>13</sup> المرجع نفسه

<sup>14</sup> نوي هناء، مرجع سبق ذكره، ص ص 549، 548.

المنظمة الدولية للتقييس ISO هي منظمة دولية تهتم بإصدار وتعديل المواصفات، وتوحيدها على المستوى الدولي لتسهيل تبادل السلع والخدمات، بما يضمن حق كل من المنتج والمستهلك<sup>15</sup>، مقرها مدينة جنيف بسويسرا وقد بدأت هذه المنظمة نشاطها عام 1947 ويغطي نطاق عملها جميع المجالات المتعلقة بالتقييس ما عدا الهندسة الكهربائية والإلكترونية والتي هي من مسؤوليات المنظمة الدولية الكهروتقنية<sup>16</sup>، يشارك في عضويتها 157 هيئة مواصفات قومية من مختلف الدول سواء كانت صغيرة أو كبيرة صناعية ونامية، وكذلك من مختلف أنحاء العالم، كما تقوم باعداد المواصفات القياسية الاختيارية مما يضيف قيمة لمختلف أنواع الأعمال التجارية، فهي تكفل الملامح الأساسية الهامة مثل الجودة والبيئة والأمان والمقابلية للاعتماد والمطابقة وقابلية التعامل مع مكونات الأنظمة المختلفة والكفاءة والفاعلية، كما تعمل على تيسير التجارة ونشر المعرفة والتكنولوجيا الى جانب حماية المستخدمين والمستهلكين وتسهيل العديد من جوانب حياتهم<sup>17</sup>.

تعتمد المنظمة في أداء عملها على مجموعة من الخبراء والمتخصصين ومن مختلف دول العالم حيث تتم عملية متابعة التطبيق عن طريق مندوبين يشكلون لجان لتبادل الخبرات، يتم سير العمل بالمنظمة بشكل غير مركزي، حيث تمارس أعمالها عن طريق تشكيل لجان فنية، والتي لها الحق في إنشاء وتشكيل لجان فرعية ومجموعات العمل من أعضائها الممثلين لهيئات المواصفات والتقييس في مختلف الدول، ويكمن هدف هذه اللجان في إعداد مسودات للمواصفات العالمية ضمن إطار البرنامج الرئيسي للجان الفنية<sup>18</sup>.

نظام ادارة سلامة الغذاء ISO 22000 : هي مواصفة قياسية دولية صدرتها منظمة الإيزو العالمية بالتنسيق مع هيئة دستور الأغذية الدولية كودكس Codex في سبتمبر 2005، تهدف الى تطبيق نظم رقابية على المؤسسات الغذائية<sup>19</sup>، وصمم هذا النظام لتوجيه مؤسسات

---

<sup>15</sup> بوفاس الشريف، رحاحلية بلال، مرجع سبق ذكره، ص 8.

<sup>16</sup> لطفى فهمى على حمزاوي، على عبد العزيز على، مرجع سبق ذكره، ص 63.

<sup>17</sup> ابراهيم بن علي الخليف، المواصفات والمسؤولية الاجتماعية، تم استرجاعها من الرابط:

<https://www.csr.sa.net/sites/default/file> يوم 2022/02/01

<sup>18</sup> بن العربي حمزة، مساهمة المواصفات القياسية العالمية في تحقيق تنمية الميزة التنافسية في المؤسسة الاقتصادية، دراسة حالة مؤسسة كوندور الكترونيك، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في علوم التسيير، ادارة أعمال، كلية العلوم الاقتصادية، التجارية وعلوم التسيير، جامعة بويرة، الجزائر، 2015، ص 70.

<sup>19</sup> بوفاس الشريف، رحاحلية بلال، مرجع سبق ذكره، ص 9.

السلسلة الغذائية في جميع مشاريع من أجل تنفيذ وإتباع إدارة النظام اللازم لتلبية المتطلبات وضمن سلامة المنتج الغذائي<sup>20</sup>.

ونعني بمصطلح "الإدارة" في عنوان هذا المعيار أن متطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية لم تعد تركز فقط على نظام الهاسب (HACCP) بل تشمل ضرورة أن تثبت المؤسسة قدرتها على الوفاء بالمتطلبات الأخرى<sup>21</sup> بحيث يركز نظام إدارة سلامة الأغذية على خمسة عناصر، وهي عناصر معترف بها باعتبارها أساسية لضمان سلامة الأغذية على جميع مستويات السلسلة الغذائية<sup>22</sup>:

– الاتصال التفاعلي: أهمية الاتصال بين المؤسسة وزبائنها ومورديها وموظفيها من أجل تحديد ومراقبة جميع مخاطر السلامة المتعلقة بالغذاء على مستوى كل السلسلة الغذائية.

– إمكانية التعقب: يقوم على إمكانية وضع نظام تتبع كمرجع لمصدر المنتجات ونوعيتها لضمان سلامة الأغذية وأمنها، بمعنى إمكانية تحديد مصدر المكونات وهوية الموردين من جهة، والتمكن من تحديد زمان ومكان جميع الشحنات التي تُسَلَّم إلى الزبائن من جهة أخرى.

– نظام اداري: إن مبدأ إدارة النظام مأخوذ من معيار ISO 9001:2000، وهو يتيح تخطيط النظام وتحديثه، ويستند هذا المبدأ على إدماج جميع نظم إدارة سلامة الأغذية في نظام إداري منظم واحد يأخذ بعين الاعتبار أنشطة الإدارة العامة الأخرى للمؤسسة .

– برامج تحضيرية: يتضمن معيار ISO 22000 بكل أمانة مبادئ نظام الهاسب HACCP الى جانب كل خطوات التطبيق التي وضعها دستور الأغذية الدولية كودكس Codex وتجمع بينهما بكل ديناميكية وذكاء لإضافتها الى برامجها الأساسية.

– خطة الهاسب (نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة): تدمج هذه المواصفة القياسية الدولية خطوات التطبيق التي طورت بواسطة لجنة الدستور الغذائي Codex

<sup>20</sup> TAOURIRIT Kamel, Intégration et informatisation d'un système HACCP dans un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000). Etude de cas : LAITERIE DES AURES SPA, Mémoire présenté en vue de l'obtention du diplôme de Magister en Génie Industriel, Faculté de Technologie, université BATNA 2, Algérie, 2016, p 14.

<sup>21</sup> Ibid.

<sup>22</sup> Ibid, p p, 22 23.

ومبادئ نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (الهاسب)<sup>23</sup>، وهو برنامج تنظيمي لسلامة الاغذية عن طريق تحديد موضع الخطر في سلسلة تصنيع الأغذية من خلال ما يعرف بالنقاط الحرجة ومراقبة هذه النقاط والتحكم فيها لمنع المخاطر أو خفضها الى المستوى الذي لا يحدث معه اي ضرر للمستهلك، أي من بداية الانتاج الاولي الي الاستهلاك النهائي واتخاذ تدابير للرقابة والسيطرة عليها لضمان سلامتها اعتمادا على مبدأ الوقاية<sup>24</sup>. وهو منهج تنظيمي يهدف الى المحافظة على صحة الانسان عن طريق تحقيق سلامة الغذاء من المخاطر البيولوجية والكيميائية والطبيعية، تحقيق سمعة الجودة والإقرار والاعتراف من الهيئات الحكومية المختصة والمنظمات الدولية.

### علاقة نظام الهاسب ب ISO 22000 :

بدأت فكرة تطبيق هذا النظام في الستينات من القرن الماضي، عندما قامت وكالة الفضاء الامريكية NASA بالعمل على حفظ المادة الغذائية التي تقدم لرواد الفضاء من التلوث من المصادر المختلفة، وبعد ذلك أوصت منظمة الصحة العالمية WHO هيئة الغذاء والدواء الأمريكية FDA بتطبيق هذا النظام في جميع المؤسسات الصناعية والغذائية لضمان سلامة وجودة الغذاء والدواء لدرء الخطورة عن صحة الانسان<sup>25</sup>.

يتكون هذا النظام من سبعة أساسيات يمكن تطبيقها من خلال المراحل التالية<sup>26</sup>:

- تحليل مكامن الخطر **Analysis Hazard**: ويقصد بذلك التعرف على مكامن الخطورة المحتملة والظروف المؤدية لتواجدها بالغذاء، سواء كانت مخاطر بيولوجية أو مخاطر كيميائية أو مخاطر فيزيائية، ولا بد من فهم طبيعة المنتج الغذائي ودراسة طبيعة نوع المخاطر المحتمل تواجدها فيه .
- تحديد نقاط التحكم الحرجة **Points Control Critical** : يقصد به الوقوف عند كل مرحلة من مراحل الانتاج وتحديد النقاط الحرجة، وهي المراحل التي قد تحمل خطورة على

<sup>23</sup> لطفى فهى على حمزاوي، على عبد العزيز على، مرجع سبق ذكره، 182.

<sup>24</sup> الرشيد أحمد سالم خير الله، مرجع سبق ذكره، ص 51.

<sup>25</sup> نظام تحميل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة الهاسب HACCP، تم استرجاعها على الرابط:

[https://www.kuwaitchamber.org.kw/echamber/docfiles/website/CMS/227156\\_1480323478789.pdf](https://www.kuwaitchamber.org.kw/echamber/docfiles/website/CMS/227156_1480323478789.pdf) يوم

2022/02/03

<sup>26</sup> نظام تحميل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة الهاسب HACCP، تم استرجاعها على الرابط:

[https://www.kuwaitchamber.org.kw/echamber/docfiles/website/CMS/227156\\_1480323478789.pdf](https://www.kuwaitchamber.org.kw/echamber/docfiles/website/CMS/227156_1480323478789.pdf) يوم

2022/02/03

صحة الإنسان، بناء على المخاطر السابق تحديدها في المرحلة السابقة، ويتم إدارة هذه المخاطر من خلال التخلص منها نهائياً أو تقليلها إلى الحدود المسموح بها.

- تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة **Limits Critical**: ويقصد بهذا البند "الحدود الحرجة" الحدود المسموح بها عند نقطة ما اذ تخطت هذا الحد أصبح الموقف صعباً ويحتاج إلى علاج سريع يسمى بالإجراء التصحيحي. وهذه الحدود الحرجة يكون منصوباً عليها بالموصفات العالمية الخاصة بمنتج ما، أو المحددة من قبل الجهات التشريعية، أو التي تم وضع حدود خاصة لها في المؤسسة المنتجة ذاتها.
- نظام المراقبة والمتابعة **Procedures to Monitor**: ويقصد به عمل فريق متابعة للحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة ويشمل على تحديد المسؤولية والإدارة والتردد، لضمان بقاء نقطة المتابعة في الحدود المسموح بها.
- الإجراء التصحيحي **Corrective Actions**: ويقصد به الإجراء المعتمد لتصحيح خطأ ما عندما تتعدى قيمة قياسات مرحلة ما عند أي نقطة في الحدود الحرجة الموضوعه لها، ويتم اتخاذ الإجراء المناسب لتفادي هذا الخط.
- التحقق **Verification**: هو التحقق الدوري عن نظام HACCP الذي تم إنشاؤه داخل المؤسسة، ومدى فعاليته في تحقيق الهدف الذي أنشأ من أجله، وهناك نوعان من التحقق الأول يكون داخلياً، والثاني خارجياً.
- وضع نظام للتوثيق **Documentation**: وهي السجلات التي يجب أن تتوفر لدى المؤسسة، لتكون دليلاً على تطبيق نظام الهاسب بصورة جيدة مثل؛ سجلات التدريب، وسجلات تحميل العينات، وسجلات الموردين وغيرها.

اليوم يستخدم العديد من أفضل المصنعين والبائعين في العالم هذا النظام كأساس لبرامج إدارة سلامة الأغذية والامتثال لخطط تدقيق، ومع ذلك، فإن برنامج سلامة الغذاء لا يقتصر فقط على نظام الهاسب، بل يجب تطوير وتنفيذ برامج المتطلبات المسبقة مثل مكافحة الآفات، وإمكانية التتبع والاسترجاع، والنظافة والصرف الصحي، بالإضافة إلى ذلك يجب معالجة مسألة ضمان أن يكون لدى الموردين والموزعين أيضاً برنامج سلامة الأغذية من خلال تطوير مواصفات المكونات ونظام ضمان البائع، وهنا جاء نظام الايزو 22000 الذي يحقق التناغم بين أنظمة الامان والهاسب وبرامج المتطلبات الأساسية التمهيدية وتعمل كنظام عالمي يحقق التناسق بين المعايير الخاصة والعامة لإدارة أمان الغذاء، كما يؤكد على تطبيق

- الهاسب ومقاييس التحكم وتأكيدهما على الاتصالات داخل وخارج المؤسسة والتزام الادارة وتشجيع تجارة الاستيراد والتصدير عالمياً، حيث انها تلائم كل المؤسسات في صناعة الغذاء<sup>27</sup>. ويتلخص الفرق الموجود بين النظامين فيما يلي:<sup>28</sup>
- بينما يركز نظام الهاسبك (HACCP) فقط على سلامة الأغذية، فإن الإيزو تذهب أبعد من ذلك، بحيث يدير الهاسب نقاط التحكم للتأكد على أمان الغذاء في حين الايزو 22000 تدير النواحي المتعددة لأمان الغذاء ومجال نشاط المؤسسة ككل؛
  - تنظر الإيزو أيضاً في العمليات التجارية والهيكل؛
  - شهادات الايزو مستقلة، مما يعني أنه يمكن للمؤسسة أن تقرر بنفسها ما إذا كانت تريد تبنيها أم لا، من المتوقع أن تقوم العديد من الشركات بتحويل شهادة HACCP الخاصة بهم إلى شهادة تعتمد على أيزو 22000 في المستقبل القريب؛
  - بعد كل شيء، يتم قبول ISO بسرعة أكبر في الداخل والخارج ويمكن دمجها مع معايير ISO الأخرى لتحقيق الكفاءة المثلى؛
  - الحصول على شهادة HACCP هو التزام قانوني حتى تتمكن من ضمان سلامة الغذاء للمستهلكين؛
  - تتم مراقبة الامتثال للقواعد من قبل هيئة سلامة المنتجات الاستهلاكية والأغذية الهولندية (NVWA)؛
  - يتضمن تطبيق أيزو 22000 في المؤسسات تنفيذ مبادئ الهاسب السبعة، حيث تكون تلك المبادئ جزءاً لا يتجزأ من نظام أيزو 22000<sup>29</sup>؛
  - الأيزو يشمل الهاسب، ولكنه يذهب أبعد منه حيث إن الأيزو يحتوي على نظم مشتقة من الأيزو 9001 المختص بنظم إدارة الجودة<sup>30</sup>؛
  - أيزو 22000 يملأ الفجوة بين الهاسب وبين أيزو 9001.

<sup>27</sup> مدخل الى نظام الهاسب، تم استرجاعها على الرابط: [https://books.maktaba.com/2011/12/book-Introduction-to-](https://books.maktaba.com/2011/12/book-Introduction-to-HACCP-system.html)

[HACCP-system.html](https://books.maktaba.com/2011/12/book-Introduction-to-HACCP-system.html) يوم 2022/02/03

<sup>28</sup> سمر عادل، الفرق بين النظامين الهاسب والايزو 22000، تم استرجاعها على الرابط:

<https://www.almsal.com/post/942387> يوم 2022/02/06

<sup>29</sup> ناصر عقيل كدسه، فوائد تطبيق معايير الجودة العالمية الأيزو 22000 ونظام الهاسب في منشآت الأغذية في المملكة العربية

السعودية: دراسة تطبيقية، المجلة العربية للإدارة، العدد 01، المجلد 34، جامعة الدول العربية، 2014، ص 59.

<sup>30</sup> المرجع نفسه.

## المحور الثاني: دور المواصفات القياسية الدولية في تحقيق سلامة وجودة المنتجات الغذائية

تعتبر المواصفات القياسية الدولية في مجال صناعة وتقديم وتسويق المنتجات الغذائية ذات أهمية كبيرة بالنسبة للمؤسسات التي تعمل في هذا المجال، حيث تشمل تلك المواصفات مؤسسات تصنيع الأغذية، وبيع وإمداد المنتجات الغذائية وكذلك المؤسسات الخدمية التي تقوم بتقديم المأكولات والمشروبات، ويعد تطبيقها أساس وركيزة لتحقيق جودة وسلامة المنتجات الغذائية.

### أولاً: مفهوم سلامة المنتجات الغذائية:

قبل التطرق الى مفهوم سلامة المنتجات الغذائية سوف نقوم بعرض تعريف موجز للمنتجات الغذائية.

### تعريف المنتجات الغذائية:

المنتجات الغذائية هي منتجات زراعية أدخلت عليها إضافات ساعدت على إضافة المنفعة الشكلية مما غير من شكلها، وهذه المنتجات صالحة للغذاء، معناه أن الجودة ضرورية حتمية بها، فهي تختلف عن المنتجات الصناعية والخدمية في أنها منتجات سريعة التلف وتتأثر بالعوامل الخارجية المحيطة بها كالتلوث والظروف الطبيعية، مما يلزم مراقبة تصنيعها مرحلة بمرحلة وتطبيق كل الوظائف التسويقية من تنظيف، فرز، تخزين<sup>31</sup>

### تعريف سلامة المنتجات الغذائية:

نعني بسلامة المنتجات الغذائية حماية الغذاء من التلوث بمختلف أنواعه، الكيميائي والإحيائي (البكتيريا، الالفان، الخمائر، الفيروسات والطفيليات) والفيزيائي والإشعاعي وذلك خلال جميع مراحل الانتاج والتصنيع والإعداد والتخزين والنقل والتداول، وحتى مرحلة التقديم للمستهلك على طاولة الطعام<sup>32</sup>.

---

<sup>31</sup> سعيدي جميلة، معايير جودة المنتجات الغذائية ومدى تطبيقها في المؤسسات الجزائرية، تم استرجاعها على الرابط: <https://alamelgawda.com/posts> يوم 2022/02/06.

<sup>32</sup> فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، مطابع مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية، 2011، ص 1.

نقصد بسلامة الغذاء عدم تسبب الغذاء بإلحاق ضرر بالمستهلك عند اعدادها أو تناولها، وأنّ المنتوجات الغذائية تجاوزت كل المعايير والإجراءات اللازمة للانتاج بحيث تبدأ من خطوات الانتاج والنقل والتوزيع وتستمر لنشمل التصنيع والتخزين وإعداد الطعام وحفظه<sup>33</sup>. كما يعرف أيضا على أنّها جميع الإجراءات اللازمة لإنتاج غذاء صحي غير ضار بصحة الإنسان، خالي من الملوثات والمخاطر والذي لا يسبب أذى أو ضرر أو مرض للإنسان على المدى البعيد أو القريب.

يمكن القول بأن مصطلح سلامة الغذاء يعني ضمان إنتاج وتقديم غذاء آمن أو يمكن تعريف سلامة الغذاء على أنّها: "إجراءات الوقاية من المخاطر وحماية صحة المستهلك وهي تعمل على حماية الغذاء من الضرر"<sup>34</sup>.

### ثانيا: مفهوم جودة المنتوجات الغذائية:

تعددت واختلفت التعاريف التي اطلقت على جودة المنتوجات الغذائية، فقد عرفت بأنّها محصلة الخصائص والصفات التي تميز الوحدات الفردية للمركب وتؤثر تأثيرا معنويا في تحديد درجة القبول بالنسبة للمستهلك<sup>35</sup>.

هي محصلة مجموعة من الخواص التي يمكن بها تحديد مدى قابلية هذا الناتج لدى المستهلك، أو هي "تحقيق أقصى رغبات للمستهلك في المنتج الغذائي"<sup>36</sup>.

جودة الغذاء بأنها عبارة عن مجموعة من الخواص يمكن بها تفريق منتج عن آخر ولها أهمية في تحديد مدى قابلية هذا الناتج لدى المشتري<sup>37</sup>.

وتعرف أيضا على أنّها مجموعة من المقاييس المتاحة عن طريق الأجهزة والخواص الحسية، بحيث أن المقياس الأساسي لتقييم عملية الإنتاج للسلع الغذائية هو الإنتاج وكميته وبالنسبة

---

<sup>33</sup> سلامة الغذاء، تم استرجاعها على الرابط: <https://drive.google.com/file/d/1YtNjEjmekp9Q3vy14299sjZBo-7XJWCm/view>

يوم 2022/02/06

<sup>34</sup> الأساسيات الستة لضمان سلامة الغذاء، تم استرجاعها على الرابط:

<http://www.egyptianhotels.org/assets/images/TrainingProgrammers/2020-12-09-08-02-28-743.pdf> يوم

2022/02/06

<sup>35</sup> محمد خثير، محمد زويبر، معايير تسويق المنتجات الغذائية الحلال في الأسواق الأوروبية، مجلة الاقتصاد الجديد، العدد 15، المجلد

2، جامعة خميس مليانة، الجزائر، 2016، ص 23.

<sup>36</sup> لطفي فهى على حمزاوي، على عبد العزيز على، مرجع سبق ذكره، ص 7.

<sup>37</sup> المرجع نفسه.

للمصنع يكون المقياس هو الخصائص والنسبة للتاجر يكون المقياس هو فترة الصلاحية للمنتج والنسبة للمستهلك يكون المقياس هو خواص النكهة والقيمة التغذوية والسلامة<sup>38</sup>. كما يمكن أن نقصد بجودة المنتجات الغذائية سلامة المنتجات الزراعية بالدرجة الأولى، لأنها تعتبر مواد أولية للتصنيع، وبالتالي فإن جودة المدخلات ضمان لجودة المخرجات، وهي بذلك تبقى مسؤولية المنتج.

جودة الغذاء تعني أن كل المتطلبات الموضوعية والمعنية بخصائص وصفات الغذاء تم تحقيقها (تتعلق بالطعم والرائحة والمظهر والقيمة الغذائية والحمولة الميكروبية).

خصائص جودة المنتجات الغذائية: يمكن تحديد الخصائص المميزة لجودة المنتجات الغذائية في العناصر التالية:<sup>39</sup>

- درجة الأمان للغذاء: وهو مصطلح يطلق على المنتج الغذائي للدلالة على خلوه من أي مواد غير مرغوب فيها خاصة المواد الكيماوية ذات التأثيرات السامة أو تسبب الأمراض والتي تضر بصحة المستهلك.
- النقاوة للغذاء: بمعنى خلو الغذاء من أي مواد غريبة حتى ولو كانت غير ضارة مثل بقايا القشور والبذور، مما يدل على عدم اتباع أصول النظافة أو الانتاج النظيف وبالتالي يقلل من مدى قبول المستهلك للمنتج الغذائي.
- الصفات الحسية للغذاء: وهي تلك الخواص المميزة للغذاء من مظهر، نكهة، لون وطعم ورائحة وقوام وملمس، والتي يمكن إدراكها بالخواص الحسية.
- ملاءمة الغذاء للمستهلك: وهي سهولة حصول المستهلك على متطلباته من المنتج الغذائي، سواء بالشكل أو الحجم المرغوب وبطريقة الإعداد والتجهيز المطلوبة لدى المستهلكين خاصة في المجتمعات العاملة، حيث يركز المستهلك على منتج غذائي سهل الإعداد أو التحضير أو الاستهلاك توفيراً للوقت والجهد أو التخزين.
- فترة الصلاحية للغذاء: ويقصد بذلك مدى قدرة المنتج الغذائي على الحفاظ بصفات جودته خلال فترة التداول والتوزيع والتسويق واثناء تواجده لدى المستهلك، ويعبر عنها

<sup>38</sup> مفهوم جودة وسلامة الغذاء، تم استرجاعها على الرابط: <https://www.dirayati.com/2020/07/Quality.html> 2022/02/06

<sup>39</sup> محمد خثير، محمد زويبر، مرجع سبق ذكره، ص ص 22، 23.

أيضا بأنها الفترة الزمنية بين تاريخ الإنتاج وأقصى تاريخ للمحافظة على صفات الجودة في المنتج تحت ظروف التداول والاستهلاك والتخزين الأمثل.

– الخصائص الوظيفية: وهي تلك الخواص والصفات التكنولوجية المميزة للمادة الغذائية خلال خطوات التصنيع والحفظ، وهي تشمل الإذابة، التثريب، امتصاص وربط الماء، امتصاص وربط الزيت، اللزوجة، الاستحلال، الرغوة، التأثيرات علي القوام والتأثير على التركيب في المادة الغذائية.

– القيمة الغذائية: ونقصد بها مدى احتواء المادة الغذائية على العناصر والمكونات ذات الأهمية الحيوية للمستهلك، ومدى تأثير المعاملات التكنولوجية وطرق الحفظ والتخزين على هذه المكونات، وهي تشمل البروتينات، الدهون، السكريات، الألياف، الفيتامينات، الأملاح المعدنية.

ثالثا: المواصفات القياسية الدولية معيار لسلامة وجودة المنتجات الغذائية:

تلعب المواصفات القياسية الدولية دورا هاما وأساسيا في الحفاظ على سلامة وجودة المنتجات الغذائية وذلك من خلال وضع المعايير اللازمة لحمايتها والتي تطبق بشكل الزامي عندما تكون متعلقة بسلامة وصحة المستهلك، بحيث تتناول شروط كفيلة بحماية وسلامة المنتجات الغذائية.

دور المواصفات القياسية في تحقيق سلامة المنتج الغذائي: إنّ المواصفات القياسية الدولية تدخل في جميع مراحل دورة حياة المنتج الغذائي انطلاقا من خط الانتاج الأولي وصولا الى عملية الوضع للاستهلاك<sup>40</sup>، وهذا يتبين من خلال التزام المؤسسات الغذائية بالقوانين واللوائح الدولية المنظمة للصناعات الغذائية التي أصبحت متطلبا من المتطلبات التي يحكم من خلالها على سلامة المنتجات الغذائية، بحيث تخضع عملية انتاج المواد الغذائية الى مجموعة من المواصفات والضوابط الصحية والتقنية يتوجب على كل شخص يدخل في العملية الانتاجية مراعاتها والالتزام بها، والتي تختلف باختلاف المراحل التي تمر بها هذه العملية ومن مادة غذائية الى أخرى، ونذكر أهم هذه المواصفات فيما يلي:<sup>41</sup>

– مواصفات المواد الأولية التي تدخل في تحضير المنتج الغذائي: بحيث يجب أن تتوفر فيها كل شروط النظافة الصحية وتكون محمية من كل مصادر التلوث.

<sup>40</sup> نوي هناء، مرجع سبق ذكره، ص 553.

<sup>41</sup> المرجع نفسه، ص 553، 554.

- مواصفات متعلقة بأماكن التصنيع والإنتاج: يجب ان يتوفر المصنع على جميع الشروط اللازمة من تهوية، انارة، نظافة الجدران والأرض، وتوفير كل المعدات والتجهيزات اللازمة كأجهزة الحفظ والتخزين.
- مواصفات متعلقة بالعاملين في مصانع الانتاج الغذائي: يجب ان تتوفر لدى المستخدمين شروط صحية من بينها نظافة الثياب، وضع أغطية الرأس أثناء العمل، ارتداء ملابس العمل، الخضوع لفحوصات طبية دوري وغيرها من الشروط.
- مواصفات خاصة بالمضافات الغذائية
- مواصفات متعلقة بالتغليف وتعليب المنتوجات الغذائية: بحيث يجب ضرورة الالتزام بمواصفات تقنية معينة أعدت لهذا الغرض.
- مواصفات خاصة بوسم المنتوجات الغذائية: كاللغة التي تكتب بها البيانات، معلومات تتضمن مكونات المنتج... الخ.
- مواصفات نقل المنتوجات الغذائية .

دور المواصفات القياسية في ضمان وضبط جودة المنتج الغذائي: أصبحت المواصفات القياسية متطلبا من متطلبات التي يحكم من خلالها على جودة المنتوجات الغذائية، وفي مجال ضمان جودة المنتج الغذائي زاد الاهتمام بوضع مواصفات قياسية تهدف الى تسهيل وتبسيط تداول المنتوجات الغذائية بين المنتج والمستهلك أو بين المنتج والمستورد التي من خلالها تصبح المنتوجات قابلة للتسويق والتداول والاستهلاك مع امكانية الارتفاع بتلك المواصفات بصورة تؤدي الى تحسين وضمان الجودة وزيادة القابلية للتسويق والاستهلاك، ومنه حصول المستهلكين على مستوى الجودة الذي يريدونه بشكل دائم، وزيادة ثقهم بها (المنتوجات الغذائية)<sup>42</sup>.

انّ الالتزام بالمواصفات القياسية تجعل المؤسسات الغذائية متفتحة أكثر على المستهلكين وهذا ما يسمح لهم بتقديم طلباتهم ورغباتهم بالمواصفات التي يرغبونها ويتوقعونها في المنتوجات.

تشكل المواصفات القياسية ركيزة أساسية لرقابة أو ضبط جودة المنتوجات الغذائية اذ لا يوجد رقابة على جودة المنتوجات الغذائية دون مواصفات قياسية تحدد الشروط الواجب

<sup>42</sup> محمد خثير، محمد زويبر، مرجع سبق ذكره، ص 24.

توافرها في هذه المنتجات للحكم على صحتها وجودتها وصلاحها للاستهلاك الآدمي<sup>43</sup> ، وذلك من خلال جعل المؤسسات التي تعمل في مجال الصناعة الغذائية تراقب العاملين فيها عن طريق السجلات والبيانات، ويتولى متابعة ذلك أشخاص مكلفون من المؤسسة مما يمكنها من اكتشاف المشكلة قبل حدوثها والسيطرة والحد من المخاطر الغذائية ومتابعة مراحل انتاج المنتجات الغذائية والسلسلة الخاصة بها بالكامل ومنه ضمان كافة معايير الجودة والسلامة الموثوق فيها<sup>44</sup>.

#### خاتمة:

لقد قامت دول العالم بإلزام المؤسسات التي تنشط في مجال الصناعات الغذائية بادخال معايير والالتزام بمواصفات قياسية التي تصدرها هيئات التقييس الدولية من أجل تحقيق الجودة والسلامة المنشودة للمنتجات الغذائية، هذه المعايير والمواصفات يمكن تطبيقها في كل مرحلة من مراحل الغذاء وذلك بدءا من انتاج المواد الأولية الى وصول المنتج على مائدة الطعام للمستهلك، وجاءت هذه المواصفات القياسية للحد من حدوث الأمراض وانتشارها الناتجة عن تدني الحالة الصحية في تداول الأغذية في المؤسسات الغذائية مما يعكس خللا في الاجراءات المتبعة للحفاظ على سلامة وامن وجودة المنتجات الغذائية.

وبناء على ما تقدم يمكن ان نجمل أهم النتائج فيما يلي:

- تعتبر المواصفات القياسية الدولية الركيزة الأساسية لضمان جودة المنتجات الغذائية؛
- نظام الهاسب هو برنامج عالمي وقائي يضمن سلامة وأمان المنتجات الغذائية؛
- ان التزام المؤسسات الغذائية بالمواصفات القياسية تتيح فرصة للتدريب المستمر موظفي الرقابة على الأغذية والعاملين في مجال الصناعات الغذائية؛
- نظام ادارة السلامة الغذائية iso 22000 يضمن امكانية مراقبة جودة الأغذية في كل خطوة وفي جميع المراحل على طول السلسلة الغذائية؛
- نظام ادارة السلامة الغذائية iso 22000 جاء لسد الفجوة الموجودة بين نظام الهاسب ونظام ادارة الجودة iso 9000.

<sup>43</sup> نوي هناء، مرجع سبق ذكره، ص 562.

<sup>44</sup> مدخل الى نظام الهاسب، تم استرجاعها على الرابط: <https://www.makktaba.com/2011/12/book-Introduction-to->

على ضوء ما سبق، نخلص من خلال هذه الورقة البحثية إلى مجموعة من الاقتراحات والتي تتمثل فيما يلي:

- ضرورة وضع المزيد من المواصفات القياسية في مجال الصناعة الغذائية؛
- يجب ان يكون تطبيق نظام الهاسب الزاميا لإيجاد مصادر الخطر وتحديد درجة خطورته وكذا نقاط التحكم الحرجة لمنع أو تقليل حدوث الأخطار الى أقل حد ممكن؛
- ضرورة حصول المؤسسات التي تنشط في مجال الغذاء على شهادة iso 22000 لأنها بمثابة اثبات بأنها تنتج وقف للمعايير الدولية مما يسهل عملية توسيع نشاطها عبر أنحاء العالم.

#### قائمة المراجع:

أ. باللغة العربية:

- الكتب:

- الرشيد أحمد سالم خير الله، جودة وسلامة تصنيع الأغذية، أضواء على ادارة الجودة الشاملة والهاسب، فهرسة المكتبة الوطنية أثناء النشر، السودان، 2014.
- المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني، مواصفات ومقاييس، دون دار نشر، السعودية، 2008.
- لطفى فهمى على حمزاوي، على عبد العزيز على، ادارة الجودة والأمان الغذائي، دون دار نشر، مصر، 2007.
- المنظمة العربية للتنمية الزراعية، دليل نظم وتشريعات الرقابة على سلامة الأغذية وحماية المستهلك في الوطن العربي، السودان، 2006.
- فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، مطابع مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية، 2011.

- المقالات والملتقيات:

- نوي هناء، دور المواصفات القياسية في ضمان سلامة وجودة المواد الغذائية-دراسة في المواصفات التنظيمية الجزائرية-مجلة المفكر، العدد 13، جامعة بسكرة، الجزائر، 2018.
- بوفاس الشريف، رحاحلية بلال، الالتزام بالمواصفات القياسية كإستراتيجية لحماية المستهلك - حالة الجزائر-، الملتقى الوطني حول أثر التحولات الاقتصادية على المنظومة القانونية لحماية المستهلك، جامعة سوق أهراس، الجزائر، 2013.

– ناصر عقيل كدسه، فوائد تطبيق معايير الجودة العالمية الأيزو 22000 ونظام الهاسب في منشآت الأغذية في المملكة العربية السعودية: دراسة تطبيقية، المجلة العربية للإدارة، العدد 01، المجلد 34، جامعة الدول العربية، 2014.

– محمد خثير، محمد زوبير، معايير تسويق المنتجات الغذائية الحلال في الأسواق الأوروبية، مجلة الاقتصاد الجديد، العدد 15، المجلد 2، جامعة خميس مليانة، الجزائر، 2016.

– المذكرات:

– بن مزيان هجيرة، راشدي سعيدة، النظام القانوني للتقييس في الجزائر، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في الحقوق، قانون العام للأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بجاية، الجزائر، 2019.

– بن العربي حمزة، مساهمة المواصفات القياسية العالمية في تحقيق تنمية الميزة التنافسية في المؤسسة الاقتصادية، دراسة حالة مؤسسة كوندور الكترونيك، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في علوم التسيير، ادارة أعمال، كلية العلوم الاقتصادية، التجارية وعلوم التسيير، جامعة بويرة، الجزائر، 2015.

– المواقع الالكترونية:

ابراهيم بن علي الخليف، المواصفات والمسؤولية الاجتماعية، تم استرجاعها من الرابط:  
<https://www.csr.sa/sites/default/file> يوم 2022/02/01

نظام تحميل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة الهاسب HACCP، تم استرجاعها على الرابط:  
[https://www.kuwaitchamber.org.kw/echamber/docfiles/website/CMS/227156\\_1480323478789.pdf](https://www.kuwaitchamber.org.kw/echamber/docfiles/website/CMS/227156_1480323478789.pdf) يوم 2022/02/03

مدخل الى نظام الهاسب، تم استرجاعها على الرابط:

<https://books.makktaba.com/2011/12/book-Introduction-to-HACCP-system.html> يوم 2022/02/03

سمر عادل، الفرق بين النظامين الهاسب والايزو 22000، تم استرجاعها على الرابط:

<https://www.almsal.com/post/942387> يوم 2022/02/06

سعدي جميلة، معايير جودة المنتجات الغذائية ومدى تطبيقها في المؤسسات الجزائرية، تم استرجاعها على الرابط: <https://alamegawda.com/posts> يوم 2022/02/06.

سلامة الغذاء، تم استرجاعها على الرابط:

<https://drive.google.com/file/d/1YtNjEjmekp9Q3vy14299sjZBo-7XJWCm/view>

يوم 2022/02/06.

الأساسيات الستة لضمان سلامة الغذاء، تم استرجاعها على الرابط:

[http://www.egyptianhotels.org/assets/images/TrainingProgrammers/2020-12-](http://www.egyptianhotels.org/assets/images/TrainingProgrammers/2020-12-09-08-02-28-743.pdf)

[09-08-02-28-743.pdf](http://www.egyptianhotels.org/assets/images/TrainingProgrammers/2020-12-09-08-02-28-743.pdf) يوم 2022/02/06.

مفهوم جودة وسلامة الغذاء، تم استرجاعها على الرابط:

يوم 2022/02/06 <https://www.dirayati.com/2020/07/Quality.html>

ب. بالغة الاجنبية:

- TAOURIRIT Kamel, Intégration et informatisation d'un système HACCP dans un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000). Etude de cas : LAITERIE DES AURES SPA, Mémoire présenté en vue de l'obtention du diplôme de Magister en Génie Industriel, Faculté de Technologie, université BATNA 2, Algérie, 2016.

LA NORMALISATION DES ALIMENTS ET SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA  
SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES AU SERVICE DES CONSOMMATEURS  
FOOD STANDARDISATION AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS FOR  
CONSUMERS

Dr Hadjira CHIGARA

Maitre de conférences A, Université de Boumerdes

Email : h.chigara@gmail.com

**Résumé :**

Pour améliorer leur position économique et assurer leur développement durable, les entreprises algériennes doivent suivre une normalisation et des systèmes de management adaptés pour protéger les consommateurs. Cependant, offrir des produits normalisés et la mise en place de systèmes de management relatif à la sécurité des denrées alimentaires demeurent jusqu'à présent deux objectifs majeurs à tenir en compte afin de garantir une bonne sécurité alimentaire en Algérie. Cette présente communication met en exergue le fondement de cette gouvernance nouvelle adéquate aux différents risques qui défient et menacent la planète.

**Mots clés :** Sécurité alimentaire, Normalisation, Système de management.

**Abstract :**

In order to improve their economic position and ensure their sustainable development, Algerian companies need to follow appropriate standardisation and management systems to protect consumers. However, offering standardised products and setting up management systems relating to food safety are still two major objectives to be taken into account in order to guarantee good food safety in Algeria. This paper highlights the basis of this new governance adequate to the various risks that challenge and threaten the planet.

**Key words:** Food safety, standardisation, management system.

### **Introduction:**

La sécurité alimentaire est une préoccupation croissante qui concerne les consommateurs et les entreprises du monde entier. Bien que la majeure partie de la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale soit saine, des alertes de sécurité et des rappels de produits fortement médiatisés soulignent le danger potentiel des menaces liées à l'alimentation. D'après une estimation de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) datant de 2015, 600 millions de personnes, soit près d'un dixième de la population mondiale, tombent malade chaque année après avoir consommé des aliments contaminés. Alors que la demande de sécurité alimentaire s'intensifie, la possession d'une certification de sécurité alimentaire reconnue est devenue importante pour aider les fabricants à fournir l'assurance que les produits issus de leurs chaînes de production sont les plus sains possible pour les consommateurs. Aussi, d'un autre côté la mutation technologique mondiale a transformé les exigences des consommateurs. En effet, elle a transformé la production alimentaire mondiale, et, dans le monde entier, fait sortir des individus de la pauvreté et de la famine. C'est là le point le plus positif. Ce qui l'est moins, c'est que l'utilisation d'engrais, de produits agrochimiques et de

techniques d'irrigation sophistiquées a engendré, à l'échelle internationale, une dépendance croissante aux cultures à haut rendement, telles que le blé, le maïs et le riz, rendant les consommateurs vulnérables à toute défaillance de leurs chaînes d'approvisionnement. Il faut préciser que plus de sept milliards de personnes dépendent de ces cultures et compte tenu des prévisions des Nations Unies indiquant que ce chiffre pourrait atteindre la barre des 9,8 milliards en 2050. Cependant, nous allons traiter la problématique suivante :

### **Comment les entreprises arriveraient à garantir une sécurité de ses produits alimentaires pour les consommateurs ?**

Pour pouvoir traiter cette problématique, nous nous appuyerons sur les hypothèses suivantes :

Hypothèse 1 : La normalisation des produits alimentaire est un bon moyen pour garantir la sécurité alimentaire aux consommateurs ;

Hypothèse 2 : l'instauration d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires peut aider à prévenir contre l'insécurité alimentaire des produits.

Pour pouvoir répondre à notre problématique, nous avons divisé ce papier en trois partie, la premier traitera la sécurité alimentaire en jeu, puis en deuxième lieu nous avons abordé la normalisation au service de la sécurité alimentaire, enfin nous avons expliqué en dernier lieu l'importance de l'adoption du système de management de la sécurité des denrées alimentaires par les entreprises pour la protection des consommateurs.

## I. La sécurité alimentaire et sécurité des denrées alimentaires :

### 1. Généralité sur la sécurité alimentaire :

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »<sup>1</sup> est la définition formelle du concept de sécurité alimentaire selon le Comité de la Sécurité alimentaire mondiale. <sup>1</sup> Cette définition a été adoptée par un consensus international depuis le Sommet Mondial de l'Alimentation réuni à Rome en 1996. On considère classiquement que la sécurité alimentaire comporte quatre dimensions ou "piliers" :

- ✓ Accès (capacité de produire sa propre alimentation et donc de disposer des moyens de le faire, ou capacité d'acheter sa nourriture et donc de disposer d'un pouvoir d'achat suffisant pour le faire) ;
- ✓ Disponibilité (quantités suffisantes d'aliments, qu'ils proviennent de la production intérieure, de stocks, d'importations ou d'aides) ;
- ✓ Qualité (des aliments et des régimes alimentaires des points de vue nutritionnel, sanitaire, mais aussi sociaux-culturels) ;
- ✓ Stabilité (des capacités d'accès et donc des prix et du pouvoir d'achat, des disponibilités et de la qualité des aliments et des régimes alimentaires).

Ainsi définie, la sécurité alimentaire a une dimension plutôt technique. Elle se distingue de ce fait des notions d'autosuffisance alimentaire, de souveraineté alimentaire et de droit à l'alimentation qui apportent des dimensions plus politiques ou juridiques.<sup>2</sup>

La sécurité alimentaire (Food Security en anglais) intègre, dans le "pilier qualité", la sûreté alimentaire (Food Safety en anglais) ou encore la sécurité sanitaire des aliments, qui a trait à l'hygiène et à l'innocuité des aliments, ainsi qu'au maintien de leur salubrité. Afin de faire suite au premier pilier mentionné ci-haut, la sécurité alimentaire est également intimement liée à l'accès à une saine alimentation. Cet accès comporte cinq dimensions distinctes : économique, offre et prestation de services, spatio-temporelle, sociale et personnelle. Ces cinq dimensions d'accès doivent être rassemblées afin d'assurer la sécurité alimentaire des individus.<sup>3</sup>

Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte. Si on reprend la définition de la sécurité alimentaire et de ses 4 dimensions, les facteurs de risque d'une insécurité se situent au niveau de l'individu :

- ✓ Manque de moyens financiers (non-accès à des denrées de qualité à cause de leur prix mais aussi non-accès car pas de moyen de se payer les transports en commun pour accéder à l'infrastructure qui propose des denrées de qualité et en quantité suffisantes).
- ✓ Qualité/hygiène : manque d'hygiène et d'endroit de stockage adéquat pour les aliments (réfrigérateur et congélateur aux normes de salubrité). Les aliments peuvent être de mauvaise qualité et rendre les personnes malades (date de péremption dépassée pour les aliments du commerce, aliments pourris...).
- ✓ Isolement de l'individu dans un endroit peu desservi (pas d'infrastructure assez proche de chez lui).
- ✓ Indisponibilité de terres agricoles pour l'individu.

Et au niveau des infrastructures :

- ✓ Manque d'infrastructures capables de distribuer des aliments sains en quantité suffisante (risque de famine).

- ✓ Manque de moyens de transport disponibles pour aller vers ces infrastructures.
- ✓ Problème au niveau de la stabilité des infrastructures (faillite...désert alimentaire), de leur capacité à stocker correctement (dans les règles d'hygiène et salubrité) les denrées.

Il existe d'autres facteurs d'insécurité alimentaire comme l'impact des changements climatiques et de la pollution sur les circuits alimentaires traditionnels pour plusieurs communautés autochtones.

On peut dire que tous ces facteurs peuvent créer de l'insécurité alimentaire chez des individus. De ce fait, la nécessité d'assurer la sécurité des denrées alimentaires n'a jamais été aussi impérative surtout avec les changements climatiques que nous vivons de nos jours.

Par exemple, l'épidémie d'infections par *Escherichia coli* qui a fait des victimes aux États-Unis en avril dernier était due, selon les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies, plus grand organisme américain de santé publique, à la présence de cette bactérie dans des sachets de laitue romaine. Le New York Times a signalé à ce propos que près de 70 % des personnes infectées ont été hospitalisées et que la bactérie a provoqué chez plusieurs d'entre elles une insuffisance rénale. De récentes recherches menées à la Queen's University de Belfast ont révélé que les nitrates utilisés lors du processus de traitement des viandes peuvent produire des substances chimiques susceptibles de favoriser l'apparition de cancers colorectaux.

Pour y remédier plus efficacement, il faut encore ajouter une chaîne d'approvisionnement alimentaire de plus en plus complexe, une population mondiale qui explose, et la pression qui en résulte sur les ressources déjà mises à mal de la planète. On comprend aisément pourquoi les défis liés à la sécurité des

denrées alimentaires suscitent des inquiétudes et pourquoi les leaders de tous les secteurs sont actuellement en quête de solutions.

## **2. Comprendre la sécurité des denrées alimentaires :**

La question de la sécurité des denrées alimentaires a été traitée dans des textes internationaux. L'un des plus importants est l'accord de l'Organisation Mondiale du Commerce sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Les membres de l'Organisation Mondiale du Commerce sont invités à fonder leurs mesures sanitaires et phytosanitaires sur les normes, directives et recommandations internationales. Les règles de l'Organisation Mondiale du Commerce sont également applicables aux pays non-membres qui commercent avec les États membres. L'ensemble de normes relatives à la sécurité des denrées alimentaires définies dans l'accord est le Codex Alimentarius, une série de normes alimentaires adoptées au niveau international, présentées de manière uniforme. L'objectif du Codex est de protéger la santé des consommateurs, d'assurer des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et de favoriser l'harmonisation des normes. La Commission du Codex Alimentarius (CAC) met en œuvre le Programme mixte chargé de l'élaboration des normes alimentaires qui comprend l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation Mondiale de la Santé. On peut citer en ce qui suit les principales réglementations en matière <sup>4</sup> :

- ✓ LE CODEX ALIMENTARIUS : Pour protéger les consommateurs contre les aliments dangereux et s'assurer qu'aucun stade du cycle de vie de l'aliment ne présente de danger et ne constitue une menace pour la santé des consommateurs, la CAC a développé les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC, 2003). Les principes suivent la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation finale, en mettant en avant les

contrôles clés de l'hygiène à chaque stade et en proposant des recommandations relatives aux installations, à l'hygiène personnelle, au transport, ainsi que l'application d'une approche basée sur le système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

- ✓ L'UNION EUROPEENNE : La base de la législation alimentaire de l'UE est une approche intégrée de la ferme à la table, combinée à une analyse des risques liés aux denrées alimentaires, aux principes de précaution, à la protection des intérêts des consommateurs, aux principes de transparence et à la responsabilité juridique première de l'ESA d'assurer la sécurité des denrées alimentaires, Les principes fondamentaux sont les suivants :
  - La chaîne du froid doit être maintenue pour les aliments qui ne peuvent être entreposés sans risque à température ambiante, en particulier les aliments congelés.
  - La mise en œuvre générale de procédures basées sur les principes HACCP, conjointement avec l'application de bonnes pratiques d'hygiène, doit renforcer la responsabilité des ESA.
  - Les guides des meilleures pratiques constituent des instruments précieux pour aider les ESA à tous les niveaux de la chaîne alimentaire à se conformer aux règles d'hygiène des aliments et à appliquer les principes HACCP.
  - Des critères microbiologiques et des exigences de surveillance de la température basés sur des évaluations scientifiques des risques doivent être établis.
  - Les produits alimentaires importés doivent respecter au minimum les mêmes normes d'hygiène que ceux produits au sein de l'UE.
- ✓ LES ÉTATS-UNIS : Le système de sécurité des denrées alimentaires des États-Unis se fonde sur des lois étatiques et fédérales solides, flexibles et basées

sur des données scientifiques et sur la responsabilité juridique du secteur alimentaire de produire des denrées qui ne présentent aucun risque<sup>13</sup>. Le système suit les principes suivants :

- Les denrées qui ne présentent pas de risque et sont saines sont les seules qui peuvent être commercialisées.
- La prise de décisions réglementaires en matière de sécurité des denrées alimentaires se fonde sur des données scientifiques.
- Le gouvernement est responsable de l'application des lois.
- Les fabricants, les distributeurs, les importateurs et d'autres entités doivent s'y conformer et sont tenus pour responsables en cas de non-conformité.
- Le processus réglementaire est transparent et accessible au public.

## II. La normalisation au service de la sécurité alimentaire :

Les normes sont souvent perçues plus comme des contraintes que comme des outils venant en appui de la diffusion de l'innovation et des bonnes pratiques, de l'accès aux marchés mondiaux ou de réponse aux exigences du développement durable. Elles établissent sur une base volontaire les règles, les pratiques, les métriques ou les conventions utilisées dans les sciences, la technologie, le commerce et l'ensemble de la société. Cependant, le spectre de questions traitées par les normes est très vaste : - termes et définitions, - codes et nomenclatures, - formatage et échange de données, - dimensions, - interopérabilité physique ou numérique, - méthodes de mesures et d'essais, - conditions et critères de sécurité, de qualité des produits et des services, - normes de management, - pratiques d'évaluation de la conformité ou, plus récemment, - normes traitant de la responsabilité sociétale des entreprises et du développement durable. De ce fait, le champ d'application des normes recouvre toutes les questions économiques,

environnementales et sociales. Les normes ont un impact direct sur la diffusion de l'innovation et sur les relations commerciales, sur la protection de l'environnement comme sur le consommateur, le patient et le travailleur. Les normes sont les outils incontournables et finalement stratégiques que se doit de prendre en compte toute entreprise commerciale voulant assurer sa compétitivité, son accès aux marchés, et donc, au final, sa pérennité.<sup>5</sup>

### **1. Qu'est-ce que l'iso 22000 :**

L'ISO 22000 est la seule norme volontaire internationale sur le management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle permet de démontrer une aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, mais aussi à fournir en permanence des produits finis et sûrs.

L'ISO 22000 est une norme internationale qui émane de l'ISO, l'organisation internationale de normalisation. Elle résulte d'un travail collaboratif et collectif de toutes les parties prenantes dans le monde. 35 pays ont participé à sa dernière mise à jour, finalisée en juin 2018. La France s'est beaucoup impliquée dans l'élaboration de l'ISO 22000, via la commission de normalisation AFNOR « traçabilité et sécurité des aliments – management et hygiène » qui réunit les professionnels du sujet, soit une trentaine d'organisations : des représentants de l'État, des industriels, des consommateurs, des organismes de certification, mais aussi des universités, des écoles et des instituts. La participation est ouverte à tous. Elle est essentielle pour que l'ISO 22000 et toutes les normes internationales répondent aux attentes des professionnels en France. La normalisation des méthodes de management, de la spécification des produits ou encore des

méthodes d'analyses s'est accentuée au fil des années. Près de 140 pays participent au comité technique de l'ISO sur l'agroalimentaire, avec déjà plus de 840 documents publiés et tenus à jour.

La norme ISO 22000 peut être utilisée par l'ensemble des acteurs directs et indirects de la chaîne alimentaire, quelle que soit leur taille ou leur implantation dans le monde. Cela comprend les producteurs d'aliments pour animaux et les producteurs agricoles (production animale et/ou végétale), mais également les fabricants et transformateurs, les prestataires de services, les opérateurs et sous-traitants chargés du transport, de l'entreposage et de la distribution, les magasins de détail et de services alimentaires, ainsi que les organismes étroitement liés au secteur, tels que les fabricants d'équipements, de matériaux d'emballages, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients. Selon l'étude annuelle de l'ISO, plus de 32 000 certificats ISO 22000 attestant d'une bonne application de la norme sont aujourd'hui affichés par des organisations dans le monde.

## **2. Quels liens entre fssc 22000 et iso 22000 ?**

FSSC 22000, pour Food Safety System Certification 22000, est un dispositif de certification privée qui intègre l'ISO 22000, tout en reprenant d'autres exigences non couvertes par cette norme (food fraud et food defense notamment). FSSC 22000 a été reconnu par la Global Food Safety Initiative, une plateforme qui réunit depuis 2000 industriels et distributeurs agroalimentaires. Le FSSC 22000 s'applique à de nombreux secteurs de l'agroalimentaire (fabrication et transformation d'emballages, conditionnement, restauration, etc.). La fondation FSSC 22000 proposera des modalités de transition aux organismes certifiés afin qu'ils intègrent les nouveautés de la norme ISO 22000 version 2018.

Mettre en place l'ISO 22000 passe généralement par 8 étapes successives :

- ✓ Définir son contexte et ses orientations ;
- ✓ Planifier son système de management : apporter des réponses aux questions qui, quoi, où, quand, comment ;
- ✓ Construire une base solide grâce aux bonnes pratiques d'hygiène ;
- ✓ Réaliser son étude HACCP ;
- ✓ Mettre en œuvre son système de management ;
- ✓ Prévoir et gérer des situations de crise ;
- ✓ Vérifier l'efficacité de son système de management ;
- ✓ Améliorer en continu son système de management.

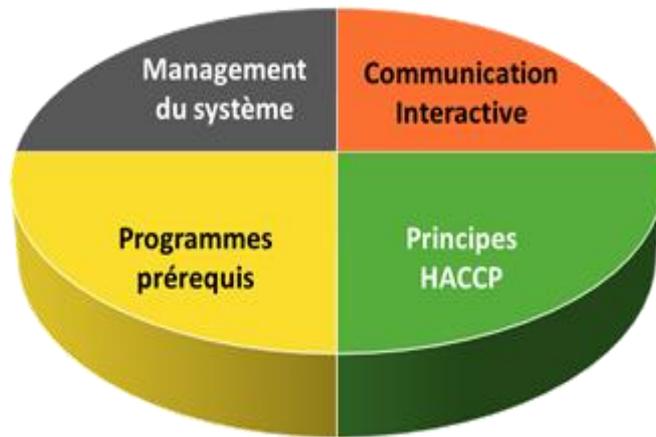
Comme toute norme de portée internationale, l'ISO 22000 facilite le dialogue et permet de gagner du temps : en l'appliquant, l'entreprise adopte une méthode reconnue et partagée à l'échelle planétaire. De ce fait, l'ISO 22000 apporte de la confiance aux fournisseurs, clients et parties intéressées de la chaîne alimentaire. Elle favorise une communication efficace avec eux, en identifiant les dangers potentiels et en définissant les mesures à mettre en œuvre pour les maîtriser lorsqu'ils surviennent. Pour autant, une certification ISO 22000 n'atteste pas de la sécurité ou de l'aptitude à l'emploi d'un produit.

### **III. L'adoption du système de management de la sécurité des denrées alimentaires par les entreprises pour la protection des consommateurs:**

Mettre en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conduit à déployer des moyens pour assurer la sécurité de ses produits et services. C'est un outil approuvé de prévention et d'amélioration continue. Le cycle PDCA (Plan, do, check, act : planifier, réaliser, vérifier, agir) est

déployé à deux niveaux : le premier s'applique au système de management, le second aux principes HACCP. La figure suivante illustre ce système :

**Figure 1 : Les 4 principes essentiels de l'ISO 22000:2018**



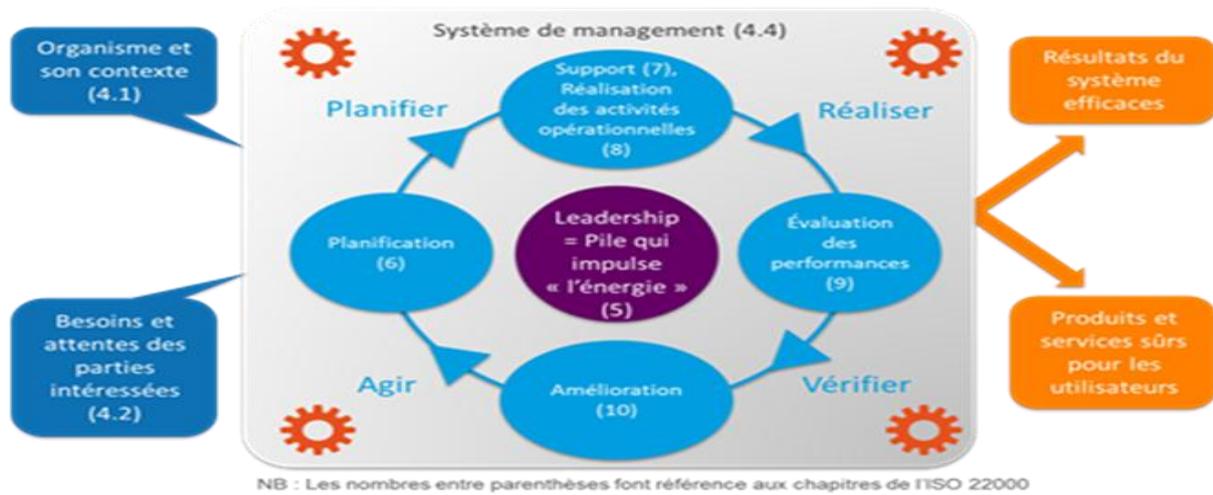
**Source :** Boutou Olivier, L'ISO 22000:2018 : un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) <https://bivi.afnor.org/notice-details/liso-220002018-un-systeme-de-management-de-la-securite-des-denrees-alimentaires-smsda/1312593> Consulté le 18/02/2022.

Cependant, ce système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) relève d'une décision stratégique de l'organisme qui peut l'aider à améliorer ses performances globales en matière de sécurité des denrées alimentaires. En mettant en œuvre un SMSDA fondé sur le présent document, les bénéfices potentiels pour un organisme sont les suivants<sup>6</sup> :

- ✓ Aptitude à fournir en permanence des denrées alimentaires sûres et des produits et services conformes aux exigences du (des) client(s) et aux exigences légales et réglementaires applicables ;
- ✓ Prise en compte des risques associés aux objectifs de l'organisme ;
- ✓ Aptitude à démontrer la conformité aux exigences spécifiées du SMSDA.

La figure suivante résume les principales étapes du SMSDA :

Figure 1 : Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires



Source : Boutou Olivier, Op.cit.

De ce fait, en adoptant le SMSDA, l'entreprise qui met en œuvre un système de management de la sécurité des aliments devra se focaliser sur les éléments qui pourront devenir des champs de mesure avec des objectifs et des indicateurs selon tableau suivant :

**Tableau 1 : Tableau de bord de la politique sécurité des aliments**

<b>Objectifs de la politique</b>	<b>Indicateur</b>	<b>Cible</b>
Réduire le nombre de retours clients imputable à un défaut de sécurité	I1 : Nombre de retours clients par an	< 2 / an
Obtenir un taux de satisfaction clients > 97 %	I2 : Nombre de clients satisfaits / nombres de clients interrogés	≥ 97 %
Réduire le nombre de réclamations clients	I3 : Nombre de réclamations clients dont la cause est liée à la sécurité / salubrité	< 10 / an
Disposer d'un personnel formé aux dangers potentiels	I4 : Nombre de personnes formées / nombre de personnes	100 %
Améliorer notre système de management de la sécurité des denrées	I5 : Nombre d'audits sans non-conformités / nombres d'audits	> 85 %
Améliorer l'efficacité de nos formations en lien avec notre système	I6 : Nombre de formations efficaces / nombre de formations dispensées	≥ 90 %
Réduire le coût des corrections engagées suite à perte de maîtrise des CCP et/ou PRPo	I7 : Coût des corrections de produits	< 2000 € / an

**Source :** <https://www.afnor.org/wp-content/uploads/2017/04/AFNOR-ISO22000-Indicateurs-de-performance.pdf> Consulté le 18/02/2022.

Étant donné que l'alimentation est l'un des besoins fondamentaux de tous, la recherche et les innovations en matière d'alimentation ont littéralement explosé sur le marché. La demande croissante des consommateurs pour des aliments accessibles, sains et appétissants, pousse les différentes organisations de la chaîne alimentaire à perfectionner les procédures et les pratiques existantes dans l'industrie alimentaire. Parallèlement à cela, les défis pour produire des aliments sains sont fréquents. Les défaillances de la sécurité alimentaire dans le monde entier ont renforcé l'intérêt des organisations de la chaîne alimentaire à définir une méthode pour identifier et maîtriser ces risques à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. De ce fait, l'adoption d'un système de

management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) permet aux entreprises directement ou indirectement impliqué dans la chaîne alimentaire, de<sup>7</sup> :

- ✓ Planifier, mettre en œuvre, exploiter, maintenir et actualiser un SMSDA fournissant des produits et services qui sont sûrs, conformément à leur utilisation prévue ;
- ✓ Démontrer sa conformité aux exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires ;
- ✓ Évaluer et apprécier les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires établies en accord avec le(s) client(s) et démontrer la conformité à celles-ci;
- ✓ Communiquer efficacement sur les questions relatives à la sécurité des denrées alimentaires avec les parties intéressées de la chaîne alimentaire ;
- ✓ Garantir la conformité avec sa politique déclarée en matière de sécurité des denrées alimentaires ;
- ✓ Démontrer cette conformité auprès des parties intéressées ;
- ✓ Faire certifier ou enregistrer son SMSDA par un organisme externe, ou effectuer une auto-évaluation ou une auto-déclaration de conformité.

### Conclusion :

A l'issus de l'étude bibliographique, nous avons abouti aux conclusions suivantes :

- ✓ La normalisation reste un bon moyen de garantir la sécurité des denrées alimentaires aux clients ;

- ✓ Les entreprises activant dans le secteur agroalimentaire doivent se soumettre aux exigences des clients malgré les difficultés quant à la mise en place des moyens ISO22000 ;
- ✓ L'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires ne peut qu'être bénéfique pour une entreprise pour satisfaire ses consommateurs et acquérir un avantage concurrentiel ;
- ✓ Enfin, le choix et la complémentarité des référentiels de normalisation et certification ISO , reste un choix stratégique du dirigeant de l'entreprise qui souhaite atteindre la pérennité de celle-ci.

#### IV. BIBLIOGRAPHIE :

- Site de l'International Food Standard : <http://www.food-care.info>
- Site du groupe Afnor : [http://www.afnor.org/agro/pdf/ISO%2022000\\_mars2006.pdf](http://www.afnor.org/agro/pdf/ISO%2022000_mars2006.pdf)
- Site du groupe Afnor : <https://www.afnor.org/wp-content/uploads/2017/04/AFNOR-ISO22000-Indicateurs-de-performance.pdf>
- <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:fr>.
- Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale, S'entendre sur la terminologie, CSA, 39e session, 15-20 octobre 2012, 17 p.
- N. Bricas, Sécurité Alimentaire In Poulain J.P. (Ed.) Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, 2012, 1226-1230 p.
- Darcy A. Freedman, Christine E. Blake et Angela D. Liese, « Developing a Multicomponent Model of Nutritious Food Access and Related Implications for Community and Policy Practice », Journal of Community Practice, vol. 21, no 4, 1er octobre 2013, p. 379–409 (ISSN 1070-5422, PMID 24563605, PMCID PMC3930921,

- Site du groupe Afnor : <https://www.afnor.org/agroalimentaire/faq/>.
- World Bank Group, Manuel pour la sécurité des denrées alimentaires :  
file:///C:/Users/ASUS/Downloads/211548FR.pdf

---

<sup>1</sup> Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale, S'entendre sur la terminologie, CSA, 39e session, 15-20 octobre 2012, 17 p.

<sup>2</sup> N. Bricas, Sécurité Alimentaire In Poulain J.P. (Ed.) Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, 2012, 1226-1230 p.

<sup>3</sup> Darcy A. Freedman, Christine E. Blake et Angela D. Liese, « Developing a Multicomponent Model of Nutritious Food Access and Related Implications for Community and Policy Practice », Journal of Community Practice, vol. 21, no 4, 1er octobre 2013, p. 379–409 (ISSN 1070-5422, PMID 24563605, PMCID PMC3930921,

<sup>4</sup> World Bank Group, Manuel pour la sécurité des denrées alimentaires :  
<file:///C:/Users/ASUS/Downloads/211548FR.pdf> Consulté le 18/02/2022.

<sup>5</sup> <https://www.afnor.org/agroalimentaire/faq/> consulté le 12/02/2022.

<sup>6</sup> <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:fr> Consulté le 14/02/2022.

<sup>7</sup> Afnor : [http://www.afnor.org/agro/pdf/ISO%2022000\\_mars2006.pdf](http://www.afnor.org/agro/pdf/ISO%2022000_mars2006.pdf) Consulté le 18/02/2022.

## حماية المستهلك من هاجس المضافات الغذائية في التشريع الجزائري

Consumer protection against dangerous obsession with food additives in Algeria

د. لطاش نجية

أستاذة مساعدة

كلية الحقوق جامعة الجزائر 1

h\_nadjia@hotmail.com

د. شلغوم رحيمة

أستاذة محاضرة أ

كلية الحقوق جامعة الجزائر 1

kachemli@hotmail.com

ملخص :

تعالج الورقة البحثية موضوعا مهما معالجة القانونية لموضوع موسوم بـ"حماية المستهلك من هاجس المضافات الغذائية للمستهلك" في إطار المحور الرابع المبرمج تحت عنوان المعايير الدولية لسلامة وجودة المنتج الغذائي.

من خلال دراسة المنظومة القانونية الجزائرية لحماية المستهلك، يتضح تدخل المشرع الجزائري بنصوص مختلفة لفرض الحماية الكافية المتعلقة بصحة المستهلك أو مصلحة المادية أو المعنوية في شكل التزامات أمرة والزامية على المتعاقد.

في هذا السياق تم تسليطك الضوء على الإطار القانوني لاستعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستعمال البشري.

الكلمات المفتاحية: المضافات الغذائية؛ السلامة الغذائية؛ المواد المساعدة؛ المعايير الوطنية؛ المعايير الدولية.

Abstract

The objective of this article is to address the issue of the legal framework for the use of additives and its relationship to consumer protection. It is currently one of the most controversial topics.

The study deals with the following axes:

- The legal framework of consumer protection.
- The legal provisions relating to the use of additives.
- A comparative study of the rules governing consumer health and safety at national and international level.

It has been shown that the Algerian legislator has intervened through the legal provisions concerning the use of additives in order to protect the consumer according to international standards.

The evolution of technology in the food industry encourages producers to use food additives in foodstuffs in an abusive way in order to ensure a profit at the expense of human health. In this perspective, the administrative regulation of this market is a priority.

Keywords: food additives, consumer, Food products

## المضافات الغذائية .....أي حماية للمستهلك؟

Food additives...any consumer protection

حدوم ليلى أستاذة محاضرة أ

جامعة الجزائر 1 كلية الحقوق

البريد الإلكتروني: [leila.haddoum@gmail.com](mailto:leila.haddoum@gmail.com)

### ملخص:

تحتل المضافات الغذائية مكانة مهمة في القطاع الصناعي بسبب دورها في تحسين المواصفات الحسية والغذائية للمنتجات وإطالة مدة صلاحيتها، لكنها عملة ذو وجهين لأنها أيضا مصدر قلق يتعلق باضطرابات الحساسية التي قد تسببها او امراضا اكثر خطورة كمرض السرطان. ان مسالة الموازنة بين المخاطر الناتجة عن الاستخدام المتزايد لها والمزايا المتوقعة من هذا الاستخدام، امر يستدعي تدخل السلطات الصحية والهيئات العامة الأخرى، لتقرير قائمة المضافات المسموح بها، المواد التي يسمح فيها استخدامها بل والكمية المسموح بها. فهل ساهم الاطار القانوني المنظم لها في حماية المستهلك ، وبالنظر الى ان الصناعات الغذائية متنوعة وتختلف المضافات المستخدمة فيها من غذاء الى آخر فقد اخترنا المشروبات الغازية كعينة لتقدير مدى احترام القواعد القانونية المنظمة لاستخدام المضافات من قبل المنتجين.

الكلمات المفتاحية: مضافات غذائية، الدستور الغذائي، وسم المضافات الغذائية

### Abstract :

Food additives occupy an important position in the industrial sector due to their role in improving the sensory and nutritional specifications of products and prolonging their shelf life, but it is a two-sided coin because it is also a source of concern related to allergic disorders that may be caused by it or more serious diseases such as cancer. The issue of balancing the risks

resulting from its increased use and the expected benefits from such use, is a matter that calls for the intervention of health authorities and other public bodies, to determine the list of permitted additives, the materials in which their use is permitted, and even the permissible quantity.. Has the legal framework regulating them contributed to protecting The consumer, and given that the food industries are diverse and the additives used in them differ from one food to another, we chose soft drinks as a sample to estimate the extent to which the legal rules regulating the use of additives by producers are respected

**KEY WORDS : Food Additives; Codex Alimentarius; Labeling Food Additives**

مقدمة :

تلعب المضافات الغذائية دورا هاما في استدامة الغذاء، حيث تسمح بتفادي تدهور الفائض الموسمي، وقد عرف استخدامها ارتفاعا ملحوظا على المستوى الدولي. ففي البلدان المتخلفة اقتصاديا يؤدي عدم توافر مرافق التخزين الحديثة وعدم كفاية وسائل الاتصال والنقل إلى زيادة الحاجة إلى استخدامها، وبالمثل تؤدي الحرارة والرطوبة التي تميز المناطق الاستوائية، إلى انتشار الميكروبات وتسريع عملية التناثر عن طريق الأوكسدة، لذلك أصبح استعمال مضادات الأوكسدة ضرورة ملحة بل وتستعمل على نطاق أوسع مما هو عليه الحال في البلدان والمناطق ذات المناخ المعتدل. كما ان العديد من المواد الغذائية المستوردة من مناطق انتاجها البعيدة تطرح مشاكل النقل والتخزين، تعتبر المضافات احد حلولها. تحتل المضافات الغذائية التي تعمل على تحسين المواصفات الحسية والغذائية للمنتجات بالاضافة الى إطالة مدة صلاحيتها مكانة مهمة في القطاع الصناعي في عصرنا الحالي، لكنها عملة ذو وجهين لانها أيضا مصدر قلق يتعلق باضطرابات الحساسية التي قد تسببها او امراضا اكثر خطورة كمرض السرطان ، فقد ثبت ان المحليات الصناعية المُفترض فيها ان تحل محل السكر وتوجد في بعض الحلويات ومثلها الاصباغ SIN 100 و SIN199 تسبب الصداع واضطرابات في الرؤية وتزيد من خطر الإصابة بالسرطان اذا تم تناولها بكثرة وبشكل منتظم. لذلك فان مسألة ضرورة الموازنة بين المخاطر الناتجة عن الاستخدام المتزايد لها والمزايا

المتوقعة من هذا الاستخدام، امر يستدعي تدخل السلطات الصحية والهيئات العامة الأخرى، لتقرير قائمة المضافات المسموح بها، المواد التي يسمح فيها استخدامها بل والكمية المسموح بها، وهو امر مرهون بمدى الفائدة التكنولوجية منها، عدم ضررها و عدم تعارضها مع مصلحة المستهلك. في هذا السياق تسهر على الصعيد الدولي والاوربي سلطات سلامة الأغذية، على التطبيق الصارم للوائح المتعلقة باستخدام المضافات الغذائية، على غرار اللجنة العلمية للغذاء البشري ( Comité Scientifique De L'alimentation Humaine(CSAH)، ولجنة مشتركة لخبراء في المضافات الغذائية (JEFCA) بين منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (FAO) و منظمة الصحة العالمية (OMS)، لتقييم علمي شامل لسلامة هذه المضافات قبل الموافقة عليها، وعلى الصعيد الوطني ينظم المرسوم 214-12 كيفية استخدام المضافات في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري كما حدد القرار الوزاري المؤرخ في 14-02-2002 قائمة المضافات المرخص بها، فهل ساهم هذا الاطار القانوني فعلا في حماية المستهلك من المضافات الغذائية، وبالنظر الى ان الصناعات الغذائية متنوعة وتختلف المضافات المستخدمة فيها من غذاء الى آخر فقد اخترنا المشروبات الغازية كعينة لتقدير مدى احترام القواعد القانونية المنظمة لاستخدام المضافات من قبل المنتجين. وعليه تناولنا هذا الموضوع من خلال الخطة التالية :

المبحث الأول : مدى مواكبة التشريعات الوطنية للمعايير الدولية في تنظيم المضافات الغذائية

المطلب الأول : مفهوم المضافات الغذائية

الفرع الأول : تعريف المضافات الغذائية

الفرع الثاني : شروط استخدام المضافات الغذائية / شروط التسويق

المطلب الثاني : الاطار التنظيمي للمضافات الغذائية

الفرع الاول : القواعد المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية على الصعيد الدولي / الدستور الغذائي

الفرع الثاني : القواعد المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية على الصعيد الاوروبي

الفرع الثالث : القواعد المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية على الصعيد الوطني

الفقرة الأولى : قواعد الوسم الخاصة بالمضافات الغذائية

الفقرة الثانية : اشتراط ان تكون المادة المضافة قد حددها قرار وزاري

الفقرة الثالثة : اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية وعلاقتها بهيئة الدستور الغذائي

المبحث الثاني : المضافات الغذائية بين النصوص والتطبيق- المشروبات الغازية نموذج-

المطلب الأول : الاخلالات المتعلقة ببيانات الوسم .... في قطاع المشروبات

المطلب الثاني : دليل مرجعي لتوجيه المنتجين

الخاتمة

المبحث الأول : مدى مواكبة التشريعات الوطنية للمعايير الدولية في تنظيم المضافات  
الغذائية

المطلب الأول : مفهوم المضافات الغذائية

تلعب المضافات الغذائية دورا في تكوين الغذاء الذي اهتمت به مختلف الجهات الدولية والحكومية كحق أساسي من حقوق الانسان، وعنيت به التشريعات الوطنية بإدراج قواعد توجب امنه وسلامته في اطار تحقيق سلامة المستهلك. وفي هذا السياق يُلزم القانون 03-09 كل شخص طبيعي او معنوي يتدخل في عرض المنتج للاستهلاك بوضع مواد غذائية سليمة لا تضر بصحة المستهلك، حيث يمنع وضع مواد غذائية للاستهلاك تحتوي على ملوثات بكمية غير مقبولة، بالنظر الى الصحة البشرية والحيوانية وخاصة فيما يتعلق بالجانب السام له<sup>1</sup>. وقد نص المشرع على المضافات الغذائية ضمن الفصل الأول من هذا القانون الذي يخص "الزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها" أي انه ربط بين الالتزام بالسلامة واستخدام المضافات الغذائية رغم ان هذه الأخيرة ليست ملوثات، كما بين شروط استعمالها.

الفرع الأول : تعريف المضافات الغذائية

تنص المادة 8 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك على ما يلي "يمكن ادماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري او الحيواني. تحدد شروط وكيفيات استعمالها وكذا الحدود القصوى المرخص بها عن طريق التنظيم" وتطبيقا لفقرتها

الثانية صدر المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري<sup>2</sup>، الذي عرف المضافات الغذائية في مادته 3 على انها "كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية، تحتوي او لا على قيمة غذائية، تؤدي اضافتها قصدا الى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي او ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة او التحويل او التحضير او المعالجة او التوضيب او التغليف او النقل او التخزين لهذه المادة، الى التأثير على خصائصها، وتصبح هي او احد مشتقاتها، بطريقة مباشرة او غير مباشرة، مكونا لهذه المادة الغذائية"<sup>3</sup>، وهو نفس التعريف الوارد في المادة 3 من المرسوم التنفيذي رقم 05-484 المؤرخ في 22 ديسمبر 2005 المعدل والمتمم للمرسوم التنفيذي رقم 90-367 المتعلق بوسم السلع الغذائية<sup>4</sup>، فالمضافات الغذائية وفقا لهذا التعريف

-هي كل "مادة" ليست غذاءا في حد ذاتها، اي لا يمكن استهلاكها كمنتوج غذائي وليست أيضا مكونا له أي ليست مادة أولية أساسية في تركيب هذا المنتج.

-تُضاف المواد الغذائية "قصدا" أي طوعا بكمية وجودة معروفتين.

-لا بد ان تكون المضافات الغذائية مفيدة من الناحية التكنولوجية وتضاف لاعتبارات تكنولوجية و/او ذوقي عضوي مما ينتج عنه او قد ينتج عنه بصفة مباشرة او غير مباشرة اندماج المادة المضافة في تركيب المنتج الغذائي (واحتمال الاضرار بمميزاته الغذائية).

ووفقا للمادة 4 من المرسوم التنفيذي 12-142 لا تعتبر الملوثات وبقايا المبيدات باي جال من الأحوال، كمضافات غذائية، فالملوثات على خلاف المضافات لا تضاف قصدا الى المادة الغذائية لكنها موجودة فيها في شكل بقايا الإنتاج بما في ذلك المعالجة المطبقة على الزراعة والماشية، وفي ممارسة الطب البيطري وذلك على كل مستويات الصنع والتحويل والمعالجة والتوضيب والتغليف والنقل والتخزين لهذه المادة او بعد تلوث بيئي<sup>5</sup>، اوجب المشرع احترام نسبتها في المادة الغذائية حيث لا يجوز وضع مواد غذائية للاستهلاك تحتوي على نسب غير مقبولة من الملوثات. ولا تعتبر مضافات غذائية أيضا مساعدات التصنيع أو المعالجة والتي هي أيضا مواد مضافة بكميات قليلة الى المواد الغذائية أثناء تصنيعها ولكن على عكس المضافات الغذائية لم تعد موجودة في المنتج النهائي أو تبقى فيه فقط في شكل بقايا لا يمكن تجنبها من الناحية الفنية وليست جزءا من مكونات المواد الغذائية<sup>6</sup>.

قد تكون المضافات الغذائية طبيعية أي مستخلصة من الكائنات الحية الدقيقة أو الطحالب أو المستخلصات النباتية أو المعدنية كما قد تكون اصطناعية ، تسمح جميعها على اختلاف أنواعها اما ضمان الجودة الصحية للأغذية (كالمواد الحافظة ومضادات الأكسدة)، تحسين مظهر وطعم الطعام (كالملونات، والمحليات، ومحسنات النكهة)، منح نسيج معين *conférer une texture particulière* (كالمكثفات، عوامل التبلور)، او ضمان ثبات المنتج، (كالمستحلبات، عوامل مانعة للتكتل، والمثبتات).

### الفرع الثاني : شروط استخدام المضافات الغذائية / شروط التسويق

لا يجوز السماح بإضافة المضافات الغذائية إلا إذا كانت تفي بمعايير محددة بموجب القانون، فيجب أن تكون اضافتها آمنة، لذلك تشترط المادة 5 من المرسوم التنفيذي رقم 12-142 ان يستوفي استعمال المضافات الغذائية الشروط التالية :

-الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية

-اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحمية

- تحسين حفظ او تثبيت المادة الغذائية او خصائصها الذوقية العضوية، بشرط ان لا تغير من طبيعة المادة الغذائية او نوعها بصورة من شأنها تغييط المستهلك

-استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع للاستهلاك بشرط ان لا يكون استعمال المضاف الغذائي لإخفاء مفعول المادة الأولية ذات نوعية رديئة او مناهج تكنولوجية غير ملائمة.

فاستخدام المضاف الغذائي يجب ان يستجيب لمصلحة المستهلك قبل كل شيء، ولا يلجأ اليه المنتجون للتعويض عن عدم نضارة أو جودة المكونات كما يجب استخدامه بجرعة مقبولة ، لا تشكل خطرا على المستهلك ويؤدي وظيفته التكنولوجية. هذا ويجب ان تستوفي المضافات الغذائية مواصفات التعريف والنقاء المحددة في المقاييس الجزائرية، وفي حالة عدم وجودها تُستعمل المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي<sup>7</sup> ، كما لا يمكن ان تدمج في المواد الغذائية الا المضافات الحلال<sup>8</sup>.

ليتم تسويقها ، يجب أن تحصل المضافات الغذائية على ترخيص تسويق. في السوق من قبل لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن

المضافات الغذائية بعد تقييمها وتحديد مدخولها اليومي المقبول (ADI) المحدد بـ "الكمية من المضافات الغذائية ، معبراً عنها على أساس وزن الجسم ، والتي يمكن تناول كل منها يوم مدى الحياة بدون مخاطر ملحوظة على الصحة" فيما يتعلق بالوسم ، يتطلب الدستور الغذائي ذكر الكود و / أو اسم المضافات المصرح بها الواردة في الأطعمة والمشروبات على الملصق.

### المطلب الثاني : الاطار التنظيمي للمضافات الغذائية

يتم استخدام المضافات الغذائية تحت اشراف هيئات ولجان ومنظمات حكومية وإقليمية ودولية لضمان سلامة وامن المستهلك، تتفق جميعها في فرض عدة إجراءات قبل الشروع في استخدامها، منها دراسة التركيبة الكيميائية لها، طرق تفاعلها ومدى تأثيرها على جسم الانسان ، وفرض قواعد صارمة على استخدامها ، نميز فيما يلي بين القواعد المنظمة لاستعمال المضافات على الصعيد الدولي ، الاوروبي والوطني مع تقدير مدى مساهمته للقواعد السابقة.

### الفرع الأول : القواعد المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية على الصعيد الدولي /

#### الدستور الغذائي

يعرف الدستور الغذائي بأنه مجموعة من المواصفات والخطوط التوجيهية ومدونات الممارسات التي اعتمدها هيئة الدستور الغذائي، المنشئة من قبل منظمة الأغذية و الزراعة للأمم المتحدة FAO ومنظمة الصحة العالمية OMS في عام 1963 ، تضم 186 دولة عضوا ومنظمة واحدة (الاتحاد الأوروبي) و 234 مراقبا (54 منظمة حكومية دولية ، 164 منظمة غير حكومية و 16 مؤسسة تابعة لمنظمة الأمم المتحدة). يعتبر الدستور الغذائي جزء من البرنامج المشترك بين المنظمتين المذكورتين حول المعايير الغذائية، وتتمثل اهدافه الرئيسية في حماية صحة المستهلك ، وتشجيع الممارسات العادلة في تجارة الأغذية ، وتنسيق جميع أعمال التقييم الغذائي التي تضطلع بها كل من المنظمات الحكومية وغير الحكومية.

تضمن مواصفات الدستور الغذائي سلامة الأغذية وصلاحياتها للتجارة. وتشكل نصوصه مرجعاً للنزاعات التجارية لدى منظمة التجارة العالمية. ورغم أهميتها لا تعتبر الزامية بحد ذاتها الا اذا تبنتها التشريعات و اللوائح الوطنية لتصبح حينئذ نافذة. تركز هذه المواصفات على أسس علمية سليمة تقدمها أجهزة دولية مستقلة معنية بتقييم المخاطر أو مداولات مخصصة بتنظيم من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية<sup>9</sup>.

## إجراءات صياغة مواصفات الدستور الغذائي

شأنها شأن كافة الجوانب الأخرى لعمل الهيئة، فإن إجراءات إعداد المواصفات محددة بوضوح وشفافة تبدأ بتقديم حكومة وطنية أو لجنة فرعية تابعة لهيئة الدستور الغذائي عادة باقتراح وضع مواصفة، اعداد وثيقة للمناقشة تصف الأمور التي يتوقع من المواصفات المقترحة أن تحققها، ومن ثم تقدّم وثيقة مشروع تتضمن الإطار الزمني للعمل ودرجة أولويته.

المراحل التحضيرية: تراجع الهيئة وثيقة المشروع وتقرر ما إذا كان ينبغي صياغة المواصفة بحسب ما هو مقترح.

صياغة المواصفة: تقوم أمانة الهيئة بإعداد مشروع مواصفة مقترحة وتوزعه على الحكومات الأعضاء والمنظمات المشاركة بصفة مراقب واللجان الأخرى للدستور الغذائي كي يخضع لجولتين من إبداء التعليقات والمشورة الخاصة.

يتضمن الدستور الغذائي العديد من المعايير والمبادئ التوجيهية الغذائية بالإضافة إلى آلاف الحدود القصوى المسموح بها للمضافات الغذائية ، الملوثات ومخلفات المبيدات والأدوية البيطرية. يتم تحديد الحدود القصوى المسموح بها في المضافات الغذائية ( dose journalière admissible DJA) وهي كمية المضافات المعبر عنها على أساس الوزن الجسدي التي يمكن تناولها كل يوم مدى الحياة دون خطر على صحة المستهلك<sup>10</sup> ، بعد تقييم المخاطر الصحية، أي احتمالية حدوث تأثير ضار على صحة المستهلك نتيجة تناوله المواد التي تحتوي على المضافات الغذائية. يتضمن تقييم المخاطر:

-تحديد المخاطر أي التعرف على مخاطر تناول المضاف الغذائي بتحديد الآثار غير المرغوب فيها التي قد يسببها (الحساسية ، الآثار المسببة للسرطان ، والتشوهات، التأثيرات على التكاثر ، وما إلى ذلك )

- تحديد الجرعات المسببة للآثار غير المرغوب فيها ، ما يسمح بتحديد الحدود القصوى المسموح بها.

- تقييم تعرض المستهلك للمادة المضافة اخذا بعين الاعتبار متوسط استهلاك المادة الغذائية لدى مختلف فئات المجتمع (هذه المعطيات يمكن أن تؤخذ من استطلاعات المستهلكين)، و معرفة مدى تعرض المستهلك يتم حساب التعرض الذي يسببه استهلاك كل طعام كل يوم<sup>11</sup>.

- مقارنة تعرض المستهلك للمادة المضافة مع الحدود القصوى المسموح بها (DJA)، فاذا كان التعرض اقل من الحدود القصوى المسموح بها فان المادة آمنة للمستهلك ويجوز الترخيص بالجرعات (النسب) المطلوبة في المواد الغذائية، اما إذا كان التعرض اعلى، اعتبرت المادة التي تم تقييمها تشكل مخاطر محتملة على المستهلكين وبالتالي سيكون غير مصرح به.

قد يستغرق إنجاز المواصفات أعواماً، وحالما يتم اعتماد مواصفة للدستور الغذائي من قبل الهيئة، تضاف إلى الدستور الغذائي وتُنشر على موقعها الإلكتروني. وفيما أن مواصفات الدستور الغذائي توصيات يطبقها الأعضاء طوعاً، فهي تشكل في العديد من الحالات أساساً للتشريعات الوطنية.

### الفرع الثاني : القواعد المنظمة لاستعمال الإضافات الغذائية على الصعيد الاوروبي

تعتبر اللوائح الأوروبية (règlements) مصدراً لتشريعات الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي، تسمح بتوحيد النظم القانونية بينها، وتعتبر قوانين حماية المستهلك من بين النصوص القانونية المستمدة من التوجيهات واللوائح الأوروبية وعلى وجه الخصوص تلك المتعلقة بالمضافات الغذائية.

تتمثل القواعد المنظمة للمضافات الغذائية على الصعيد الأوروبي في لائحتين أوروبيتين، يتعين على المنتجين والتجار والشركات المصنعة للمواد المضافة الامتثال لها وهي :  
-اللائحة رقم 2008/1333 للبرلمان الأوروبي والمجلس الصادرة بتاريخ 16 ديسمبر 2008 حول المضافات الغذائية.

-واللائحة رقم 2012/231 للاتحاد الأوروبي الصادرة بتاريخ 9 مارس 2012 التي تحدد مواصفات المضافات الغذائية المدرجة في الملحقين الثاني والثالث من اللائحة (EC) رقم 2008/1333 من البرلمان الأوروبي و المجلس.

يتم على الصعيد الأوروبي تقييم سلامة الأغذية من قبل "الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية " " European Food Safety Authority (EFSA) وهي وكالة من وكالات الاتحاد

الأوروبي أنشئت عام 2002م ، مسؤولة عن تقييم المخاطر في مجال المواد الغذائية ونشر الآراء حولها ، كما تقوم بتقديم المشورة العلمية ونشر الآراء حول المخاطر القائمة أو الناشئة في مجال الأغذية. يغطي عمل الهيئة جميع القضايا التي لها تأثير مباشر أو غير مباشر على سلامة الغذاء للإنسان والحيوان<sup>12</sup> ، وتوجه الدول الأعضاء والبرلمان الأوروبي والمفوضية الأوروبية إلى اتخاذ إجراءات درء مخاطر فعالة في الوقت المناسب لضمان حماية صحة المستهلكين الأوروبيين وسلامة السلسلة الغذائية. تُحدد جميع المضافات الغذائية داخل الاتحاد الأوروبي برقم يبدأ بحرف E ، وتذكر المضافات دائما على ملصق الأطعمة التي تحتوي عليها، يذكر دور المضاف الغذائي في المادة الغذائية ( ما اذا كان مثلاً محلي او مضاد للاكسدة<sup>13</sup> او غيره)، او بالإشارة الى الكود مثلا E330<sup>14</sup>.

### الفرع الثالث : القواعد المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية على الصعيد الوطني

على الصعيد الوطني، يعتبر المرسوم التنفيذي رقم 12-214 الذي جاء تطبيقاً لنص المادة 8 من القانون رقم 09-03 متعلق بحماية المستهلك وقمع الغش متبوعاً بثلاث ملاحق، الإطار القانوني للمضافات الغذائية، بين فيها المشرع حالات و حدود استعمالها ، سيما ضرورة وسم المواد المضافة بالإضافة الى ان تكون المادة المضافة محددة بقرار وزاري.

### الفقرة الاولى : قواعد الوسم الخاصة بالمضافات الغذائية

يعتبر الالتزام بوسم السلع الغذائية وسيلة من وسائل اعلام المستهلك حول الخصائص المميزة للسلع والخدمات، هدفه تنوير إرادة المستهلك<sup>15</sup> ، حيث نص عليه المشرع في المادة 17 من القانون رقم 09-03 ضمن الفصل الخامس المعنون ب"الزامية اعلام المستهلك" اين اوجب على المتدخل " بإعلام المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج الذي يضعه للاستهلاك بواسطة الوسم ووضع العلامات او بأية وسيلة أخرى مناسبة" ، وقد تم تنظيم الالتزام بوسم السلع الغذائية بموجب المرسوم التنفيذي 13-378 الذي صدر تطبيقاً للمادة المذكورة أعلاه<sup>16</sup>. يعرف الوسم وفقاً للمادة 3 من المرسوم التنفيذي 05-484<sup>17</sup> بأنه " كل نص مكتوب او مطبوع او كل عرض بياني يظهر على البطاقة الذي يرفق بالمنتج او يوضع قرب هذا الأخير لأجل ترقية البيع" ، كما عرفته المادة 3 من القانون 09-03 بأنه " كل البيانات او الكتابات او الإشارات او العلامات او المميزات او الصور المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف او وثيقة او لافتة او سمة او ملصقة او بطاقة او ختم او معلقة مرفقة او دالة على

طبيعة منتج مهما كان شكلها او سندها، بغض النظر عن طريقة وضعها"، ليكون الوسم جملة من البيانات المتعلقة بالسلعة، من اجل التعريف بها، المدرجة على المنتج عن طريق بطاقة ملصقة بالمنتج او على الغلاف<sup>18</sup>.

تنص المادة 12 من المرسوم 12-214 انه إضافة الى البيانات المنصوص عليها في التنظيم المعمول به و المتعلق بإعلام المستهلك، يجب ان تحوي المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية او الموجهة الى البيع للمستهلك وبطريقة مقروءة وواضحة على اغلفتها بيانات الوسم الاتية

-اسم كل مضاف غذائي : طبقا لنص المادة 3 من المرسوم التنفيذي 13-378 فان تسمية المنتج " اسم يصف المنتج وعند الضرورة استعماله، ويكون واضحا بما يكفي لتمكين المستهلكين من التعرف على طبيعته الحقيقية وتمييزه عن المنتوجات التي يمكن ان تشكل التباسا معه" بالنسبة للمضاف الغذائي يجب ان يكون خاصا (spécifique) غير جنيس (non générique) و/او رقمة في النظام الدولي للترقيم (SIN- ) متبوعا بوظيفته التكنولوجية

-عبارة "لأغراض غذائية" او اية إشارة أخرى مماثلة

-الكمية القصوى لكل مضاف غذائي او مجموعة مضافات المعبر عنها بما يأتي :

\* قياس الوزن بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة

\* قياس الوزن او الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية السائلة

\* قياس الوزن او الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية شبه الصلبة او اللزجة

\* حسب مبدأ الطرق الحسنة للصنع<sup>19</sup>

-عند وجود مضافين غذائيين او اكثر في المادة الغذائية فانه يجب ان تبين اسماؤها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمادة الغذائية

-في حالة استعمال مزيج من المواد المعطرة فان اظهار اسم كل معطر ليس ضروريا ويمكن استعمال التسمية الجنسية "عطر" او "معطر" بشرط ان تكون مصحوبة ببيان طبيعة العطر.

يمكن ان تتبع عبارة "عطر" او "معطر" بأوصاف مختلفة ولا سيما "طبيعي" او "اصطناعي" او الاثنين معا حسب الحالة .

-في حالة احتواء المحليات المدمجة في المواد الغذائية على البوليولات و/او الاسبارتام و/او ملح الاسبارتام – الاسيسولفام يجب ان يحتوي الوسم على التنبيهات الاتية:

\* بوليولات : يمكن ان يسبب استهلاكها المفرط اثارا ملينة (effet laxatif)

\* اسباتام/ ملح اسبارتام- اسيسولفام : " تحتوي على مصدر الفينيلالانين "

-عبارة "لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال" - عبارة " لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال " في حالة استعمال المحليات

### الفقرة الثانية :اشتراط ان تكون المادة المضافة قد حددها قراروزاري

لا تدمج في المواد الغذائية الا المواد المضافات التي تحدد قائمتها في ملحق المرسوم التنفيذي 12-142 ، الصادر بموجب قرار وزاري مشترك مؤرخ في 2 ذي الحجة عام 1422 هـ الموافق 14 فبراير سنة 2002 م ، يحدّد قائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية. يتضمن القرار، رقم النظام الدولي للمضاف الغذائي، (sin 100)مثلا، اسمه (الكركومينات) والوظيفة او الوظائف التكنولوجية له (ملون بالنسبة للكركومينات) او مضاد للاكسدة، مثبت، عامل للحفظ، او كلها مجتمعة بالنسبة لغيره من المضافات . اما الملحق الثاني والثالث للمرسوم 12-142 فانهما يتضمنان على التوالي قائمة أصناف الأغذية، و قائمة المضافات الغذائية التي يمكن إدماجها في المواد الغذائية و كذا الحدود القصوى المرخص بها.

### الفقرة الثالثة : اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية وعلاقتها بهيئة الدستور الغذائي

تم إنشاء اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية (CNCA) بموجب المرسوم التنفيذي رقم 05-67<sup>20</sup> المؤرخ في 30 يناير 2005 لدى الوزارة المكلفة بحماية المستهلك (وزارة التجارة) ، تتكون من ممثلي العديد من الوزارات<sup>21</sup> بالإضافة الى ممثلين عن جمعيات حماية المستهلك ذات الطابع الوطني، تتمثل مهمتها في تنسيق الأعمال وإبداء الآراء والتوصيات المتعلقة :

-بجودة المواد الغذائية المرتبطة بحماية المستهلك،

-وتسهيل التجارة الدولية للمواد الغذائية<sup>22</sup> .

تكلف اللجنة، في إطار مهامها، خصوصا بما يأتي :

- ابداء رأيها في اقتراحات هيئة الدستور الغذائي التابعة لمنظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالمية وكذا الأجهزة التابعة لها، وفي اثر هذه الاقتراحات على صحة المستهلك وامنه، وعلى حماية البيئة، وعلى النشاطات الوطنية في مجال الفلاحة وتربية الحيوانات والإنتاج الصناعي، والتصدير والاستيراد، من خلال مشاركتها في أشغال الدستور الغذائي المتعلقة بإعداد معايير المواد الغذائية

-تنظيم التنسيق والتشاور بين الأطراف المعنية بأعمال المدونة الغذائية من اجل ضمان الفعالية المرجوة للمشاركة الجزائرية في اعمال هيئة الدستور الغذائي والأجهزة التابعة لها

-تنسيق أنشطة الدستور الغذائي على الصعيد الوطني حيث تتولى المبادرة على المستوى الوطني بكل عمل يهدف الى تحسين فعالية مراقبة الأغذية استنادا الى المؤشرات التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي حول تقييم الامن الصحي للمواد

-إحصاء المنتوجات الجزائرية الخالصة وتقديمها لهيئة الدستور الغذائي من اجل ادماجها ضمن اعمالها وذلك في اطار تنظيم التعاون التقني مع الدول الأعضاء في هيئة الدستور الغذائي؛

-جمع المعلومات المتعلقة بنشاطات هيئة الدستور الغذائي ودراستها وترتيبها بغرض تكوين بنك معطيات. وفي علاقاتها بالمستهلكين والمحترفين تعمل اللجنة على :

-تحسيس المحترفين بتطبيق التنظيمات التقنية المعتمدة وبالمسائل المتعلقة بالأمن الصحي للمواد الغذائية من أجل ترقية الجودة وتنافسية المنتوجات الوطنية،

- المساهمة في إعلام المستهلك وإرشاده في ميدان الجودة والأمن الصحي<sup>23</sup>

تزود اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية بأمانة دائمة كلف بها المركز الجزائري لمراقبة النوعية والزرز، تعمل كحلقة وصل بين الأمانة العامة للجنة الدستور الغذائي واللجنة الوطنية للمدونة الغذائية، حيث تتولى تنظيم وضمان المتابعة المادية والإدارية لعلاقات اللجنة مع هيئة الدستور الغذائي والهيئات التابعة له،

المبحث الثاني : المضافات الغذائية بين النصوص والتطبيق- المشروبات الغازية نموذج-

يعد قطاع إنتاج المشروبات من اهم القطاعات التي يتم فيها استخدام المضافات الغذائية بشكل كبير. فالمشروبات الغازية والعصائر من المنتجات التي يتم استهلاكها على نطاق واسع في بلدنا ، الامر الذي جعله قطاعا جذابا جدا للمنتجين، بل أيضا قطاعا للاحتيال والخداع في حق المستهلك، الذي اضحى ضحية العديد من التجاوزات المرتكبة في حقه سواء في عدد المضافات او تركيزها ، من خلال وضع بطاقات بيانات مغلوبة، تضليله بوضع بيانين متعارضين في نفس البطاقة، او إعطاء معلومات غير كافية عن المضافات ، علما ان زيادة استخدام المضافات الغذائية وإساءة استخدامها بالإضافة إلى جودتها هي مصدر قلق للصحة العامة ، نظرا للعلاقة الوثيقة الموجودة بينها وبين العديد من الامراض الخطيرة كمرض السرطان فقد ثبت ان المحليات الصناعية ، المفترض أن تحل محل السكر وتوجد في بعض الحلويات ، تسبب مخاطر الإصابة بالسرطان، ومثلها أي طعام يستخدم الأصباغ (E100 إلى E199) يسبب الصداع واضطرابات في الرؤية ويزيد من خطر الإصابة بالسرطان إذا تم تناوله بكثرة وبشكل منتظم<sup>24</sup>. لقد اكدت جمعية حماية و توجيه المستهلك و بيئته Apoce ( l'Association de protection et d'orientation du consommateur et son environnement ) في هذا الصدد ان السوق الوطنية تغزوها العديد من المشروبات المشبوهة رغم وجود دليل مرجعي لتوجيه المنتجين.

### المطلب الأول : الاخلالات المتعلقة ببيانات الوسم .... في قطاع المشروبات

يعد عدم الامتثال لمعايير استخدام المحليات والمضافات الغذائية الأخرى ، من بين التجاوزات التي سجلتها اجهزة الرقابة. فاذا كانت اللوائح المعمول بها في بلدنا أو في أي مكان آخر تتسامح مع استخدام المحليين "الاسبرتام"<sup>25</sup> و "الاسيسولفام"<sup>26</sup> ، وفقا للقرار الوزاري المشترك المؤرخ 15 ديسمبر سنة 1999 ، يتعلق بشروط استعمال المحليات في المواد الغذائية، فانها تشترط ان يكون بنسب محددة ، -لأنهما غير موصى بهما أو حتى محظوران على النساء الحوامل والأطفال الصغار-. فلا يجوز ان تتعدى كمية الاسيسولفام المسموح بها 350ملغ/ل (في المشروبات غير الكحولية) و 600ملغ/ ل بالنسبة للاسبرتام في المشروبات غير الكحولية أيضا ، وبالنسبة للسكرين فهو مسموح في المشروبات غير الكحولية بنسبة 80 ملغ / ل ، وهي نفس القيم المفروضة في الدستور الغذائي<sup>27</sup>. لقد بين الأخصائيون في عدة مناسبات وفي اطار الأبحاث التي قاموا بها، عدم مطابقة العينات المدروسة لنسب المحليات المسموح بها، كما

اسفرت نتائج التحاليل المتوصل اليها الى ارتفاع نسبة السكرين في العينات المدروسة مقارنة بما هو مسموح به، تبرره الشركات المصنعة بقوته التحلية العالية (أي بغرضه التكنولوجي) و سعره المنخفض فهو اقتصادي مقارنة بالسكراروز<sup>28</sup>. هذا من جهة من جهة أخرى ورغم صدور المرسوم التنفيذي 12-142 الذي يوجب الوسم على نحو ما بيناه سابقا فقد اثبت الواقع العملي لجوء المنتجين الى العديد من الممارسات التي تؤدي الى تضليل المستهلك حول حقيقة المضافات في المشروبات ، نستدل على ذلك من خلال الأمثلة التالية :

-مشروب "امازن اناناس" لونه لصفير لكن لا تشير بطاقة البيانات الى أي ملون ضمن قائمة المضافات او ليس هناك إشارة الى ملون يعطي هذا اللون بل على العكس تشير بطاقات البيانات المتعلقة به الى العبارة "بدون ملون اصطناعي" " sans colorant artificiel " ، ما يشكل خرقا للنصوص التنظيمية.

-تشير بطاقة البيانات لمشروب "امازون كولا" أيضا الى انه خالٍ من الألوان الاصطناعية في حين أنها تتضمن اشتماله على كبريتات الأمونيوم الكراميل ( SIN 150 d Caramel au sulfite ) وهو وفق قائمة المضافات الغذائية المرخص بها في الملحق 1 بمثابة مضاف غذائي ملون، ما يشكل تضليلا للمستهلك بوضع بيانين متعارضين في نفس بطاقة البيانات<sup>29</sup>

-تشير علامة Ifri التجارية (بذوق التفاح ) إلى أن هذا المنتج خالٍ من الألوان الاصطناعية دون تحديد مصدر اللون البني الغامق لهذا المشروب، الإشارة الوحيدة الخاصة بالتلوين تستنتج من المكونات التي تتضمن " Sucre caramélisé, اكراميل" الذي قد يعطي هذا اللون دون تحديد أي نوع من الكراميل الطبيعي أو الاصطناعي!

-تشير الملصقات الخاصة ببعض المشروبات الغازية إلى ان هذه الأخيرة خالية من المواد الحافظة ، مثل العلامة التجارية Ifri و Sprinks لكنها في الحقيقة تحتوي على مضافات أخرى تلعب دور مزدوج مثل مضادات الأكسدة أو منظمات الحموضة. ففي المشروب إفري البرتقال والتفاح الأخضر، يستخدم حمض الستريك SIN330 " معدل للحموضة مضادة للأكسدة و عامل فصل" وسيترات ثلاثي الصوديوم (iii) SIN331 " معدل للحموضة و عامل فصل و مستحلب ومثبت " كمنظمات الحموضة ومضادات الأكسدة ، بالإضافة الى حمض الأسكوربيك SIN300 "مضاد للاكسدة وعامل الاحتفاظ باللون"<sup>30</sup> ، ومن الواضح أن

الإضافات الثلاثة تلعب دور الحفاظ على المشروب<sup>31</sup> ، ما يتناقض مع الملصقات التي تشير إلى غياب المواد الحافظة، بل حتى لو افترضنا ان المضافات السابقة لا تلعب دور الحافظ ، وحتى لو افترضنا ان المادة الحافظة المستعملة في هذا المشروب طبيعية (لان اسئتمال المادة الحافظة ضرورية) فالمفروض ان يكون ذلك واردا في الوسم بالاشارة الى رقم ترميزه. ان مثل هذه الممارسات من شأنها تضليل المستهلك فيما يخص التركيب الفعلي للمنتج واعطائه معلومات غير كافية وهذا غير جائز.

- هذا بالإضافة الى ان العديد من المنتجين يكتفون في الوسم المتعلق بالمضافات الغذائية والبيان الخاص بالكمية القصوى لكل مضاف غذائي بالتعبير عنه "حسب مبدأ الطرق الحسنة للصنع" ما يعني ، عدم تقديم معلومات للمستهلك حول كمية المضافات المستعملة خشية من الإفصاح عن الوصفة المستخدمة ، وبقائهم ملزمين بالإفصاح عنها امام الجهات المختصة فقط.

مسألة أخرى تهم المستهلكين ومنتجي المشروبات تتعلق بمستوى السكر المستخدم في المشروبات. بالنسبة إلى رئيس جمعية المنتجين الجزائريين للمشروبات (APAB) فان "مستوى السكر المستخدم في المشروبات مرتفع بالفعل". وقال "تلقينا استبياناً من وزارات الصحة والتجارة واتحاد المستهلكين يشير إلى هذه الجرعات العالية" ، مضيفاً أن التفكير جارياً لاقتراح عدد من الإجراءات لخفض هذا المعدل والعودة إلى المعايير الدولية المقبولة، وفقاً لتصريحاته 2013<sup>32</sup> ، وقد اقترح وضع سياسة وطنية ووضع جدول زمني لاستخدام هذا المنتج، في اطار الاتفاقية المبرمة مع اللجنة الفنية بوزارة الصحة لخفض مستوى السكر في المشروبات التي تنص على أن النهج سيكون تدريجياً<sup>33</sup> ، ولكن ماذا يحدث لصحة المستهلك خلال هذه الفترة الانتقالية !

### المطلب الثاني : دليل مرجعي لتوجيه المنتجين

في اطار تزويد المنتجين بنظام مرجعي وفقاً للمرسوم التنفيذي الذي يحدد شروط وإجراءات استخدام المضافات الغذائية في إنتاج المواد الغذائية المعدة للاستهلاك الأدمي، أعدت جمعية المنتجين الجزائريين للمشروبات (APAB) بالتعاون مع وزارة التجارة ووزارة التنمية الصناعية وتشجيع الاستثمار بمساعدة تقنية من البرنامج الجزائري الأوروبي لدعم الشركات الصغيرة والمتوسطة / وإتقان تكنولوجيا المعلومات والاتصالات (TIC) – PMEII<sup>34</sup>

دليل لاستخدام المضافات الغذائية في قطاع المشروبات للمصنعين في هذا القطاع ، من أجل تعزيز مهاراتهم وإبلاغهم بطرق استخدام هذه المنتجات وفقاً للقوانين المعمول بها<sup>35</sup>. يعتبر هذا الدليل وثيقة تحتوي مؤشرات حول خصوصيات وأهداف استخدام المواد المضافة ، وهي مرجع فني مستوحى من أحكام المرسوم رقم 12-214. ينقسم الدليل حسب ( Xavier Pinet ) الخبير المختص في المضافات الغذائية ( في البرنامج PME II ) إلى عدة أجزاء: الفئات والأغراض التكنولوجية للإضافات واستخداماتها في مراحل مختلفة (التصنيع والمعالجة والتحضير والتعبئة ، إلخ) بالإضافة إلى تعليمات الاستخدام. كما يوضح بالتفصيل الاستخدام الصحيح والمناسب للإضافات الغذائية ، ومعلومات عن المخاطر التي قد تنجم عن استخدام هذه المنتجات والتدابير الواجب اتخاذها للسيطرة على هذه المخاطر، ومع ذلك كثيراً ما لا يذكر المتخل المضافات في منتوجه كي لا يثير الشكوك لدى المستهلك حول سلامة المنتج فيتفادى اقتناؤه، وغيرها من الحيل التي يستخدمها سعياً نحو الربح المادي.

## الخاتمة

لقد قطعت الجزائر شوطاً لا يستهان به في مجال حماية المستهلك وبذلت جهوداً معتبرة من خلال النصوص التي وضعتها والهيئات المنشئة لمسايرة الاتجاهات الدولية على نحو ما سبق ذكره، لكنها جهود تبقى في نظرنا غير كافية وتحتاج إلى تفاعل عوامل أخرى، أهمها أن تكون الالتزامات المفروضة بشأن نوع المضاف ونسبته وطريقة وسمه مصحوبة بقواعد ردعية وعقابية ضد المنتجين المخليين بها. فرغم تنظيم المشرع للمضافات الغذائية من أجل ضمان سلامة المادة الغذائية، إلا أنه هناك عدة تجاوزات من قبل المتدخلين خاصة في مجال المشروبات الغازية و الملونات الغذائية للأطفال التي تتسبب في الأضرار بهم. أما مطالبة المستهلك بحماية نفسه بانتقاء مواد غذائية لا تحتوي على المضافات أو قراءة الملصقات فإنه من قبيل الوهم بالنظر إلى المواد المصنعة التي تغزو السوق والتي قلّت معها أن لم نقل انعدمت معها المواد الطبيعية ، وبالنظر إلى درجة الوعي وثقافة المستهلك الذي وان قرء الملصق لا يفهم منه الكثير. لذلك نرى أنه لا بد من تعزيز نشاط الرقابة ، لا سيما فيما يتعلق بقواعد عملية الإنتاج لمواجهة الشركات التي تسعى لفرض هيمنتها على صناعة الأغذية ولو على حساب سلامة المستهلك.

<sup>1</sup> وفقا للمادة 5 من القانون رقم 03-09، المؤرخ في 25 فيفري 2009، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج. ر عدد 15، المؤرخة في 8 مارس 2009.

<sup>2</sup> المرسوم التنفيذي رقم 12-214، المؤرخ في 15 ماي 2012، يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري ج. ر العدد 30 المؤرخة في 16 ماي 2012.

<sup>3</sup> وهو نفس التعريف الوارد عن البرلمان الأوروبي الصادر في 2008 بموجب النظام التالي :  
- Règlement (CE) n o 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires,

<sup>4</sup> المرسوم التنفيذي رقم 05-484 المؤرخ في 22 ديسمبر 2005 المعدل والمتمم للمرسوم التنفيذي رقم 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر 1990 المتعلق بوسم السلع الغذائية، الجريدة الرسمية رقم 83، المؤرخة في 25 ديسمبر 2005.

<sup>5</sup> المادة 3 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214.

<sup>6</sup> Benyelles Esmâ, Bestaoui Imene, Evaluation des additifs alimentaires utilisés dans les boissons gazeuses et de l'état de connaissance des consommateurs dans la région de Tlemcen, Mémoire de fin d'études pour l'obtention du diplôme de docteur en pharmacie, Université de ABOU BEKR BELK AÏD, Faculté de médecine 2018, p 5.

<sup>7</sup> المادة 8 من المرسوم التنفيذي رقم 12-142.

<sup>8</sup> المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 12-142.

<sup>9</sup> <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

<sup>10</sup> article 2-b du codex " La dose journalière admissible (DJA) est une estimation effectuée par le JECFA de la quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé " NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES adoptées en 1995 révisées jusqu'à 2019.

وهو نفس التعريف حسب المادة 3 من المرسوم التنفيذي 12-214.

<sup>11</sup> Benyelles Esmâ, Bestaoui Imene, op. cit, p 63.

<sup>12</sup> Surveillance des aliments au niveau européen : EFSA, <https://sante.lefigaro.fr/mieux-etre/nutrition-pratique/surveillance-aliments/>.

<sup>13</sup> تضاف مواد التحلية الاصطناعية كالسكرين والاسبرتام بكثرة كبدايل للسكر العادي لامتناعها بانخفاض السعرات. وتعمل مضادات الاكسدة على منع او تأخير فترة التغيرات الكيميائية التي تحدث نتيجة تفاعل الاكسجين مع الزيوت او الدهون، وكذلك الفيتامينات الذاتية في الدهون والتي تؤدي الى التزنخ والتزنخ يفسد الغذاء ويجعله مضرًا بصحة الانسان، كما ان مضادات الاكسدة تمنع اكسدة الفاكهة. يرمز لمضادات الاكسدة بالرمز E تتبعه الأرقام من 300 الى 399، راجع " المضافات الغذائية ..... بين الضرورة والخطورة "، دليلي الى غذاء آمن، نشرة دورية تصدر عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء، مكتب عمان العدد الثالث، تشرين اول، 2008، ص 6، على الموقع <http://www.jfda.jo/EchoBusV3.0/SystemAssets/PDF>.

<sup>14</sup> اتفق المختصون في دول الاتحاد الاوروبي على توحيد أسماء المواد المضافة سواء كانت من طبيعة (حيوانية او نباتية) او مواد صناعية، وذلك بوضع الحرف E تتبعه ارقام معينة تدل على تلك المواد مثلا : المواد الملونة يرمز لها ب E من 100 الى 199، المواد الحافظة E من 200 الى 299، مضادات الاكسدة يرمز لها ب E من 300 الى 399، المواد المستحلبة والمثبتة يرمز لها ب E من 400 الى 499، اما باقي المواد المضافة كالمحلية والمعطرة و غيرها، يعمل المجتمع العلمي في الاتحاد الأوروبي على توحيدها، راجع الموقع

[/https://tagconfucius.com/mysoapclient](https://tagconfucius.com/mysoapclient)

- <sup>15</sup> رغم ان الالتزام بالاعلام اسبق تشريعيًا من الالتزام بالوسم، راجع : هاني عبد الحق، الحماية القانونية للالتزام بالوسم دراسة مقارنة بين التشريعين الفرنسي والجزائري، أطروحة دكتوراه، جامعة محمد خيضر بسكرة، 2015-2016، ص 17.
- <sup>16</sup> المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 9 نوفمبر 2013 يحدد للشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك، ج. ر عدد 58 المؤرخة في 18 نوفمبر 2013..
- <sup>17</sup> المرسوم التنفيذي 05-484 المؤرخ في 22 ديسمبر 2005 يعدل ويتمم المرسوم التنفيذي 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر 1990 والمتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها، ج. ر عدد 83 المؤرخة في 25 ديسمبر 2005.
- <sup>18</sup> هاني عبد الحق، المرجع السابق، ص 37.
- <sup>19</sup> عبارة تستعمل حسب المادة 3 من المرسوم 12-142 عند عدم وجود أي تحديد للكمية القصوى، غير انه يجب استعمال الإضافات الغذائية باقل قدر ممكن للحصول على المفعول المرجو .
- <sup>20</sup> مرسوم تنفيذي رقم 05-67 المؤرخ في 30 يناير سنة 2005، يتضمن إنشاء اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية وتحديد مهامها و تنظيمها.
- <sup>21</sup> الوزارة المكلفة بالشؤون الخارجية، الوزارة المكلفة بالفلاحة، الوزارة المكلفة بالصناعة، الوزارة المكلفة بالصحة، الوزارة المكلفة بالبيئة، الوزارة المكلفة بالصيد البحري والموارد الصيدية، الوزارة المكلفة بالبحث العلمي، الوزارة المكلفة بالمالية، الوزارة المكلفة بالمؤسسات الصغيرة والمتوسطة، الوزارة المكلفة بالموارد المائية (حسب المادة 4 من المرسوم التنفيذي 05-67).
- <sup>22</sup> المادة الأولى من المرسوم التنفيذي 05-67.
- <sup>23</sup> حسب المادة 3 من المرسوم التنفيذي 05-67.
- <sup>24</sup> Colorants et additifs : attention santé, <https://www.lamentindiet.com/colorants-et-additifs-attention-sante>
- <sup>25</sup> مسموح به حسب القائمة المحددة للمضافات الغذائية ( الملحق 1) يحمل الترميز SIN 951 وهو محلي ومحسن للنكهة.
- <sup>26</sup> مسموح به حسب القائمة المحددة للمضافات الغذائية (الملحق 1) يحمل رقم الترميز الدولي SIN 950 و هو محلي ومحسن للنكهة
- <sup>27</sup> Amel CHENOUF, Ali KHIRANI, Benalia YABRIR, Ahcène HAKEM, Boualem Mokhtar LAHRECH, Karim HOUALI, et Nadia CHENOUF, " Risque dû à la consommation des boissons rafraichissantes sans alcool édulcorées ", [file:///C:/Users/ACER/Downloads/118326-Article%20Text-327311-1-10-20150612%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/ACER/Downloads/118326-Article%20Text-327311-1-10-20150612%20(1).pdf)
- <sup>28</sup> ibid, p 76.
- <sup>29</sup> Benyelles Esmâ, Bestaoui Imene, op. cit, p 96.
- <sup>30</sup> حسب ما هو وارد في الملحق الخاص بالمضافات الإضافية
- <sup>31</sup> ibid, p 97.
- <sup>32</sup> L'utilisation des additifs alimentaires dans les boissons réglementée <https://www.djazairress.com/fr/latribune/80421>
- <sup>33</sup> Production de boissons et jus : L'Apab réclame une loi alimentaire , Publié le 3 Mai 2021 <https://www.horizons.dz/production-de-boissons-et-jus-lapab-reclame-une-loi-alimentaire/>
- <sup>34</sup> برنامج دعم الشركات الصغيرة والمتوسطة وإتقان تكنولوجيا المعلومات والاتصالات بتمويل مشترك من الجزائر والاتحاد الأوروبي، انطلق في ماي 2006، يهدف إلى تحسين القدرة التنافسية للشركات الجزائرية من خلال المساعدة التقنية في مجالات محددة ، وتنفيذ المشاريع التجريبية لإعادة هيكلة بعض القطاعات بالشراكة مع النقابات المهنية على أساس اختيار القطاعات التجريبية، وقد تم اختيار قطاع المشروبات اختياري
- <sup>35</sup> OUADA Yazid, Industrie des boissons: édition d'un guide d'utilisation des additifs alimentaires,

فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان سلامة المنتج الغذائي

## The effectiveness of consumption legislation in ensuring the security of food product

بعجي أحمد

أستاذ محاضر قسم "ب"

جامعة الجزائر-1- كلية الحقوق-الجزائر

البريد الإلكتروني: ahmediyed16@gmail.com

### الملخص:

تدور مسألة فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان سلامة المنتوجات الغذائية، من جهة، حول المقاربة التعاقدية التي تركز على دور الالتزامات المفروضة على المتدخل، و مساهمتها في الوقاية من أخطار المضافات الغذائية، كالالتزام بالإعلام و الالتزام بالمطابقة و الالتزام بالسلامة، و من جهة أخرى، حول المقاربة المؤسسية التي تتمحور أساسا على دور السلطات العمومية و المجتمع المدني في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك.

الكلمات المفتاحية:

المستهلك، المضافات الغذائية، الالتزام بالإعلام، الالتزام بالسلامة، المجتمع المدني.

### Abstract:

The issue of the effectiveness of consumption legislation in ensuring the safety of food products, on the one hand, revolves around the contractual approach that is based on the role of the obligations imposed on the intervener, and its contribution to the prevention of the dangers of food additives, such as the obligation to inform, the obligation to conform and the obligation to security, and on the other hand, about The institutional approach that revolves mainly on the role of public authorities and civil society in ensuring food security for the consumer.

### Key words:

Consumer, food additives, obligation to information, obligation to security, civil society.

### مقدمة:

تعدّ تشريعات المستهلك، سواء عبر قانون حماية المستهلك و قمع الغش<sup>1</sup>، أو عبر النصوص التنظيمية المتعلقة به<sup>2</sup>، من أهم التشريعات الخاصة بالحديثة، التي تقوم على فلسفة جوهرية عمادها حماية صفة المستهلك، و لذات الغرض نرى أنّها تشريعات ذي قواعد

أمرة و نوعية، تقوم أساسا على تدعيم حقوق المستهلك في شقها الاقتصادي و شقها الصحي، تجسّد ذلك في مختلف الالتزامات المفروضة على عاتق المتدخّل، و التي تعدّ في نفس الوقت حقوقا للمستهلك، و لعلّ أهمها نجد الالتزام بأمن و سلامة المنتوجات، فضلا عن الالتزام الأخرى التي تقع على المصالح الاقتصادية للمتعاقدين، من ذلك الالتزام بالإعلام و الالتزام بالمطابقة، و قد جعلت كلّها في خدمة مصالح المستهلك و تحقيق رغباته المشروعة، هذا من جهة، و من جهة أخرى، و تدعيما لفكرة اجتماعية المصالح و الاهتمامات، و لاعتبارات المصلحة العامة، و ما مصلحة المستهلكين إلّا مثالا بارزا لذلك، فقد أنشأ و خصّص المشرع الجزائري هيئات و مؤسّسات رسمية و غير رسمية، من أجل أن تساهم و تلعب دورها في حماية و سلامة صحة المستهلكين، سواء بأسلوبها الوقائي، كإجراء مطابقة المنتوجات للمعايير الوطنية و الدولية للجودة و السلامة، أو بأسلوبها العلاجي، كمنح جمعيات حماية المستهلك الحق في أن تتأسّس كطرف مدني نيابة عن الفرد و الجماعة.

لكن تلقى تلك الاعترافات تحديًا مميّزا و خاصا، في مواجهة مخاطر المضافات الغذائية في المنتوجات<sup>3</sup>، و التي بالرغم من طبيعتها الغذائية الخالصة، لكنها قد تشكّل مساسا بأمن صحة و سلامة المستهلك، في حالة عدم مراعاة المعايير الطبية و التقنية، التي تفرضها المصالح المختصة في المطابقة و معايير السلامة، الأمر الذي يدعونا لا محالة إلى تقييم فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان صحة المنتج الغذائي في ظل وجود مخاطر أكيدة للمضافات الغذائية، و لأجل ذلك سنقوم بدراسة هذا الموضوع على ضوء مقاربتين، ففي المبحث الأول نسلّط الضوء على المقاربة التعاقدية و دورها في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك، أمّا المبحث الثاني، نشير إلى المقاربة المؤسّساتية و مساهمتها في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك.

### المبحث الأوّل: المقاربة التعاقدية في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك:

يقوم قانون حماية المستهلك و قمع الغش و مختلف النصوص التابعة له، على رعاية المصالح الاقتصادية و الصحية للمستهلك، و كل تلك المصالح تكمل بعضها البعض، و قد تجسّدت في فرض التزامات عديدة على المتدخّل، تساهم كلّها في أمن و سلامة صحة المستهلك، سواء بالنسبة للالتزام بالإعلام (المطلب الأوّل) أو دور الالتزام بالمطابقة (المطلب الثاني) و كذا أهمية الالتزام بالسلامة (المطلب الثالث).

المطلب الأول: دور الالتزام بالإعلام في الوقاية من خطر المضاعفات الغذائية:

للالتزام بالإعلام عدّة أدوار بشأن مخاطر المضاعفات الغذائية، فينصرف دوره إلى مجال عام (الفرع الأول) كما ينصرف إلى مجال خاص (الفرع الثاني).

الفرع الأول: الالتزام بالإعلام في مجاله العام:

يعدّ الالتزام بالإعلام إحدى الركائز الأساسية لقانون حماية المستهلك و قمع الغش، الذي يهدف إلى تنوير رضا المستهلك بصورة مسبقة قبل دخوله العلاقة التعاقدية، و بمفهوم المخالفة فإنّه يساعد في اعلام المستهلك بكافة التفاصيل الضرورية للمادة الغذائية الذي يريد اقتنائها، و هذا ما جاء في المادة 17 من قانون رقم 03/09 المعدّل و المتمّم، التي تنص (يجب على كل متدخل أن يعلم المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج الذي يضعه للاستهلاك بواسطة الوسم و وضع العلامات أو بأية وسيلة أخرى مناسبة) و يتّضح من خلال هذه المادة 17 من ق. حماية المستهلك و قمع الغش، أنّ هناك متطلّبات يجب أن تتوفّر في الالتزام بالإعلام لكي يكون المتدخل البائع منقّدا لالتزامه، و من جهة أخرى لكي يكون المستهلك الغذائي محميا في رضاه، و هي كالآتي:

1- إلزامية مبادرة المتدخل بإعلام المستهلك:

بمقتضى هذا الشرط يلزم المتدخل أن يقوم بإعلام المستهلك بكافة المعلومات المتعلقة بالمنتج أو الخدمة التي اقتناها، و هذه قاعدة أمرة من النظام العام لا يجوز الاتفاق على مخالفتها، كما أنّه بمقتضى هذا الشرط تظهر التفرقة بينه و بين العلم الكافي الذي يبادر المشتري به ، لكن في هذه الحالة فالمتدخل البائع يكون ملزما بأمرين الاستعلام عن المنتج أو المبيع ( مثلا المواد الغذائية كالحليب و مشتقاته بشأن المضاعفات) و ملزم من جهة أخرى بإعلام المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج، كما أراده المشرع في القانون رقم 03-09 الذي يتمثل في إعفاء المستهلك من البحث عن المعلومات التي تهمّه في العقد بعيدا عن كفاءته.<sup>4</sup>

2- يجب أن يكون الالتزام بالإعلام شاملا لكل خصائص المنتوجات والخدمات:

تتحقّق شمولية الالتزام بالإعلام، عن طريق الإعلام بخصائص المنتوج، مثلا طريقة الصنع، ، تركيبات المنتوج، موانع الاستعمال و دليل الاستخدام، قائمة المواد المضافة للمنتج أو الغذاء...الخ. كما جاء على سبيل المثال في القانون رقم 02/04 المعدّل و المتمّم،

كما نصت المادة 8 من القانون على أنه ( يلتزم البائع قبل اختتام عملية البيع بإخبار المستهلك بأية طريقة كانت وحسب طبيعة المنتج، بالمعلومات النزهة والصادقة المتعلقة بمميزات هذا المنتج أو الخدمة و شروط البيع الممارس و كذا الحدود المتوقعة للمسؤولية التعاقدية لعملية البيع أو الخدمة) و ذلك بكافة الطرق ، خاصة عن طريق الوسم<sup>5</sup> ، و قد صدر في هذا الشأن تطبيقا للمادة 17 الفقرة الأخيرة من ق.حماية المستهلك، المرسوم التنفيذي رقم 378/13 الذي يحدّد الشروط و الكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك<sup>6</sup> ، و قد ورد في مادته الثانية، أنّه يطبّق على كل السلع و الخدمات الوجّهة للاستهلاك، مهما كان منشؤها أو مصدرها، و قد وردت فيه تفاصيل كثيرة...الخ، كما يجب أن الالتزام بالإعلام بعض البيانات الإلزامية التي يجب أن تظهر على المنتجات.<sup>7</sup>

### 3- يجب أن يكون الالتزام بالإعلام عن طريق اللغة العربية:

لم يكتفي المشرع بتحديد مضمون الالتزام بالإعلام، بل اشترط أن يكون باللغة العربية، و التي تسهّل الأمر على المتعاقد من أجل فهم و إدراك البيانات المتعلقة بمحل العقد، كما جاء في المادة 18 من ق.حماية المستهلك و قمع الغش، ( يجب أن تحرّر بيانات الوسم و طريقة الاستخدام و دليل الاستعمال و شروط ضمان المنتج و كل معلومة أخرى منصوص عليها في التنظيم الساري المفعول باللغة العربية أساسا، و على سبيل الاضافة ، يمكن استعمال لغة أو عدة لغات أخرى سهلة الفهم من المستهلكين، و بطريقة مرئية و مقروءة و متعذر محتواها).

### الفرع الثاني: الالتزام بالإعلام في مجاله الخاص ( المضافات الغذائية):

فضلا عن الضوابط المتعلقة بالالتزام بالإعلام في قانون حماية المستهلك و قمع الغش الذي يشمل كل المنتوجات و الخدمات، فقد أكّدت أيضا نصوص أخرى على أهمية الالتزام بالإعلام في المواد الغذائية، و بصورة خاصة إذا تعلّق الأمر بالمضافات الغذائية، و هذا ما جاء به القرار الوزاري المشترك<sup>8</sup> ، الذي نص على بعض البيانات و المعلومات الخاصة بالمضافات الغذائية التي يجب أن تظهر على المواد الغذائية حسب ما جاء في المادة 4 (إضافة للبيانات المنصوص عليها في المادة 6...، يجب أن يتضمن وسم المواد المضافة الموضّبة مسبقا و الموجهة للبيع بالتجزئة البيانات الآتية: - البلد الأصلي، - رقم الخصبة، - التعليمات الخاصة بحفظ المنتج و كذا طريقة الاستعمال، - بيان " للاستعمال الغذائي". يجب ان تظهر البيانات المذكورة في الفقرة أعلاه بالنسبة للمواد المضافة الموضّبة مسبقا غير موجهة للبيع بالتجزئة

سواء على غلاف التوضيب أو على الوثائق المرفقة بالمنتج باستثناء تسمية المنتج و تاريخ الصنع و تاريخ نهاية الاستهلاك التي تظهر على غلاف التوضيب).، من جهة أخرى، و بعد مدة جاء القرار الوزاري المشترك<sup>9</sup> الذي حدّد في المادة 3 قائمة المواد الغذائية المعنية بتطبيق المعايير الميكروبيولوجية (تطبّق أحكام هذا القرار على فئات المواد الغذائية الآتية: - الحليب و مشتقاته، - اللحوم الحمراء و البيضاء و مشتقاتها، - منتوجات الصيد البحري و تربية المائيات، - الدهون الحيوانية و النباتية، - المصبرات و نصف المصبرات، - أغذية الرضع و الأطفال صغار السن، - الحبوب و المنتوجات المشتقة منها، - الأطباق المحضرة، - المياه و عصير الفواكه و الخضرو المشروبات غير الكحولية، - الفواكه و الخضرو المنتوجات المعدة أساسا من النباتات، - البيض و المنتوجات المعدة من البيض و المرطبات و كريمات المرطبات، - الحلويات، - المواد الغذائية الأخرى المحددة....).

و عليه نلاحظ بأنّ الالتزام بالإعلام يساهم بصورة جوهرية في تجنب الخطر الذي يمكن أن يسبّبه الضرر الناتج عن المنتج الغذائي، عبر البيانات الإعلامية التي توضّح مكوّنات المضافات الغذائية و غيرها، و هذا ما يدعّم دور الالتزام بالإعلام في ضمان سلامة و أمن المستهلك.

#### المطلب الثاني: دور الالتزام بالمطابقة في الوقاية من مخاطر المضافات الغذائية:

لم يكتفي المشرع بالالتزام بالإعلام لحماية صفة المستهلك، بل عزّز ذلك الالتزام بالتزامات أخرى، تجسّد معظمها في قانون حماية المستهلك، من خلال تدخّل المشرع لتقييد حرية المتعاقدين قدر الإمكان لصالح لصفة المستهلك، التي من بينها الالتزام بالمطابقة، الذي ظهر في إطار تشريعات الاستهلاك بالوجه الذي هو عليه الآن، باعتباره التزاما مفروضا بقوة القانون في العقد على المتدخّل بعد تطوّرات متلاحقة، خاصة على مستوى الاجتهاد القضائي، أين كان يلجأ أحيانا إلى ضمان العيوب الخفية في القانون المدني الفرنسي في عقد البيع من خلال المواد 1641 و 1648، المعنية بضمان العيوب الخفية<sup>10</sup>، و أحيانا أخرى إلى نظرية توابع العقد، على أساس المادة 1135 ق.م.ف قبل تعديلها بالمادة 1194، لتبرير فرض هذا الالتزام.

و يقصد به عدم مطابقة الشيء للمعايير التقنية أو الإدارية، عكس البائع الذي يلتزم بتسليم المال في حالة الاستعمال، و ليس ملزما بمطابقته للمعايير المفروضة، لكن حاليا، اتجه المشرع الجزائري في إطار قواعد حماية المستهلك، إلى فرض الالتزام بالمطابقة من جانب

المتدخل اتجاه المستهلك، من خلال المادتين 11 و 12 من القانون رقم 03/09 المعدل و المتمم،  
فتنص المادة 12 ( يتعين على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك طبقاً للأحكام التشريعية والتنظيمية السارية المفعول، تتناسب هذه الرقابة مع طبيعة العمليات التي يقوم بها المتدخل حسب حجم وتنوع المنتوجات التي يضعها للاستهلاك و الوسائل التي يجب أن يمتلكها مراعاة لاختصاصه و القواعد و العادات المتعارف عليها في هذا المجال...) و عليه يلاحظ بأنّ ضمان مطابقة المنتوجات من جانب المتدخل، و بصورة خاصة في مجال السلامة من المضافات الغذائية، تنصرف من جهة إلى مطابقة المنتج للمقاييس و التنظيم (الفرع الأول)، و من جهة أخرى إلى مطابقة المنتج لبعض الضوابط الخاصة بالمضافات الغذائية (الفرع الثاني).

#### الفرع الأول: مطابقة المنتج للتقريب و التنظيم:

حرصاً أكثر على سلامة و تحقيق الرغبات المشروعة للمستهلك، فقد نصت المادة 12 من القانون رقم 03/09 المعدل و المتمم، على أنّه يجب على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل أن يعرضه للاستهلاك، و من جهة أخرى تنصّ كذلك الفقرة الثالثة من هذا المادة، على تأكيد آخر و هو أن الرقابة التي يجريها الأعوان بنص المادة 25 من هذا القانون، لا تعفي أو لا تغني المتدخل من إلزامية التحري حول مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك، طبقاً للأحكام التنظيمية المعمول بها<sup>11</sup>، من جهة أخرى فإن عملية التحري من المطابقة تقع على كل شخص يدخل في فئة المتدخلين إلى أن يصل المنتج للمستهلك، فابتداءً من المنتج و المستورد و الموزع إلى البائع<sup>12</sup>.

يضاف إلى رقابة المتدخل و تحريه من مطابقة المنتوجات للتنظيم الساري به العمل، هناك أيضاً رقابة تقوم بها الإدارة المعنية، نصت عليها المادة 29 من القانون رقم 03/09 صراحة ( يقوم الأعوان المذكورون في المادة 25 أعلاه، بأي وسيلة و في أي وقت و في جميع مراحل العرض للاستهلاك، برقابة مطابقة المنتوجات بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها)، أمّا عن الأعوان المكلفون بمهمة مراقبة عملية المطابقة، حسب المادة 25 ( بالإضافة إلى ضبط الشرطة القضائية و الأعوان الآخرين المرخص لهم بموجب النصوص الخاصة بهم، يؤهل للبحث و معاينة مخالفات أحكام هذا القانون ، أعوان قمع الغش التابعون للوزارة المكلفة بحماية المستهلك).

أما بالنسبة لعملية تقييم المنتجات، فقد جاء القانون رقم 04/16 المعدل و المتمم و المتعلق بالتقييم<sup>13</sup>، حيث أشار من خلال المادة 3 المعدلة و المتممة، إلى أهم عنصر يرتبط بفكرة مطابقة المنتجات ( ...ز- الاستجابة لأهداف مشروعة لا سيما في مجال الأمن الوطني و حماية المستهلكين و حماية الاقتصاد الوطني و النزاهة في المعاملات التجارية و حماية صحة الأشخاص أو أمنهم.....) كما أشارت المادة 2 التي تعدل و تتم المادة 2 من القانون رقم 04/04 عبر الفقرة 8 إلى (الإشهاد بالمطابقة: نشاط يهدف إلى منح شهادة، من طرف ثالث مؤهل، تثبت مطابقة منتج أو خدمة أو شخص أو نظام تسيير، للوائح الفنية أو للمواصفات أو للوثائق التقييمية أو للمرجع الساري المفعول) و يتولى هذه المهام المعهد الجزائري للتقييم، الذي أنشأ بموجب المرسوم التنفيذي رقم 69/98 المتضمن إنشاء المعهد الجزائري للتقييم و تحديد قانونه الأساسي<sup>14</sup>، و قد أكدت المادة 7 من هذا المرسوم على أنّ المعهد يتولى إعداد المواصفات الجزائرية و نشرها و توزيعها، كذلك اعتماد علامات المطابقة للمواصفات الجزائرية و طابع الجودة و منح تراخيص استعمال هذه العلامات و الطوابع مع رقابة استعمالها في إطار التشريع المعمول به<sup>15</sup>، من جهة أخرى فإن عملية التحري من المطابقة تقع على كل شخص يدخل في فئة المتدخلين، إلى أن يصل المنتج للمستهلك، فابتداء من المنتج و المستورد و الموزع إلى البائع.

#### الفرع الثاني: ضوابط استعمال المضافات الغذائية:

لا يقتصر الأمر بشأن الالتزام بالمطابقة، على مطابقة تلك المتوجات إلى التنظيم و التقييم فقط من قبل المتدخل، بل يجب عليه أيضا أن يحرص على بعض الضوابط في استعمال المضافات في المواد الغذائية، و هذا حسب ما جاء في المرسوم التنفيذي رقم 214/12<sup>16</sup> في المادة 5 ( يجب أن يستوفي استعمال المضافات الغذائية الشروط الآتية: - الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية، - اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحماية، - تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية، بشرط ان لا تغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليب المستهلك،...)، و يبدو من خلال هذا النص أنّ المشرع حريص كل الحرص على وجود التفاصيل الخاصة بمطابقة استعمال المضافات الغذائية، مع المواصفات الصحية و الطبية بالدرجة الأولى، بغض النظر عن المفهوم الواسع للمطابقة الذي يشمل المطابقة التعاقدية و الادارية، كما يظهر من خلال نص

المادة 8 بأنّ المشرع قد سمح بإمكانية اعتماد المقاييس الدولية التي تضمن أمن و سلامة صحة المستهلك، في حالة عدم وجود مقاييس جزائرية في هذا الشأن.<sup>17</sup>

### المطلب الثالث: دور الالتزام بالسلامة في معالجة مخاطر المضافات الغذائية:

لقد اهتمت تشريعات حماية المستهلك اهتماما بالغاً بمسألة أمن و سلامة صحية المستهلك من مختلف المنتوجات و الخدمات المعروضة في السوق، و الدليل على ذلك هو الكم الكبير من النصوص القانونية المتنوعة<sup>18</sup>، أهمها قانون حماية المستهلك و قمع الغش (الفرع الأول) و لعلّ ما يزيد من أهمية سلامة صحة المستهلك هي المخاطر الناتجة عن الافراط أو عدم الأخذ بالمعايير المطلوبة في استعمال المضافات الغذائية، الأمر الذي يستدعي اهتماما خاصا (الفرع الثاني).

### الفرع الأول: الالتزام بالسلامة في مضمونه العام:

لقد أشارت المادة 10 من قانون رقم 03/09 على أنّه ( يتعيّن على كل متدخل احترام الزامية أمن المنتج الذي يضعه للاستهلاك فيما يخص: -مميزاته و تركيبه و تغليفه و شروط تجميعه و صيانتته-تأثير المنتج على المنتوجات الأخرى عند توقع استعماله مع هذه المنتوجات.- عرض المنتج و اسمه و التعليمات المحتملة الخاصة باستعماله و إتلافه و كذا كل الإرشادات أو المعلومات الصادرة عن المنتج.-فئات المستهلكين المعرضين لخطر جسيم نتيجة استعمال المنتج، خاصة الأطفال. تحدد القواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات عن طريق التنظيم) و لم يتأخّر المشرع في إصدار التنظيم الخاص بتطبيق هذه المادة، كما جاء في المرسوم التنفيذي رقم 203/12، من خلال المادة 5 منه ( يجب أن تستجيب السلعة و /أو الخدمة بمجرد وضعها رهن الاستهلاك، للتعليمات التنظيمية المتعلقة بها في مجال أمن و صحة المستهلكين و حمايتهم، لا سيما فيما يتعلق بما يأتي: - مميزات السلعة من تركيبها و شروط إنتاجها و تجميعها و تركيبها و استعمالها و صيانتها و إعادة استعمالها و تدويرها من جديد و نقلها.-شروط النظافة التي يجب أن تتوفر في الأماكن المستعملة للإنتاج و الأشخاص الذين يعملون.-مميزات و تدابير الأمن الأخرى المرتبطة بالخدمة و بشروط وضعها في متناول

المستهلك.-التدابير الملائمة الموضوعة قصد ضمان تتبع مسار السلعة أو الخدمة) يلاحظ أن مضمون الالتزام بالسلامة ينصرف إلى منتوجات متعدّدة، من ذلك سلامة المنتوجات الغذائية، وهذا ما دفع بالسلطات العمومية، إلى الاهتمام بكل مادة على حد.<sup>19</sup>

### الفرع الثاني: الالتزام بالسلامة في مضمونه الخاص:

على خلاف ما تم ذكره سابقا، فإنّ مسألة سلامة صحة المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية، أشار إليها المشرع بصورة ضمنية، عندما حثّ على ضرورة احترام المعايير الميكروبيولوجية، حسب ما جاء في المادة 2 من قرار وزاري مشترك<sup>20</sup> (.../احترام المعايير الميكروبيولوجية: الحصول على نتائج مرضية أو مقبولة المذكورة في ملحق هذا القرار، عند اجراء التحاليل الميكروبيولوجية المبنية على اساس القيم المحددة لهذه المعايير، مع الاخذ بعين الاعتبار التنظيم المعمول به و المتعلق بكيفيات اقتطاع العينات و سير التحاليل...)، و هذا ما أكدته أيضا المادة 5 ( يجب أن يسهر المتدخلون المسؤولون على وضع المواد الغذائية للاستهلاك على احترام المعايير الميكولوجيولوجية ... ) كما أكد القرار أيضا على ضرورة سلامة بعض المواد الغذائية من المضافات، كما جاء في المادة 4 ( يجب أن لا تحتوي المواد الغذائية المذكورة في المادة 3 أعلاه، على الكائنات الدقيقة أو السمين أو نواتج الأيض بكميات يمكن أن تشكل خطرا على صحة المستهلك.).

و من أجل تعزيز دور الالتزام بالسلامة، فقد تم فرض جزاءات مدنية و أخرى، جزائية على كل من يخالف قواعد ضمان السلامة، فبشأن الجزاء المدني، فيرجع لأحكام المادة 140 مكرر ق.م ( يكون المنتج مسؤول عن الضرر الناتج عن عيب في منتوجه حتى و لم تربطه بالمتضرر علاقة عقدية) يظهر من نص هذه المادة، أن المشرع حصر المسؤولية في صفة المنتج فقط، مع أنه كان بوسعه التوسّع في هذه الصفة، لتشمل صفات أخرى لتمكين الضحية من الرجوع على أحدهم، و من جهة أخرى يظهر أن شروط قيام مسؤولية المنتج، تتحقّق بتوافر الشروط العامة المتعارف عليها في قيام المسؤولية ، بما أنّ المشرع لم يخصص شروط خاصة بهذه المسؤولية، و بالتالي لا بد من توافر الضرر، و مصدر الضرر، و أيضا العلاقة السببية<sup>21</sup> ، أمّا بشأن الجزاءات الجزائية، فيرجع لأحكام القانون رقم 03/09 خاصة في الباب الثالث " البحث و معاينة المخالفات" و أيضا الباب الرابع " قمع الغش" و فيه الفصل الثاني " المخالفات و

العقوبات" و لعلّ أهم هذه العقوبات التي تقع على المتدخل هو إخلاله بأمن و سلامة المنتوجات.. و هذا ما نصت عليه عدة مواد قانونية ، من ذلك المادة 71 (يعاقب بغرامة من مائتي ألف دينار(200.000دج) إلى خمسمائة ألف دينار (500.000دج) كل من يخالف إلزامية سلامة المواد الغذائية المنصوص عليها في المادتين 4 و5 من هذا القانون).

### المبحث الثاني: المقاربة المؤسسية في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك:

لم تعد مسألة حماية المستهلك في أمنه و سلامته شأن فردي خاص بشخصه فقط، بل هي من أولويات السلطات العمومية، التي تحرص كل الحرص بمختلف مؤسساتها و مستوياتها، على ضمان الأمن الصحي الغذائي للمستهلك (المطلب الأول) فضلا عن مساهمة المجتمع المدني بكافة أطرافه في ذلك الهدف (المطلب الثاني).

### المطلب الأول: مساهمة السلطات العمومية في الوقاية من أخطار المواد الغذائية:

لقد أصبحت حماية جماعة المستهلكين، تستلزم تضافر جهود كل أفراد المجتمع، و تستدعي كذلك اهتمام السلطات العمومية<sup>22</sup>، وهذا ما جعل هذه المهمة من المهام الأساسية للإدارة على مختلف هيئاتها و مستوياتها، خاصة إذا تعلّق الأمر بالحرص على سلامة المستهلكين و الأشخاص بصورة عامة، كما جاء على سبيل المثال في المرسوم التنفيذي رقم 02 / 453 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة<sup>23</sup>، المادة 5 منه ( يكلف وزير التجارة في مجال جودة السلع و الخدمات و حماية المستهلك بما يأتي: ... شروط وضع السلع و الخدمات رهن الاستهلاك في مجال الجودة، و النظافة الصحية و الأمن... يعدّ و ينفذ إستراتيجية للإعلام و الاتصال تتعلق بالوقاية من الأخطار الغذائية و غير الغذائية تجاه الجمعيات المهنية و المستهلكين التي يشجع إنشائها) كما تسهر المديرية التابعة لوزارة التجارة ، سواء المديرية الولائية أو الجهوية للتجارة، فنجد من المهام الموكلة للمديرية الولائية ما جاء به المرسوم التنفيذي رقم 03/409 المتضمّن تنظيم المصالح الخارجية في وزارة التجارة و صلاحياتها و عملها، الملغى بالمرسوم التنفيذي رقم 11-09<sup>24</sup>، حيث أشارت المادة 3 منه، إلى فكرة ضمان أمن المنتوجات ( ...تقديم المساعدة للمتعاملين الاقتصاديين و الجامعات و المستعملين و المستهلكين في ميدان الجودة و أمن المنتوجات و النظافة الصحية...)، كما تم إنشاء اللجنة

الوطنية المكلفة بالتنسيق ما بين القطاعات في مجال حماية صحة المستهلك من الأخطار الغذائية<sup>25</sup>، وتشتمل هذه اللجنة على عدة ممثلين لقطاعات وزارية مختلفة، من بينها وزير الصحة و السكان كرئيس، و ممثلين عن وزارة العدل، و الداخلية و الجامعات المحلية، و الصحة و السكان، و الفلاحة و الصيد البحري، و التجارة. من أجل الحرص على ضمان أمن المنتوجات و سلامتها، و هذا ما يصدق أيضا على الوقاية من خطر المضافات الغذائية.

من جهة أخرى، فحرص المشرع على ضمان أمن و سلامة صحة المستهلك، جعله يتبنى تصوّر جماعي و وقائي لضمان الالتزام بالسلامة، من خلال إنشاء هيئات و أجهزة إدارية، تتولّى الحرص على المصالح الجماعية للمستهلكين، من تلك الأجهزة نجد المجلس الوطني لحماية المستهلك، الذي أنشئ بموجب المرسوم التنفيذي رقم 92 / 272<sup>26</sup>، و قد أشار هذا المرسوم إلى مهام هذا المجلس في توفير سلامة المستهلك و أمنه، كما جاء في المادة 14/ يمكن أن ينشأ المجلس بداخله لجانا مختصة دائمة أو مؤقتة يحدد اختصاصها و عددها و تشكيلتها و تنظيمها و سيرها بموجب النظام الداخلي للمجلس) و يبدو من خلال هذا النص، أن اللجان المختصة يمكنها أن تتخذ التدابير التي من شأنها تحسين الوقاية من المخاطر التي تسببها المنتوجات و الخدمات، من خلال إبداء رأيها في ذلك<sup>27</sup>، و هذا ما أشارت إليه المادة 22 من هذا المرسوم التنفيذي، التي من بينها اتخاذ التدابير الكفيلة بتدعيم أمن المستهلك، و وقايته من المخاطر الناتجة عن السلع و الخدمات.

كما تم انشاء مديرية فرعية لمراقبة الجودة و قمع الغش، و هذا ما أشار إليه القانون رقم 03/09 في الباب الثالث: البحث و معاينة المخالفات، في الفصل الأول تحت عنوان: أعوان قمع الغش، و الذين يقومون بمهام كثيرة تتلخص في معاينة المخلفات، كذلك القيام بمهام ذات طابع وقائي، من خلال مراقبة مطابقة المنتوجات و الخدمات، و للقيام بذلك يمكنهم دخول الأماكن التي يوجد بها المنتوجات، أو التي تؤدي فيها الخدمات، كما يجوز للأعوان طلب الوثائق اللازمة التي تساعد في دراسة المنتج و كذا تحليله، كما يمكنهم طلب رخصة الإنتاج، في المجالات التي تتطلب الرخص.

تتعرّز أيضا مسألة ضمان سلامة الأشخاص و أمنهم الصحي في دور الإدارة الوقائي، عبر مراقبة دخول المحترف إلى الأسواق، من أجل مراقبة المنتوجات و تحديدها، و أيضا ضمان حماية كافة المستهلكين<sup>28</sup>، كما أن المشرع يضيف الرقابة على دخول المنتجات و الخدمات إلى السوق، فقد يسمح بدخول بعضها، و يتحمّل المتدخل بمفهومه الواسع مسؤوليته الجزائية و

المدنية، إذا ما تعرّض أحد الأشخاص لضرر يمس بسلامته الجسدية، كما يمنع إدخال أو السماح بإنتاج أو توزيع بعض المواد التي قد تشكّل خطر على سلامة الأشخاص، كما توجد بعض المنتجات تفرض على المتدخل الحصول على ترخيص مسبق بالعرض في السوق، مرفوق بملف يوجه إلى مصلحة الجودة و قمع الغش.<sup>29</sup>

### المطلب الثاني: مساهمة المجتمع المدني في ضمان حقوق المستهلك:

لاشك في أنّ دور المجتمع المدني، أصبح له دور بارز في توجيه الرأي العام داخل المجتمع على كافة المستويات، و لعلّ من بين أدواره الأساسية هو الدفاع عن مصالح الفرد و الجماعات في أمنهم و سلامتهم الصحية، فقد سمح المشرع في هذا الشأن بإنشاء جمعيات حماية المستهلكين<sup>30</sup>، تتولى الدفاع عن المصالح الجماعية لهذه الفئة و غيرهم، و التي من بين مهامها تحسيس فئة المستهلكين، و ترسيخ ثقافة الاستهلاك لديهم، و توعيتهم بضرورة حرصهم و حذرهم من مخاطر المنتجات<sup>31</sup>، كما يحقّ لجمعيات حماية المستهلكين أن تقوم برفع الدعاوى القضائية، باعتبارها ممثلة للمصلحة العامة و الجماعية للمستهلكين، كما نصّت عليه المادة 23 من قانون رقم 03/09 عندما يتعرّض مستهلك أو عدة مستهلكين لأضرار فردية تسبب فيها نفس المتدخل و ذات أصل مشترك يمكن لجمعيات حماية المستهلكين أن تتأسس كطرف مدني) كما أكدّت المادة 65 من قانون رقم 02/04 على حق الجمعية في التأسيس كطرف مدني للحصول على التعويض (كما يمكنهم التأسيس كطرف مدني في الدعاوى للحصول على تعويض الضرر الذي لحقهم) فهذه الجمعيات يمكنها المطالبة بإصلاح الضرر الناتج عن المساس بالمصالح الجماعية للمستهلكين.

### الخاتمة:

إنّ مسألة حماية المستهلك في أمنه الصحي و الغذائي من مخاطر المضافات الغذائية، هي من بين المسائل التي تحظى بنصوص قانونية وفيرة و متنوّعة، لكن بالمقارنة مع فعالية تطبيقها على أرض الواقع نرى اختلافا كثيرا و تفاوتا كبيرا، بالنظر إلى هشاشة الدور الرقابي للأعوان المختصين في المقاربة السابقة و اللاحقة على دخول المنتجات للسوق، لذا ندعو المشرع إلى تكثيف الطابع الردعي في هذا الشأن.

- كما ندعو المشرع للحرص أكثر على تطبيق معايير الجودة و النوعية، و الالتزام بالمطابقة للمعايير الدولية، و تكثيف التعاون في هذا الشأن ما بين المخابر الوطنية و الدولية.
- و ندعو المستهلكين إلى التحري الجيد لمنتجاتهم الغذائية الصحية، و الابتعاد كثيرا على المنتجات المليئة بالمضافات.
- و ندعو أيضا المنتجين إلى الحرص على نوعية و جودة المنتجات الغذائية، التي من شأنها أن تقينا بدرجة كبيرة من أضرار المضافات الغذائية.

## الهوامش:

- <sup>1</sup> قانون رقم 03/09 المؤرخ في 25 فبراير 2009، يتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، ج.ر العدد 15.
- <sup>2</sup> على سبيل المثال، المرسوم التنفيذي رقم 203/12 المؤرخ في 6 ماي 2012 يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال امن المنتجات، ج.ر العدد 28.
- <sup>3</sup> راجع: المرسوم التنفيذي رقم 214/12 المؤرخ في 15 ماي 2012، يحدد شروط و كفاءات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج.ر العدد 30، الذي عرّف المضاف الغذائي في المادة 03 يقصد في مفهوم أحكام هذا المرسوم ما يأتي: - **المضاف الغذائي: كل مادة: - لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها و لا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية، - تحتوي أو لا على قيمة غذائية، - تؤدي اضافتها قصدا الى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة، الى التأثير على خصائصها و تصبح هي أو أحد مشتقاتها، بطريقة مباشرة أو غير مباشرة، مكوّنا لهذه المادة الغذائية...**
- <sup>4</sup> راجع: ذهبية حامق، الالتزام بالإعلام في العقود، دكتوراه، جامعة الجزائر-1- كلية الحقوق، 2009، ص 200.
- <sup>5</sup> كما عرفته المادة 3 الفقرة 4 من القانون رقم 03/09(الوسم: كل البيانات أو الكتابات أو الاشارات أو اعلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بالسلعة...).
- <sup>6</sup> المؤرخ في 5 محرم 1435 الموافق 09 نوفمبر 2013، ج.ر العدد 08.
- <sup>7</sup> راجع المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 357/13 الذي تضمن البيانات الإلزامية التي يجب أن تتوفر في الوسم .
- <sup>8</sup> القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14 فيفري 2002، يحدد قائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية، ج.ر العدد 31.
- <sup>9</sup> قرار وزاري مشترك مؤرخ في 2 محرم عام ، الموافق ل 4 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية. ج.ر العدد 39.

<sup>10</sup> *J. Calais-Auloy, L'influence du droit de la consommation sur le droit civil des contrats, RTD civ. 1994.,p250.*

<sup>11</sup> أنظر على سبيل المثال، القرار الصادر عن وزارة الصناعة و المناجم/ المؤرخ في 29 مارس 2017، الذي يحدّد مختلف مستويات و اجراءات تقييم المطابقة، فعلى سبيل المثال، يلزم المصنع بتصريح بالمطابقة عبر وثيقة يصرح من خلالها بمطابقة منتوجه للمتطلبات التنظيمية من حيث الصحة و الأمن.

<sup>12</sup> كما أشار إلى ذلك نص المادة 5 من القانون رقم 02/89 الملغى ( يجب على كل منتج أو وسيط أو موزع و بصفة عامة كل متدخل في عملية الوضع للاستهلاك أن يقوم بنفسه أو عن طريق الغير بالتحريات اللازمة للتأكد من مطابقة المنتج و/أو الخدمة للقواعد الخاصة به و الميزة له) انظر في هذا الشأن، بودالي محمد، حماية المستهلك في القانون المقارن، دار الكتاب الحديث، القاهرة، مصر، 2006، ص 287.

<sup>13</sup> المؤرخ في 19 يونيو 2016، ج.ر العدد 37، الذي يعدّل ويتم القانون رقم 04/04 المؤرخ في 23 يونيو 2004، يتعلق بالتنقيس، ج.ر العدد 41.

<sup>14</sup> المؤرخ في 21 فيفري 1998، ج.ر العدد 11.

<sup>15</sup> انظر تفاصيل أخرى، محمد بودالي، المرجع السابق، ص 302 و 303 و 304.

<sup>16</sup> المرسوم التنفيذي رقم 214/12 المؤرخ في 15 ماي 2012، يحدد شروط و كفاءات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج.ر العدد 30.

<sup>17</sup> المادة 8 ( يجب أن تستوفي الإضافات الغذائية المنصوص عليها في المادة 6 اعلاه مواصفات التعريف و النقاء المحددة في المقاييس الجزائرية، و في حالة عدم جودها تستعمل المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي).

<sup>18</sup> نرى من بين النصوص التي أشارت إلى ضمان هذا الالتزام، المرسوم التنفيذي رقم 266/90 المتعلق بضمان المنتجات و الخدمات، المؤرخ في 15 سبتمبر 1990، ج.ر العدد 40، في المادة 3 ( يجب على المحترف أن يضمن سلامة المنتج الذي يقدمه من أي عيب يجعله غير صالح للاستعمال المخصص له و /أو من أي خطر ينطوي عليه..). كما أشار القانون رقم 03/09 ضمن المادة 9 ( يجب أن تكون المنتجات الموضوعة للاستهلاك مضمونة و تتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها، و أن لا تلحق ضرار بصحة المستهلك و أمنه و مصالحه، و ذلك ضمن الشروط العادية للاستعمال أو الشروط الأخرى الممكن توقعها من قبل المتدخلين) كما جاء أيضا الحث على أن يكون المنتج سليما في أكثر من نص قانوني، من ذلك ما جاء في نفس المادة من الفقرة 11 ( منتج سليم و نزيه و قابل للتسويق: منتج خال من أي نقص و /أو عيب خفي يضمن عدم الأضرار بصحة و سلامة المستهلك و /أو مصالحة المادية و المعنوية) و اتبع ذلك بالفقرة 12 ( منتج مضمون: كل منتج، في شروط استعماله العادية أو الممكن توقعها، بما في ذلك المدة، لا يشكل أي خطر أو يشكل أخطارا محدودة في أدنى مستوى تتناسب مع استعمال المنتج و تعتبر مقبولة بتوفير مستوى حماية عالية لصحة و سلامة الأشخاص) و قد اتبعت هذه الإشارات القانونية، بالمرسوم التنفيذي رقم 203/12، الذي يتعلّق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات.

<sup>19</sup> من ذلك استعمال الحليب، البن، المادة الدسمة، مسحوق الحليب الصناعي، الياهورت، الجبن، الزبدة، اللحوم المفرومة، الدواجن المذبوحة، منتجات الصيد البحري، الفواكه الطازجة، و تهدف هذه القواعد إلى مراعاة خصائص كل منتج، سواء بالحرص على حفظ بعض المنتجات في درجة حرارة مناسبة او حفظها في المبردات، و أيضا منع عرض المنتجات المنتهية الصلاحية. الخ و هذه المواد كلها منظمّة بقرارات وزارية، راجع مثلا: القرار الوزاري المشترك مؤرخ في 2 محرم عام، الموافق ل 4 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، بشأن الملاحق المتعلقة بالمعايير الميكروبيولوجية المطبقة على المواد الغذائية.

<sup>20</sup> قرار وزاري مشترك الذي يحدّد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

<sup>21</sup> فيلالي علي، الالتزامات، الفعل المستحق للتعويض، موفم للنشر، الجزائر، ط.3، 2015، ص 254 إلى ص 258.

<sup>22</sup> J. Calais-Auloy, *L'influence du droit de la consommation sur le droit civil des contrats*, RTD civ. 1994,p252.

<sup>23</sup> المؤرخ في 22 سبتمبر 2002 ج.ر العدد 85.

<sup>24</sup> المؤرخ في 5 نوفمبر 2003 يتضمن تنظيم المصالح الخارجية في وزارة التجارة و صلاحياتها و عملها ج.ر العدد 68، الملغى بالمرسوم التنفيذي رقم 09-11 المؤرخ في 23 جانفي 2003، ج.ر العدد 4.

<sup>25</sup> و ذلك بموجب القرار الوزاري المؤرخ في 20 مارس 1999، ج.ر العدد 32، و حسب ماء جاء في المادة 2 منه (ترقية التنسيق و التشاور ما بين المؤسسات و الهيئات العملية المساهمة في ضمان حماية صحة المستهلك من الأخطار الغذائية)

<sup>26</sup> المؤرخ في 06/07/1992 يحدد تشكيلة المجلس الوطني لحماية المستهلكين و اختصاصته، ج.ر العدد 52، الذي طبّق مضمون المادة 24 من قانون رقم 02/89، التي حثت على إنشاء المجلس الوطني لحماية المستهلك، و قد عدّل هذا المرسوم بالمرسوم التنفيذي رقم 355/12، المؤرخ في 10/11/2012، ج.ر العدد 56.

<sup>27</sup> بلال نزهة، الطابع الوقائي و الجماعي لقانون الاستهلاك، ماجستير، جامعة وهران، كلية الحقوق، 2013/2012، ص 87.

<sup>28</sup> انظر تفاصيل أخرى، حول دخول شروط إدخال المحترف المنتجات إلى السوق، بودالي محمد، المرجع السابق، ص 405 و ما يلها.

---

<sup>29</sup> كما جاء في المرسوم التنفيذي رقم 37/97 في المادة 13 منه الذي ألغى المرسوم التنفيذي رقم 41/92، و ذلك من خلال إخضاع كل المنتوجات قبل تسويقها و دخولها للسوق، إلى إذن مسبق، الذي يمكن من خلال أن تراقب الإدارة بصورة مسبقة قبل وضعها للاستهلاك.

<sup>30</sup> انظر قانون 06/12 المؤرخ في 12 يناير 2012 يتعلق بالجمعيات، ج ر، رقم 2 مؤرخة في 15 يناير 2012.

<sup>31</sup> بلال نزهة، المرجع السابق، ص 97.

حق المستهلك في السلامة الغذائية في التشريع الجزائري  
The consumer's right to food safety in the Algerian legislation

ط.د/ كريمة عنان

جامعة الجزائر 1-كلية الحقوق -

البريد الإلكتروني annanekarima83@gmail.com

ط.د/ سهيلة إصولاح

المركز الجامعي مرسلي عبد الله-تيزازة-

البريد الإلكتروني souhilaissolah@gmail.com

الملخص:

إنّ التغيير الذي مس العادات و الأنماط الإستهلاكية الغذائية حاليا، عقبه تطور أنواع المواد الغذائية المستهلكة إذ أصبحت السوق الإستهلاكية تشهد تدفق مذهلا في هذه المواد الهدف منه التسويق و الربح. هذا ما جعل خبراء الصحة و التغذية يدقون ناقوس الخطر و ينادون بضرورة ضمان أمن و سلامة الغذاء حماية لصحة المستهلك بعيدا عن كل الإعتبارات الربحية، هذا ما دفع بنشوء و إدراج مبدأ سلامة المنتجات ضمن مختلف التشريعات و الذي نتج عنه فرض مجموعة من الإلتزامات على عاتق المتدخل تحقيقا لمبدأ السلامة الغذائية الكلمات المفتاحية: المستهلك، السلامة الغذائية، المتدخل، مضافات غذائية، مواد حافظة.

Abstract :

The change That affected the habits and patterns of Food consumption today was consequence of the development of the types of food items consumed as the consumer market is witnessing a slow flow of these materials aimed at marketing and profit. This is what made health experts call for the need to ensure food safety and security to protect the health of the consumer away for all profitability considerations this is what prompted the emergence and inclusion of product safety with in the various legislations which resulted in the imposition of set of obligations on the intervener in order to achieve the principal of food safety

Keyword : the consumer food safety a intervener a food additive preservatives

مقدمة :

إستتبع الإنفتاح الإقتصادي و السياسي للعالم حاليًا نتيجة التقدم العلمي الهائل على كافة الاصعدة و المستويات بطرح العديد من القضايا على طاولة النقاش، أبرزها موضوع الإستهلاك عامةً و سلامة الغذاء خاصةً، هذا الأخير الذي أضحي محور إهتمام الأفراد و هيئات الحكم دوليًا و محليًا على حد سواء، خاصةً و أنّ صحة الإنسان حاليًا باتت مهددةً بعدد المخاطر و الأمراض بسبب النمط الجديد الذي أصبحت تظهر به الصناعات الغذائية و التي طمست و بصفة تكاد تكون جذريةً الأنظمة الغذائية الصحية المتوارثة منذ القدم، و ذلك تزامناً و تغير ثقافات و أنماط الحياة المعيشية للمجتمعات، إذ أنّ الوجبات الغذائية السريعة أصبحت ملجأً لأغلبية الأشخاص، هذا ما جعل المتدخلين يعتمدون و يهدف تمديد مدة صلاحية المنتج الغذائي على المواد الحافظة و المضافات الغذائية في: الحفظ، الإنتاج و المعالجة على طول السلسلة الغذائية قبل وصول المنتج الغذائي إلى المستهلك النهائي. إذ كان لزاما ضبط و تنظيم العملية الإستهلاكية الغذائية قانونا حمايةً للمستهلك بصفته طرفا ضعيفا فيها،

## أهمية الدراسة:

موضوع السلامة الغذائية بالتالي الأمن الغذائي موضوع دقيق وشائك ويثير مشكلات جديدة و متجددة، إذ يُعد مشكلة ذات طبيعة خاصة لإرتباطها بحياة الإنسان الأمر الذي يُثير مسألة مدى فاعلية التشريعات و التنظيمات الخاصة بالمستهلك في التصدي للأخطار و الأضرار التي أصبحت تحملها الصناعة الغذائية حاليا و هو ما سيتم التطرق إليه خلال هذه المداخلة عبر طرح الاشكالية التالية :

ما مدى تمكن المشرع الجزائري من تنظيم الخطوات التشريعية لضمان حق المستهلك في الحصول على منتج غذائي سليم مطابق لمعايير الجودة و المواصفات القياسية المعتمدة

## منهج الدراسة:

نظرا لخصوصية موضوع الدراسة، اتبعنا المنهج الوصفي و التحليلي حيث عمدنا الى جمع المعلومات النصوص المتصلة بهذه الظاهرة، من اجل تحليلها حيث سيتم معالجة الموضوع من خلال التطرق إلى :

1- ماهية الإلتزام بضمان السلامة الغذائية .

2- الإلتزامات القانونية للمتدخل لضمان السلامة الغذائية للمستهلك

## أولاً: ماهية الإلتزام بضمان السلامة الغذائية :

عمد المشرع الجزائري إلى تحديد مفهوم هذا الإلتزام و إطاره القانوني بما يضمن توفير مادة غذائية سليمة لصحة الإنسان و كذا تحديد نطاق تطبيقه من حيث الاشخاص و من حيث الموضوع .

1- مفهوم الإلتزام بالسلامة الغذائية: نظرا لعجز القواعد العامة المنظمة للإلتزام بضمان العيوب الخفية من ضمان تعويض المستهلك المتضرر من المواد الغذائية غير السليمة فقد أصبح الإلتزام بسلامة و أمن المنتوجات إلتزاما مستقلا بذاته و عليه سنتناول المقصود بالإلتزام بسلامة و أمن المواد الغذائية مع تحديد أساسه القانوني.

\* المقصود بالإلتزام بالسلامة الغذائية :

يعتبر الإلتزام بسلامة و أمن المنتوجات عامة<sup>1</sup> و الإلتزام بضمان سلامة المواد الغذائية خاصة إلتزاما حديث النشأة له عدة تعريفات فقهية كما حاول التشريع الجزائري وضعة ضمن إطار قانوني خاص.

\* التعريف الفقهي للإلتزام بضمان السلامة الغذائية :

نقصد بسلامة الغذاء خُلُوه من جميع عوامل التلوث الميكروبيولوجي أو البيئي الذي يحوله إلى غذاء ضار بصحة المستهلك و يتضمن ذلك عوامل التلف و الإنحلال الذاتي، فمن الضروري أن تكون جميع الظروف أثناء الإنتاج و التصنيع و التخزين و التوزيع و الإعداد للغذاء خاضعةً للشروط الصحيّة حتى لا يُسبب أي مخاطر على صحة الإنسان<sup>2</sup>، أمّا الإلتزام بالسلامة الغذائية فإن التعريف السائد فقهاً يُضَمِّنُهُ 03 عناصر تُعدُّ أساساً لوجوده إذ :

<sup>1</sup> أولى تطبيقات الإلتزام بسلامة المنتوج كان في مجال النقل في قضية زبيدي ضد الشركة الفرنسية العامة للملاحة عبر الأطلسي، إذ أصدرت محكمة النقض الفرنسية قرارها الشهير بتاريخ 1911/01/21 ليمتد هذا الغلزام لعقود أخرى حتى عقد الإستهلاك.

<sup>2</sup> هناء محمد صديقي، الأمن الغذائي و سلامة الغذاء، قسم علوم الأغذية و التغذية، كلية علوم الزراعة و الأغذية، جامعة اليرموك، الأردن، مقال منشور على الأنترنت، ص 07.

\* يقوم إلزام المتدخل بضمان السلامة الغذائية إتجاه المستهلك عند وجود خطر يهدد سلامة الجسدية

للمتعاقد الآخر بسبب عدم صلاحية المنتج الغذائي للإستهلاك .

\* يجب الخضوع المؤقت لأحد المتعاقدين (المستهلك) للطرف لآخر (المتدخل)

\* أن يكون المدين المتدخل بضمان السلامة محترفا.

**\*التعريف القانوني للإلتزام بضمان السلامة الغذائية :** أولى المشرع الجزائري و لأول مرة للإلتزام بضمان سلامة

المنتجات نصاً خاصاً ضمن المادة 02<sup>3</sup> من القانون رقم 89-02<sup>4</sup> و التي كانت محل تطبيق بموجب المرسوم التنفيذي رقم 90-266 في مادته 03<sup>5</sup>. كما تطرق المشرع من خلال القانون رقم 09-03 و الذي الغى القانون رقم 89-02 لمفهوم المنتج السليم من خلال مادته 11/03. أما مبدأ سلامة المنتجات فقد أورد له المشرع تعريفاً إلاً من خلال نص المادة 03/6<sup>6</sup> منه، إذ ضمّن المبدأ مجموعة من الأسس كما حصره في ضرورة خلوّ المنتج الغذائي من الملونات، السموم الطبيعية أو مواد مغشوشة.... اللخ بهدف منع أي خطر من شأنه أن يهدد سلامة صحة المستهلك.<sup>7</sup>

**\*الأساس القانوني للإلتزام بالسلامة الغذائية:** يجد الإلتزام بضمان سلامة و أمن المواد الغذائية أساسه القانوني في

مواد النصوص القانونية المتعلقة بالقواعد العامة من:

1- أحكام الشريعة العامة أي القانون المدنى الجزائري من خلال الأمر رقم 75-58 المعدل و المتمم سواء طبقاً لأحكام المسؤولية العقدية ثم بعدها المسؤولية التقصيرية، أمّا فيما يخص المسؤولية العقدية و ذلك من خلال نص المادة 107 ق.م<sup>8</sup> التي ترتب المسؤولية العقدية على كل طرف مغل بمقتضيات و مستلزمات تنفيذ العقد (سواء كان عقد بيع بيع، تسليم، توريد المادة الغذائية) أي الأخذ بمبدأ حسن النية أثناء التنفيذ، إذ تطور مفهوم الإلتزام العقدي من مفهوم شخصي إلى مفهوم موضوعي.

إلا أنه و بسبب عجز إثبات قيام العلاقة العقدية محل شراء المادة الغذائية بالتالي إستحالة طلب التعويض على أساس المسؤولية العقدية في أغلب الحالات بالتالي إفلات المتدخلين المخلين بإلتزاماتهم و المتسببين في أضرار صحية للمستهلكين نتيجة المواد الغذائية المعروضة للإستهلاك، كان لزاماً البحث عن أساس آخر<sup>9</sup> تحقيقاً للإلتزام بضمان السلامة الغذائية، هذا ما سار عليه المشرع الجزائري بإضافة المادة 140 مكرر/ف1 بموجب القانون رقم 05-10 المعدل للأمر رقم 75-58 و التي أقرت مسؤولية المنتج التقصيرية عن عيب في المنتج، إذ وضع أساساً قانونياً للإلتزام بضمان السلامة عامةً و السلامة الغذائية خاصةً إستناداً لأحكام المسؤولية التقصيرية و الذي أصبح يقف على كل متدخل

<sup>3</sup> تنص: "كل منتج سواء كان شيئاً مادياً أو خدمة مهما كانت طبيعته يجب أن يتوفر على ضمانات ضد المخاطر التي مت شأنها أن تمس حق المستهلك و/أو أمنه أو تضر بمصالحه المادية"

<sup>4</sup> القانون رقم 89-02 المؤرخ في 07/02/1989 المتضمن القواعد العامة لحماية المستهلك ، ج.ر عدد 06 لسنة 1989 .

<sup>5</sup> تنص: "يجب على المحترف أن يضمن سلامة المنتج الذي يقدمه من أي عيب يجعله غير صالح للإستعمال المخصص له و/أو أي خطر يتطوي عليه "

<sup>6</sup> تنص: "سلامة المنتجات غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة و بدون خطر في مادة غذائية ملوثة أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضراً بالصحة بصورة حادة أو مزمنة ."

<sup>7</sup> نعيمة بروال، حقوق المستهلك و الإجراءات الإدارية و الوقائية المتخذة لحمايته، مذكرة لنيل شهادة ماجستير في الحقوق، فرع قانون أعمال، جامعة الجزائر، كلية الحقوق، بن عكنون، 2009، 2008، ص09.

<sup>8</sup> مستنداً في ذلك لنص المادة 1135 ق.م فرنسي التي أعطت أساس مرن و موسع للعقد من خلال الأخذ بالإلتزامات الضمنية في العقد

<sup>9</sup> الذي تم تكريسه في بادئ الأمر بفرنسا بموجب المادة 01 قانون 21/07/1983

بغض النظر عن قيام العلاقة العقدية من عدمها، و في نفس الإطار نجد نص المادة 140 مكرر 1 إذ تكفل الدولة من خلالها تعويض المضرور عن الضرر الجسماني في حال إنعدام المسؤول.

2- كذلك أحكام قانون العقوبات الأمر رقم 66-156<sup>10</sup> في مواده 429 و 432 و 435 و التي عالج المشرع من خلالها مسألة الغش في التعامل بالسلعة ز الخداع في طبيعتها و صفاتها الجوهرية ، التديس في المواد الغذائية بإقراره جملة كن الإجراءات الردعية ضد كل مخالف .

\*أما في إطار التنظيمات الخاصة للأساس القانوني للإلتزام بالسلامة الغذائية نجد القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش الذي برز من خلاله تَبَيّن المشرع الجزائري مبدأ سلامة و أمن المنتجات الغذائية بإعتبره مصدر غذاء و نمو جسد الإنسان إذ أكد عليه في العديد من مواده خاصةً المادة: 04<sup>11</sup>، 05، 09 منه كما أقر المشرع من خلال هذا القانون جملة من الإلتزامات الأساسية على عاتق المتدخل و التي ضبطت تنظيمها بجلة من المراسيم التطبيقية له نجد منها: المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق بمراقبة الجودة و قمع الغش<sup>12</sup> المرسوم التنفيذي رقم 04-82<sup>13</sup> المحدد لشروط و كفاءات منح الإعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات و المنتجات الحيوانية و ذات المصدر الحيواني و كذا نقلها لا سيما المادة 08 منه، المرسوم التنفيذي رقم 12-203<sup>14</sup> المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات لا سيما المادة 02 منه، المرسوم التنفيذي رقم 12-214<sup>15</sup> المحدد لشروط و كفاءات إستعمال المضافات الغذائية الموجهة للإستهلاك البشري المرسوم التنفيذي رقم 13-327 المؤرخ في 26/09/2013 الذي يحدد شروط و كفاءات وضع ضمان السلع و الخدمات حيز التنفيذ الذي ألغى المرسوم التنفيذي رقم 90-266 المذكور اعلاه المرسوم التنفيذي رقم 13-378<sup>16</sup> المحدد للشروط و الكفاءات المتعلقة بإعلام المستهلك

**\*الإلتزام بالسلامة الغذائية ذو طبيعة خاصة :**

بإستقراء متطلبات الإلتزام ببذل عناية الذي هدفه تحقيق نتيجة محتملة أي غير مضمونة ، و الإلتزام بتحقيق نتيجة مؤكدة الحصول الواردة ضمن القواعد العامة نجد أن موقف المشرع الجزائري و في تحديده الطبيعة القانونية للإلتزام بضمان السلامة الغذائية يظهر من خلال المادة 04 و 09 من القانون رقم 09-09 المتدخل ملزم بالسهر على سلامة المنتج بأخذ كافة التدابير اللازمة لذلك من أجل تقليل الأخطاء و ليس إستبعادها فبالرجوع أيضا إلى المواد 140 مكرر/ف1 من الأمر رقم 75-58 و المواد 04 و 10 من المرسوم التنفيذي رقم 13-327 المذكورين سابقًا فإن المتدخل ملزم بإحترام المواصفات المعتمدة للمنتوج مع الإلتزام بضمان سلامته من كل خطر دون إستثناء علم المتدخل بوجود الخطر من عدمه، إذ أنّ مسؤوليته قائمة في حال لحق المستهلك ضرر لعدم السلامة الغذائية للمنتوج على

<sup>10</sup> الأمر رقم 66-156 المؤرخ في 08/06/1956 المتعلق بقانون العقوبات، ج.ر عدد 06 لسنة 1956 المعدل و المتمم

<sup>11</sup> تنص: " يجب على كل متدخل في وضع المواد الغذائية للإستهلاك إحترام إلزامية سلامة هذه المواد و السهر على أن لا تضر بصحة المستهلك "

<sup>12</sup> المؤرخ في 30/01/1990 ج.ر عدد 05 لسنة 1990.

<sup>13</sup> المؤرخ في 18/03/2004، ج.ر عدد 17 لسنة 2004.

<sup>14</sup> المؤرخ في 06/05/2012 ج.ر عدد 28 لسنة 2012

<sup>15</sup> المؤرخ في 15/05/2012 ج.ر عدد 30 لسنة 2012

<sup>16</sup> المؤرخ في 09/11/2013 ج.ر عدد 58 لسنة 2013.

أساس وجود الضرر و ليس على أساس خطأ المتدخل، إذ تثبت له بقوة القانون، هذا ما يُصَبِّغُ على الإلتزام بالسلامة الغذائية الطبيعة الخاصة .

فالهدف من هذا الإلتزام تقوية الحماية المقررة للمستهلك عن طريق وضع قواعد خاصة ذات طابع وقائي، إذ أنّ محله هو توفير ضمانات لتفادي الأخطار الصحيّة للمستهلك، كما أنه إلتزام ذو طابع علاجي بتقريره مسؤولية المتدخل في حال إخلاله بالإلتزام ضمان السلامة الغذائية، و الذي جعله المشرع الجزائري إلتزاماً مستقلاً بذاته بعدما كان إلتزاماً تبعياً يقع على عاتق المتدخل، هذا بالإضافة لإلتزامات المنتج المقررة له طبقاً للقواعد العامة في عقد البيع.

### نطاق تطبيق الإلتزام بضمان السلامة الغذائية :

إنّ الإلتزام بضمان السلامة الغذائية إلتزام قانوني، و عليه فمن الأهمية بمكان معرفة نطاق تطبيقه سواء من حيث أشخاص الملزمة به أو من الموضوع أي محل الإلتزام، لما لهذا التحديد من أهمية في تقرير مسؤولية المُخْلِ بِهِ. فمن حيث الأشخاص: يتدخل في عقد الإستهلاك طرفين أساسيين هما المتدخل الطرف الضامن للسلامة الغذائية و المستهلك بصفته طرفاً ضعيفاً في العقد .

المتدخل: إنّ مصطلح المتدخل و طبقاً لنص المادة 03/07<sup>17</sup> من القانون رقم 03-09<sup>18</sup> المتضمن....مصطلح عام يدخل في نطاقه كل من ساهم في العملية الإنتاجية منذ بدايتها إلى غاية وضعها في السوق الإستهلاكية إذ يشمل كل من منتج السلعة أو الخدمة و المستورد و المخزن و الناقل و الموزع بالجملة أو بالتجزئة، فكل التعريفات التي أوردها المشرع الجزائري للمتدخل في مختلف النصوص القانونية الخاصة لا سيما القانون رقم 02-04<sup>19</sup> المحدد للقواعد المطبقة على الممارسات التجارية و الذي ورد فيه مصطلح العون الإقتصادي للتعبير عن المتدخل و القانون رقم 03-09، المرسوم التنفيذي رقم 90-266، تتفق على كون كل متدخل محترف في مجال نشاطه .

المستهلك: أغفل المشرع إيراد تعريف له في القانون رقم 02-89 و أحال ذلك إلى التنظيم، من خلال المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة و قمع الغش، و من خلال التعريفات الواردة للمستهلك في مختلف النصوص القانونية لا سيما القانون رقم 02-04 المتضمن القواعد المطبقة على الممارسات التجارية و المادة 03 من القانون رقم 03-09 غضافة إلى المرسوم التنفيذي رقم 90-39 نجد أن تعريف المشرع للمستهلك يشمل توافر 03 عناصر أساسية :

يعتبر المستهلك كل شخص طبيعي أو معنوي إذ وسع المشرع من نطاق طائفة المستهلكين بإضافة الشخص المعنوي المستهلك كل من يقتني منتج بغرض الإستهلاك النهائي أي أنّه من يهلك المنتج حتى يعتبر الشخص الطبيعي أو المعنوي مستهلكاً يخضع للحماية القانونية المقررة له في إطار إلتزام المتدخل بسلامته الغذائية يجب أن يكون غرضه من إقتناء السلعة شخصي أي غير مهني، و ذلك لتلبية حاجاته الشخصية الفردية و/أو

<sup>17</sup> تنص: "المتدخل كل شخص طبيعي أو معنوي يدخل في عملية عرض المنتجات للإستهلاك"

<sup>18</sup> في إطار هذا القانون استبدل المشرع مصطلح محترف بمصطلح متدخل

<sup>19</sup> عرفته المادة 03 منه: "عون إقتصادي كل منتج أو تاجر أو حرفي أو مقدم خدمات أياً كانت صفته القانونية يمارس نشاطه في الإطار المهني العادي

الأسرية أو حاجات شخص آخر أو حيوان يتكفل به<sup>20</sup> ما يعني الاستعمال النهائي للمنتج بالنالي تمتد و تنصرف الحماية إلى كل مستعمل للمنتج الغذائي و ليس المقتني فقط فعقد الإستهلاك يمتد من المقتني ليشمل كل شخص تحت كفالته إذ تنصرف إليهم الحماية باعتبار الإقتناء تم لفائدتهم .

لقد جعل المشرع الجزائري الإستعمال الشخصي و العائلي أساساً لصفة المستهلك مستبعدا في ذلك الشخص المني الذي يقتني من أجل إعادة البيع و هذا ما أكدته المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 97-245<sup>21</sup> بنصها : " يقصد بالمنتج الإستهلاكي في مفهوم هذا المرسوم المنتج النهائي للإستعمال الشخصي للمستهلك ،ومن هنا لا تعتبر المواد المستعملة في إطار نشاط مهني كمنتجات إستهلاكية في هذا المرسوم " من حيث محل الإلتزام : يتمثل محل الإلتزام بالسلامة الغذائية في المادة الغذائية المعروضة للإستهلاك النهائي و التي يتم تبادلها ما بين المستهلك و المتدخل المحترف .

#### 1-تعريف المادة الغذائية :

عرّف المشرع المواد الغذائية لأول مرة بموجب المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المؤرخ في 10/11/1990 المعدل و المتمم بموجب المرسوم التنفيذي رقم 05-484 المؤرخ في 22/11/2005 المتعلق بوسم السلع الغذائية على أنها : "كل مادة معالجة جزئياً أو في شكلها الخام ،معدة لتغذية الإنسان و تشمل المشروبات و علك المضغ و كذا جميع المواد المستعملة في صناعة المادة الغذائية أو تحضيرها أو معالجتها باستثناء مستحضرات التجميل أو التبغ أو المواد المستخدمة في شكل أدوية فقط"

و قد اقتصر المشرع في تعريفه المواد الغذائية بموجب هذه المادة على تلك الموجهة لتغذية الإنسان دون الحيوان ليتدارك الأمر فيما بعد بإدراج المواد الغذائية الموجهة لتغذية الحيوانات ضمن السلع الخاصة بالمواد الغذائية ضمن القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش من خلال المادة 03/ف02 منه<sup>22</sup>. و في ذات الأمر كذلك حدد المشرع الشروط الصحيّة اللازمة لإنتاج، تركيب و مكونات هذه المواد الغذائية الإختيارية منها و الإلزامية

20 شعباني نوال، إلتزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء حماية المستهلك و قمع الغش ،مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية فرع المسؤولية المهنية ، جامعة مولود معمري كلية الحقوق ، تيزي وزو ، 2012، ص 30-31.

21 المرسوم التنفيذي رقم 97-245 المؤرخ في 08/07/1997 المتعلق بالرخص المستبقة لإنتاج المواد السامة أو التي تشكل نوع خاص و استيرادها .

22 تنص المادة 2/03 : " كل مادة معالجة أو معالجة جزئياً أو خام موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان بما في ذلك المشروبات و علك المضغ و كل المواد المستعملة في تصنيع أغذية و تحضيرها و معالجتها باستثناء المواد المستخدمة في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ"

ثانيا:الإلتزامات القانونية للمتدخل لضمان السلامة الغذائية للمستهلك :

تحقيقا لسلامة صحة المستهلك أولى المشرع الجزائري أهمية بالغة لوضع إطار قانوني يضمن سلامة المواد الغذائية التي أصبحت تركيبها الإنتاجية تحمل عديد الأضرار والتي تتزامن و التطور غير المتناهي للصناعة الغذائية، و في هذا الإطار ألزم المشرع كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للإستهلاك بالتقيد بجملة مت القواعد الخاصة بسلامة المادة الغذائية مع ضرورة مراعاة الشروط الصحية للحصول على مادة غذائية صحية و آمنة.

### 1-الإلتزام بالقواعد الخاصة بسلامة المواد الغذائية :

ترتبط السلامة الغذائية بعنصرين أساسيين هما الجودة و التقييس إذ لا يمكن تحقيق سلامة الغذاء في حال لم يستجيب للمواصفات القياسية التي تعد بدورها المحدد الأساسي للجودة و سلامة و أمان المادة الغذائية ، فالمواصفات القياسية تلعب دورا محوريا في حياة المادة الغذائية و الحفاظ على خصائصها الصحية، فعدم إحترام المواصفات الجزائرية للقياس و الجودة يمس أساسا بحق السلامة الصحية و الحياة<sup>23</sup> و في هذا الإطار يفرض الإلتزام بضمان سلامة المادة الغذائية على كل متدخل إحترام:

\*الخصائص التقنية للمادة الغذائية إذ و نظرا لخصوصية بعض المواد الغذائية في كونها سريعة التلوث و الفساد و التي تعد في الوقت ذاته ضرورة يومية للمستهلك ألزم المشرع المتدخل إلتزام خصائص و شروط إنتاجها سواء من حيث مكوناتها ،ظروف إنتاجها .....اللخ و ذلك من خلال مجموعة الدمن النصوص القانونية إذ يترتب عن غيابها و عدم إحترام الجرعات المحددة سواء بالزيادة أو بالنقصان ألى إنتاج مواد غذائية غير إستهلاكية مضرّة بصحة المستهلك نجد المرسوم التنفيذي رقم 15-172<sup>24</sup> المحدد للشروط و الكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية لا سيما المادة 05 منه

القرار الوزاري المؤرخ في 20/04/2014 المعدل للقرار المؤرخ في 27/10/1999 المتعلق بمواصفات مسحوق الحليب الصناعي و شروط عرضة و حيازته و استعماله و نتسويقه و كيفيات ذلك<sup>25</sup> حيث حددت المادة 4/ف2 منه نسبة 5 بالمئة كحد أقصى من الماء الذي يجب أن يحتويه الحليب الصناعي و 0.15 بالمئة من اللبن و إلا عدّ حليب غير صحي .  
\*إحترام النسب المسموحة لإضافة بعض الملوثات و المضافات في كل مادة غذائية:

23 هناء نوي ،دمر المواصفات القياسية في ضمان سلامة و جودة المواد الغذائية ،دراسة في المواصفات التنظيمية الجزائرية،مجلة المفكر ،العدد13،جامعة بسكرة ،ص252-253.

24 المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25/06/2015 المحدد للشروط و الكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية،ج.ر عدد 37 صادرة بتاريخ 08/07/2015 .

25 ج.ر عدد 34 صادرة بتاريخ 16/06/2014.

إذ تمنع المادة 05 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغشتمنع وضع مواد غذائية تحتوي كمية ملوث غير مرخص بها للإستهلاك. هذا ما أكدته المشرع من خلال المرسوم التنفيذي رقم 14-366<sup>26</sup> المحدد للشروط و الكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها و ذلك بمنع وضع هذه المواد رهن الإستهلاك .

المرسوم التنفيذي رقم 12-214<sup>27</sup> المؤرخ في 15/05/2012 المحدد لشروط و كيفيات إستعمال المضافات الغذائية<sup>28</sup> في المواد الغذائية الموجهة للإستهلاك البشري من أجل تحديد نسبتها القصوى المرخص بها و كذا شروط إستعمالها حفاظا على القيمة الغذائية للمواد الغذائية المطروحة للإستهلاك البشري و تفادي إستعمالها بالكيفية التي تؤدي إلى تغليب المستهلك . فمن خلال المادة 05 منه سمح المشرع للمتدخل إدماج المضافات الغذائية بشرط غستيفائها مواصفات التعريف و النقاء المحددة في المقاييس الجزائرية مع مراعاة شروط و كيفيات استعمالها خاصة مع إنتشار المضافات الغذائية في الصناعات الغذائية حاليا و كذا تزايد رغبة المنتجين المتدخلين تحسين منتوجاتهم الإستهلاكية، لذا تدخل المشرع الجزائري لضبط إطارها القانوني و تنظيمه ضمنا لسلامة المادة الغذائية إذ أن إدماج المضافات الغذائية بها يخضع لدراسات علمية جدّ دقيقة لتحديد مدى سلامتها و ضرورتها للمادة الغذائية الإستهلاكية ، فمن بين أهم المضافات الغذائية نجد الملونات الغذائية و المواد الحافظة .

كما حدّد المشرع للمتدخل نسبة المضافات الغذائية الواجب توافرها في كل منتج من خلال إدراج :

ملاحق و جداول خاصة بمقادير الإستعمال القصوى المرخص بها ،

وضع قائمة بالمضافات المسموح بها

وضع منهج إجراء المتدخلين للتحاليل المخبرية

و في هذا الإطار منع المشرع الجزائري إستعمال و إنتاج و تسويق المادة النباتية المعدلة وراثيا و المنتشرة كثيرا حاليا إذ يستهدى إليها المتدخلون لتحسين و تسريع وتيرة إنتاج المواد الغذائية بما لا يتماشى و سلامة صحة المستهلك \*التقيد بضوابط توضيب و تغليف المواد الغذائية: يلعب التغليف<sup>29</sup> دورا هاما في الحفاظ و حماية المنتج و كذا ضمان إعلام المستهلك و قد عرف المشرع الغلاف في كل من المواد 02 من المرسوم التنفيذي رقم 04-210، المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 90-376 المعدل بموجب المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 05-484 المتعلق بوسم السلع ، المادة 03/ف3 من القانون رقم 03-09

و قد فرض المشرع على المتدخل ضرورة الإلتزام بضوابط جدّ صارمة حفاظا على سلامة المواد الغذائية بأن لا تحتوي تجهيزات و لوازم التغليف و غيرها من العتاد المخصص للملاسة المواد الغذائية كالعلب الحديدية، أوعية زجاجية على ما يؤدي إلة إفسادها و ذلك بأن تستجيب للشروط المتعلقة بالمواد المعدة للملاسة المواد الغذائية أي تحقيق ضمان

<sup>26</sup> ج.ر عدد 74 صادرة سنة 2014.

<sup>27</sup> ج.ر عدد 30 صادرة بتاريخ 16/05/2012

<sup>28</sup> عرّف المشرع المضاف الغذائي بموجب نص المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 05-484 المتعلق بوسم المواد الغذائية و عرضها أنها: "كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها و لا تستعمل عادة كمكون خاص بالغذاء سواء كانت تحتوي على قيمة غذائية أم لا" ، كما عرفه بموجب المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 أنه: "كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها و لا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية"

<sup>29</sup> يأخذ الغلاف عدّة أشكال حسب نوعية المادة الغذائية و طبيعتها التي نجد منها مواد غذائية معبأة مسبقا و مواد غذائية غير معبأة مسبقا .

سلامة المواد الغذائية بضمان سلامة المواد المعدة للاستهلاك و قد حدد المشرع كليات ذلك بموجب الموسوم

التنفيذي رقم 04-91 المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية و بمسحدرات تنظيف هذه المواد<sup>30</sup>

**\*وسم<sup>31</sup> المواد الغذائية:** أوجب المشرع بموجب المادة 17 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش

إذ يُوضع على غلاف المادة لغذائية، و له أهمية في إرشاد المستهلك لطريقة استعمال المنتج بشكل صحيح و سليم، إذ

أضاف المشرع إجراء الإدلاء بالبيانات و المعلومات الكافية عن مكونات المنتج من خلال الوسم الذي يعد وسيلة

لتحقيق السلامة و الأمن عند إقتناء المستهلك المادة الغذائية .

كما أدرج المشرع من خلال القانون رقم 03-09 و المرسوم التنفيذي رقم 13-378 السابق ذكرهما البيانات الواجب

إظهارها على وسم المادة الغذائية و كذا الشروط الواجب توافرها في الوسم.

## **2- احترام ضوابط النظافة و الشروط الصحية للمواد الغذائية :**

تكريسا لحق المستهلك في غذاء سليم و نظيف، حرص المشرع الجزائري على وقاية المستهلك من أخطار الأغذية

الملوثة غير الصحية ، إذ و بموجب القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، ألزم كل متدخل

بنظافة المواد الغذائية التي يطرحها للاستهلاك ، محدداً عن طريق التنظيم شروط نظافتها الصحية بموجب مرسوم

التنفيذي رقم 17-140<sup>32</sup> .

فضمان حق المستهلك في مادة غذائية نظيفة مرهون بالالتزام كل متدخل بضوابط و شروط وضع المواد الغذائية

للاستهلاك سواء تلك المتعلقة بعملية التصنيع ، أو ظرف تصنيع هذه المواد ، و كذلك شروط نقلها .

## **\*شروط نظافة المواد الغذائية الاستهلاكية المرتبطة بعملية تصنيعها:**

ألزم المشرع المتدخل في هذا الإطار ضرورة التقيد بنظافة المواد الأولية و التجهيزات و المعدات المرتبطة بها ، إذ و

عملا بأحكام المادتين 08 و 08 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 ينبغي على المتدخلين السهر على احترام الأحكام

التشريعية و التنظيمية المتعلقة بالوقاية من الأخطار لتجنب كل تلويث مهما كان مصدره (هواء ، تربة ، ماء ،....) من

شأنه التأثير على نظافة المواد الأولية ، مع مراعاة تدابير الصحة و المحافظة على النباتات التي لها تأثير على الصحة

البشرية و كذلك إلزام التدابير الخاصة بمعالجة النفايات و تخزين المواد الضارة

30 ج.ر عدد 04 صادرة بتاريخ 1991/01/23.

31 عرّف المشرع الوسم من خلال كل من المواد: 03/4 من القانون رقم 03-09، المادة 2/1 من المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المعدل و متمم، المادة 03/14 من المرسوم التنفيذي رقم 13-378، أنه: "مجموعة البيانات التي يضعها المنتج الذي يختلف حسب نوعية المادة الغذائية (معبأة ، غير معبأة) و المعروضة مباشرة للاستهلاك النهائي"

32 المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11/04/2017 يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري ، ج.ر عدد 24، الصادرة في 16/04/2017.

كما أوجب المشرع من خلال المادتين 43.44 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 على كل متدخل رفض إستعمال أي مادة أولية أو مكون يجعل من المادة الغذائية غير صالحة للإستهلاك النهائي. مع الحرص كذلك على توفير جميع الظروف الملائمة بتخزين و حفظ المواد الأولية و المكونات تجنباً لتلفها و حمايتها من التلويث. إضافة إلى إهتمام المشرع بضرورة التقيد بنظافة المواد الأولية و التجهيزات و المعدات المرتبطة بها أوجب على المتدخلين نظافة التجهيزات و المعدات المرتبطة بالمواد الأولية مع وجوب إخضاعها للتنظيف و الصيانة الدورية و كذلك ملاءمة المحلات اللازمة لعملية جمعها، إنتاجها، تحضيرها، معاجتها، نقلها أو تخزينها بشكل يجنب كل مصدر لتلويثها كما تقتضي عملية تصنيع المواد الغذائية ضرورة:

نظافة أغلفتها و التقيد بالشروط الصحية الخاصة بالمواد الملامسة للمواد الغذائية و مستحضرات تنظيفها: تطبيقاً لنص المادة 05 من القانون رقم 09-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش التي تنص على ضرورة احترام نسب الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، و المادتين 51،52 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 التي نصت على مراعاة شروط تغليف المواد الغذائية محددة الضوابط المطبقة على توضيب و تغليف المواد الغذائية بأن لا تكون المواد المكونة لتغليفها مصدر للتلويث و ذلك بأن تستجيب للمتطلبات المحددة في التنظيم الخاص بالمواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية كما سبقت الإشارة إليه من قبل .

#### شروط النظافة المرتبطة بظروف تصنيع المواد الغذائية :

بالإضافة إلى شروط نظافة المواد الغذائية الإستهلاكية المرتبطة بعملية تصنيعها و المفروضة على المتدخل سعى المشرع إلى وضع وط أخرى و المتصلة بظروف تصنيع المواد الغذائية الإستهلاكية و ذلك عن طريق إلزام المتدخل بضرورة نظافة المنشآت التي يستلزم أن تتوفر على شروط الملاءمة للتصنيع إلى جانب ذلك ألزم المشرع المتدخل بالحرص على النظافة الدائمة لكل المستخدمين اللذين تستوجب فيهم الكفاءة في مجال التصنيع الغذائي

#### ضوابط النظافة المرتبطة بنقل المواد الغذائية

تطبيقاً لأحكام القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش و النصوص التطبيقية له لا سيما المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المحدد لشروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للإستهلاك البشري، وحتى يضمن المتدخل تنفيذ إلزامه في حصول المستهلك على غذاء نظيف و سليم مستوفي ضوابط النظافة في التصنيع الأولى للمواد الغذائية و كذلك شروط النظافة بظروف تصنيعها و وجب عليه زيادة على ذلك مراعاة شروط و ضوابط النظافة المتصلة بعملية نقل هذه المواد و التي يدخل في إطارها :

إلزامية نظافة العتاد المخصص لنقل المواد الغذائية و كذلك ضرورة تزويد عتاد النقل بالتهيئات و التجهيزات اللازمة للحفاظ الجيد للمنتوج الغذائي و ضمان بقائه ضمن الشروط اللازمة لحمايته من تكاثر الجراثيم الممرضة و منع تلفه و الذي يجعله غير صالح للإستهلاك البشري، مع وجوب تنظيفه بصفة دورية و مستمرة. و في حالة ما إذا تم نقل مواد غذائية متنوعة ضمن نفس وسيلة النقل و تطبيقاً لنص المادة 37 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 فيجب الحرص على فصلها لتفادي أي تلويث متقاطع لهذه المواد

#### خاتمة :

على ضوء ما تم طرحه نتقدم بجملة من التوصيات التالية :

- \* ضرورة تسطير جملة من البرامج التوعوية الصحية يتم من خلالها نقل و تلقين المبادئ الخاصة بسلامة الغذاء المسطرة قانونا و بطريقة إحترافية إلى المتدخلين و المستهلكين على حد سواء.
- \* وضع برامج متخصصة لإعلام المستهلك و تعريفه بحقوقه و واجباته و كذا مسؤولياته من خلال إدراج التربية الإستهلاكية في المناهج التربوية لكافة الأطوار التعليمية و كذا طرحها في الندوات و اللقاءات العلمية إرساء لثقافة السلامة الغذائية الصحية .
- \* من أجل ضمان تحقيق السلامة و الأمن عند إقتناء المستهلك المادة الغذائية من خلال الوسم الذي يعد وسيلة . لإرشاد المستهلك لطريقة إستعمال المنتج بشكل صحيح و سليم، يجب إلزام جميع المتدخلين أن يكون الإدلاء بالبيانات و المعلومات الكافية عن مكونات المنتج بطريقة كتابة واضحة و سهلة القراءة من طرف المستهلك .
- \* وجوب توفير مخابر و مراكز متخصصة لتحليل المواد الغذائية الإستهلاكية قبل عرضها في السوق ضمانا لسلامة صحة المستهلك .
- \* التشديد في الآليات القانونية الردعية إتجاه المتدخلين المخلين بإلتزاماتهم كالرفع من قيمة الغرامات المالية المفروضة مع الحرص أن تكون أعلى قيمة من تلك المفروضة على الموزع أو البائع
- \* ضرورة تظافر جهود الأطراف الفاعلة من دولة كجهاز رقابة ، مستهلك كطرف ضعيف و صاحب حق و المتدخل بصفته صاحب مصلحة كل في حدود إختصاصه من أجل الوصول إلى تحقيق السلامة الغذائية و بالتالي السلامة الصحية للمستهلك، مع أهمية إشراك جمعيات حماية المستهلك لما لها من دور في توعية و تعريف المستهلك بحقوقه المكتسبة و الدفاع عنها .
- \* التشديد و التكتيف من الرقابة الدورية و المستمرة لمصانع إنتاج المواد الغذائية المتنوعة مع ضرورة الصرامة في التعامل مع القائمين على التصنيع بضرورة الإلتزام بمعايير الجودة و السلامة الغذائية و بما يضمن كذلك حفظ المواد الغذائية من التلف .
- \* إستحداث تدابير و إجراءات قانونية و تنظيمية تمكن المستهلك من الحصول على التعويضات بشكل عادل و العمل على تعريف المستهلك بها .

## الهوامش:

- <sup>1</sup> أولى تطبيقات الإلتزام بسلامة المنتج كان في مجال النقل في قضية زيدي ضد الشركة الفرنسية العامة للملاحة عبر الأطلسي ، إذ أصدرت محكمة النقض الفرنسية قرارها الشهير بتاريخ 1911/01/21 ليمتد هذا الإلتزام لعقود أخرى حتى عقد الإستهلاك.
- <sup>2</sup> هناء محمد صدقي، الأمن الغذائي و سلامة الغذاء، قسم علوم الأغذية و التغذية ، كلية علوم الزراعة و الأغذية ، جامعة اليرموك، الأردن ، مقال منشور على الأنترنت ، ص07.

<sup>3</sup> تنص : "كل منتج سواء كان شيئا ماديا أو خدمة مهما كانت طبيعته يجب أن يتوفر على ضمانات ضد المخاطر التي مت شأنها أن تمس حق المستهلك و /أو أمنه أو تضر بمصالحه المادية"

<sup>4</sup> القانون رقم 89-02 المؤرخ في 1989/02/07 المتضمن القواعد العامة لحماية المستهلك ، ج.ر عدد 06 لسنة 1989 .

<sup>5</sup> تنص : "يجب على المحترف أن يضمن سلامة المنتج الذي يقدمه من أي عيب يجعله غير صالح للإستعمال المخصص له و /أو أي خطر يتطوي عليه "

- <sup>6</sup> تنص: "سلامة المنتوجات غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة و بدون خطر في مادة غذائية للملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتوج مضرا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة".
- <sup>7</sup> نعيمة بروال، حقوق المستهلك والإجراءات الإدارية و الوقائية المتخذة لحمايته، مذكرة لنيل شهادة ماجستير في الحقوق، فرع قانون أعمال، جامعة الجزائر، كلية الحقوق، بن عكنون، 2009، 2008، ص 09.
- <sup>8</sup> مستندا في ذلك لنص المادة 1135 ق م فرنسي التي أعطت أساس مرن و موسع للعقد من خلال الاخذ بالإلتزامات الضمنية في العقد
- <sup>9</sup> الذي تم تكريسه في بادئ الأمر بفرنسا بموجب المادة 01 قانون 1983/07/21
- <sup>10</sup> الأمر رقم 66-156 المؤرخ في 08/06/1956 المتعلق بقانون العقوبات، ج.ر عدد 06 لسنة 1956 المعدل و المتمم
- 11 تنص: "يجب على كل متدخل في وضع المواد الغذائية للإستهلاك إحترام إلزامية سلامة هذه المواد و السهر على أن لا تضر بصحة المستهلك"
- <sup>12</sup> المؤرخ في 30/01/1990 ج.ر عدد 05 لسنة 1990.
- <sup>13</sup> المؤرخ في 18/03/2004، ج.ر عدد 17 لسنة 2004.
- 14 المؤرخ في 06/05/2012 ج.ر عدد 28 لسنة 2012
- 15 المؤرخ في 15/05/2012 ج.ر عدد 30 لسنة 2012
- 16 المؤرخ في 09/11/2013 ج.ر عدد 58 لسنة 2013 .
- 17 تنص: "المتدخل كل شخص طبيعي أو معنوي يدخل في عملية عرض المنتوجات للإستهلاك"
- 18 في إطار هذا القانون استبدل المشرع مصطلح محترف بمصطلح متدخل
- 19 عرفته المادة 03 منه: "عون إقتصادي كل منتج أو تاجر أو حرفي أو مقدم خدمات أياً كانت صفته القانونية يمارس نشاطه في الإطار المهني العادي
- 20 شعباني نوال، إلتزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء حماية المستهلك و قمع الغش، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية فرع المسؤولية المهنية، جامعة مولود معمري كلية الحقوق، تيزي وزو، 2012، ص 30-31.
- 21 المرسوم التنفيذي رقم 97-245 المؤرخ في 08/07/1997 المتعلق بالرخص المستتبقة لإنتاج المواد السامة أو التي تشكل نوع خاص و استيرادها .
- 22 تنص المادة 2/03: "كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان بما في ذلك المشروبات و علك المضغ و كل المواد المستعملة في تصنيع أغذية و تحضيرها و معالجتها بإستثناء المواد المستخدمة في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ"
- 23 هناء نوي، دمر المواصفات القياسية في ضمان سلامة و جودة المواد الغذائية، دراسة في المواصفات التنظيمية الجزائرية، مجلة المفكر، العدد 13، جامعة بسكرة، ص 252-253.
- 24 المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25/06/2015 المحدد للشروط و الكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج.ر عدد 37 صادرة بتاريخ 08/07/2015 .
- 25 ج.ر عدد 34 صادرة بتاريخ 16/06/2014
- <sup>26</sup> ج.ر عدد 74 صادرة سنة 2014.
- <sup>27</sup> ج.ر عدد 30 صادرة بتاريخ 16/05/2012
- <sup>28</sup> عرّف المشرع المضاف الغذائي بموجب نص المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 05-484 المتعلق بوسم المواد الغذائية و عرضها أنها: "كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها و لا تستعمل عادة كمكون خاص بالغذاء سواء كانت تحتوي على قيمة غذائية أم لا"، كما عرفه بموجب المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 أنه: "كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها و لا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية"
- 29 يأخذ الغلاف عدّة أشكال حسب نوعية المادة الغذائية و طبيعتها التي نجد منها مواد غذائية معبأة مسبقا و مواد غذائية غير معبأة مسبقا
- 30 ج.ر عدد 04 صادرة بتاريخ 23/01/1991.
- 31 عرّف المشرع الموسم من خلال كل من المواد: 03/ف4 من القانون رقم 09-03، المادة 2/ف1 من المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المعدل و متمم، المادة 03/ف14 من المرسوم التنفيذي رقم 13-378، أنه: "مجموعة البيانات التي يضعها المنتج الذي يختلف حسب نوعية المادة الغذائية (معبأة، غير معبأة) و المعروضة مباشرة للإستهلاك النهائي"
- <sup>32</sup> المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11/04/2017 يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للإستهلاك البشري، ج.ر عدد 24، الصادرة في 16/04/2017.

## المضافات الغذائية وصحة المستهلك في التشريع الجزائري *Food additives and consumer health in Algerian legislation*

بشاطة زهية أستاذة محاضر أ  
كلية الحقوق والعلوم السياسية – جامعة جيجل  
bechattazahia@gmail.com

### الملخص:

يعتبر موضوع المعلبات الغذائية المحتوية على مضافات غذائية التي تتكون عادة من مواد طبيعية أو صناعية تضاف إلى الطعام بكميات قليلة لإعطاء خاصية معينة لهذا الطعام من أكثر المواضيع المثيرة للجدل خاصة وأن المواد الغذائية بشكلها التقليدي أصبحت غير كافية لتلبية أذواق ورغبات المستهلكين، حيث تم استخدام المضافات الغذائية على اختلاف أنواعها لتقديم السلعة في شكل جذاب ومذاق جديد دون مراعاة التأثيرات المتوقعة من الإضافات الغذائية على صحة وسلامة المستهلك.

ولهذا أخضعت المضافات الغذائية لإعادة الفحص والتقويم وأصدرت العديد من الدول الشروط والمواصفات المحددة قانوناً للمضافات الغذائية.

### الكلمات المفتاحية:

المعلبات - المضافات الغذائية – المستهلك – السلعة – الصحة.

### *Food additives and consumer health in Algerian legislation*

#### **Summary:**

*Food stuffs containing food additives, usually made up of natural or artificial substances added to food in small amounts to give a particular characteristic of food, are considered to be the most controversial. In particular, traditional food items are not enough to meet the tastes and desires of consumers. The different types to evaluate the product in the form of good and good judgment without taking into account the expected effects of additives on the health and safety of consumer, In addition, the additives were subjected to re-examination and evaluation, and many countries issued the conditions and specifications legally defined for food additives.*

#### **Key words :**

*Food stuffs– food additives-consumer–product –health.*

## مقدمة:

إن التطور التكنولوجي للعصر الحديث كانت له انعكاساته الإيجابية والسلبية على حد سواء على مختلف جوانب الحياة، ومنها الإنتاج الزراعي والأمن الغذائي، وسعيًا إلى زيادة الإنتاج وتحسين جودته كان الهدف الرئيسي من معظم عمليات التصنيع الغذائي هو حفظ الأغذية، وهو شأن التعليب الذي يعتبر جزء هامًا من العمليات التي تجرى على الغذاء للمحافظة على خواصه ومواصفاته طيلة الفترة الفاصلة بين لحظة الصنع والتعليب حتى البيع والاستهلاك سواء محليًا أو بعد عملية التصدير وفقا لطريقة معقمة ومحكمة الإغلاق، قصد الحفاظ على الإنتاج على نطاق واسع من جهة، وتطوير التوزيع وإطالة زمن التخزين من جهة أخرى، ومثل هذه العملية أو الطريقة تؤدي إلى تغيير في التركيب الكيماوي للغذاء نفسه، الأمر الذي يتطلب استخدام المضافات الغذائية التي تتكون عادة من مواد طبيعية أو صناعية تضاف إلى الأغذية بطريقة متعمدة لإعطائها خاصية معينة، كحفظها من التلف أو إكسابها لونا جذابا، أو طعما مستساغا أو نكهة مميزة، وهو ما نهدف من خلاله إلى تبيان كيفية توفير وحفظ الغذاء الذي أصبح هاجسا وطنيا ودوليا للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك.

ولقد استحوذ موضوع المواد المضافة على جانب كبير من الاهتمام والجدل، وكذا الشكوك المتزايدة للآلاف من المستهلكين حول معدلات تواجدها في الكم الهائل من المنتجات الغذائية الذي يطرح إشكالية حول مقدار ضرر ومنفعة المضافات الغذائية في الأغذية المعلبة على صحة وسلامة المستهلك؟ للإجابة على هذه الإشكالية اعتمدنا على المنهج التحليلي من خلال النصوص القانونية والحقائق العلمية من حيث التطرق إلى الأغذية المعلبة المحتوية على مضافات غذائية ثم استخدام الأغذية المعلبة المحتوية على مضافات غذائية والضوابط القانونية لها.

### المبحث الأول: الأغذية المعلبة المحتوية على مضافات غذائية

إن سرعة عجلة هذا الزمان بسبب المدنية والتقدم العلمي وضيق الوقت دفع للبحث عن النوعية الجيدة من الغذاء وبأسهل الطرق، والتي توفرها العديد من الشركات المصنعة للأغذية المعلبة، خاصة وأن المواد الغذائية بشكلها التقليدي أصبحت غير كافية لتلبية حاجيات وأذواق المستهلك. فظهرت فكرة التعليب مع استخدام المضافات الغذائية للحفاظ على المادة الغذائية والتي نحاول التطرق لها من خلال معرفة المقصود بالأغذية المعلبة وأنواعها ثم المضافات الغذائية وأنواعها.

### المطلب الأول: الأغذية المعلبة

يعتبر الغذاء من أهم العناصر الضرورية التي تزود الجسم بالطاقة اللازمة للمحافظة على الحياة،<sup>(1)</sup> حيث يعطي الجسم القدرة على النمو بالشكل السليم، غير أن وفرة الغذاء ليست كافية وحدها إذا لم يكن الغذاء كاملا من ناحية قيمته الغذائية وخالي من المواد الضارة بصحة مستهلكيه.

والأغذية الصحية هي التي عبر عنها القرآن الكريم بالطيبات فقال: «وكلوا مما رزقكم الله حلالا طيبا وأتقوا الله الذي انتم به مؤمنون»، إذا فالغذاء هو أساس الحياة، لكن ليس كل ما يتناوله الإنسان صحي

خاصة مع التطور التكنولوجي للعصر الحديث الذي عمل على زيادة الإنتاج وحفظه لمدة أطول باستعمال المعلبات الغذائية المحتوية على الإضافات الغذائية.<sup>(2)</sup>

لذلك فعملية تعبئة وتغليف المنتج تعتبر جزء هام من العمليات التي تجري على الغذاء لاحتوائه وتسهيل نقله والمحافظة على خواصه طيلة الفترة الفاصلة بين لحظة الصنع والتغليف حتى البيع والاستهلاك.

### الفرع الأول: تعريف التعبئة أو التغليف

أكد المشرع الجزائري على التغليف في نص المادة العاشرة من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم بالقانون 09-18.<sup>(3)</sup>

على أنه يتعين على المتدخل احترام إلزامية أمن المنتج الذي يضعه للاستهلاك فيما يخص مميزاته وتركيبته وتغليفه وشروط تجميعه وصيانتته، وأعطى له تعريف في نفس القانون على أنه "كل تغليب مكون من مواد أيًا كانت طبيعتها، موجهة لتوضيب وحفظ وحماية وعرض كل منتج والسماح بشحنه وتفريغه وتخزينه ونقله وضمان إعلام المستهلك بذلك"<sup>(4)</sup>.

كما عرفه كذلك بموجب المادة الثانية من المرسوم التنفيذي المحدد بكيفيات ضبط المواصفات التقنية للمخلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء معدة للأطفال بأنه "كل كيس أو صندوق أو علبة أو وعاء أو إناء أو بصفة عامة وكل حاو من خشب أو ورق أو زجاج أو قماش أو بلاستيك يحتوي مباشرة على مواد غذائية ..."<sup>(5)</sup>.

إذا فالتغليف يعتبر أحد العوامل الأساسية المساعدة على حفظ المنتج وحمايته من كافة العوامل الداخلية والخارجية التي قد تؤثر عليه وتفقده أحد عناصره، فهناك من السلع ما يتأثر بالحرارة أو البرودة أو التهوئة ... الخ.<sup>(6)</sup>

من أجل ذلك حرص المشرع على ضرورة التقيد بالمواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة، بموجب قرارات مشتركة بين الوزراء المكلفين بالبيئة والتجارة والصناعة والصحة.<sup>(7)</sup>

لذلك فالتغليف أو تعبئة المواد الغذائية في عبوات غير حائزة على شروط الصحة كتلك المصنوعة من مواد قابلة للصدأ أو قابلة للتفاعل مع مركبات المواد الغذائية كل ذلك سيشكل حتما خطرا على صحة المستهلك.

### الفرع الثاني: أنواع الأغذية المعلبة

تشكل الأغذية المعلبة مجموعة هامة من المنتجات الغذائية التي لها انتشار واسع، وهي متعددة لا يمكن حصرها نذكر أهمها:

أولا: اللحوم المعلبة :

هي مواد غذائية تحتوي على كمية عالية من البروتينات والدهون والأملاح وقليل من الفيتامينات، ومحضرة بطرق تناسب مع ذوق المستهلك ومعلبة في عبوات محكمة الإغلاق وتشكل لحوم أبقار، أغنام،

دواجن، أسماك ... الخ،<sup>(8)</sup> يبدأ أساسا في الخامات الغذائية التي لها إقبال كبير من عامة الناس، لذلك يجب مراعاة النظافة التامة عند تداولها وحفظها في الثلاجات على وجه السرعة لحين الحاجة إليها، أما الأسماك فتعتبر مصدر غذائي مهم لاحتوائها على دهون صحية مفيدة للجسم كتحسين الذاكرة والتركيز، حيث تحتاج تعبئتها لعبوات مناسبة مفرغة من الهواء ومقفلة بأحكام لمنع تسرب الماء والهواء.<sup>(9)</sup>

#### ثانيا: اللبن ومنتجاته:

يعتبر من الأغذية المحتوية على العناصر الغذائية اللازمة للنمو، ونظرا لارتفاع القيمة الغذائية له فهو عرضة للمهاجمة، بمختلف الميكروبات، وتعتبر النظافة من العوامل الأساسية للمحافظة على نظافتها وجودته وكذا المنتجات المشتقة منه.

كما أن سرعة نقل وتخزين هذه المواد عند درجة حرارة منخفضة يقلل من فرصة تلوث واحتمال فسادها أو خطورة حدوث أمراض للإنسان.<sup>(10)</sup>

إذا فعملية التعليب تمر بمراحل متعددة أهمها: مرحلة التعقيم، خاصة وأنه في الآونة الأخيرة يتم التعقيم باستخدام الأمواج فوق الصوتية لأن التعقيم العادي يؤدي إلى تغيير في اللون والطعم بالإضافة إلى تكسير جزء كبير من الفيتامينات وذلك بسبب درجة الحرارة العالية.<sup>(11)</sup>

#### المطلب الثاني: المضافات الغذائية

لقد سعى الإنسان منذ العهود الماضية إلى استنباط طرق طبيعية لحفظ غذاؤه، وكانت المادة الأكثر استخداما هي ملح الطعام والتي مازالت لحد الآن تستخدم في حفظ اللحوم والأسماك وذلك لإطالة فترة صلاحيتها، وكذا استعمال محاليل السكر لحفظ الفاكهة.

ولكن مع التطور العلمي قام العلماء بمحاولة حفظ المواد الغذائية باستخدام المواد المضافة لذلك سنركز في البداية على إعطاء تعريف لها مع تبيان أنواعها.

#### الفرع الأول: تعريف المضافات الغذائية

إن اختلاف التعاريف الخاصة بالمضافات الغذائية من تعاريف تشريعية إلى علمية تكنولوجية، يجعل من الصعوبة ضبط أو وضع تعريف شامل ودقيق. لذلك نتطرق إلى التعريف الدولي ثم تعريف المشرع الجزائري.

#### أولا: التعريف الدولي للمضافات الغذائية :

إن المضافات الغذائية حسب التعريف الدولي الأول الصادر سنة 1956 هي "أية مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للخبز"<sup>(12)</sup>.

ولقد تم تحديث هذا التعريف بتعريف جديد يعرف المادة الغذائية على أنها "أية مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل عادة كمكون غذائي، سواء لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف هذه المواد لتحقيق

أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزء من الغذاء وتؤثر على خواصه<sup>(13)</sup>.

الملاحظ لكلا التعريفين أنهما لا يشملان المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية للغذاء كالفيتامينات والمعادن، ومنه فالمضافات الغذائية هي أي مواد كيميائية قد تكون صناعية، وطبيعية تضاف إلى الأغذية لإعطائها صفة خاصة.

ثانيا: تعريف المشرع الجزائري للمضافات الغذائية :

من خلال نص المادة الثالثة من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري فإنه "يقصد بالمضاف الغذائي: كل مادة:

- لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية.

- تحتوي أو لا على قيمة غذائية.

- تؤدي إضافتها قصدا إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة، إلى التأثير على خصائصها وتصبح هي أو أحد مشتقاتها، بطريقة مباشرة أو غير مباشرة، مكونا لهذه المادة الغذائية.<sup>(14)</sup>

- إذا من خلال هذا التعريف يتضح أن المشرع الجزائري لم يشر إلى المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية للغذاء، وذلك يدل على أنه استمدّ هذا التعريف من التعريف الدولي مع تغيير طفيف في الصياغة.

### الفرع الثاني: أنواع المضافات الغذائية

المادة المضافة هي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تعتبر مكون أساسي من مكونات الغذاء، تكون إضافتها ذات فائدة تكنولوجية عالية حيث تؤدي إلى تحسين خواص المنتج المضاف إليه.<sup>(15)</sup>

ونظرا لاختلاف أسمائها من بلد لآخر وصعوبة التعرف عليها فإن المختصين في الإتحاد الأوروبي اتفقوا على توحيد أسماء المواد المضافة للمنتجات الغذائية وترميزها طبقا لنظام الترقيم الدولي والذي تم اعتماده من قبل لجنة هيئة الدستور الغذائي الكودكس (Codex) المعترف بها لتسجيل المواد المضافة للأغذية التي تم اختيارها وذلك بكتابة الحرف (E) يصاحبه رقم يدل على المادة المضافة مثال (E150) هو الرقم المميز للكراميل.

إذا فالمادة الغذائية طبيعية كانت أو صناعية يرمز لها بالحرف E متبوع برقم يسمح بالإضافة وفقا للمعايير والمواصفات القياسية الدولية لذلك.<sup>(16)</sup>

في حين أن النظام الدولي للمضافات الغذائية الذي تعتمد عليه الجزائر يقوم على الرقم الدولي (INS)<sup>(17)</sup> وهو نفس الرقم الأوروبي مع حذف حرف (E) وهذا ما نجده في نصّ المادة 13 من المرسوم 12-214 الذي ينص على أنّ "تحدد قائمة المضافات الغذائية المرخص بها وتعريفاتها ووظائفها التكنولوجية وكذا أرقامها في النظام الدولي للترقيم في الملحق الأول المرفق بأصل هذا المرسوم"، والذي من خلاله أخذنا بعض الأقسام أو التصنيفات للمضافات الغذائية وهي كالتالي:

**أولاً: المواد الحافظة:**

يرمز لها بالحرف E تتبعه الأرقام من 200 إلى 299، هي عبارة عن مواد كيميائية تساعد على منع أو حجب حدوث أي تغيرات غير مرغوبة في الأغذية، أي لها تأثير حافظ بالنسبة للمادة الغذائية من خلال العمل على إيقاف تحلل الأغذية بواسطة الكائنات الحية الدقيقة وبالتالي تؤدي إلى إطالة الفترة التخزينية للغذاء،<sup>(18)</sup> ومن أهم المواد الحافظة، السكر، الملح والأحماض العضوية مثل التوابل، ثاني أكسيد الكربون الذي يساعد في حفظ المياه الغازية، ثاني أكسيد الكبريت الذي يستخدم في الفاكهة المجففة ليعطي اللون الفاتح، وهي غير مرغوب نتيجة ما يحدثه من أضرار تؤثر على فيتامين ب وأعراض الحساسية واضطراب الجهاز الهضمي.<sup>(19)</sup>

إذا فهذه المواد رغم كونها تأثير ضار بالنسبة للأحياء الدقيقة، فإنها سامة كذلك بالنسبة للإنسان عند تجاوزها الحد المسموح به.

**ثانياً: المواد المانعة للأكسدة:**

يرمز لها بالحرف E يتبع بالأرقام من 300 إلى 399 هي مجموعة من المواد التي تضاف للأغذية التي قد يسبب وجود الأكسجين تدهور في صفات جودتها مما يسبب تغير في اللون والرائحة، وتعتبر الزيوت والدهون غير المشبعة من أكثر مكونات الغذاء عرضة للأكسدة.<sup>(20)</sup>

وقد قال أحد الباحثين في التصنيع الغذائي<sup>(21)</sup> إن تلك المواد المضافة العديدة يمكن أن تمثل خطراً حقيقياً وقد تحدث تغيرات خطيرة في الغذاء يجعلها تعمل على تخفيض وتعديل مكونات غذائية مهمة وفي تلك الحالة قد تتحطم من خلاله العناصر الغذائية كلياً أو جزئياً أو تقل الفاعلية الحيوية لها وهو الأمر الذي يؤدي إلى فقدان القيمة الغذائية.

وتوجد العديد من مانعات الأكسدة على نطاق تجاري منها ما هو طبيعي الأصل كحمض الأسكوربيك E300 وحمض السيتريك E330، ومنها ما هو اصطناعي كإبيوتيل هيدروكسي أنيسول BHA، ونظراً لنقص مضادات الأكسدة الطبيعية فإن مصنعي الأغذية يعتمدون كثيراً على مانعات الأكسدة الاصطناعية.<sup>(22)</sup>

**ثالثاً: المستحلبات والمثبتات ومثخنات القوام :**

يرمز لها بالرمز E تتبعه الأرقام من 400 إلى 499.

**الاستحلاب:** يقصد خلط مادتين من سائلين غير قادرين على التجانس كالماء والزيت ويسمى المزيج المتجانس بالمستحلب.<sup>(23)</sup>

ومن الأمثلة على مستحلب الماء في الدهن الزبدة والمارجرين، وعلى مستحلب الزيت في الماء المايونيز. المثبتات: هي مواد تعمل على تثبيت المزيج المتجانس (المستحلب) بعد تكوينه ومن أهم المثبتات الطبيعية الأصماغ كالصمغ العربي وصمغ الكاريا التي تعمل على تثبيت المزيج المتجانس من المادة الغذائية. (24)

مثخنات القوام: هي مواد كربوهيدراتية طبيعية محبة للماء كالأصماغ والنشاء تضاف للأغذية فتحسن قوامها وتستعمل في العديد من الأغذية كالمثلجات والمشروبات وأغذية الأطفال، ومن أمثلة المضافات الغذائية المثخن للقوام الجيلاتين هذه المادة التي يتم إنتاجها من عظام الحيوانات وجلودها وأربطتها وغضاريفها وخاصة الأبقار والخنازير ويتم ذلك بغلي المنتجات الحيوانية بعد تنظيفها من الدهون ونقعها في حمض الهيدروكلويك للتخلص من المعادن وعند الغلي المستمر لذلك يحدث التحطم الجزئي للكولاجين الذي يمثل بروتين، فيتحول إلى مادة شفافة هلامية.

إذا فمادة الجيلاتين مادة مدرجة ضمن الشبهات حسب العلماء رغم أن أغليبتهم يؤكدون تحريمها، مع أن المشرع الجزائري أكد في نص المادة التاسعة (9) على أنه لا يمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا المضافات الغذائية الحلال. (25) (26)

رابعاً: مواد النكهة :

النكهة نوعان الطبيعية والاصطناعية الأولى تأتي من مصادر طبيعية أي أن العنصر الأصلي موجود في الطبيعة ويتم تنقيته واستخراجه وإضافته الى الطعام، أما النوع الثاني وهو النكهة الاصطناعية فتتم صناعتها في المختبر ولا تستمد من مصدر طبيعي، ويرمز لها بالرمز E تتبعه الأرقام من 620 إلى 639، حيث تعتبر هذه المواد المكسبة للنكهة من أهم مجموعات المواد المضافة إذ تعمل على تحسين طعم ومذاق المنتجات المصنعة وذلك لما تضيفه من نكهات مرغوبة.

مما أدى لاستخدامها بشكل كبير في الصناعات الغذائية والدوائية وكذا مستحضرات التجميل وقد وضعت لها ضوابط وقوانين من قبل هيئة الخبراء وصناع المستخلصات بالولايات المتحدة الأمريكية والمؤسسة الدولية لصناعة النكهات (27) وما أكدته المشرع في المرسوم 12-214 من خلال تحديد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري.

وتعرف المواد المضافة على انها مواد غير موجودة طبيعياً في الغذاء وإنما تتم بواسطة الانسان الذي يسعى بإضافتها الى تحسين النكهة والحفاظ على صفات الجودة، وقد يكون القصد إعطاء المنتج الغذائي لونا ومظهراً أفضل، كما قد يكون الغرض منها مد الغذاء بنوع من الفيتامينات (أ) (د) (28) ومن أكثر مواد النكهة استعمالاً القرفة، الفانيليا، اليانسون ... الخ. (29)

المبحث الثاني: استخدام الأغذية المعلبة المحتوية على مضافات غذائية والضوابط القانونية لها إن استخدام المضافات الغذائية في الأغذية المعلبة يعتبر من الأمور الشائعة التي لجأت إليها العديد من الدول خاصة وأن عمليات التصنيع التي تمر بها الأغذية قد تفقد جزء كبير من ألوانها الطبيعية

ومظهرها، لذلك تلعب هذه المضافات دور في التأثير على المستهلك وهي مقننة في التشريع الجزائري بنسب محددة يجب احترامها من قبل المصنع، فهل يدرك المستهلك نسبة تجاوز الحد المسموح به وهو ما نحاول التطرق له من خلال التركيز على ضرورات استخدام المضافات الغذائية في الأغذية المعلبة، ثم الضوابط القانونية للأغذية المعلبة المحتوية على مضافات غذائية.

### المطلب الأول: ضرورات استخدام المضافات الغذائية في الأغذية المعلبة

إن ظاهرة الأغذية المعلبة المحتوية على مواد حافظة ومضافات غذائية من الأغذية المعاصرة المستجدة والواسعة الاستخدام التي تلعب دور كبير في التأثير على السلوك الشرائي للمستهلكين وتزيد من إقبالهم عليها والتي لا بد من معرفة أثرها على صحة الإنسان، لكن قبل ذلك لا بد من معرفة أسباب استخدامها.

### الفرع الأول: أسباب استخدام المضافات الغذائية في الأغذية المعلبة

تنقسم أسباب استخدام المضافات الغذائية إلى أسباب فنية أو تقنية وأسباب تجارية واقتصادية.

أولاً: أسباب فنية أو تقنية :

- حماية المنتج من الفساد أو التلف وزيادة مدة التخزين.

- تسهيل تحضير الغذاء وتوفيره بسرعة أسرع وأفضل.

- رفع جودة الغذاء أو نوعيته.

- حفظ المواد الغذائية من الكائنات الحية الدقيقة الضارة (البكتيريا).

- تعزيز جاذبية المنتجات الغذائية ولتحسين عملية قبول المستهلك لها.<sup>(30)</sup>

ثانياً: أسباب تجارية و اقتصادية:<sup>(31)</sup>

- عدم قدرة المنتجات المحلية على إرضاء أذواق المستهلكين مما يؤدي بالشركات المنتجة للأغذية إلى

ابتكار أنواع جديدة تدخل في تركيبها الإضافات الغذائية.

- عدم توافر بعض المنتجات على مدار السنة الأمر الذي يستدعي استعمال المضافات الغذائية

للتغلب على ذلك النقص.

- انفراد بعض الدول بمنتجات معينة، مما يجعل عملية توريدها إلى بقية الدول بالمحافظة على

خصائصها الغذائية باستخدام المضافات الغذائية.

### الفرع الثاني: الجدل حول استخدام المضافات الغذائية في المادة الغذائية

لقد تضاوت الآراء واختلفت بشأن حالات استخدام المعلبات الغذائية للمضافات الغذائية من

عدمها، فأنقسم المهتمون بذلك إلى فريقين، فريق مع استعمال المضافات الغذائية وفريق ضد استعمالها.

أولاً: الحالات المسموحة للمعلبات الغذائية باستخدام المضافات الغذائية

من منطلق الصورة القاتمة التي صورها الفريق الأول ضد استعمال المضافات الغذائية على أن هناك مجموعات قليلة من أصحاب الأموال والثروات الذين يعملون دون وازع برش المنتجات الغذائية بالكيماويات السامة (المضافات الغذائية) فإن الفريق الثاني يرى أن هذا ما هو إلا هجوم على العلم والتكنولوجيا، لأن القرار الخاص بالمنع أو السماح باستخدام مادة مضافة ما للغذاء يكون بناء على معادلة الضرر والمنفعة المرتكزة على معرفة:<sup>(32)</sup>

- مقدار الضرر المحتمل للمستهلك.

- متطلبات توافر الغذاء (الأمن الغذائي) قد يسمح مثلا باستخدام مبيد حشري غير مصحح باستخدامه قصد القضاء على الحشرات المهتدة للمحاصيل الزراعية.

- مدى توافر الطرق التحليلية لتنظيم عمليات الرقابة.

لذا فلكي نكون مع أو ضد استخدام المضافات الغذائية لأبد من التعرف على معادلة الضرر والمنفعة وحالات عدم استخدام المضافات، حيث نصل إلى جملة من الحالات التي تسمح باستخدام المضافات الغذائية:

- تحسين قابلية حفظ الغذاء لمدة أطول.

- تقليل الفاقد أو التالف.

- جعل توفير الغذاء أكثر يسرا وسهولة.

ثانيا: الحالات الممنوعة للمعلبات الغذائية باستخدام المضافات الغذائية:

بناء على معادلة الضرر والمنفعة، فإنه من السهولة اتخاذ القرارات الخاصة بالمنع الفوري لاستعمال أي مادة مضافة إلا وفقا لمعايير معينة.

ومن بين الحالات التي يمنع فيها استخدام المضافات الغذائية ما يلي:

- إذا كان الغرض من المضافات الغذائية تغطية أخطاء في العملية التصنيعية.

- إذا كان الغرض إخفاء تلف أو فساد المادة الغذائية.

- إذا كان استعمال المضاف الغذائي قد يفقد المادة الغذائية خصائصها أو مكوناتها الأساسية إذا

لم تتوفر الإمكانيات التقنية والتطبيقات الجيدة في المصانع لاستخدام الكميات المناسبة والمحددة من المضافات الغذائية.

- في حالة وجود بديل طبيعي مناسب و متاح للمنتج أثناء عملية أو التعليب دون الحاجة لاستخدام

المضافات الغذائية.<sup>(33)</sup>

- تداخلها بشكل غير مناسب مع مكونات الغذاء مما يؤدي إلى ضرر المواد الغذائية الأساسية، وفي

بعض الحالات نجد أنه لم تتجاوز المواد الحافظة والمضافات الغذائية إلى الأغذية المعلبة الحد المسموح به

من قبل الجهات المختصة أي لم تحتوي على كميات كبيرة تحدث أضراراً على المدى البعيد فإنه لا مانع من استعمالها.<sup>(34)</sup> وهو ما تحاول معظم الدول الصناعية التقييد به كشرط ومواصفات قانونية بالمواد المضافة أثناء عملية التصنيع، خاصة وأن منظمة الصحة العالمية وضعت جداول ملزمة لكافة الدول بالتركيز الأدنى استخدامه من هذه الإضافات على أن لا تزيد نسبة الحد المسموح به دولياً، لأن حالات تجاوز ذلك القدر يجعلها تتراكم في جسم الإنسان محدثة بذلك آثار مباشرة أو غير مباشرة.

- ولقد أثبتت الدراسات أن الاستعمال الدائم والمتكرر للإضافات الغذائية يشكل خطر كبير على صحة المستهلك خصوصاً الأطفال الذين يكونون هم أكبر عرضة كون الأنزيمات الكبدية المصفية عندهم ضعيفة مما يجعلها تتراكم في الدم مؤثرة بذلك على بقية الأعضاء الأخرى.

لذا سنحاول التطرق الآن لأهم الضوابط القانونية التي جاء بها المشرع الجزائري في هذا الصدد.

### المطلب الثاني: ضوابط استعمال الإضافات الغذائية في الأغذية المعلبة

إن الحكم على أي مضاف غذائي بكونه آمن ولا يشكل ضرر على صحة وسلامة المستهلك لا يكون إلا باتخاذ كافة الاحتياطات التي يفرضها القانون والتي تتلخص في دراسة المادة الكيميائية من ناحية تركيبها وطرق تفاعلها مع جسم الحيوان والإنسان مع إجراء العديد من الاختبارات، وبعد نجاح المادة في اختبارات السلامة تحول إلى لجنة لدراسة تأثيراتها على جسم الإنسان مع رفع مذكرة تقر باستخدام هذه المادة وفقاً لرقم تسلسلي لها مع ضرورة التقييد بالشروط القانونية لاستعمال الإضافات الغذائية في مواد الأغذية المعلبة والالتزام بإعلام المستهلك بمحتويات الأغذية المعلبة من حيث الإضافات الغذائية.

الفرع الأول: ضرورة التقييد بالشروط القانونية لاستعمال الإضافات الغذائية في مواد الأغذية المعلبة  
أكد القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش<sup>(35)</sup> على الإضافات الغذائية على أنه "يمكن إدماجها في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك..." مع ضرورة التقييد بالشروط القانونية لاستعمالها وكذا الحدود القانونية المرخص بها، وهو ما جاء به المرسوم التنفيذي 12-214، الذي نصّ في مادته الخامسة (5) على أنه "يجب أن يستوفي استعمال الإضافات الغذائية الشروط الآتية:<sup>(36)</sup>

- الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية.
- اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحمية.
- تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية بشرط ألا تغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليط المستهلك.
- استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع للاستهلاك بشرط ألا يكون استعمال المضاف الغذائي لإخفاء مفعول استعمال المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجية غير ملائمة.

ولقد أشار المشرع في نصّ المادة السادسة من المرسوم 2014-12 على أنه لا يمكن أن تدمج المضافات الغذائية في المادة الغذائية سواء بطريق مباشر أو غير مباشر إلا تلك المحددة وفقا لشروط استعمالها في الملاحق المرفق لأصل هذا المرسوم.<sup>(37)</sup>

والأهم من ذلك أن المشرع يؤكد لنا في نصّ المادة الثامنة (8) على أن المضافات الغذائية المحددة في نصّ المادة السادسة يجب أن تكون مواصفات محددة وفقا للمقاييس الجزائرية، غير أنه في حالة عدم وجودها تستعمل المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي هذا مع مراعاة المضافات الغذائية الحلال.<sup>(38)</sup>

#### الفرع الثاني: الالتزام بإعلام المستهلك بمحتويات الأغذية المعلبة من حيث المضافات الغذائية

ألزمت المادة 17 و 18 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المتدخل بإعلام المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج الموضوع للاستهلاك بواسطة الوسم ووضع العلامات أو بأية وسيلة أخرى مناسبة ويكون ذلك باللغة العربية وعلى سبيل الإضافة يمكن استعمال لغة أو عدة لغات أخرى، ويكون ذلك منصوص عليه عن طريق التنظيم، وهو فعلا ما جاء به المشرع في المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 214-12 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية إذا نصّ على ضرورة أن تحتوي المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية والمواد الموجهة إلى البيع للمستهلك وبطريقة مقروءة وواضحة على أغلفتها بيانات الوسم الآتية:

#### أولا: المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية:

يجب أن تحتوي على:

- إسم كل مضاف غذائي يجب أن يكون واضح غير جنيس و /أو رقمه في النظام الدولي للترقيم متبوعا بوظيفته التكنولوجية.

- عبارة "الأغراض غذائية" أو أي إشارة أخرى مماثلة.

- الكمية القصوى لكل مضاف غذائي أو مجموعة مضافات غذائية معبر عنها بما يلي:

\*قياس الوزن بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة.

\*قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية السائلة.

\*قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية شبه الصلبة أو اللزجة.

\*حسب مبدأ الطرق الحسنة للصنع.

- عند وجود مضافين غذائيين أو أكثر في المادة الغذائية يجب أن تبين أسماؤها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها مقارنة مع المحتوى الإجمالي للمادة الغذائية.

- أما في حالة في حالة استعمال مزيج من المواد المعطرة فإن إظهار اسم كل معطر ليس ضروريا ويمكن استعمال التسمية الجنيصة "عطر" أو "معطر" بشرط أن تكون مصحوبة ببيان طبيعة العطر.

يمكن أن تتبع "عطر" أو "معطر" بأوصاف مختلفة ولاسيما "طبيعي" أو اصطناعي أو الإثنين معا، حسب الحالة.

- وفي حالة احتواء المحليات المدمجة في المواد الغذائية على البوليولات و/أو الأسبرتام و/أو ملح الأسبرتام-الأسيسولفام، يجب أن يحتوي الوسم على التنبيهات التالية:
  - \* بوليولات: "يمكن أن يسبب استهلاكها المفرط آثارا ملينة".
  - \* الأسبرتام و/أو ملح الأسبرتام-الأسيسولفام: "تحتوي على مصدر الفينيلالانين"
- عبارة "لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال" في حالة استعمال المحليات.
- عبارة "لا ينصح بتناوله من طرف الاشخاص ذوي الحساسية و/أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية.

ثانيا: المضافات الغذائية المعبأة مسبقا التي تباع بالتجزئة:

- اسم كل مضاف غذائي يجب أن يكون خاصا وغير جنيس ويكون رقمه في النظام الدولي للترقيم متبوعا بوظيفته التكنولوجية.

- عبارة لأغراض غذائية أو أية إشارة أخرى مماثلة.

- الكمية القصوى لكل مضاف غذائي أو مجموعة مضافات غذائية المعبر عنها بما يأتي:

\* قياس الوزن بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة غير تلك التي تباع في شكل صفائح،

\* قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية السائلة،

\* قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية شبه الصلبة أو اللزجة،

\* قياس الوزن مع بيان عدد الصفائح المعبأة بالنسبة للمضافات الغذائية في شكل صفائح.

- عند وجود مضافين غذائيين أو أكثر في مزيج من المضافات الغذائية، فإنه يجب أن تبين أسماؤها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمزيج.

- في حالة استعمال مزيج من المواد المعطرة فإن إظهار اسم كل معطر ليس ضروريا ويمكن استعمال التسمية الجنيصة "عطر" أو "معطر" بشرط أن تكون مصحوبة ببيان طبيعة العطر.

- يمكن أن تتبع عبارة "عطر" أو "معطر" بأوصاف مختلفة ولا سيما "طبيعي" أو "اصطناعي" أو الإثنين معا، حسب الحالة،

- عبارة "حلال"،

- يجب أن يحتوي اسم محليات المائدة التي تحتوي على البوليولات و/أو الاسبارتام و/أو ملح الأسبارتام-الأسيسولفام التنبيهات الآتية:

\* بوليولات: يمكن أن يسبب استهلاكها المفرط آثارا ملينة،

\*اسبارتام / ملح أسبارتام -أسيسولفام: تحتوي على مصدر الفينيلالانين،

- عبارة "لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال" بالنسبة لمحتويات المائدة،

- عبارة "لا ينصح بتناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/أو الحساسية المفرطة من

المضافات الغذائية.

وبالنسبة للمضافات الغذائية الموجهة للصناعات الغذائية يمكن أن تظهر البيانات "حلال" وطبيعة المضاف الغذائي على غلاف التوضيب أو في الوثائق المرفقة بالمنتج.

إذا نصل أن المضافات الغذائية ضوابط معينة وقوانين تحكمها وتحدد الكميات المسموح بها في المادة الغذائية، حيث أنه في حالة زيادة الكمية عن الحد المسموح به فإنها تؤدي إلى مضاعفات خطيرة مثل تكوين أورام سرطانية التأثير على وظيفة القلب، الكبد والكلى، المخ والجهاز العصبي، وقد تؤدي لأمراض في الجلد، ارتفاع في كوليسترول الدم اضطرابات عصبية الزهايمر انخفاض القدرة على التكاث والإخصاب وتدمير الفيتامينات الضرورية.

والمشكلة الأكبر تكمن في سوء التخزين لأن أي مادة كيميائية لا تخضع للمواصفات القانونية لعملية التوضيب والتخزين تؤدي إلى مخاطر على صحة المستهلك لتعرضها لأشعة الشمس التي تعمل إلى تحويل المواد المضافة بداخلها لكن المستهلك لا يعلم بذلك فهو يشتري باطمئنان لأن تاريخ الصلاحية لم ينته.

#### خاتمة:

نصل في الأخير إلا أنه ونتيجة لكثرة المضافات الغذائية في غذائنا وتعدد أنواعها، كان الجدل المثار حول استعمالها من عدمه في الأغذية المعلبة.

وتعتبر المواد المضافة للأغذية المعلبة أمنة صحيا بصفة عامة إذا روعيت قاعدة الضرر وقاعدة المصلحة وما يندرج تحتهما من قواعد فرعية لسلامة الإنتاج وحفظ الغذاء.

فالأهم في ذلك هو استمرار الدراسات والأبحاث في مجال تطوير وتغيير المضافات والحد منها بما يتماشى وصحة وأمن المستهلك، إذ تجاوز هذا الحد معدلات أعلى من المسموح به فانه يجعلها تتراكم في الجسم الإنساني وقد تحدث بعض الأمراض الصحية، وهذا متوقف على مقدار ما يتناوله المستهلك من أغذية محتوية على مثل هذه المواد الكيماوية.

إذا فضمن صحة وسلامة المواد المضافة يعتمد على القوانين والتشريعات الموجودة في كل بلد، مع ضرورة تفعيل أجهزة الرقابة وتكريس العقوبات الرادعة في حق من يثبت أنهم تجاوز الحد المسموح به قانونا.مع السعي الكامل في إعداد وتجهيز المختبرات التي تقوم بفحص المواد المضافة والتأكد من كميتها والسماح باستخدامها، إضافة إلى ضرورة إجراء دراسات لها من ناحية تركيبها وطرق تفاعلها مع جسم

الحيوان والإنسان، خاصة أن منظمة الصحة العالمية وضعت جداول ثابتة وملزمة لكل الدول بالتركيز على الحد الأدنى المسموح باستخدامه لهذه الإضافات دولياً.

أخيراً العمل الجاد على توعية المستهلك الذي تبقى الكلمة والرأي الأخير له إذ أن ازدياد الوعي الغذائي يؤدي إلى تغيير نظرة مصنعي الأغذية لهذه الإضافات فعندما يرفض المستهلك سلعة لاحتوائها على لون صناعي ويفضل شراء سلعة مماثلة لأن لونها طبيعي فسوف يزداد إقبال المصنعين على التقليل من المواد الكيميائية عند إنتاج المواد الغذائية.

قائمة الهوامش:

(1) عاطف محمد أبو هريبد، القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد العشرون، العدد الأول، غزة فلسطين، 2012، صفحة 174.

(2) المرجع نفسه، صفحة 174.

(3) المادة 10 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فبراير سنة 2009، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج.ر.ج. عدد 15، الصادر في 08-03-2009، معدل ومتمم بالقانون رقم 09-18 المؤرخ في 06-10-2018، ج.ر. عدد 35 الصادر في 13-06-2018.

(4) المادة الثالثة في الفقرة الثالثة من القانون نفسه.

(5) مرسوم تنفيذي رقم 210-04 مؤرخ في 28-07-2007، يحدد كميّات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال، ج.ر. عدد 47.

(6) زهية بشاطة، التقييس آلية لحماية المستهلك، أطروحة لنيل درجة دكتوراه علوم في القانون، تخصص قانون الأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة البليدة، تاريخ المناقشة 14-12-2017، صفحة 199.

(7) المرسوم التنفيذي رقم 04-210، السابق الذكر.

(8) سامية محمد علي الحوشي، الملعبات الغذائية ذات الأصل الحيواني أضرارها تجنب أخطارها، مجلة أسبوت للدراسات البيئية، مصر، العدد الحادي والعشرون، يوليو 2001، صفحة 32.

(9) حسين علي موصلي، حفظ الاسماك بالتعليب موقع الشبكة العنكبوتية

<https://almerja.com/reading.php?i=5&ida=1523&id=706&idm=37738>، الساعة 10:40، 2022/01/12

(10) المرجع نفسه، صفحة 168.

(11) سامية محمد علي الحوشي، المرجع السابق، صفحة 36.

(12) علي كامل يوسف الساعد، المضافات الغذائية، الطبعة الثانية، دون دار نشر، الأردن، 2007، صفحة 23.

(13) المرجع نفسه، الصفحة 24.

(14) المادة الثالثة (3) من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 15 ماي 2012 يحدد شروط وكميّات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج.ر.ج. عدد 30، الصادر في 16 ماي 2012.

(15) عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الطبعة الأولى، الدار العربية للنشر والتوزيع، دون سنة نشر، القاهرة، صفحة 08.

(16) فهد بن محمد الحبساس وصلاح الدين عبد الله الأمين، المواد المضافة للأغذية مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية، الرياض، 2008، صفحة 13.

(17) INS: International Numbring system, codex alimentarius, international food standards, adopted in 1995, prevision, 1997 ... 2014.

(18) عاطف محمد أبو هريبد، المرجع السابق، صفحة 181.

(19) نيفين عبد الغني النسر، وناهد محمد هبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، مجلة أسبوت للدراسات البيئية، العدد السادس والثلاثون يناير، مصر، 2012، صفحة 92.

(20) علي كامل يوسف الساعد، المرجع السابق، صفحة 162.

- (21) إبراهيم عفانة:الإضافات الغذائية استخدامها وأثرها على الإنسان، نقلا عن فتوى للأستاذ الدكتور حسام الدين عفانة على موقع الشبكة العنكبوتية <https://fmisr.com/showthread.php?t=40435> 2019/01/15 على الساعة 14:00.
- (22) عبد الحفيظ بقة، التنظيم القانوني للمضافات الغذائية والسلامة الصحية للمستهلك، مجلة الحقوق والحريات، جامعة محمد خيضر، بسكرة، العدد الرابع، أفريل 2017، صفحة 456.
- (23) الرشيد أحمد سالم خير الله، الألوان الصناعية في الصناعات الغذائية، الطبعة الأولى، المكتبة الوطنية، السودان، 2010، صفحة 09.
- (24) عبد الحفيظ بقة، المرجع السابق، صفحة 457.
- (25) المرجع نفسه، صفحة 457.
- (26) المرسوم 12-214، السابق الذكر.
- (27) المجلس الأعلى للمراكز والمعاهد والهيئات البحثية، دراسة عن مكسبات النكهة الطبيعية في الغذاء والدواء، ص 2. الموقع [www.cri.sci.eg](http://www.cri.sci.eg) بتاريخ 2020/01/15 على الساعة 14:35.
- (28) الموقع نفسه، صفحة 8.
- (29) عبد الله محمد جعفر، المرجع السابق، صفحة 29.
- (30) المضافات الغذائية هل هي ضرورية، بتاريخ 2018/07/15، على الساعة 11:00 سا من الموقع: [www.abudhabienv.ae](http://www.abudhabienv.ae)
- (31) زهية بوديار وشوقي حيارى، حماية المستهلك في الجزائر بين المتطلبات التجارية والضرورات الشرعية – مع التركيز على الإضافات الغذائية – مداخلة في الملتقى الوطني الخامس حول: حماية المستهلك في ظل قانون رقم 03/09 أيام 8، 9 نوفمبر 2010، كلية الحقوق، جامعة 20 أوت 1955، سكيكدة.
- (32) علي كامل يوسف الساعد، المرجع السابق، صفحة 32.
- (33) زهية بوديار وشوقي حيارى، المرجع السابق، صفحة 11.
- (34) شادي عماد علي قدومي، البيوع المعاصرة الضارة بصحة الإنسان، بتاريخ 2018-06-25، على الساعة: 13:55 سا، من الموقع <http://scholar.najah.edu>
- (35) المادة 8 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فبراير 2009، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، جريدة رسمية عدد 15 الصادر في 8 مارس 2009، المعدل والمتمم.
- (36) مرسوم تنفيذي رقم 12-214، السابق الذكر.
- (37) المرسوم 12-214، السابق الذكر.
- (38) المادة 9 من المرسوم نفسه.

## قائمة المراجع

- 1- عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الطبعة الأولى، الدار العربية للنشر والتوزيع، دون سنة نشر، القاهرة.
- 2- علي كامل يوسف الساعد، المضافات الغذائية، الطبعة الثانية، دون دار نشر، الأردن، 2007.
- 3- فهد بن محمد الحبساس وصلاح الدين عبد الله الأمين، المواد المضافة للأغذية مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية، الرياض، 2008.
- 4- سامية محمد علي الحوشي، المعلبات الغذائية ذات الأصل الحيواني أضرارها تجنب أخطارها، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، مصر، العدد الحادي والعشرون، يوليو 2001، صفحة 3
- 5- سامية محمد علي الحوشي، المعلبات الغذائية ذات الأصل الحيواني أضرارها تجنب أخطارها، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، مصر، العدد الحادي والعشرون، يوليو 2001.
- 6- عاطف محمد أبو هرييد، القواعد الشرعية لسلامة انتاج وحفظ الغذاء، مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد العشرون، العدد الأول، غزة فلسطين، 2012،
- 7- نيفين عبد الغني النسر، وناهد محمد هبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، العدد السادس والثلاثون يناير، مصر، 2012،
- 8- المادة 10 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فبراير سنة 2009، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج.ر.ج. عدد 15، الصادر في 08-03-2009، معدل ومتمم بالقانون رقم 09-18 المؤرخ في 06-10-2018، ج.ر. عدد 35 الصادر في 13-06-2018.
- 9- المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 15 ماي 2012 يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج.ر.ج. عدد 30، الصادر في 16 ماي 2012.
- 10- مرسوم تنفيذي رقم 04-210 مؤرخ في 28-07-2007، يحدد كفاءات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال، ج.ر. عدد 47.
- 11- زهية بشاطة، التقييس آلية لحماية المستهلك، أطروحة لنيل درجة دكتوراه علوم في القانون، تخصص قانون الأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة البليدة، تاريخ المناقشة 14-12-2017.
- 12- حسين علي موصلي، حفظ الاسماك بالتعليب موقع الشبكة العنكبوتية

<https://almerja.com/reading.php?i=5&ida=1523&id=706&idm=37738>

10:4 الساعة، 2022/01/12

INS: International Numbring system, codex alimentarius, international food standards, <sup>13</sup>  
adopted in 1995, prevision, 1997 ... 2014.

## تأثير المضافات الغذائية المصنعة على صحة وسلامة المستهلك

The effect of manufactured food additives on consumer health and safety.

ركاي غنيمه

أستاذة محاضرة "أ"

كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة البليدة "2".

[Renimarekai15@gmail.com](mailto:Renimarekai15@gmail.com):

ملخص:

لا شك أن التقدم العلمي والتكنولوجي قد ساهم في رفاهية الإنسان، إذ وفرت له حياة أفضل، كما أحدث التوسع في المبادلات الاقتصادية بين الدول، هذا ما أدّى إلى البحث عن وسائل إضافية جديدة تضمن أمن الغذاء كمّا ونوعاً أثناء نقله من مكان إلى آخر دون إتلافه، و دفع بالمنتجين إلى البحث والقيام بإنتاج أنواع عدة من المواد الحافظة والمضافة للغذاء قصد تلبية حاجيات السكان العالم، و للمضاف الغذائي جانب إيجابي إلا أنه لا يخلو من الآثار الجانبية السلبية على صحة المستهلك، هذا ما جعل المشرع يتدخل بوضعه النصوص القانونية تتعلق بمكونات المضافة للمادة الغذائية سواء من حيث إلزامية الوسم وبيان تركيبها، أو من حيث حظره لبعض المضافات التي تشكل خطراً على صحة وسلامة المستهلك، والإشكالية تتمثل: إلى أي مدى تساهم المضافات الغذائية التي تدخل في الصناعة الغذائية في تحقيق رغبات المشروعة للمستهلك؟.

الكلمات المفتاحية: المضاف الغذائي-صحة المستهلك-بيان إلزامي- الوسم.

### ABSTRACT :

THERE is no doubt that scientific and technologic progress has contributed to human well-being by providing him with a better life, it has also led to the expansion of economic exchange between countries, all of which led to the search for new additional means to ensure the security of food in quantity and quality while transporting it from one place to another without destroying it, and this is what prompted producers to research and produce several additives and food preservatives in order to meet the needs of the population in the world, that food additives have a positive side, but they are not without negative side effects on the health of the consumer, and this is what made the legislator intervene by setting legal texts regarding the components of the food additive, both in terms of mandatory labeling and an indication of its composition or prohibition of some additives that pose danger on consumer health. to what extent do food additives that

are used in the food industry contribute to achieving the legitimate desires of the consumer?.

**KEY WORDS :** food additive-consumer health-mandatory statement-labeling.

## مقدمة

إن استخدام المضافات الغذائية ليس أمرا جديدا في الواقع يعود إلى عدة قرون، لكن التطور التكنولوجي الذي يشهده العالم اليوم في مجال إنتاج الأغذية، حتم على الدول الصناعية وضع المعايير والقوانين والمقاييس في مجال التصنيع.

وتمثل الصناعات الغذائية أحد أهم الأنشطة الاقتصادية عالميا، سواء من حيث الحجم أو من حيث الأهمية الإستراتيجية، ولا تزال الصناعة الغذائية في العديد من الدول القطاع الصناعي الأكثر الأهمية<sup>1</sup>، وتحرص الدول على توفير الغذاء لشعوبها بشتى الطرق سواء بالإنتاج المحلي أو بالاستيراد، لذا كان لزاما عليها أخذ مجموعة من التدابير التي من شأنها حماية المستهلك من أي ضرر يمكن أن ينتج من جراء استهلاك مواد غذائية غير مطابقة للمقاييس المطلوبة، كما يعتمد العالم المعاصر اعتمادا كليا على المضافات الغذائية وعلى المنتجات الغذائية المصنعة قصد الحفاظ عليها لمدة طويلة أو لإعطائها لونا أو مذاقا، بحيث أصبح من الصعوبة بمكان لدى المستهلك تفاديها، أو التقليل من استهلاكها وأيضا صعوبة مراقبة جودتها من قبل الجهات المعنية بذلك<sup>2</sup>.

من المسلم به علميا لا يمكن الاستغناء عن المضافات في عملية التصنيع، رغم ما قد تشكله هذه المضافات من خطورة على صحة المستهلك، في حالة عدم احترام أثناء التصنيع لكميات الدقيقة المطلوبة حسب نوعية الغذاء والمضاف الغذائي.

ومما تجدر الإشارة إليه أن استخدام المضاف الغذائي في ازدياد، وأصبح من الضروري التأكد من أن هذه المضافة آمنة صحيا، وإن كان لا يوجد غذاء آمن بنسبة 100%.

والإشكالية التي يطرحها الموضوع تتمثل: إلى أي مدى تساهم المضافات الغذائية التي تدخل في الصناعة الغذائية في تحقيق رغبات المشروعة للمستهلك؟

## أهمية الدراسة

تكتسي المضافات الغذائية أهمية بالغة في المحافظة على الغذاء نتيجة لتطور الذي حصل في الصناعة الغذائية بإدخال التكنولوجيا الحديثة في عملية التصنيع، كما يعد من أهم المواضيع التي تثير إشكالا وجدلا كبيرا نظرا لارتباطه بصحة وأمن المستهلك وغذائه

اليومي. وقسمت الموضوع إلى المبحثين، وتناولت في المبحث الأول: الإطار المفاهيمي للمضافات الغذائية، أما المبحث الثاني: كان بعنوان: إلزامية وسم المنتجات التي تحتوي على المضاف الغذائي.

### المبحث الأول: الإطار المفاهيمي للمضافات الغذائية

ازداد استعمال المواد المضافة في المنتجات الغذائية نتيجة لتطور الحاصل في الصناعة الغذائية لذا أصبح لزاما العمل على ضبط وتنظيم استخدام هذه المضافات لاسيما المنتجات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري حماية لصحة المستهلك ،يتعين التطرق إلى مفهوم المضاف الغذائي (المطلب الأول) ثم الشروط الواجب توافرها في المضاف الغذائي (المطلب الثاني) وأخيرا أنواع المضافات الغذائية (المطلب الثالث).

#### المطلب الأول: مفهوم المضاف الغذائي

لقد تم تنظيم المضافات الغذائية على المستوى الدولي من طرف لجنة الخبراء للمواد المضافة في منظمة العالمية للصحة OMS ومنظمة الأغذية والزراعة FAO والدستور الغذائي Codex، ونظرا لاعتماد الجزائر كباقي الدول على النظام الدولي للمضاف الغذائي، لذا يجب تقديم تعريف الدولي للمضاف الغذائي (الفرع الأول) ثم في النصوص القانونية الوطنية (الفرع الثاني) وتعريف الفقهي للمضاف الغذائي (الفرع الثالث).

#### الفرع الأول: تعريف المضاف الغذائي في منظمات المختلفة

تعريف المضاف الغذائي كما جاءت به اللجنة المختلطة للمنظمة العالمية للصحة OMS والمنظمة للزراعة والتغذية FAO أولا والدستور الغذائي Codex ثانيا.  
أولا- تعريف المضاف الغذائي كما جاءت به اللجنة المختلطة OMS وFAO<sup>3</sup>  
المضافات الغذائية هي مواد ليس لها قيمة غذائية، تضاف عمد للأطعمة في أغلب الأحيان بكميات ضئيلة لتحسين مظهره ونكهته أو اتساقه أو حفظه.

#### ثانيا- التعريف الذي قدمه الدستور الغذائي Codex Alimentarius

إن عبارة المضاف الغذائي تشمل أي مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا كمكون مميز للمادة الغذائية سواء كانت ذات قيمة غذائية أو لا وإضافتها إلى الغذاء عن قصد لأغراض تكنولوجية أو حسية في أي مرحلة كانت من مراحل التصنيع التحويل، التحضير، المعالجة التوضيب، التعبئة، النقل أو التخزين للمادة الغذائية التي تؤدي أو يمكن أن تؤدي (بشكل مباشر أو غير المباشر) إلى دمجها أو أحد مشتقاتها في المادة الغذائية، ولا ينطبق هذا الأمر على المكونات أو المواد التي تضاف إلى المادة الغذائية بغرض الحفاظ أو تحسين الخصائص الغذائية<sup>4</sup>.

## الفرع الثاني: تعريف المضاف الغذائي في القانون الوطني

يتعين تعريف المادة الغذائية أولاً ثم تعريف المضاف الغذائي ثانياً.

### أولاً- تعريف المادة الغذائية

عرف المشرع المادة الغذائية بموجب أحكام القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم في مادته الثالثة على أنه: «كل مادة معالجة أو معالجة جزئياً أو خام موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ وكل المواد المستعملة في الأغذية وتحضيرها ومعالجتها باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ»، وهو ذات المفهوم تقريبا الذي أورده في الفقرة الأولى من المادة الثانية من المرسوم رقم 05-118 المتعلق بتأيين المواد الغذائية وجاء في مضمونها: «المواد الغذائية كل مادة خام أو معالجة في منتج نهائي أو نصف نهائي ومخصصة للاستهلاك البشري وكل مادة أخرى تدخل في عملية صنع أو تحويل أو معالجة المواد الغذائية ويستثنى من ذلك مواد التجميل والتبغ والأدوية»<sup>5</sup>.

وألزم المشرع كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد، والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك.

تحدد الشروط و الكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية عن طريق التنظيم<sup>6</sup>.

أما مصطلح الصناعة الغذائية يطلق على كل الصناعات التي تعتمد في إنتاجها على 50% بالمائة وأكثر من سلع وسيطة آتية من الزراعة كصناعة اللحوم، الحليب، الحبوب، السكر، الدهون وغيرها، إلا أن هناك بعض الصناعات التي يكون اعتمادها على مصدر الزراعة، أقل من المصادر الأخرى مثل صناعة المشروبات<sup>7</sup>.

ويتضح من محتوى المادتين أنه يدخل ضمن مفهوم الغذاء الموجه للاستهلاك البشري كل المواد المضافة التي تضاف للغذاء بقصد تصنيعه<sup>8</sup>.

ولقد ورد في المادة 04 من المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25 يونيو 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية على أنه: «يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك»، وبهذا يلتزم المنتج بأن يضع في مسار الاستهلاك مواد غذائية سليمة لا تضر بصحة وأمن المستهلك، ويقصد بسلامة المواد الغذائية في مفهوم هذا المرسوم: غياب كلي أو جزئي وفي مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية

للملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرًا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة.

### ثانيا- المقصود بالمضاف الغذائي

يسمح المشرع الجزائري بإدماج المضاف الغذائي في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني<sup>9</sup>، ويعرفه التنظيم بموجب المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المحدد لشروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري<sup>10</sup> على أنه: « يقصد في مفهوم أحكام هذا المرسوم ما يأتي: المضاف الغذائي: كل مادة – لا تستهلك عادة كمادة غذائية في أحد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية- تحتوي أو لا على قيمة غذائية- تؤدي إضافتها قصدا إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة، إلى التأثير على خصائصها وتصبح هي أو أحد مشتقاتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة مكونا لهذه المادة "الغذائية" بينما لا تعتبر الملونات وبقايا المبيدات بأي حال من الأحوال كمضافات غذائية»<sup>11</sup>.

كما تم استخدام الطاقة النووية في مجالات حياة الإنسان المختلفة كمجال الطبي في معالجة بعض الأمراض الخطيرة والتشخيص وغيرها، وكان للمجال الزراعي نصيب كذلك في هذا المجال خاصة في مجال تشجيع المواد الغذائية لحفظها لمدة أطول إذ يعتبر الغذاء عنصرا أساسيا لحياة الكائن الحي، وتلوث المواد الغذائية إشعاعيا يكون إما بتسرب إشعاعي أو إدخال المواد المشعة في عملية صنع المواد الغذائية.

### الفرع الثالث: التعريف الفقهي للمضاف الغذائي

للمضاف الغذائي تعريف العلمي أكثر منه فقهي لذا يتعين محاولة إدراج البعض منها: أولا: يعرف المضاف الغذائي بأنه مواد طبيعية تستخرج من الحيوانات أو النباتات أو المعادن، أو قد تكون صناعية ولكن لا ينبغي إضافة هذه المواد عشوائيا دون مبرر أو هدف، وهناك آلاف الأنواع من المضافات لكل منها دور معين في جعل الغذاء أكثر أمانا أو استحسانا<sup>12</sup>. كذلك يعرف بأنه: « ما يضاف طواعية إلى الغذاء السيادي، مادة مدمجة في تركيبة الغذاء لمنح أو الحفاظ على خاصية مميزة ومرغوبة»<sup>13</sup>.

قد يعرف بأنه: « المادة المضافة هي أي مادة لا تستهلك بذاتها ولا يعتبر مكونا أساسيا من مكونات الغذاء وبصرف النظر عن قيمتها الغذائية (سواء لها قيمة غذائية من عدمه) فإن إضافتها إلى المنتج ذو فوائد تكنولوجية عالية (في التصنيع والإعداد والمعاملة والتعبئة

والتغليف والتخزين والنقل وأيضا في الخواص الحسية التي تشمل المظهر والطعم والرائحة والقوام) هذه الفوائد تؤدي إلى تحسين خواص المنتج المضاف إليه»<sup>14</sup>.

وهناك من يرى أن المضافات الغذائية ببساطة هي مواد الكيمائية صناعية أو طبيعية تضاف لأطعمة عمدا، لتؤدي أغراضا معينة كحفظها من التلوث وعوامل الفساد الحيوية والكيمائية بالإضافة إلى أنها مواد مانعة للترنخ، وكذلك تؤدي إلى ظهور أطعمة متنوعة في غير مواسمها (كالفاكه والخضروات)، وتستخدم كمواد ملونة أو منكهة لتضفي على الأغذية مسحات جمالية تغري المستهلك بشراءها<sup>15</sup>.

كما يدخل المضاف الغذائي في جل المنتجات الغذائية المصنعة للحفاظ عليها مدة طويلة أو لإعطائها لونا أو مذاقا، بحيث أصبح من الصعوبة بمكان لدى المستهلك تفاديه أو التقليل من استهلاكه وأيضا صعوبة مراقبة جودته من قبل الجهات المعنية بذلك.

من خلال التعريفات القانونية والعلمية والفقهية السابقة نستطيع تبيان الخصائص المتعلقة بالمضاف الغذائي والتي يمكن تلخيصها فيمايلي:

1- المادة المضافة لا تستهلك كمادة غذائية ويرخص للمنتج إضافتها في أي مرحلة من مراحل التصنيع أو التحويل أو التغليف أو التخزين أو التسويق بهدف حفظ وتحسين نوعية المنتج الغذائي.

2- يعتبر المضاف الغذائي مكونا طبقا للمادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 على أنه: «يجب عدم استخدام المادة المضافة كمكون خاص بالمادة الغذائية أي أنها الأصل لا تعد عنصرا من العناصر المكونة لها، فهي ليست عنصرا أساسيا في التكوين الخاص بالمادة الغذائية».

3- يمتاز المضاف الغذائي بخاصية التأثير على المادة الغذائية، نظرا لما يحتويه من مركبات بيولوجية ومواد حافظة ومساعدة، تؤثر على خصائص المادة الغذائية، مما يجعل المضاف الغذائي عنصرا مضاف أو مؤثرا في طبيعة المادة الغذائية.

4- يمتاز المضاف الغذائي بأن له رقم تسلسلي دولي يرمز له ب: SIN.

يستخلص مما سبق أن المضاف الغذائي يستخدم بغرض استعادة العناصر الغذائية المفقودة أو المتدهورة أثناء الإنتاج أو الحفظ أو إثراء بعض الأطعمة من أجل تصحيح النقص الغذائي، أو إضافة العناصر الغذائية إلى بدائل الغذاء كإضافة مادة اليود إلى ملح الطعام للوقاية من تضخم الغدة الدرقية، كما تعد كبديل تكنولوجي وتقنية جديدة لإفرازات التكنولوجيا في عالم الغذاء من أجل حفظ الأطعمة المختلفة وبشرطها الطبيعية ومكوناتها الميكروبيولوجية، وذلك بعد أن كان الطعام يحفظ بطرق تقليدية أدى إلى معاملة بالحرارة

والتبريد والتجميد بالإضافة إلى التجفيف أو المعاملة بالمواد الكيميائية مثل الخل والملح والسكر<sup>16</sup>.

### المطلب الثاني: شروط وأهداف استعمال المضاف الغذائي

اشتراط التنظيم أن يراعى في استعمال هذه المضافات الغذائية مجموعة من الشروط والضوابط والأهداف، لكي يكون استعمالها مشروعاً وقانونياً تحترم فيه النسب والمقادير المطلوبة بمعايير مدروسة علمياً من قبل الخبراء والمختصين.

#### الفرع الأول: الهدف من استعمال المضاف الغذائي

بمقتضى المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 السالف الذكر، فإن الأهداف تتمثل فيما يلي:

أولاً- التحسين أو المحافظة على القيمة الغذائية

ثانياً- تسهيل تحضير المادة الغذائية:

إذ أشارت إليه المادة 05 من المرسوم التنفيذي بعبارة: «... استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع الاستهلاك...» مثل بعض الأحماض أو المحاليل المنظمة التي تهدف إلى الحفاظ على وسط حمضي مناسب.

ثالثاً- تحسين نوعية المادة الغذائية:

يجوز استخدام المضاف الغذائي بكمية مناسبة والمسوح بها بموجب نص تنظيمي في تحسين نوعية الغذاء عن طريق استخدام المواد الملونة، أو المثبتة أو المنكهة، التي تمنح مظهراً جذاباً أو قواماً مناسباً ونكهة مقبولة وذلك بغرض الإقبال المكثف على الغذاء دون التأثير على صحة وأمن المستهلك.

رابعاً- تسهيل حفظ المادة الغذائية

سمح التنظيم للمنتج إضافة هذه المواد للغذاء حتى يتم الحفاظ على المادة الغذائية لفترة طويلة وبكميات كبيرة، وتسهيل نقلها من بلد إلى آخر دون تلف أو تغير في طبيعتها.

#### الفرع الثاني: شروط استعمال المضاف الغذائي

أولاً- اعتبار المضاف الغذائي كمكون ضروري

بالرجوع إلى المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 09 نوفمبر 2013 المحدد لشروط و الكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك عرفت المكون بأنه: « كل مادة أو كل منتج بما في ذلك المعطرات و المضافات الغذائية والإنزيمات الغذائية المستعملة في صناعة أو تحضير منتج آخر، التي تبقى ضمن المنتج النهائي ولو ب شكل مخفف»<sup>17</sup>.

ثانيا: أن لا يؤدي استعمال المادة المضافة إلى تغير طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها.  
ثالثا: لا يجوز للمنتج دمج المضاف في المنتج الغذائي إلا تلك المحددة في الملحق الأول لمرسوم التنفيذ رقم 214-12 سالف الذكر.

رابعا: التزام المنتج بشروط استعمال المضافات الغذائية والمحددة في الملحق الثالث للمرسوم التنفيذي رقم 214-12 والذي يتضمن على التركيزات القصوى للمضافات الغذائية للمنتج النهائي بالشكل الذي يستهلك به.

خامسا: لا بد أن يكون المضاف الغذائي "حلال" طبقا لمحتوى المادة 09 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 214-12 .

سادسا: التزام المنتج باستعمال المضافات الغذائية بالكميات المرخص بها قانونا.

سابعا: يجب أن يستوفي المضافات الغذائية المنصوص عليها في المادة 06 عن المرسوم التنفيذي رقم 214-12 مواصفات التعريف والنقاء المحددة في المقاييس الجزائرية، وفي حالة عدم وجودها تستعمل المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي<sup>18</sup>.

ثامنا: استعمال المضاف كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع لاستهلاكه بشرط أن لا يكون استعماله بقصد إضفاء مفعول المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجية غير ملائمة.

### المطلب الثالث: أنواع المضافات الغذائية

لا توجد قائمة ثابتة لهذه المواد نظرا للتغير المستمر للقائمة، حيث دائما ما تضاف مواد جديدة أو تحذف مواد مستخدمة بسبب خطورتها على صحة وأمن المستهلك والذي يختلف من دولة إلى أخرى.

كما توجد العديد من التقسيمات للمواد المضافة حيث جلبها تقسيمات علمية، لكن بالرجوع إلى محتوى المادة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 214-12 السالف الذكر التي تنص على أنه: تحدد قائمة المضافات الغذائية المرخص بها وتعريفاتها ووظائفها التكنولوجية وكذا أرقامها في النظام الدولي للترقيم في الملحق الأول المرفق بأصل المرسوم فإنه يمكن تصنيف المضافات الغذائية إلى أنواع التالية:

### الفرع الأول: المواد المضافة الحافظة

يقصد بها المواد التي تضاف إلى المادة الغذائية لحفظها لفترات أطول دون تلف ولهذه المواد القدرة على منع وتثبيط نشاط ونمو الكائنات الحية الدقيقة أو القضاء عليها، وقد تم استحداث العديد من المواد الحافظة مع تحديد النسب القصوى لها حتى لا تحدث تغيرات ضارة على المادة الغذائية.

وبالرجوع إلى الملحق الأول من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 نجده يحدد ضمن قائمة المضافات الغذائية المرخص بها للمواد الغذائية، الاسم الكيميائي للمادة الحافظة كمضاف غذائي والوظيفة التكنولوجية مع ذكر النظام الترقيم الدولي <sup>19</sup> SIN الذي يتعمد عليه الجزائر في تصنيف المواد المضافة.

### الفرع الثاني: المواد المضافة الملونة

تعرف بأنها صبغة أو خضاب أو مادة أخرى يتم تصنيعها أو استخراجها أو عزلها من النباتات أو الحيوانات أو المعادن والتي عند إضافتها للغذاء تضيي لونا أو رونقا خاصا، وتستخدم بكثرة في مجال صناعة الحلويات ويهدف إدماج اللون إلى تصحيح الاختلال الطبيعي في لون الثمرة برفع قيمة المادة الغذائية، أو بكبسها لونا لكونها عديمة اللون، وذلك لاعتبار اللون تجذب المستهلك لاقتناء المنتج.

### الفرع الثالث: المستحلبات

تستخدم المستحلبات لمزج السوائل وتجعل للمنتج قوامها هلاميا، وتمنع انفصالها عن بعضها البعض، تستخدم كثيرا في صناعة الحلويات المجمدة والمثلجات... الخ.

### الفرع الرابع: المضافات المثبتة والمكثفة

تعمل المواد المثبتة على إبقاء تماسك المادة الغذائية ومنعها من التفكك والتحلل، يربط مكونات المادة الغذائية، كما أنها تثخن قوامها، وتجعل الوسط الغذائي متجانسا بحيث تمنع فصل أجزاء المادة عن بعضها البعض.

أما المواد المكثفة فتسمح للمنتج قليل الكثافة بإكسابه قواما معيناً مثل مادة الجيلاتين وتستخدم في غالب منتجات الحليب والمربيات.

### الفرع الخامس: مضافات الأكسدة

وهي المواد المستخدمة لحماية المنتجات الغذائية من الفساد الناتج عن الأكسدة وتؤدي إلى زيادة القيمة الغذائية للأغذية، وذلك لأن عدم إضافتها يؤدي إلى سهولة تعرض الأحماض الدهنية على غير المشبعة الأساسية وبعض الفيتامينات إلى الأكسدة أثناء التصنيع والتخزين مما يسبب انخفاض القيمة الغذائية لبعض الأغذية.

### الفرع السادس: الفيتامينات

تتم إضافة الفيتامينات للمواد الغذائية لتلعب دورا مميزا في رفع وتحسين وتطوير القيمة الغذائية للأطعمة مثل فيتامين E، كما يمنع الزيوت والدهون من التزنخ والتأكسد، كما يساعد على تثبيت ألوان المشروبات والحبوب وعصائر الفواكه وغيرها من الأغذية.

والفيتامينات تعد من المضافات الغذائية التي تلعب دورا كبيرا في زيادة القيمة الغذائية للأغذية المصنعة ومنع تأكسدها، بالإضافة إلى قدرتها في تلوين بعض الأغذية. هناك العديد من الفوائد حدثت نتيجة استخدام مواد مضافة معينة يأتي على قمة هذه الفوائد أن الغذاء أصبح أكثر أمانا نتيجة استخدام بعض هذه المواد المثبطة لنمو الميكروبات والتي تقلل إلى حد كبير من مخاطر وجود بعض السموم الغذائية<sup>20</sup>.

### المبحث الثاني: إلزامية وسم المنتجات التي تحتوي على المضاف الغذائي

يعتبر الالتزام بالإعلام واجبا يقع على عاتق الصانع أو المنتج، وهو جوهر المهن الحرة<sup>21</sup> إن الإدلاء للمستهلك ببيانات وإمداده بمعلومات في مجال المنتجات ذات الارتباط الوثيق بالصحة والسلامة، تزداد أهميتها في المواد الغذائية، فالاطلاع على المكونات التي تدخل في تركيب الأغذية والمواد الحافظة لها أهمية كبيرة بالنسبة لبعض الأشخاص ذوي الحساسية لبعض المركبات أو المكونات الغذائية. ولقد عرف الوسم تطورا واسعا في القرن العشرين، وأصبح أحد الطرق الرئيسية لإعلام المستهلك ولكن هذا التطور أدى إلى ظهور الطبيعة المزدوجة والغموض في الوسم فهو يعد وسيلة إعلامية وكذلك اشمارية<sup>22</sup>.

يعد لزاما التطرق إلى ضرورة وسم المنتجات الغذائية (المطلب الأول) ثم بيانات الوسط (المطلب الثاني) ونظرا لعدم كفاية بيانات وتعليمات الواردة في الوسم فلا بد على المنتج من توضيح بيانات التحضير لضمان صحة وسلامة المستهلك (المطلب الثالث).

### المطلب الأول: ضرورة رسم المنتجات الغذائية

تم إنشاء الالتزام القانوني الخاص بالإعلام بموجب المادة 17 من قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، بحيث يلتزم بموجبه كل متدخل في عملية العرض أن يعلن الجمهور عن كل المعلومات المتعلقة بالمنتج الذي يضعه للاستهلاك، ويجب أن يتم ذلك بواسطة الوسم، ووضع العلامات أو بأية طريقة مناسبة، وأن يقدم الخصائص الأساسية للمنتج<sup>23</sup>، وكذلك ما جاء في المادة 10 من المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 06 مايو 2012 المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات<sup>24</sup> التي تلزم المنتجين والمستوردين على وضع في متناول المستهلك كل المعلومات الضرورية التي تسمح له بتفادي الأخطار المحتملة والمرتبطة بالاستهلاك و/ أو باستعمال السلعة وذلك طيلة مدة حياته العادية أو مدة حياته المتوقعة بصفة معقولة.

ويعتبر وسم المنتجات وسيلة تسويقية حديثة، ويقوم بدور مهم في الإعلام كالالتزام الذي يقع على عاتق المنتج الذي يتعين عليه وضع المستهلك في مستوى معرفة الخصائص الأساسية للمنتج<sup>25</sup>.

## المطلب الثاني: بيانات الوسم

إن بيانات وسم المنتجات الغذائية ذا أثر حاسم بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من مشكلات صحية، كالبدانة ومدى تأثيرها على عضلة القلب لذلك يجب أن توضع على الوسم وبوضوح المواد والمكونات الغذائية المعروفة بتسببها في الحساسيات المفرطة<sup>26</sup>، ويعد إعلام كاملا موجها للمستهلك المستقبلي، وهناك مراسيم تنظيمية اهتمت بالبيانات الأساسية والإجبارية التي يجب أن يتضمنها وسم المنتجات والتي يمكن اعتبارها القاسم المشترك لأنظمة الوسم<sup>27</sup> كوجوب ذكر التسمية الخاصة بالبيع، ومصدر المنتج وطبيعته ومكوناته وصنفه ومنشأه وخصائصه الأساسية ونسبة المقومات اللازمة له، وقائمة المواد المضافة والحافظة، وبيان حصته و/ أو تاريخ الصنع أو التوضيب وكمياته الصافية المعبر عنها حسب النظام المتري الدولي والنتائج المنتظرة منه، والمدة المحددة لنهاية صلاحية استهلاكه والشروط الخاصة بالحفظ و/ أو الاستعمال وعمليات المراقبة التي أجريت عليه، والعنوان أو المقر الاجتماعي للمنتج وبلد المنشأ و/ أو البلد المصدر إذا كانت المادة مستوردة.

ويتضمن التغليف البيانات الإلزامية والبيانات الاختيارية الأمر الذي يمكن أن يؤدي إلى خلق نوع من الغموض في ذهن المستهلكين، والذي شدد عليه الفقيه الفرنسي – Jean calais – Auloy بأن التعقيد الحالي للوسم قد توسع بوجود متكرر للبيانات الاختيارية المختلفة مع البيانات الإلزامية، وما يحدث في الواقع أن المعلومات التي يتضمنها الوسم في غالب الأحيان غير مقروءة وهذا لا يخدم المستهلك في شيء، وأمام كثرة البيانات يتعين على المنتج من بذل مجهود لتبسيطها حتى يتمكن المستهلك من التمييز بين البيانات المتعلقة بالإعلام وبين تلك التي تعود للإشهار.

## الفرع الأول: منع الادعاءات الصحية

زيادة على ما تقدم لقد تم منع الادعاءات الصحية للمواد الغذائية بحيث لا يتعين أن تعرض كخاصيات وقائية، أو علاجية أو شفاء من الأمراض البشرية، ولا يجب أن تخلق اللبس في ذهن المستهلك بين المنتج الغذائي والدواء، وعندما يظهر الادعاء الصحي للمادة الغذائية على الغلاف بأن يستعمل كتقديم لهذه المادة الغذائية أو يكون موضوع إشهار فيجب أن يرفق بصفة إلزامية بوسم مخصص غذائي<sup>28</sup>.

وخطورة المضافات الغذائية على صحة المستهلك أنها تتأثر بعاملين همال: مقدار تركيز المادة المضافة في الغذاء والحد الأقصى لاستهلاك المادة المضافة، فتناول جرعات وبمعدلات أعلى من المسموح به يؤدي حتما إلى تراكم هذه المواد في جسم الإنسان وتؤدي إلى الأضرار الصحية.

## الفرع الثاني: بيانات المضافات الغذائية المدمجة في المادة الغذائية

لا بد من ذكر اسم كل مضاف غذائي، ويجب أن يكون خاص غير جنيس، و/ أو رقمه في النظام الدولي لترقيم (SIN) متبوعاً بوظيفته التكنولوجية – ذكر عبارة "لأغراض غذائية" أو أي إشارة أخرى مماثلة.

- ذكر الكمية القصوى لكل مضاف غذائي.
- في حالة وجود مضافين غذائيين أو أكثر في المادة الغذائية، يتعين تبيان أسماءها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمادة الغذائية.
- في حالة استعمال مزيج من المواد المعطرة يمكن استعمال التسمية الجنيصة "عطر" أو "معطر" بأوصاف مختلفة ولاسيما "طبيعي" أو "اصطناعي" أو الإثنين معا حسب الحالة.
- في حالة احتواء المحليات المكثفة المدمجة في المواد الغذائية على البوليولات و/أو الأسبارتام و/أو ملح الأسبارتام، الأسيسولفام، لا بد من ذكر عبارة "لا يسمح بتناوله من طرف الأطفال".
- ذكر عبارة "لا يسمح بتناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/ أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية".
- وتعد المحليات الأكثر رواجاً في السلع الغذائية على أساس اعتبارها كمواد مضافة للأغذية في مجال الصناعة الغذائية.

أما البيانات المتعلقة بالمضافات الغذائية الموجهة للصناعة الغذائية، فيتعين أن تظهر البيانات "حلال" وطبيعة المضاف الغذائي على الغلاف أو في الوثائق المرفقة بالمنتج، وهذه البيانات جعلها التنظيم إلزامية كما حدد المضافات المرخص به أو تعريفاته أو وظائفها التكنولوجية وكذا أرقامها في النظام الدولي، كما حدد أصناف الأغذية التي يمكن أن تدمج فيها المضافات الغذائية وقائمة الاسمية لهذه الأخيرة والنسب القصوى المرخص بها<sup>29</sup>.

### المطلب الثالث: بيانات التحذير

يكتسي التحذير أهمية خاصة بالنسبة للمواد الغذائية المصنعة بسبب مكوناتها أو خواصها، لأن الخطر صفر غير متصور في الأغذية المصنعة، ولم يفلح بعد التطور العلمي في القضاء عليها بصفة كلية، لذا يجب على المنتج دائماً أن يلفت المستهلك إلى جميع الأضرار

المحتملة التي يمكن أن تترتب عن الاستهلاك المفرط لنوع غذائي معين، والتحذير يتوفر على الخصائص التالية:

### الفرع الأول: أن تكون بيانات الإعلام وافية ومفصلة

ضرورة لفت انتباه المستهلك إلى جميع المعلومات المتعلقة بالمنتج وذلك بتزويده بالبيانات الأساسية وطريقة استخدامه، فالتحقيق الحماية الفعالة للمستهلك يجب أن يكون لديه العلم بجميع موصفات المنتج، حتى يتمكن من معرفة جميع البيانات المتعلقة بالمنتج الغذائي كبيان المواد المضافة المصرح باستخدامها عالميا مع توضيح مصدر المادة ووظيفتها واستخدامها وتأثيراتها السلبية على صحة المستهلك.

### الفرع الثاني: أن تكون بيانات التحذير مفهومة

يجب أن تصاغ بيانات الوسم بعبارات واضحة وميسورة الفهم خالية من المصطلحات الفنية التي يصعب على المستهلك فهمها ولا سيما إذا كان الأمر يتعلق بالمضاف الغذائي فلا بد من تحديده وأصله ووظيفته التكنولوجية.

### الفرع الثالث: أن تكون بيانات التحذير ظاهرة

ضرورة تمكين المستهلك من الاطلاع على جميع المعلومات المتعلقة بالمادة المضافة بشكل واضح ويسهل قراءته.

### الفرع الرابع: أن تكون بيانات التحذير مثبتة على السلعة أو لصيقة بها

يجب أن يوصف الغذاء بوضوح وبأمانة على بطاقة البيان حتى يكون المشتري على بينة كاملة بما سوف يشتريه ويتناوله.

هناك اتجاه عند كل منتجي المواد الغذائية لكتابة العبارات "خالية من السكر" أو "غير مضاف سكر" لا تعطي تماما المعنى الواضح منها أو ذكر عبارة "غير مضاف لوز" أو لا توجد مادة حافظة أو لا توجد مكونات صناعية" وقد تكون هذه العبارة حقيقية فعلا ولكن هذا لا يغيّر من حقيقة أن القيمة الغذائية للغذاء نفسه قد تكون منخفضة<sup>30</sup>.

## الخاتمة

ساهمت المضافات الغذائية في عملية الإنتاج المكثف للمواد الغذائية وحقق ذلك الرفاهية للمستهلك والأمن الغذائي العالمي، بتوفر المنتجات على الدوام دون انقطاعها. إن وجود المضاف في الأغذية أصبح أمرا محتمّا تفرضه الدول المصنعة لتسهيل تسويق منتجاتها عالميا، نظرا لصعوبة الاعتماد على الإنتاج المحلي، ولكن المدة الزمنية التي تحتاجها

الأغذية المستوردة تنتقل من البلد المنتج إلى المستهلك مدة زمنية طويلة نسبيا وتتعرض فيها للكثير من الظروف الطبيعية وغير الطبيعية التي تسبب حتما تلفها.

ولقد تم حصر المضافات الغذائية في المرسوم التنفيذي رقم 214-12 المحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية بقائمة مغلقة قابلة لتعديل وبكميات محددة لا يمكن تجاوزها ، ولا يجوز إدخال مضاف غذائي غير معتمد بنص تنظيمي، ولا يمكن استيراد السلع الغذائية التي تحتوي على المضاف الغذائي المحرم شرعا كمواد غذائية جيلاتين الخنزير أو تلك المضرة بصحة المستهلك.

### النتائج

- أن المضاف الغذائي لا يستهلك بذاته كغذاء وليست له قيمة غذائية ، وإنما يضاف كعنصر و بكمية ضئيلة قصد تحسين شكل الغذاء أو طعمه أو قوامه أو لحفظه...الخ
- لقد تم سماح باستخدام المضاف الغذائي دوليا بناء على رأي الخبراء المختصين لاسيما في التغذية لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التعبئة أو التغليف أو النقل .
- يقع إلزاميا على عاتق المنتج الذكر ضمن بيانات وسم المنتج تسمية ورمز المضاف الغذائي أو المادة الحافظة كما وردت في المرسوم التنفيذي رقم 214-12 أو القرار الوزاري وكميته المسموح به قانونا و تسميته الدولية إذا كان المنتج مستوردا.
- لا يجوز للمنتج أو الصانع من استخدام المضافات الغذائية إلا تلك الواردة في القائمة المغلقة و المرفقة بالمرسوم التنفيذي رقم 214-12 أو في القرار الوزاري ، و التي تكون دائما قابلة للمراجعة من قبل التنظيم .

### التوصيات

- ضرورة توعية و تثقيف المستهلك على تجنب الاستهلاك المفرط للمنتجات الغذائية المصنعة لاسيما تلك التي تحتوي على التلوين الصناعي أو على المحليات المكثفة و المواد الحافظة .
- تكثيف الرقابة على جودة المنتجات التي تحتوي على المضاف الغذائي، لاسيما المستوردة منها، أمام عدم احترام المنتجين للكميات المحددة بنصوص تنظيمية

وبقرارات وزارية ، و لجوئهم في بعض الحالات إلى الغش في إضافة هذه المواد سواء من حيث الكمية أو النوعية .

- تشديد الرقابة على بيانات وسم المنتجات التي تحتوي على أكثر من المضاف الغذائي لاسيما الصناعية منها و التي لا يرغبها المستهلك ، فيلجأ المنتج إلى إخفائها و عدم ذكرها في البيانات الوسم ، و إن ذكرها تكون بتسمية أخرى حتى لا يتعرف عليها المستهلك .

### قائمة المراجع

- 1- عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الطبعة الأولى E الدار العربية للنشر والتوزيع، مصر ، بدون سنة النشر.
- 2- فرحات ريموش، الالتزام بالإعلام، رسالة دكتوراه دولة، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 01، سنة 2012.
- 3- جمال عبد الرحمان محمد علي، المسؤولية المدنية لمنتجي وبائعي المستحضرات الصيدلانية، رسالة دكتوراه، جامعة القاهرة 1993.
- 4- قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية، المجلد 06، 2019، ص 141.
- 5- مفتاح محمد أبشير، هناء منصور المجدوب، جواد مصطفى بالحاج، دراسة نظرية حول المضافات الغذائية، ذات الرمز EXXX وأثارها على صحة المستهلك، مجلة البحوث الأكاديمية، العدد الثامن، ص 220.
- 6- باخويا دريس، بلبالي يمينة، الحماية القانونية للمواد الغذائية من الإشعاعات المؤينة في ضوء التشريع الجزائري، مجلة الأستاذ الباحث للدراسات القانونية والسياسية، العدد الخامس، 2017، ص 66.
- 7- خلود الحياصات، المضافات الغذائية... بين الضرورة والخطورة، دليل إلى الغذاء الأمن، الملف العلمي، مكتب عمان لغذاء ودواء أمن، العدد الثالث 2008، ص 06.
- 8- محمودي سماح، المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورات العلمية- دراسة في التشريع الجزائري، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، المجلد 04، العدد 02/ 2020، ص 201، 602.
- 9- المرسوم رقم 05-118 مؤرخ في 02 ربيع الأول الموافق، 11 أفريل 2005، يتعلق بتأيين المواد الغذائية، ج ر عدد 27.

- 10- مرسوم تنفيذي رقم 12-214 مؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق لـ 15 مايو 2012 يحدد الشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج ر عدد 30 المؤرخة في 16 مايو 2012.
- 11- القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1420 الموافق لـ 25 فبراير 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ج ر عدد 15، مؤرخة في 08/03/2009 المعدل والمتمم بالقانون رقم 18/09 المؤرخ في 25 مارس 1943 الموافق لـ 10 يونيو 2018، ج ر عدد 35.
- 12- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 02 ذي الحجة عام 1422 الموافق لـ 14 فبراير 2002، يحدد قائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية، ج ر عدد 31 المؤرخة في 05 مايو 2002.

- 13- Hélène Claret, Etiquetage, Ed juris- class. Com .consom, fasc: 980. 2007, P 02, N° 01.
- 14- Jean Calais- AuLOY et Henri Temple; Droit de la consommation, Précis Dalloz, 9e édition 2015, P 64-, N° 58.
- 15- Stéphanie Abouneanu produit interdits ou réglementés, juris – class. Com. Consomm. Fasc : 960/11/-4. 2006.
- 16- Stéphane Clémens, les additifs Alimentaires ; législation et problèmes lies à leur utilisation, Thèse pour obtenir le grade, Docteur en pharmacie, Grenoble I, sciences technologie Médecine, 194, P 06.

- 
- 1- قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية، الجزائر، المجلد 06، 2019، ص 141.
- 2- د/ مفتاح محمد أبشير، هناء منصور المجدوب، جواد مصطفى بالحاج، دراسة نظرية حول المضافات الغذائية، ذات الرمز EXXX وأثارها على صحة المستهلك، مجلة البحوث الأكاديمية، العدد الثامن، ص 220.
- 3 - OMS: ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE, FAO: ORGANISATION AGRO-ALIMENTAIRES
- 4- Stéphane Clémens, les additifs Alimentaires; législation et problèmes lies à leur utilisation, Thèse pour obtenir le grade, Docteur en pharmacie, Grenoble I sciences technologie Médecine, 1995, P 06.
- 5- المرسوم رقم 05-118 مؤرخ في 02 ربيع الأول الموافق، 11 أبريل 2005، يتعلق بتأيين المواد الغذائية، ج ر عدد 27.
- 6- المادة 04 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.
- 7- قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية، المجلد 06، 2019، ص 144.

- 8- باخويا دريس، بلبالي يمينة، الحماية القانونية للمواد الغذائية من الإشعاعات المؤينة في ضوء التشريع الجزائري، مجلة الأستاذ الباحث للدراسات القانونية والسياسية، الجزائر، العدد الخامس، 2017، ص 66.
- 9- المادة 08 من القانون رقم 03-09 المؤرخ في 29 صفر عام 1420 الموافق لـ 25 فبراير 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ج ر عدد 15، مؤرخة في 08/03/2009 المعدل والمتمم بالقانون رقم 09/18 المؤرخ في 25 مارس 1943 الموافق لـ 10 يونيو 2018، ج ر عدد 35.
- 10- مرسوم تنفيذي رقم 12-214 مؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق لـ 15 مايو 2012 يحدد الشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج ر عدد 30 المؤرخة في 16 مايو 2012.
- 11- يعرف الملوث في المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 بأنه: "كل مادة لا تضاف قصدا إلى المادة الغذائية ولكنها موجودة فيها في شكل بقايا الإنتاج، بما في ذلك المعالجة المطبقة على الزراعة والماشية والتحضير والمعالجة والتوضيب والتغليب ونقل والتخزين لهذه المادة أو بعد تلوث بيئي.
- 12- تعريف المضافات الغذائية. <https://bay.com>
- 13- Stéphane Clémens, op – cit, P 06
- 14- ا.د/ عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، E الدار الغربية للنشر والتوزيع، مصر، الطبعة الأولى بدون سنة النشر، ص 01.
- 15- خلود الجياصات، المضافات الغذائية... بين الضرورة والخطورة، دليلي إلى الغذاء الآمن، الملف العلمي، مكتب عمان لغذاء ودواء آمن، العدد الثالث 2008، ص 06.
- 16- محمودي سماح، المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورات العلمية- دراسة في التشريع الجزائري، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، الجزائر، المجلد 04، العدد 02/2020، ص 201، 602.
- 17- ج ر عدد 528 المؤرخة في 18 نوفمبر 2013.
- 18- نفس المحتوى المادة 03 من القرار الوزاري المشترك مؤرخ في 02 ذي الحجة عام 1422 الموافق لـ 14 فبراير 2002، يحدد قائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية، ج ر عدد 31 المؤرخة في 05 مايو 2002.
- <sup>19</sup> الترقيم التسلسلي الدولي، numéro de série international
- 20- أ.د/ عبد الله محمد جعفر، المرجع السابق، ص 08.
- 21- أ.د/ جمال عبد الرحمان محمد علي، المسؤولية المدنية لمنتجي وبائعي المستحضرات الصيدلانية، رسالة دكتوراه، جامعة القاهرة 1993، ص 142.
- 22- Hélène Claret, Etiquetage, Ed juris- class. Con .consom, fasc: 980. 2007, P 02, N° 01.
- 23- نفس المحتوى الذي تضمنته المادة 04 من مرسوم تنفيذي رقم 13/378 المحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بالإعلام السلف الذكر.
- 24- ج ر عدد 28، المؤرخة في 09 مايو 2012.
- 25- Jean Calais- Auloy et Henri Temple ; Droit de la consommation, Précis Dalloz, 9e édition 2015, P 64-, N° 58.
- 26
- 27- د/ فرحات ريموش، الالتزام بالإعلام، رسالة دكتوراه دولة، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 01، سنة 2012، ص 215.
- 28- Stéphanie Abouneanu produit interdits ou réglementés, juris – class. Com. Consomm. Fax 960/11/-4. 2006.
- 29- الملحق رقم 01 و 02 و 03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 السالف الذكر.
- 30- أ.د/ عبد الله محمد جعفر، المرجع السابق، ص 07.

## حماية المستهلك من المواد الغذائية المستوردة والمواد المضافة

صحراوي فريد / أستاذ محاضر قسم أ

كلية العلوم الإسلامية (جامعة الجزائر 1) – الجزائر

البريد الإلكتروني: [farid.sahraoui@hotmail.fr](mailto:farid.sahraoui@hotmail.fr)

ملّخص:

يعد موضوع الغذاء أو الأطعمة وسلامتها وحمايتها من الأضرار التي قد تسببها المواد الغذائية المستوردة و المواد المضافة على صحة المستهلك اهتماما بالغاً لدى الفاعلين والمتدخلين في هذه العملية، سواء كانت الدولة بوسائلها وآلياتها المختلفة أم المتخصصون في ميدان الغذاء.

ومما تجدر الإشارة إليه في هذا المقام هو كون العالم يعيش اليوم تطورا اقتصاديا رهيبا في مجال الصناعات الغذائية، وهذا بإدخال أساليب جديدة في تكوين الغذاء تتمثل أساسا في استعمال المواد المضافة، وكذا الاستعانة ببعض المواد المستوردة نظرا للحاجة الملّحة إليها سواء بالنسبة للأنشطة التجارية المختلفة أم بالنسبة للمتعاملين الصناعيين والمنتجين الذين يسعون إلى تحقيق الربح والفائدة و كسب أكبر قدر ممكن من المستهلكين، وهذا رغم الخطورة التي قد تشكّلها هذه المواد على صحّة المستهلك.

وبناءً عليه، تبرز خطورة استعمال المواد المضافة، والمواد المستوردة على صحّة المستهلك مباشرة على أهم حق من حقوقه الأساسية، ألا وهو الحق في الحياة إذا لم تُراعَ فيها الشروط العلمية والمواصفات الدقيقة الواجب احترامها في هذه المواد والمنتجات، حيث يتطلّب الأمر المراعاة الصارمة لمطابقة المنتج للمواصفات المتعارف عليها في مجال الجودة، سواء كان ذلك عند استعمال المواد المضافة أم عند استيرادها.

وعليه، تهدف هذه الدراسة إلى إبراز مسألة أو معادلة غذائية جد مهمّة ومعقّدة في نفس الوقت تتعلّق بكيفية حماية المستهلك من المضافات الغذائية التي قد يبالغ في استعمالها من جهة، و محتويات ومكوّنات المواد الغذائية المستوردة من جهة أخرى، وفق ما تضمنته النصوص والتشريعات القانونية في هذا المجال مع إبراز دور الشريعة الإسلامية في ذلك.

الكلمات المفتاحية: المستهلك، المواد الغذائية، المواد المضافة، المواد المستوردة.

ABSTRACT

After the issue of foods and their safety and protection from the damages that may cause imported foodstuffs and additives to the consumer's health, the actors and those involved in this process have great interest, whether state, through its various means and mechanism, or specialists in the field of food.

It is worth noting in this regard that the world today is experiencing a terrible economic development in the field of food industries, and this has introduced new methods in the formation of food mainly represented in the use of additives as well as the use of some imported materials is due to the urgent need for them, whether for different commercial activities or even for industrial intervenors and producers who seek profit and gain the largest possible number of consumers. This is despite the risk that these materials may pose to the health of the consumer.

Accordingly, the danger of using additives and imported materials on the health of the consumer directly highlights the most important of these basic rights, which is the right to life if the scientific conditions and precise specifications that must be respected in these materials and products are not taken into account. Then in terms of quality, whether it is when using additives or when importing it.

Accordingly, this study highlights very important and complex nutritional issues or equations related to how to protect the consumer from food additives that may be overused on the one hand, and the contents and components of imported foodstuffs on the other hand according to what is included in the legal texts and legislation in this field, highlighting the role of Islamic sharia in this. **keywords**: consumer, foods, additives, imported materials.

**keywords**: consumer, foodstuffs, additives, imported materials.

## مقدمة:

يعنى موضوع حماية الغذاء أو ما يعرف بالأطعمة وسلامتها من الأضرار التي قد تسببها المواد الغذائية المستوردة والمواد المضافة على صحة المستهلك على وجه الخصوص اهتماما بالغا من طرف مختلف المتدخلين في هذه العملية ، سواء كانت الدولة بوسائلها المختلفة أم المتخصصون في هذا الميدان، إلى جانب رأي الشريعة الإسلامية فيما يتعلق بموضوع الأغذية بشقيها المستوردة وتلك التي تستعمل فيها المواد المضافة على أساس أنّ هناك تداخلا بينهما.

وعلى اعتبار أنّ هذه المواد الغذائية موجهة للاستهلاك، وعرضها للبيع يتطلب إحاطتها بسياسات أمن وضوابط وشروط صارمة حتى لا تعرّض حياة المستهلك للخطر، وهو ما قام به المشرع الجزائري وفق نصوص قانون حماية المستهلك رقم 09-03 المعدل والمتمم بالقانون رقم 18-18 لسنة 2018، إلى جانب المراسيم التنفيذية والتنظيمية المختلفة التي تحاول أن تضمن الحماية الكافية للمستهلك من مختلف المخاطر، أين كرّس قانون حماية المستهلك عقوبات صارمة في حق الأشخاص المتسببين في الإضرار بصحة المستهلكين، وردت على سبيل الحصر في قانون العقوبات في الباب الرابع منه بعنوان: "الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبيّة"، حيث قد تصل العقوبات إلى الحبس لمدة 03 سنوات مع الغرامة<sup>1</sup>.

ولما كان موضوع الغذاء من الموضوعات المهمة و الخطيرة في نفس الوقت، والتي أصبحت تعنى في وقتنا الحالي بالعديد من الدراسات والبحوث والملتقيات العلمية، بل وحتى من طرف المنظمات الدولية الحقوقية أو تلك الناشطة في مجال حماية المستهلك باعتبارها تمثل حقا مهما من حقوق الإنسان، وهو الحق في الحياة.

وبناء عليه، يمكننا طرح الإشكالية الآتية:

ما المقصود بالمواد الغذائية المضافة والمواد المستوردة ؟ وماهي ضوابط وشروط استعمال هذه المواد بما يضمن الحفاظ على صحة وسلامة المستهلك؟

هذا ما سنحاول الإجابة عنه من خلال ما ورد من نصوص قانونية في مجال الاستهلاك ومنها على وجه الخصوص القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك، والمعدل والمتمم بالقانون رقم 18-18-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، إلى جانب النصوص التنظيمية والمراسيم التنفيذية ومنها

تحديدا المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المتعلق بشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري.

وللإجابة عن الإشكالية المطروحة اعتمدنا على المنهج الوصفي التحليلي، وقد قسمنا البحث إلى مبحثين رئيسيين كما يلي:

نتطرق في المبحث الأول منه إلى مفهوم المادة الغذائية وأنواع المواد الغذائية المضافة والمواد المستوردة ، وذلك من خلال المطلبين الآتيين:

المطلب الأول: تعريف الغذاء والسلامة الغذائية.

المطلب الثاني: مفهوم المواد الغذائية المضافة والمواد المستوردة.

أما بالنسبة للمبحث الثاني فيشمل الإجراءات المتبعة في استعمال المواد الغذائية المستوردة والمواد المضافة وفق المطلبين الآتيين:

الطلب الأول: أشكال المواد الغذائية والمواد المستوردة.

المطلب الثاني: شروط وقواعد استعمال المواد الغذائية والمواد المضافة.

المبحث الأول: مفهوم المادة الغذائية وأنواع المواد الغذائية المضافة والمواد المستوردة.

من المقومات الأساسية لحماية المستهلك توفير غذاء سليم خال من المخاطر حتى لا يمس صحته، حيث يعتبر ذلك حقا من الحقوق الأساسية المكفولة دستوريا، وهو الحق في السلامة الجسدية.

ولذلك سنتطرق في هذا المبحث إلى تعريف الغذاء والسلامة الغذائية في المطلب الأول، ثم نبين مفهوم المواد الغذائية المستوردة والمواد المضافة.

## المطلب الأول: تعريف الأغذية.

يقتضي الأمر في البداية تعريف الغذاء من الناحيتين العلمية والقانونية مبرزين رأي الشريعة الإسلامية في ذلك.

### أولا/- تعريف المادة الغذائية من الناحيتين العلمية والقانونية

#### أ/- تعريف المادة الغذائية من الناحية العلمية.

تعرف المادة الغذائية من الناحية العلمية حسب الخبراء والمتخصصين بأنها: "عبارة عن عناصر التغذية الأساسية والمهمّة التي قوامها مجموعة من المركبات كالبروتينات والدهون والكربوهيدرات، وكذا المعادن والملح والفيتامينات والألياف والأنزيمات والماء".<sup>2</sup>

#### ب/- من الناحية القانونية.

عرّف المشرّع الجزائري المادة الغذائية في قانون حماية المستهلك وقمع الغش<sup>3</sup> بأنها: "كلّ مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان، بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ".

ويلاحظ على هذا التعريف أنّ المشرّع أخذ بالمفهوم الواسع في تحديد مفهوم الغذاء الذي لم ينحصر فقط في ما يتناوله الإنسان، بل امتد ذلك إلى أغذية الحيوان نظرا لكون انعكاسات المنتجات الغذائية قد تتوسّع إلى مواد أخرى ممّا يستدعي توفير الحماية الجنائية لها.

#### ج/- تعريف الغذاء في الشريعة الإسلامية.

لقد حرص الإسلام على الاعتناء بالأغذية الصحية المناسبة للإنسان في نموه الجيّد والابتعاد عن الأغذية الفاسدة أو الخبيثة.<sup>4</sup>

ولذلك ترتبط صحة الإنسان ارتباطا مباشرا بالغذاء الذي يتناوله، سواء كان ذلك من حيث نظافته، أم من حيث سلامة هذا الغذاء وضمّان وصوله للمستهلك سليما ومحافظا على قيمته الغذائية.<sup>5</sup>

ومما لا شك فيه أنّ موضوع الغذاء الإسلامي هو ذو شجون، حيث أخذ حيزا هاما من الدراسات والبحوث لدى المتخصصين في البلدان الإسلامية على وجه الخصوص، من خلال التطرق لكل ما له علاقة بالغذاء وكيفية المحافظة عليه مع الغوص في التدقيق في تفاصيله ومكوناته بهدف الوقوف إلى ما هو حلال منه، وعلى عكس ذلك أي الغذاء "الخبِيث أو الحرام"، ضف إلى ذلك ما تعلّق اليوم باستعمال المواد المضافة في كثير من الأنواع الغذائية التي أصبحت محل شبهة بالنسبة لاستعمالها لدى المستهلك، والأمر كذلك أيضا بالنسبة لبعض المواد الغذائية المستوردة، ونخص بالذكر هنا على سبيل المثال لا الحصر اللحوم المستوردة من الخارج.

ولذلك كان للصناعة الغذائية دور هام في ظهور الاختلالات على صحة المستهلك من خلال عدم ضبط محتوياتها ومكوناتها، حيث قد لا يعرف مصدرها ممّا قد يدخل الشك في نفوس المستهلكين.<sup>6</sup>

وهو فعلا ما "أظهرته بعض الدراسات والأبحاث العلمية وكذا النتائج المخبرية التي أخذت كعينة على بعض السلع في الأسواق العربية والإسلامية على وجه التحديد، والتي توصلت إلى أنّ الغذاء الحرام والمدخلات الغذائية المحرّمة تجد طريقا سهلا وميسرا للاستعمال، كما أنّ المستهلك بدوره كلّه وعي بشبهة هذه الأغذية من خلال المواد المستعملة فيها أو المضافة، أو حتى تلك المستوردة من الخارج، بل وصل الأمر ببعض منتجي الأغذية لمحاولة إخفاء محتويات تلك المواد المحرّمة والمستعملة في الغذاء".<sup>7</sup>

غير أنّ هناك بعض الدوّل التي تبنت قوانينها وتشريعاتها الإشارة إلى المواد المحرّمة المستعملة والمواد المضافة في المواد الغذائية تنويرا لرأي المستهلك المسلم على وجه الخصوص تفاديا لتناول الحرام.<sup>8</sup>

يقول تعالى: "وكلوا ممّا رزقكم الله حلالا طيبا". (سورة المائدة ، الآية 88).

ومن هذا المنطلق وضع الإسلام مجموعة من الضوابط والأسس في رقابة الغذاء، وذلك عبر مختلف المراحل التي يمر بها من تصنيع، وتخزين، وتداول، مع تحليل نوعيته ومراقبة جودته حتى يصل إلى المستهلك بالمواصفات الصحية المطلوبة وهذا هو الأصل.

كما سعت الشريعة الإسلامية أيضا إلى التأكيد على "ضبط المنتوج ومراقبة الإنتاج مراقبة جيّدة مصداقا لقوله تعالى: " فابعثوا أحدكم بورقكم هذه إلى المدينة فلينظر أيها أزكى طعاما فليأتكم برزق منه وليتلطف". (سورة الكهف، الآية 19).

وقوله أيضا: " يأيها الذين آمنوا أنفقوا من طيبات.....ولستم بأخديه إلا أن تغضوا فيه واعلموا أنّ الله غنيّ حميد". (سورة البقرة، الآية 267).

ولذلك فالمعنى المستوحى من الآيتين الكريمتين يثبت المسؤولية المباشرة لكلّ المتدخلين في مجال الغذاء، وكذا في عملية استهلاك الغذاء بداية من المنتج إلى البائع مرورا بالمستورد والمصدر وصولا للمستهلك، كلّ واحد يتحمّل المسؤولية في المجال الذي يخضع إليه ويحاسب ضميره في ذلك".<sup>9</sup>

ونستنتج أنّ القاعدة الأساسية في الحفاظ على الغذاء في الإسلام تنطبق عليها الآية الكريمة الآتية: " ويحل لهم الطيبات ويحرم عليهم الخبائث". (سورة الأعراف، الآية 157).

#### ثانيا: السلامة الغذائية

سبق وأن أشرنا إلى أنّ السلامة الغذائية تعد من المبادئ الأساسية لحقوق الإنسان، والمتمثلة في حقّ الإنسان في الحياة، وفي تناول غذاء صحي ومتوازن يضمن له الصحة الجسدية والعقلية.<sup>10</sup>

و"بغض النظر عن الالتزام بالسلامة الذي نص عليه المشرّع في القانون المدني، إلا أنّ ذلك أصبح عاجزا اليوم عن توفير وتحقيق مبدأ السلامة الغذائية المتعارف عليه تقليديا أو ما يعرف بالقواعد العامّة، نتيجة للتطور التكنولوجي الحاصل في مجال الصناعة الغذائية، هذا الأخير الذي مسّ بشكل مباشر كل أنواع الأغذية تقريبا".<sup>11</sup>

غير أنّه بالرجوع إلى القانون رقم 09-03 المتعلّق بحماية المستهلك وقمع الغش، يمكن استنباط واستقراء مفهوم السلامة الغذائية على وجه التحديد، وذلك في نص المادة 6/03، والمادة 04 أيضا التي تنص على أنّه: " يجب على كلّ متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد و يسهر على ألا تضر بصحة المستهلك".

وهو ما يحيل إلى المرسوم التنفيذي رقم 15-172 الصادر سنة 2015 الذي يحدّد الشروط والكيفيات المطبّقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية<sup>12</sup>، والتي تنص على ما يلي: "يجب على كلّ متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد على أن لا تضر بصحة المستهلك".

حيث يجبر المتدخل بوضع للاستهلاك مواد غذائية سليمة وصحية غير مغشوشة أو ملوثة كي لا تشكّل أيّ خطرٍ على صحة المستهلك، "وهو ما يعدّ في حقيقة الأمر مسألة معقّدة نوعاً ما على اعتبار أنّ سلامة المادة الغذائية من العيوب والمخاطر متداخلة وتشترك فيها عدّة أطراف منها المنتجون والمستوردون وكذا منتجو المضافات الغذائية"<sup>13</sup>.

### المطلب الثاني : مفهوم المواد الغذائية المضافة والمواد المستوردة

ينبغي في البداية إبراز تعريف المواد الغذائية المضافة أو ما يعرف بالمضافات الغذائية، وكذا تعريف المواد المستوردة وذلك كما يلي:

#### أولاً: تعريف المواد الغذائية المضافة

تعرف المنظمة العربية للتنمية والزراعة المضافات الغذائية من الناحية القانونية باعتبارها بديلاً تكنولوجياً بأنّها: "كلّ مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل كمكون غذائي سواء لها قيمة غذائية أم لا، حيث تضاف هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء كان ذلك أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل... ويتوقّع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثّر على خواصه"<sup>14</sup>.

ولذلك عادة ما تستعمل المواد المضافة من أجل تحقيق أغراض واضحة على الأغذية نذكر منها:

تحسين الغذاء والمحافظة على قيمته، تحسين النوعية والمذاق، سهولة التحضير، حفظ الغذاء لأطول مدّة.

وفي هذا الإطار تشتمل المضافات الغذائية على أسماء كثيرة تختلف من دولة إلى أخرى حسب نوعها، غير أنّها تتفق في تصنيفها إلى مواد نباتية وحيوانية ومعدنية اتفق على تسميتها وتوحيدها المختصون في الاتحاد الأوروبي....، وذلك عن طريق استعمال حروف ورموز متبوعة بأرقام للدلالة

على تلك المادة مثال رمز E للدلالة على نوع المادة الحافظة مثلا.....، وهو ما تضمّنه القرار الوزاري المؤرخ في 2002/02/14 الذي يحدّد قائمة المواد المضافة المرّخص بها في المواد الغذائية، هذا الأخير الذي صنفها إلى ستة (06) أقسام كما يلي: الملوّونات، المواد الحافظة (تستعمل في حفظ الطعام من أجل عدم نمو البكتيريا)، المواد المانعة للأكسدة، المستحلبات والمثبتات، المحليات، وأخيرا مواد النكهة ومحسنات الطعم.

وهو ما اعتمده الهيئات الدولية وفقا لضوابط محدّدة وتبناه بدوره المشرّع الجزائري بموجب المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المحدّد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري.

وهو ما كرّسته أيضا منظمة الأغذية والزراعة في دورتها 43 المنعقدة سنة، وكان ذلك عام 2020 بالتنسيق مع منظمة الصحة العالمية في برنامج المواصفات الغذائية المشترك حول السلامة الغذائية أو ما يعرف (بهيئة الدستور الغذائي).<sup>15</sup>

#### ثانيا: تعريف المواد الغذائية المستوردة

يعد دخول المواد الغذائية المستوردة أو ما يعرف بالمنتجات المستوردة من الخارج والموجهة إلى السوق الوطنية مسألة جدّ حساسة و معقّدة باعتبارها تمثل الأمن الغذائي للمستهلك وتتداخل فيها العديد من الأطراف، منها على وجه الخصوص المستورد الذي يعتبر الحلقة الأساس في هذه العملية إلى جانب أعوان الرقابة منهم على وجه الخصوص أعوان الجمارك، لذلك رتبّ عليه المشرّع مسؤولية كبيرة في تحقيق ضمان سلامة السلع والمنتجات الغذائية المستوردة حفاظا على سلامة وصحة المستهلك.

وفي هذا الإطار لا يمكن أن تتحقّق الحماية اللازمة لمختلف المواد الغذائية المستوردة إلاّ بواسطة الرقابة الشاملة والصارمة، حيث تعرّف هذه الأخيرة -وقصد بها الرقابة على المنتوجات- بأنّها: " ذلك الفعل الذي يقصد من ورائه التأكد من مطابقة المنتج (المستورد) للمواصفات المطلوبة، سواء كان ذلك بموجب فعل سابق لعملية الإنتاج والاستيراد والتوزيع عن طريق الترخيص والتصريح، كما قد يكون أيضا سابقا لعملية عرض المنتج في السوق وهو العمل الذي يقوم به المستورد، هذا الأخير الذي لم يفرد المشرّع الجزائري بتعريف خاص، وإنّما يمكن أن نعرّفه كما يلي: ( كل شخص يتولى عملية جلب المنتوجات من الخارج إلى داخل الوطن، يعتبر من المتدخلين نظرا لموقعه الحساس في

عملية الإنتاج ، حيث يمكن أن يدخل إلى الوطن منتجات خطيرة أو غير مطابقة للمواصفات القانونية).<sup>16</sup>

ويستشف من هذا التعريف استعمال مصطلح المتدخل الذي جاء به المشرع بموجب القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم بالقانون رقم 09-18، وتحديدًا في المادة 03/ الفقرة 07 على أنّ المتدخل هو: "كل شخص طبيعي أو معنوي يتدخل في عملية عرض المنتوجات للاستهلاك مهما كانت صفته سواء كان مستورد أو موزع...، أو غير ذلك".

كما قد يكون أيضا من خلال الممارسات التي تقوم بها مختلف الهيئات الإدارية المتخصصة بعد عرض المنتج في السوق " <sup>17</sup>، حيث يستنتج من هذا التعريف ضرورة القيام بعمليات التحري والبحث للكشف عن صحة المنتوجات والمواد الغذائية المستوردة حتى يتم التأكد من سلامتها وصلاحياتها للاستعمال والاستهلاك، مع وجوب مطابقة المنتج للمواصفات والشروط القانونية المطلوبة فيه، لذلك يجب أن تكون الرقابة قبل وأثناء وبعد عملية الاستيراد، وفق إجراءات دقيقة من فحص وتفتيش ومراقبة للوثائق وغيرها من الإجراءات القانونية اللازمة كما سنبينه في المبحث الموالي، وذلك بغرض ضمان دخول منتجات غذائية سليمة صحية حلال وخالية من الأخطار.

#### المبحث الثاني: الإجراءات المتبعة في استعمال المواد الغذائية المستوردة والمواد المضافة

تقتضي الممارسة التجارية التقيد بجملة من الشروط والضوابط القانونية المطلوبة، وعلى هذا الأساس سنتطرق في هذا المبحث إلى الإجراءات المتبعة لاستيراد المواد والمنتوجات الغذائية في المطلب الأول، على أن نستعرض شروط استعمال المواد المضافة على المواد الغذائية في المطلب الثاني، وذلك على النحو الآتي:

#### المطلب الأول: الإجراءات المتبعة لاستيراد المواد والمنتوجات الغذائية

تقتضي عملية الاستيراد قيام المسؤولية الكاملة للمستورد عند استيراد السلع و المنتجات القادمة من الخارج، من خلال إخضاعها لقواعد الرقابة من أجل للتأكد من سلامة المنتج وتقيده بالمواصفات المتعارف عليها دوليا المطلوبة في تحقيق الجودة وضمان السلامة.

## 1- القواعد الأولية لرقابة السلع و المنتجات المستوردة

نحاول في هذه العجالة الإشارة باختصار إلى أهم القواعد والإجراءات الأولية الواجبة التطبيق على المواد و المنتجات الغذائية المستوردة، حيث لا يمكن السماح للمستورد بإدخال السلع و المنتجات المستوردة عبر الحدود دون تقديم الوثائق الضرورية اللازمة لدى المصالح المختصة، مع وجوب إخضاع الملف الإداري الذي يعد بمثابة جواز سفر السلع و المنتجات المستوردة، هذه الأخيرة يجب أن نخضع لعملية الفحص و الرقابة الأولية، التي عادة ما تكون بالعين المجردة، وبواسطة إجراء التحاليل المخبرية اللازمة للتأكد من سلامتها و صلاحيتها للاستهلاك كعملية رقابية قبلية، وهذه الأخيرة تعد إجبارية يشترطها القانون قبل عرض أي منتج للاستهلاك<sup>18</sup>، كما يجب أن يحتوي المنتج أيضا على بقية البيانات الضرورية الأخرى، منها مدة صلاحيته للاستهلاك، الوسم، وغيرها...، "على اعتبار أنه يتعين على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك وذلك طبقا للأحكام التشريعية والتنظيمية السارية المفعول..."<sup>19</sup>، كما يجب أن تتم هذه العملية وفق كفاءات وشروط منصوص عليها قانونا.<sup>20</sup>

وفي هذا السياق يُفرض دخول المنتج إلى أرض الوطن إذا كانت نتائج الفحص غير مطابقة للقانون و ثبت عدم صلاحيته (المنتج) للاستهلاك، أين تقع المسؤولية الكاملة على المستورد في تحمل كل التكاليف المتعلقة بعملية إرجاع المنتج من جديد و تحويله إلى خارج حدود الوطن، تحت طائلة المتابعة الجزائية المنصوص عليها قانونا.<sup>21</sup>

ونخلص إلى أنّ الرقابة المقصودة في هذه المرحلة هي رقابة أولية، تخص رقابة الملف و المنتجات المستوردة حرصا على دخولها للسوق، و حفاظا أيضا على صلاحيتها للاستهلاك، وفي هذا الصدد يمكن للمستورد تقديم طعن لدى المديرية الجهوية للتجارة المختصة إقليميا في حالة الرفض النهائي لدخول المواد و السلع الغذائية المستوردة، "من أجل ضبط مطابقتها أو تغيير وجهتها أو إعادة توجيهها أو إعادة تصديرها، أو إتلافها، وإذا لم يتحصل المستورد على أي ردّ في الأجل الممنوحة

قانونا يمكنه عندئذ إخطار مصالح الإدارة المركزية المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش من أجل اتخاذ القرار النهائي في هذا الشأن"<sup>22</sup>.

## 2- القواعد الإجرائية لرقابة السلع و المنتوجات المستوردة

إنّ الإجراءات المعمول بها في سبيل مراقبة دقيقة وصارمة للسلع والمنتوجات الغذائية المستوردة مسألة في غاية الأهمية، نظرا لانعكاساتها السلبية على صحّة المستهلك في حالة اكتشاف غش في محتوياتها ومكوّناتها، أو بالنسبة لانتهاء مدّة صلاحيتها مثلا، وغيرها من الحالات التي قد تؤثر سلبًا على الصحّة العامّة للمستهلك.

وفي هذا الإطار خصّصت التشريعات والنصوص القانونية السارية المفعول تغطية شاملة ورقابة كاملة للسلع والمنتوجات الغذائية المستوردة عن طريق تمحيص دقيق لكلّ محتوياتها، يقوم به عدد من المتدخلين والخبراء والمتخصصين في الميدان، وذلك منذ لحظة وصول السلعة أو المنتج إلى الحدود وانتهاء باقتنائه من المستهلك، ويعد الدور الذي تقوم به الدولة ممثلة في مصالح الجمارك دورا بارزا في تحقيق الأمن الغذائي للمواطن المستهلك ، ولهذا سنتناول في هذا العنصر الدور الرقابي وكذا الإجراءات المهمة التي تقوم بها إدارة الجمارك ممثلة في أعوانها، وذلك كما يلي:

أ- يجب أن يتم التصريح أمام إدارة الجمارك عن طريق إحضار السلع والمنتوجات الغذائية المستوردة أمام المصالح المكلفة بهذا الغرض لأجل إخضاعها للرقابة الجمركية.<sup>23</sup>

إنّ هذا الإجراء يتم مباشرة عند دخول المنتوجات إلى المساحة الجمركية المخصّصة لذات الغرض.<sup>24</sup> وهذا الأخير يخضع لرقابة جمركية صارمة في سبيل تأمين الحدود ضمانا لسلامتها والمحافظة على حدودها وسيادتها، وفي هذا الخصوص يتم في هذا المرحلة أيضا دفع الرسوم الجمركية التي تقوم بتحصيلها إدارة الجمارك<sup>25</sup>، حيث تعد هذه المرحلة إجبارية ومهمّة لمراقبة المواد والمنتوجات الغذائية المستوردة من خلال الكشف عنها بالتصريح بها ومعرفة هوية مستوردها وكل البيانات المرتبطة بها مع إخضاعها للتفتيش والمراقبة من أجل التأكّد من سلامتها وصلاحيتها

للاستهلاك، بعد أن تستكمل إجراءات رفع اليد عليها، وذلك بحصول المستورد على رخصة أو الموافقة التي تسمح له بوضع المنتج تحت التصرف<sup>26</sup>.

#### ب-ضمان سلامة المادة الغذائية المستوردة حفاظا على صحة وسلامة المستهلك

إنّ الحفاظ على أمن وسلامة المستهلك من المنتجات والمواد الغذائية المستوردة الغاية الرئيسية والهدف الأسمى الذي تسعى إلى تحقيقه إدارة الجمارك، حيث يشمل هذا الإجراء المراقبة الدقيقة للسلع وتفتيشها بدقة في سبيل كبح مرور السلع المغشوشة، والمواد الممنوعة وعلى رأسها المخدرات، حفاظا على السوق الوطنية وتصفيتها من الدخلاء والأشخاص عديمي الضمير الذين يسعون لتحقيق الربح والفائدة على حساب صحة المستهلك<sup>27</sup>.

#### ج-الجهة المسؤولة عن مطابقة المواد الغذائية المستوردة للمواصفات المطلوبة

تعد مسؤولية مطابقة المواد الغذائية المستوردة للمواصفات الدولية المطلوبة تحقيقا لجودة عالية للمنتج، وهي عملية متداخلة تتقاسمها عدة أطراف، بداية بالمستورد الذي يعتبر صاحب الاستيراد و إدخاله، مروراً بالمنتج ووصولاً للدولة، هذه الأخيرة باعتبارها صاحبة النشاط والمكلفة به، حيث يتحمّل كل طرف من هؤلاء المسؤولية الكاملة التي تشملها عملية الاستيراد من البداية إلى النهاية.

وعلى هذا الأساس عادة ما تقع المسؤولية على المنتج باعتباره آخر حلقة في عملية الإنتاج، كما يعد الأدرى بكل التفاصيل والخصائص التي يميّز بها المنتج ، كما له في ذلك المعرفة التامة والقدرة الكاملة في تقدير سلامة المنتج والأخطار<sup>28</sup> المحدقة به.

وبناء عليه تسهل عملية تحديد المسؤولية، حيث يلجأ المستهلك عند وجود عيب في المنتج إلى إثباته بكل سهولة. وتجدر الإشارة هنا إلى أنّ المنتج يقوم بتغطية نشاطه المهني بواسطة الانخراط والاشتراك في التأمين على السلع و المنتجات التي يقوم باستيرادها<sup>29</sup>.

ويمكن استخلاص هنا أنه ليس بالسهل إثبات مسؤولية أيّ طرف في هذه العملية المتداخلة والمعقدة جدا.

وفي الأخير يمكننا القول: إنّ مسؤولية المستورد تبقى قائمة بقوة في حالة ارتكابه لمخالفات قانونية، حيث يقوم الأعوان المكلفون بهذه العملية بتحرير محاضر خاصة بها تحتوي على البيانات اللازمة، تحت طائلة المتابعة الجزائية، خاصة عند رفض دخول المنتوج إلى البلد لأي سبب من الأسباب، إذ تقوم مصالح الجمارك بتحويله من الحدود الجزائرية تحت مسؤولية وتكاليف المستورد، الذي يتعيّن عليه تحمّل المسؤولية المدنية والجزائية لمنعه من إدخال السلع والمنتوجات إلى الجزائر، بالإضافة إلى تطبيق العقوبات المنصوص عليها في قانون الجمارك<sup>30</sup>.

### المطلب الثاني: شروط استعمال المضافات الغذائية

إنّ استعمال المواد المضافة على الأغذية يعد ضرورة حتمية تماشيا مع ظروف الزمان، وفي ظل التطور التكنولوجي الذي يعرفه العالم اليوم، حيث أصبحت هذه المضافات الغذائية تستعمل في كثير من المواد نظير اعتبارات عدّة، رغم ما قد تشكله من خطورة على سلامة وصحة المستهلك.

ومهما يكن من أمر، ورغم ما يطرحه هذا الموضوع من جدال كبير حول مضمون ومكونات المواد المضافة المستعملة في الأغذية والأطعمة المختلفة، إلّا أنّ ذلك يتطلّب التقيد بمجموعة من الشروط والمعايير المتفق عليها دوليا، والتي تبناها كذلك المشرع الجزائري بموجب المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المتعلق بشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، وهذا ما سنستعرضه فيما يلي:

<sup>1</sup> - يجب أن تستخدم المضافات الغذائية في إطار محدّد بدقة، كتحسين المادة الغذائية أو المحافظة عليها، أو باستعمالها كمادة مساعدة على تحسين نوعية الغذاء في بعض المراحل التي تتطلّب ذلك، على سبيل المثال إعطاء النكهة للغذاء أو للمنتوج.<sup>31</sup>

2- ضرورة احترام نسبة زيادة المواد المضافة على الأغذية، وعدم تجاوز القدر المسموح به في هذا الخصوص، حيث أدرج المشرع في هذا الخصوص ملاحق توضيحية للمقادير المستعملة مبرزا الحدود الدنيا والقصوى عند استعمال المضافات الغذائية، وهو ما لا يسمح بالتحجج بعدم العلم بذلك.<sup>32</sup>

3- إعلام المستهلك بالبيانات المتعلقة بالمادة الغذائية المضافة، حيث يتطلّب الأمر في هذه الحالة إخطار المستهلك بكل تفاصيل المنتوج: طبيعته، مكوناته، نوعية المواد المضافة المستعملة فيه

وغيرها من المعلومات الأساسية الأخرى عن طريق ما يعرف بالوسم الغذائي، الذي يشمل البيانات الأساسية للمضافات الغذائية المدرجة في المنتج، على اعتبار أنّ ذلك يدخل ضمن الحماية المكرّسة قانوناً للمستهلك من استعمال المضافات غير المسموح بها<sup>33</sup>، وتجدر الإشارة هنا إلى " تلك الحيل التي يلجأ إليها بعض المتدخلين عندما يكون نوع المضاف الغذائي المستخدم غير مشروع مثلاً في الدولة الموجه إليها، فيتجنب ذكره ضمن المكونات تفادياً لفرض دخوله إلى تلك الدولة، وسعيًا لتحقيق الربح والفائدة على حساب المستهلك"<sup>34</sup>.

ومهما يكن من أمرٍ، ورغم الجهود المبذولة من طرف الدولة فإنّ تدخلها في الميدان أصبح اليوم أكثر من ضرورة، من خلال إرسال فرقة متخصصة مهمتها معاينة وتحليل مكونات المضافات الغذائية المستعملة، من أجل كبح الممارسات والتجاوزات التي يقوم بها بعض المتدخلين الطفيليين والتي قد ينجم عنها تعريض صحة المستهلك للهلاك إذا لم تحترم فيها المعايير المطلوبة.

وتوصلنا في نهاية هذه الدراسة إلى جملة من النتائج والمقترحات نذكرها فيما يلي :

أولاً- نتائج الدراسة: من أهم النتائج المتوصل إليها ما يلي:

- تعتبر مسألة المضافات الغذائية والمواد المستوردة من الموضوعات المعقّدة والشائكة، حيث تطرح العديد من الإشكالات سواء للمنتجين أم للمستهلكين ولبقية المتدخلين في هذه العملية حول محتويات ومكونات هذه المواد.

- إذا سلّمنا بضرورة استعمال المواد المضافة في المواد الغذائية أو حتى تلك المستوردة فإنّ الأمر يتطلب التقيّد التام والصارم بالشروط العلمية والتقنية المعمول بها في الاستعمال، وذلك من خلال إجراء التجارب العلمية والتحليل المخبرية الضرورية للتأكد من سلامتها وخلوها من العيوب والمخاطر التي قد تهدّد صحّة المستهلك حفاظاً على حقّه في الحياة.

- رغم الجهود المبذولة من طرف الدولة في مجال الرقابة على المواد والمنتجات المستوردة من الخارج، وكذلك الأمر بالنسبة للمواد المضافة، إلّا أنّها تحتاج إلى المزيد من الجهد لمواكبات التطوّرات العالمية في هذا المجال، خاصّة ما تعلق منها بالتقيّد الصارم باستعمال أرقام ورموز واضحة ومدروسة بدقّة، تحدّد مواصفات كلّ مادة مستعملة في المنتجات الموجهة للاستهلاك والأمر كذلك بالنسبة للرقابة التي يجب أن تخضع لها المواد المستوردة.

- حرص المشرّع على التقيّد بالضوابط القانونية اللازمة في استعمال المواد المضافة على المنتجات الغذائية، وكذلك بالنسبة للمواد الغذائية، وتشديد الرقابة على المستوردة الغذائية من خلال النصوص القانونية والتشريعات الساري العمل بها، خاصّة ما تعلّق منها بالمراسيم التنفيذية المرتبطة بتنظيم عملية استيراد المواد الغذائية، وكذا استعمال المواد الغذائية المضافة بمختلف المنتجات حماية للمستهلك،

- تعزيز ثقافة الاستهلاك لدى المواطن وتوعيته بخطورة المبالغة في استهلاك المواد الغذائية التي تحتوي على المواد المضافة، لأنّه عادة ما يجهل مكوّناتها الأساسية، وهو الدور الذي يجب أن تتقاسمه معه أيضا جمعيات حماية المستهلكين، وكذا مؤسسات المجتمع المدني.

- حرص الشريعة الإسلامية على وجوب الإخلاص في العمل والصدق في كلّ ما يقوم به الفرد المسلم من معاملات تجارية تجنبا لوقوعه في الحرام، من خلال تقوية الوازع الديني بالنسبة لجميع المتدخلين حفاظا على عدم تعريض صحّة المستهلك للخطر.

- حرص الشريعة الإسلامية التي كانت سبّاقة في المحافظة على صحّة الإنسان وخلو جسمه من تناول مواد غذائية سواء كانت مستورة أم مضافة، تعرّض صحّته للخطر أو للهلاك، بل الأكثر من ذلك يجب أن يكون الغذاء بشكل عام حلالا طيبا خالٍ من المحرّمات.

**ثانيا: بالنسبة للتوصيات:** من أهم التوصيات المقترحة نذكر ما يلي:

1- ضرورة تفعيل أكثر للنصوص القانونية الحالية بما يتماشى والواقع الاقتصادي المتسارع الذي يعيشه العالم اليوم في مجال استعمال المواد الغذائية المضافة أو في استيرادها، خاصّة في اللعب على وتر الرموز والأرقام المستعملة، والتي قد تكون في كثيرٍ من الأحيان مهمة وغامضة.

2- اقتراح التقليل من استعمال المواد المضافة وعدم المبالغة في استعمالها خاصّة في المنتجات الغذائية ذات الاستهلاك الواسع كالخبز مثلا، واستبدالها بمواد طبيعية أخرى حفاظا على صحّة المستهلك، وذلك بالتنسيق مع الهيئات والجمعيات المختصة في هذا المجال، خاصّة جمعيات حماية المستهلك والمجتمع المدني.

3- تعزيز الدور الرقابي بشكل أكبر بالنسبة لما يتم تداوله من سلع ومنتجات غذائية مستوردة من الخارج، أو حتّى تلك المضافة والمستعملة في المواد الغذائية المختلفة، مع المراقبة الصارمة للسلع والمنتجات الغذائية المستوردة من الخارج ومراقبتها وفحصها بدقّة والتدقيق في مكوّناتها قبل توجيهها للاستهلاك مع التشديد في ردع المتسببين فيها.

4- اقتراح تكوين المزيد من الإطارات والأعوان التقنيين والفنيين المتخصصين الذين يشتغلون في المخابر للكشف عن مكونات هذه المواد المضافة، وتعزيز دور الإطارات والموظفين المتخصصين في مراقبة السلع والمنتجات التي تدخل لأرض الوطن.

5- اقتراح تبني الدولة لسياسة واضحة المعالم في مجال استعمال المواد المضافة فيما هو ضروري جدا فقط، وتعويض ما هو غير ضروري بالمواد الطبيعية حماية لصحة المستهلك على اعتبار أنّ أغلب الدراسات العلمية اليوم تؤكد على خطورة المبالغة في استعمال المواد المضافة في المنتجات الغذائية وانعكاساتها السلبية على صحة المستهلك، مع التقليل من فاتورة الاستيراد خاصة ما تعلق بالمواد الغذائية ذات الاستهلاك الواسع والمرتبطة ارتباطا وثيقا بالصحة العامة للمستهلك.

6- اقتراح فتح نقاش جدّي و مسؤول بإشراك الباحثين الأكاديميين والمتخصصين ورجال الدين وكل الفاعلين والمتدخلين في هذه العملية من منتجين ومستوردين من أجل دراسة مستفيضة في موضوع الغذاء، والسعي لإيجاد الحلول اللازمة تماشيا مع مبدأ السلامة الغذائية وخدمة حق المستهلك في الغذاء الصحي.

## الهوامش:

- 1 ينظر المواد: من 429 الى 435 مكرر من الأمر رقم 66-156 المعدل والمتمم والمتعلق بقانون العقوبات.
- 2 بحري فاطمة ، الحماية الجنائية للمستهلك، أطروحة دكتوراه في القانون الخاص، كلية الحقوق ن جامعة أبوبكر بلقايد، تلمسان، 2012-2013م، ص90. انظر كذلك: خاليدة بن بعلاش ، حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا، مقال منشور في مجلة الدراسات القانونية والسياسية، جامعة عمار تليجي ، الأغواط، عدد 05/المجلد 01 ، جانفي 2017م، ص308.
- 3 انظر: القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25/02/2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ، جر عدد 15، بتاريخ 08/03/2009م.3
- 4 عيسى نضال سميح ، الطب الوقائي بين العلم والدين، ص125-16
- 5 أبو العلا وائل محمد، التغذية وصحة الإنسان، ص-
- 6 عبد القادر محمد عبد القادر، أسس الغذاء والتغذية في الإسلام، ص14.
- 7 حميش عبد الحق ، الطعام الحلال في الإسلام، مقال علمي منشور في مجلة الصراط، عدد 2009، 19، ص140-
- 8 حميش عبد الحق ، المرجع نفسه، ص. 143
- 9 حميش عبد الحق ، المرجع نفسه، ص. 143
- 10 وهو ما كرسته العديد من الاتفاقيات والبرتوكولات التي صادقت عليها الجزائر، نذكر منها البرتوكول رقم 04-107 المؤرخ في 08 جوان 2004 المتضمن المصادقة على برتوكول قرطاج حول السلامة الإحيائية المعتمدة بمدينة مونتريال الكندية بتاريخ 28 جانفي 2004
- 11 الجريدة الرسمية عدد 37 الصادرة في يونيو 2015.
- 12 محمودي سماح، المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضروريات العلمية، مقال علمي منشور بمجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، المجلد 07 العدد 02، جوان 2020، ص. 600

- 13 الجريدة الرسمية عدد 37 الصادرة في يونيو سنة 2015م.
- <sup>14</sup> ينظر لمزيد من التفاصيل : محمودي سماح ، المرجع السابق، ص 601.
- <sup>15</sup> محمودي سماح ، المرجع السابق، سماح ص 602.
- <sup>16</sup> المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 15 مايو سنة 2012 الذي يحدّد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج ر عدد 30، الصادرة بتاريخ 16 مايو 2012. انظر كذلك: تقرير الدورة العاشرة للجنة التنسيق للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الفترة 11-15 نوفمبر 2019م.
- <sup>17</sup> زوقاري صبرينة، نجاج أعمر، حماية المستهلك من المنتجات المستوردة، مذكرة ماجستير، تخصص قانون الأعمال ، كلية الحقوق، جامعة البويرة، السنة الجامعية 2017-2018، ص 33.
- 18 فتاك علي ، تأثير المنافسة على الالتزام بضمان سلامة المنتج، دار الفكر الجامعي، مصر، 2007، ص 278.
- 19 فتاك علي، المرجع السابق، ص 278.
- <sup>20</sup> انظر : المادة 12 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقم الغش المعدل والمتمم.
- <sup>21</sup> ينظر : المرسوم التنفيذي رقم 2000-306 ، المؤرخ في 12 أكتوبر 2000، المعدل والمتمم ، المتعلق بكيفيات مراقبة ومطابقة المنتجات المستوردة ونوعيتها، جر، عدد 60، الصادرة بتاريخ 15 أكتوبر 2000.
- <sup>22</sup> القانون رقم 17-04 المعدل والمتمم، والمتضمن قانون الجمارك.
- <sup>23</sup> ينظر : رفاف لخضر و بن خالد فاتح، الالتزام بضمان مطابقة المواد الغذائية المستوردة، مقال علمي منشور بمجلة الباحث للدراسات القانونية والسياسية، المجلد 05، العدد 01، سنة 2020، ص 1131.
- 24 ينظر: المادتان 51، و 60 من قانون الجمارك.
- 25 المادة 29 من قانون الجمارك
- <sup>26</sup> ينظر لمزيد من التفاصيل: رفاف لخضر، بن خالد فاتح، المرجع السابق، ص 1131.
- <sup>27</sup> المرجع نفسه، ص 1134.
- <sup>28</sup> المادة 8/مكرر من القانون رقم 98-10 المؤرخ في 22/08/1998 المعدل والمتمم للقانون رقم 79-07 المؤرخ في 21/07/1997 والمتضمن لقانون الجمارك، ج ر عدد 61، الصادرة بتاريخ 22/08/1998.
- <sup>29</sup> رفاف لخضر، بن خالد فاتح، المرجع السابق، ص 1142.
- <sup>30</sup> المادة 82 من قانون الجمارك.
- <sup>31</sup> لقد أشارت المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 12-2014 لذلك.
- <sup>32</sup> ينظر المرسوم التنفيذي رقم 12-214 السالف الذكر.. وكذلك لمزيد من التفاصيل: محمودي سماح، المرجع السابق، ص 610.
- <sup>33</sup> ينظر المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المحدد للشروط و الكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك. وكذلك : المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المحدد للشروط و الكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك .
- <sup>34</sup> محمودي سماح، المرجع السابق، ص 611.

الحماية القانونية للمستهلك من المضافات الغذائية – بين المسموح والمحظور  
**Legal protection for the consumer from food additives - between  
permitted and prohibited**

بن زيدان زوينة  
أستاذة محاضرة –أ-  
كلية الحقوق – جامعة الجزائر 1  
[Benzidazneh@gmail.com](mailto:Benzydazneh@gmail.com)

الملخص

ان اقتحام مجال الصناعة الغذائية للمتدخل من اجل تلبية متطلباته المادية، دفعه تجاوز حقوق المستهلكين وانتهاك قاعدة السلامة الغذائية إذ العديد من الامراض مصدرها الغذاء لما يحتويه من مواد سامة أو مسرطنة كما يفتقر من القيمة الغذائية. فبظهور عدة جوانب سلبية لهذه المضافات الغذائية وكذا كثرة المشاكل الصحية، دفع بالمشرع الجزائري كغيره من المشرعين الاخرين بتسطير الإطار القانوني الخاص بضمان وامن صحة المستهلك فيما يتعلق بالمضافات الغذائية والكميات المسموح بها. خاصة وان المتدخلين في هذه العملية يشهدون تلاعبا كبيرا في الكميات المتعلقة بهذه المضافات على حساب السلامة الجسدية للمستهلك الذي يمثل الطرف الضعيف والمضروب في الحلقة الاقتصادية التي تدور حول الربح المادي بغض النظر عن الجوانب السلبية لها.

الكلمات المفتاحية:

المضافات الغذائية، المستهلك، السلامة الغذائية، الامن الغذائي

**Abstract**

The intrusion into the field of the food industry for the interventionist in order to meet his material requirements, prompted him to exceed the rights of consumers and violate the rule of food safety, as many diseases originate from food because it contains toxic or carcinogenic substances and also lacks nutritional value.

With the emergence of several negative aspects of these food additives, as well as the large number of health problems, the Algerian legislator, like

other legislators, pushed the legal framework for ensuring the consumer's health and safety, with values related to food additives and the permissible quantities. Especially since those involved in this process are witnessing a major manipulation of the quantities related to these additives at the expense of the physical safety of the consumer, who represents the weak and damaged party in the economic cycle that revolves around material profit, regardless of its negative aspects.

**Key words:**

Food additives, consumer, food safety, food security

### مقدمة

ان اتساع المحيط الاجتماعي وتوسع المبادلات الاقتصادية بين الدول مع النمو الديموغرافي عالميا، فتح المجال للتعاملات التجارية الدولية فازداد تسارع للبحث عن وسائل إضافية جديدة تضمن الأمن الغذائي كما ونوعا وذلك أثناء نقله من مكان لآخر وكذلك ابقائه سليما مع تحسين طعمه ومظهره بغرض تحقيق أرباح معتبرة

حيث دفع المتدخلين من صانعين ومنتجين القيام بتطوير الصناعة الغذائية عن طريق استخدام المضافات الغذائية وادخالها في الغذاء المقدم للمستهلك، غير أن التعامل بها بدون ضوابط تؤدي الى تجاوز حقوق المستهلكين وانتهاك قاعدة السلامة الغذائية، اذ العديد من الامراض مصدرها الغذاء لما يحتويه على مواد اضافية تكون سامو ومسرطنة وفعي نفس الوقت يفتقر الى القيمة الغذائية.

فبظهور عدة جوانب سلبية لهذه المضافات الغذائية وكذا كثرة المشاكل الصحية، دفع بالمشرع الجزائري على غرار باقي المشرعين بتسطير الإطار القانوني الخاص بضمان وأمن صحة المستهلك، فيما يتعلق بالاستعمال المضافات الغذائية والكميات المسموح بها. خاصة وأن المتدخلين في هذه العملية يشهدون تلاعبا كبيرا في الكميات المتعلقة بإضافة هذه المضافات على حساب السلامة الجسدية للمستهلك، والذي يمثل الطرف الضعيف في هذه الحلقة الاقتصادية التي تدور حول الربح المادي والضمير الإنساني. وعليه الإشكالية المطروحة هي هل الحماية القانونية المقررة للمستهلك من مخاطر سوء استعمال المضافات الغذائية فعالة وكفيلة لردع كل التجاوزات؟

للإجابة عن هذه الإشكالية، انتهجنا المنهج الوصفي الذي لا يخلو أي بحث من اعتماده وكذا المنهج التحليلي الذي يعتبر ضروريا للوصول الى تصور واضح للحلول التي يجب الوصول إليها من أجل عدم الإفراط في استعمال المضافات الغذائية بغية حماية المستهلك.

في هذا الصدد نقسم الموضوع الى ضوابط استخدام المضافات الغذائية من جهة ومن جهة أخرى حماية المستهلك من الاستعمال المفرط للمضافات الغذائية.

### المبحث الأول: ضوابط استخدام المضافات الغذائية

تعتبر السلامة الغذائية<sup>(1)</sup> من أهم الحقوق التي يتمتع بها المستهلك وقد جاء هذا الحق من حق الانسان في التمتع بصحة بدنية وجسدية وعقلية، التي تم تكريسها بموجب العديد من الاتفاقيات<sup>(2)</sup> الدولية والقوانين الوطنية.

فالمستهلك يرغب في غذاء صحي وطبيعي وطاقج بدون إضافات أو مواد حافظة. في حين يسعى المنتج الى الإنتاج بأقل المخاطر المقبولة مع مراعاة التشريع في هذا الشأن واحترام شروط استخدام المضافات الغذائية، لهذا سنتعرض الى تعريفها أولا ثم شروط اللجوء إليها وكذا البيانات الواجب توفرها عند الوسم.

### المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية

عرفت المضافات الغذائية لأول مرة عام 1956 على انها كل مادة ليست لها قيمة غذائية. تضاف بقصد الى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين<sup>(3)</sup>.

فهي إذن تلك المواد التي يتم اضافتها الى الأطعمة بغرض ان تحافظ على سلامتها أو أن تحسن لونها وبنيتها ومذاقها. قد تكون طبيعية منها "نترات الصوديوم" التي تحفظ الأطعمة من الفساد ومنها المصنعة مثل تطيب المذاق 'مالتول'<sup>(4)</sup>.

أما المشرع الجزائري فقد عرفها في المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 214/12<sup>(5)</sup> كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية وإضافتها يكون لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي وتكون في أي مرحلة من مراحل انتاج المادة الغذائية الى غاية تخزينها إذ تصبح لها تأثير مباشر على المادة الغذائية".

لقد سمح المشرع بإضافة هذه المضافات في المواد الغذائية إما لأنها ضرورية لحفظ الغذاء لإطالة مدته وثبات ذوقه بغرض تثبيط ومنع الكائنات الحية الدقيقة مثل (البكتيريا. الالعفان الخمائر) كل ذلك من اجل تجنب فساده والتلوث الميكروبي أو تحسين ذوقه ومظهره وزيادة قوام وكثافته لجذب المستهلك لها مثل الملونات الغذائية و المنكهة ، فهي تلعب دورها في التأثير على السلوك الشرائي للمستهلك.

نجد أن المشرع الجزائري قد نص على المضافات الغذائية في القانون 03/09 (6) والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش في المادة 08 تلك الموجهة للاستعمال البشري والحيواني في حين المرسوم التنفيذي 214/12 المذكور سابقا قد نص على المضافات الغذائية الموجهة للاستعمال البشري فقط حسب المادة 02 منه.

من خلال التعاريف السابقة يمكن أن نستنتج أن المضافات الغذائية تتميز بمايلي:

- المضاف الغذائي مادة لا يمكن استهلاكها كمادة غذائية بل هو مكون
- يمكن اضافته الى المادة الغذائية في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب
- أو التغليف أو النقل أو التخزين.
- المضاف الغذائي يمتاز بخاصية التأثير على المادة الغذائية لتحقيق غرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي.

ما يجب الإشارة اليه هو التمييز بين المكمل الغذائي والمضاف الغذائي حيث هذا الأخير لا يمكن استهلاكه كمادة غذائية لوحده في حين المكمل الغذائي أشار إليه المشرع في المادة 03 الفقرة الأخير منها من المرسوم 214/12 المذكور أنفا "هي مصادر مركزة لهذه العناصر الغذائية لوحدها أو مركبة. تسوق في شكل كبسولات أو أقراص أو مسحوق أو محلول. ولا يمكن استهلاكها في شكل مواد غذائية معتادة ولكن يمكن استهلاكها بكميات قليلة وكافية وهي تهدف الى تعويض النقص من الفيتامينات و/أو الاملاح المعدنية في النظام الغذائي المعتاد" نجد ان هذه المكملات الغذائية يمكن تناولها دون مزجها مع الغذاء شرط ان يكون تناولها بصفة دورية وليس معتادة إذ يكما النقائص في جسم المستهلك.

## المطلب الثاني: شروط اللجوء الى المضافات الغذائية

لقد وضع المشرع قيود وشروط من اجل اللجوء الى المضافات الغذائية وأحاطها بحصانة ذلك من اجل تحقيق سلامة المستهلك حيث نصت المادة 058 من المرسوم التنفيذي 214/12 المذكور سابقا على جملة من الشروط التي يجب مراعاتها عند إدخال المضافات الغذائية في غذائنا وتتمثل في :

### -الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية-

يتم إضافة بعض الفيتامينات والاملاح المعدنية بهدف زيادة القيمة الغذائية مثل إضافة فيتامين B المركب الى الخبز والدقيق وفيتامين D الى الحليب وغيرها من المضافات.

### -اعتبار هذه المضافات كمكون ضروري في أغذية الحمية.

فقد عرفت المادة 03 من المرسوم التنفيذي 484/05<sup>(7)</sup> المتعلق بوسم السلع الغذائية "كل مادة بما فيها المواد المضافة. المستعملة في صناعة مادة غذائية أو تحضيرها والتي هي باقية ضمن المنتج النهائي وربما في شكل معدل". أي يجب ان تكون هذه المضافات الغذائية عنصر هام في أغذية الحمية المتوازنة والتي تحوي على العناصر الغذائية الضرورية للصحة.

### -تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية

تقوم هذه المضافات بإبطال التحلل الناجم عن العفن والتلف أو الهواء أو البكتيريا أو الخميرة ولكن بشرط أن لا تتغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليب المستهلك.

### -أن يكون استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع للاستهلاك

فلا يجب ان يكون المضاف الغذائي استعماله يؤدي الى إخفاء المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجيا غير ملائمة وهذا ما نصت عليه المادة 4/5 من المرسوم التنفيذي 214/12 ومثال ذلك إضافة بعض المواد المستحلبة التي تسمح بمزج الدهون مع الماء مثل (المايونيز) وكذا المواد التي تستخدم لزيادة قوام أو كثافة المنتج وتلك التي تمنع انفصال المواد الغذائية.

## المطلب الثالث: البيانات الواجب تو افرها في المواد الغذائية التي تحوي المضافات الغذائية عند الوسم

لقد ألزم المشرع المتدخل بإعلام المستهلك بجميع العناصر التي تسمح به بإبرام العقد ويتم ذلك عن طريق الوسم (8) على السلعة. فالوسم الغذائي هو الوسيلة التي تؤمن دور إعلام المستهلك وما يقتنيه من منتجات حيث أشار المشرع في المادة 17 من القانون 03/09 المذكور سابقا على المتدخل إعلام المستهلك بكل المعلومات عن طريق الوسم وتطبيقا لهذه المادة تم إصدار المرسوم التنفيذي رقم 378/13 (9). ونظرا لحساسية وأهمية المضافات الغذائية فقد نص كذلك المشرع على إلزامية إعلام المتدخل المستهلك على كل البيانات المتعلقة بالمضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية وان تكون بصفة واضحة ومقروءة وأهم هذه البيانات وباختصار:

### أ- المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية.

- اسم كل مضاف غذائي.
- رقمه الدولي للترقيم متبوع بوظيفته التكنولوجيا.
- عبارة للأغراض غذائية.
- الكمية القصوى لكل مضاف غذائي (من حيث قياس الوزن والحجم).
- في حال استعمال مزيج من المواد المعطرة يجب اظهار اسم كل معطر مصحوب ببيان طبيعة كل معطر مع اظهار إن كان طبيعي أو اصطناعي او معا.
- في حالة احتواء المحليات المدمجة في المواد الغذائية على البوليولات و/أو الأسيارتام و/أو ملح الاسيارتام –السيسولفام يجب أن يحتوي الوسم على التنبيهات المعبر عنها في المادة 12 من المرسوم 214/12 وذلك حتى يتجنب المستهلك تناولها خاصة إذا كان ذوي حساسية أو لا ينصح باستعماله للأطفال.

### ب- المضافات الغذائية المعبأة مسبقا التي تباع بالتجزئة

إن المضافات الغذائية المعبأة هي تلم المضافات التي تباع مستقلة وغير مدمجة في المادة الغذائية فهي موجهة للاستعمال الصناعي عكس تلك الموجهة للاستهلاك.

فيجب ان تكون البيانات عند الوسم واضحة من حيث تحديد طبيعة المضاف الغذائي وعبرة لأغراض غذائية والكميات القصوى مع تحديد الوزن والحجم.

إضافة لما سبق فإن المشرع أوجب أن تتضمن المعلومات حول المادة الغذائية البيانات الإلزامية للوسم وهي تسمية المادة الغذائية. قائمة المكونات مع تحديد بدقة كل المضافات الغذائية وتاريخ الصلاحية ومدة الحفظ وشروط الحفظ (10) والمواد التي تسبب الحساسية المفرطة وغيرها من البيانات العامة الأخرى.

### المبحث الثاني: حماية المستهلك من الاستعمال المفرط للمضافات الغذائية

تستعمل المضافات الغذائية لحفظ الأطعمة من التلوث و الفساد كما تستخدم مواد أخرى كالملونات ومواد منكهة او تلك التي تزيد الكثافة ومع أنها تخضع للمعايير الصحية والاختبارات في الهيئات الرقابية فان الخبراء بشكل عام ينصحون بتقليل الاخذ بها لوجود مخاوف تسبب بعضها أضرار صحية للمستهلك(11).

في سبيل توفير حماية فعالة للمستهلك تصدى المشرع الجزائري بالتنظيم الخاص للعديد من المنتجات الغذائية. فوضع لها مقاييس وفرض على المتدخل احترامها لأنها وسيلة لتحقيق أمن هذه المنتجات وتمثل فيما يلي:

#### أ-ضمان التزام المتدخل بالمطابقة

يشترط المشرع توخي الحذر في استعمال المضافات الغذائية. ذلك نظرا لاعتبارها جزء لا يتجزأ من الأغذية المصنعة واعتماد المتدخل عليها في الصناعة الغذائية لتحقيق هدف ما وراء إضافتها. فلا بد ان تكون المواد الغذائية المعروضة للمستهلك موافقة ومطابقة للمواصفات الخاصة باستخدام المضافات الغذائية المسموح اضافتها وان تكون خاضعة للطرق والضوابط التقنية التي يجب تطبيقها تحت ظروف التصنيع الجيدة(12).

#### ب-ضمان التزام المتدخل من العيوب الخفية

ان هذا الضمان الذي نص عليه المشرع في القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك المذكور أنفا يحمل حماية أكثر لما هو في القواعد العامة حيث جاء مفصلا، ذلك راجع الى

الصعوبات المثارة في تطبيق أحكام العيب الخفي خاصة في مجال المنتجات التي تمس بالصحة والسلامة الجسدية بل أكثر من ذلك فقد تؤدي بحياة المستهلك خاصة أما التأثير الخطير للمضافات الغذائية في حالة عدم مطابقتها للمواصفات القانونية.

ففي غالب الأحيان حتى وان كانت النسب المكتوبة على الغلاف غير مطابقة يكون المستهلك جاهلاً لذلك لعدم علمه بخبايا الصناعة الغذائية<sup>(13)</sup>. لذا لا بد من ضمان العيوب الظاهرة حتى تقرر الحماية الكافية والفعالة للمستهلك باعتبار انها تمس بأهم شيء هو صحة المستهلك وسلامته.

### ج-ضمان السلامة

الالتزام بالسلامة الغذائية التزاماً قانونياً يتمثل في الجهد الذي يبذله المتدخل باحترام المقاييس التي من خلالها تكون المواد الغذائية التي يقدمها غير ضارة بصحة المستهلكين<sup>(14)</sup>.

لقد نصت المادة 04 من القانون 03/09 الخاص بحماية المستهلك وقمع العش على انه يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك مراعاة سلامتها والسهرة على عدم اضرار بالمستهلك. كما نصت المادة 10 من نفس القانون على الزامية احترام أمن المنتج فيما يخص مميزاته تركيبته، تغليفه شروط تجميعه صيانتته الخ.....

فالمضافات الغذائية تدخل ضمن إطار تركيبة المادة الغذائية، حيث تتنوع أهداف استخدام هذه المضافات حسب نوع المادة المضافة والحاجة اليها. فيلتزم المتدخل بضمان سلامة المنتج عند ادراج هذه المضافات وبكميات المسموح بها قانوناً<sup>(15)</sup>.

### المطلب الثاني: التقييد بالمضافات الغذائية المسموح بها

ان استخدام المضافات الغذائية دون التقييد بالضوابط والقوانين التي تحكمها وتحديد الكميات المسموح بها في المادة الغذائية تؤدي الى مضاعفات خطيرة مثل تكوين الأورام السرطانية والتأثير على وظيفة القلب وغيرها من الامراض لذلك تم اصدار نصوص قانونية صارمة ضد كل متدخل يخالف الكميات المسموح بها.

والجدير بالذكر أن المضافات الغذائية تنقسم الى خمسة اقسام وهي :

المواد الحافظة وهي مواد كيميائية تضاف الى الأغذية بغرض تثبيط ومنع نمو الكائنات الحية الدقيقة مثل البكتيريا والخمائر.

-المتمات الغذائية وهي أغذية مضافة الى الغذاء لزيادة قيمته الغذائية مثل إضافة الفيتامينات و الاملاح المعدنية والبروتينات للأغذية  
-المواد المنكهة مثل المحليات الطبيعية والصناعية.  
-المواد الملونة وتضاف للأغذية لإعطاء اللون الجذاب محل الألوان المفقودة أثناء التحضير.  
-مواد تحسين القوام وهي مواد تستخدم لزيادة القوام أو كثافة المنتج أو لتكوين مستحلبات وكذلك تمنع انفصال الواد الغذائية.

من اجل التقييد بالكميات المسموح بها في المادة الغذائية تم وضع قائمة المضافات الغذائية التي يمكن ادراجها في المواد الغذائية وكذا الحدود القصوى المرخص بها وذلك في الملحق الثالث التابع في المرسوم التنفيذي 214/12 المذكور سابقا. حيث تم تحديد أصناف الأغذية مع منح لكل واحد حسب النظام الدولي لترقيم المضافات الغذائية (SIN) مع تحديد التركيزات القصوى من المضافات الغذائية بالمليغرام لكل واحد كيلوغرام من المادة الغذائية حسب المادة 07 من المرسوم التنفيذي 214/12

كما جاء الملحق الأول يحدد قائمة المضافات الغذائية المرخص بها في المواد الغذائية مع تحديد وظيفة كل مضاف غذائي سواء كل ملون او مضاد للأكسدة وعامل للحفظ أو مستحلب مع تحديد رقم النظام الدولي (SIN).

ما يجب الإشارة اليه أنه لا يمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا المضافات الغذائية الحلال حسب المادة 09 من نفس المرسوم في هذا الصدد لقد جاء القرار الوزاري المشترك (16) في المادة 02 منه يوضح البيان حلال " على انه علامة جماعية تحدد مميزاتها وكذا شروط منحها من طرف الهيئة الوطنية المكلفة بالتقييس..."

### المطلب الثالث: الجزاء المقرر في حالة تجاوز الكميات المحددة قانونا

عدم احترام المتدخل لكمية المضافات الغذائية المسموح بها قانونا يعد جريمة معاقب عليها، حيث نجد أن هذا المتدخل في غالب الأحيان هدفه الربح الامر الذي جعل المشرع يضبطه بالقدر الكافي في استخدامه للمضافات في المنتوجات الغذائية(17)  
لقد حرص المشرع على استعمال المضافات الغذائية وفقا لمعايير محددة مسبقا في القانون 03/09 حيث نص على ضرورة الالتزام بالسلامة الغذائية وحرصا منه على جدية

التطبيق ودقة الكميات الواجب اضافتها في المادة الغذائية جاء المرسوم التنفيذي 214/12 لسد الفراغات القانونية الموجودة في مجال استعمال المضافات الغذائية مع دعم إجراءات الرقابة وقمع الغش وكذا ضمان مطابقة جميع المواد الغذائية المقدمة للمستهلك في جميع مراحل العرض للاستهلاك وتعزيز إجراءات حماية صحة المستهلكين وامنهم بتحديد الكميات القصوى لاستعمال هذه المضافات الغذائية(18).

وقد أقر المشرع حماية قانونية لصد كل ما يعرض سلامة المستهلك وصحته للخطر، خاصة أمام تلاعب المتدخل وتحكمه بالمستهلك سعياً نحو الربح المادي وعليه بمجرد عدم احترام هذا المتدخل للقواعد المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية تقرر مسؤوليته حتى وان لم يلحق ضرر بالمستهلك(19)

من اهم الممارسات التي تقع هي هذا المجال هما الغش التجاري والخداع، فيعتبر الغش في مجال المضافات الغذائية سواء كان بالخلط مثل خلط مضافين للمادة الغذائية دون مراعاة ومطابقة للمواصفات المقررة في التشريع المعمول به.

في حين الغش بالانقاص هو إنقاص الكميات المطلوبة لإضافتها في المادة الغذائية، ففي كلتا الحالتين يعاقب عليهما القانون سواء في قانون العقوبات من المواد 306 الى 309 بإحالة منه من المادة 83 من القانون 03/09.

كما نص المشرع في المادة 429 من نفس القانون "يعاقب كل من يخدع أو يحاول أن يخدع المستهلك بأية وسيلة أو طريقة كانت حول تصرفات كثيرة من بينها ما يقع في طرق الاستعمال أو الاحتياطات اللازمة لاستعمال المنتج.

أما المادة 73 من القانون 03/09 جاءت لتقرر الجزاء الخاص لكل مخالفة تتعلق بالزامية أمن المنتج في حين المادة 74 تعاقب كل متدخل يخالف الزامية رقابة المطابقة كما هو منصوص عليه في المادة 123 من هذا القانون.

في حين المادة 78 تقرر العقوبات على كل متدخل يخالف الزامية الوسم المنصوص عليه في المادتين 17 و18 من هذا القانون.

نلاحظ ان قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك لم يقرر سوى الغرامات المالية كجزاء لمخالفة المتدخل للالتزامات المفروضة عليه، ويرجع ذلك أن غالبية هذه المخالفات

ترتكب بدافع الطمع والربح السريع. هذا ما يفسر لجوء المشرع الى فرض عقوبات مالية لردع هؤلاء المتدخلين (20).

كما يوجد هناك العقوبات التكميلية يمكن تطبيقها على المتدخل الذي يخالف التشريع المعمول به في مجال المضافات الغذائية حيث يجوز للأعوان المرخص لهم أن يقوموا بكافة الإجراءات التحفظية قصد حماية المستهلك وصحته وسلامته ومصالحه كالإيداع والحجز والسحب المؤقت او النهائي للمنتوجات او إتلافها وز التوقيف المؤقت للنشاط (21)

## الخاتمة

ان تبيان الضوابط القانونية التي تحكم المضافات الغذائية وكذا تعداد أنواعها بتعداد استخداماتها كونها جزء هام في الصناعة الغذائية إلا أنها من جهة أخرى قد تؤدي الى الاضرار بصحة الانسان هذا ما جعل صناع القرار في مختلف الدول الى تقييد في استعمالها وتحديد الكميات القصوى الواجب إدخالها في المادة الغذائية.

حيث سعت معظم التشريعات الدولية منها والوطنية الى توحيد وسائل التعرف على أسماء ورموز المواد المضافة للمنتجات الغذائية بما يتوافق التجارة الدولية، فقد حرص المشرع على أهمية التقييد بالكميات القصوى لهذه المضافات بما هو معمول به في التشريع كما جرم كل التصرفات التي تمس بسلامة وصحة المستهلك من خلال النص على جريمة الغش والخداع

وفي ختام هذه الورقة البحثية يمكن ان نقدم الاقتراحات التالية :

- ضرورة إنشاء شبكة انذار متطورة بين المستهلك و الهيئات المكلفة بالرقابة وقمع الغش حتى يتمكن المستهلك من حماية حقوقه المتعلقة بأمن غذائه وصحته الجسدية

- ضرورة الاستثمار في المخابر وتطيرها بأحدث التقنيات من اجل كشف كل خبايا المتعلقة بهذه المضافات الغذائية ومدى سلامتها في الغذاء الموجه للمستهلك خاصة وان الصناعة الغذائية متطورة جدا.

- توفير كل الكواشف الضرورية للمخابر من اجل تحليل العينات المطلوب الكشف عنها.

## المراجع والهوامش

- 1 السلامة الغذائية ويقصد بها سلامة الغذاء من جميع التلوث الميكروبيولوجي أو البيئي الذي يحوله الى غذاء ضار بصحة المستهلك،  
هنا محمد صدقي، الامن الغذائي وسلامة الغذاء، كلية علوم الزراعة والأغذية، جامعة اليرموك، الأردن، المقال منشور على الانترنت.
- 2 من بين هذه الاتفاقيات والبرتوكولات، البرتوكول الخاص بالسلامة الاجتماعية الذي صادقت عليه الجزائر سنة 2004، رقم 04-107 مؤرخ في 08 جوان 2004 يتضمن المصادقة على برتوكول قرطاج حول السلامة الاحيائية المعتمدة بمدينة مونتريال الكندية في 28 جانفي 2004.
- 3الصادق صياد، حماية المستهلك في ظل القانون الجديد 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ماجيستر، كلية الحقوق، جامعة فسنطينه، 2013/2014، ص 84.
- 4 آية ناصر، تعريف المضافات الغذائية وأنواعها، <http://www.mqaall.com> تم تصفح الموقع بتاريخ 2022/03/06 على الساعة 8.30
- 5 المرسوم التنفيذي 214/12 المؤرخ في 15 ماي 2014 يحدد شروط وكيفية استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري الصادر في الجريدة الرسمية بتاريخ 16 ماي 2014 العدد 30.
- 6 قانون 03-09 المؤرخ في 25 فبراير 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش الصادر في الجريدة الرسمية بتاريخ 08-03-2009 العدد 15.
- 7 المرسوم التنفيذي 484/05 المؤرخ في 22 ديسمبر 2005 يعدل ويتمم المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر 1990 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها، الجريدة الرسمية الصادرة في 25 ديسمبر 2005 العدد 83.
- 8 الوسم هو البيانات الواجب ادراجها على البطاقة بهدف تزويد المستهلك وتمكينه من إدراك جميع المواصفات الخاصة بالسلعة المعروضة للاستهلاك، عبد الحق ماني، الحماية القانونية للالتزام بالوسم، دراسة مقارنة بين التشريعين الفرنسي والجزائري، دكتوراه، كلية الحقوق، جامعة محمد خيضر، بسكرة، 2015/2016، ص
- 9المرسوم التنفيذي 378/13 المؤرخ في 09 نوفمبر 2013 يحدد الشروط المتعلقة بإعلام المستهلك، الجريدة الرسمية الصادرة في 18 نوفمبر 2013 العدد 58.
- 10لخداري عبد الحق، زغلامي حسبية، حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية، دار المنظومة، العدد 04 ، 2020، ص 421.
- 11 تصفح الموقع 2022/03/07 على الساعة 10 و40 دقيقة <http://www.aljazira.net>
- 12 حبيبة كالم، حماية المستهلك، ماجيستر، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2013، ص 41.
- 13 حبيبة كالم ، نفس المرجع، ص 46.
- 14 سعيود محمد الطاهر، الالتزام بضمان السلامة الغذائية في قانون حماية المستهلك، مجلة العلوم القانونية والاجتماعية، جامعة ريان بن عاشور، الجلفة، الجزائر، المجلد 05، العدد 03، سبتمبر 2020، ص 146.
- 15 زوية سامية، حماية المستهلك في إطار استخدام المضافات الغذائية، ماستر، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة أكلي محند أولحاج، البويرة، الجزائر، 2017، ص 48.

17 محمودي سماح ، المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورات العملية-دراسة في التشريع الجزائري-، مجلة الباحث للدراسات الاكاديمية، المجلد 07، العدد 02، 2020، ص 610.

18 قرار وزاري مشترك مؤرخ في 14 يونيو 2016 يحدد شروط وكيفيات وضع بيان "حلال" للمواد الغذائية المعنية، الجريدة الرسمية الصادرة في 08 ديسمبر 2016 العدد 70.

19 زوية سامية، المرجع السابق، ص 51.

20 مولاي زكريا، حماية المستهلك من الغش التجاري، ماجيستر، كلية الحقوق، جامعة الجزائر1، 2014/2013، ص 173.

21 حساني علي، المضاف الغذائي وامن المستهلك وفق أحكام قانون الاستهلاك سيما المرسوم التنفيذي 12-214، مجلة الفقه والقانون، العدد 09، ص 56.

## الحماية الوقائية للمستهلك من خطر المضافات الغذائية

### Preventive protection of the consumer of the risk of food additives

دريش وردة<sup>1</sup> بن مسلم فاتح<sup>2</sup>  
أستاذة محاضرة قسم "ب" دكتور-أستاذ مؤقت-  
جامعة الجزائر-1- كلية الحقوق- الجزائر جامعة الجزائر-1- كلية الحقوق- الجزائر  
البريد الإلكتروني ww4712773@gmail.com البريد الإلكتروني benmeslemfateh@gmail.com

#### الملخص :

كانت ولا زالت وستظل المضافات الغذائية محط اهتمام وجدل مستمر في الوسط الاقتصادي بالدرجة الأولى ليليه الجانب التشريعي والأكاديمي لتفعيل الجهات الرقابية والتنفيذية لضبطها وفق معايير محلية وحتى دولية للتقليل من التأثيرات السلبية على صحة المستهلك من جهة والتشجيع على الصناعة الغذائية البيو من جهة أخرى. لقد أصبحت الصناعة الغذائية يرتكز اعتمادها على تلك المضافات الغذائية بدرجة كبيرة، بحيث أصبح يصعب الاستغناء عنها، بل بدونها لا وجود لتصنيع غذائي، مما يجعل جهل المتدخل بها قد يؤدي إلى سوء استعمالها في مختلف الأغذية الموجهة للاستهلاك البشري، لذلك أصبح من الضروري إيجاد آليات رقابية وقائية لحماية المستهلك من خطر تلك المضافات الغذائية.

الكلمات المفتاحية: المضافات الغذائية، الرقابة الوقائية، المستهلك، الغذاء المصنع.

#### Abstract :

The food additives still getting a central importance and argue in the economic environment as priority, then followed by the legislative and academic side to activate the control and executive authorities to regulate it with local and even international standards, in the aim to decrease the negative effects to consumer's health and in the other hand encourage the nutritional industry.

The nutritional industry is based on that food additives which may be threatened the human consumer if it is misused, for this reason it is compulsory to find alternative preventive and control methods to protect the consumer from the danger of these food additives.

**Keywords:** Food additives, The preventive control, The consumer, Food, Factory.

## مقدمة :

لقد شهد العالم مطلع القرن العشرين تطورا كبيرا كما وكيفا في مجال الإنتاج والصناعة الغذائية، مما أدى إلى وفرة الغذاء وزيادة تداوله ونقله على المستويين المحلي والعالمي، مما أدى إلى استحالة إعداد وتعبئة ونقل وتخزين وعرض الكثير من المنتجات دون إضافة مواد تساعد في حفظها وجعلها أكثر جاذبية.

فالمضافات الغذائية food additives هي مواد طبيعية أو اصطناعية يمكن إضافتها للغذاء وبكميات معينة قصد إعطاء المنتج خاصية معينة ومنعه من الفساد، كما يساهم في تصنيعه وتحضيره من حيث النكهة والمظهر وحتى القيمة الغذائية، مع العلم أن جميع المضافات الغذائية كغيرها من المواد لها سلبيات وإيجابيات على صحة المستهلك، لذلك وجب الحرص على استخدامها ضمن الحدود التي نصت عليها هيئات مختصة وفق معايير ومقاييس دولية، لأن عدم الالتزام بتلك الحدود قد يؤدي إلى عواقب سلبية على السلامة الاستهلاكية. غير أن المنافسة التجارية وجشع بعض المتدخلين ورهاناتهم على العملية الصناعية من أجل متطلباتهم المادية، دفعهم، لتجاوز على حقوق المستهلكين والسلامة الغذائية.

وقد ثبت بالدراسة أن جل الأمراض التي يصاب بها الإنسان مصدرها الغذاء، لما يحتويه من مواد سامة ومجرّمة بالإضافة لافتقاره لعناصر القيمة الغذائية، مما جعل ناقوس الخطر يهدد حياة المجتمعات الإنسانية من جراء تزايد المشاكل الصحية بسبب الجوانب السلبية لتلك المضافات الغذائية.

ووعيا بذلك لم يترك المشرع الجزائري - كباقي التشريعات المقارنة - المستهلك يواجه تلك المخاطر لوحده، بل سعى لتنظيم ووضع إستراتيجية رقابية وتشريعية للكبح من الإفراط غير المعقول في استعمال المضافات الغذائية بما يضمن أمن وسلامة المستهلك.

وانطلاقا مما سبق نتساءل فيما إذا وفق المشرع الجزائري في وضع الآليات الرقابية التي تضبط الاستعمال الحسن للمضافات الغذائية بما يوفر الحماية القبلية والوقائية للمستهلك من خطرها؟

تهتم هذه الدراسة بالوقوف على ضبط المفاهيم القانونية المتعلقة بالمضافات الغذائية (مبحث أول)، ثم إبرازهم الآليات الرقابية والوقائية المجسدة من طرف المشرع لحماية المستهلك من خطر تلك المضافات (مبحث ثان).

## المبحث الأول : المضافات الغذائية: مفاهيم ودلالات

إن واقع الصناعة الغذائية<sup>1</sup>، يعادل حجم المشاكل التي تواجهها الصحة البشرية نتيجة التطور العلمي والتكنولوجي في الساحة الاقتصادية عامة والصناعية خاصة، أين يتم بفعل هذا التطور إدخال عدة تعديلات على التركيبة الغذائية للمستهلك، أطلق عليها مصطلح المضافات، وهذا تحقيقاً لرغبات وأذواق المستهلكين.

وعلى ضوء حقيقة أن تلك المضافات أصبحت واقعا ملموساً وجب التعايش معه اقتضت الضرورة البحثية الوقوف على ماهية هذا المضاف الغذائي وعلاقته بصحة المستهلك.

## المطلب الأول : المدلول القانوني للمضافات الغذائية

لقد جاءت المضافات الغذائية كبديل تكنولوجي وتقنية جديدة للإفرازات العلمية في عالم الغذاء من أجل حفظ الأطعمة المختلفة بشروطها الطبيعية ومكوناتها الميكروبيولوجية، وذلك بعد أن كان الطعام يحفظ بطرق تقليدية أدى إلى التعامل بالحرارة والتجميد والتبريد، بالإضافة إلى التجفيف أو استعمال مواد كيميائية كالخل والملح مثلاً<sup>2</sup>.

وقبل التطرق للمدلول القانوني للمضاف الغذائي وجب الوقوف على بعض المفاهيم الخاصة بالغذاء.

## الفرع الأول : المواد الغذائية من المنظور الفقهي والتشريعي

تمثل المنتجات الغذائية ركن المحل في الكثير من عقود الاستهلاك، وذلك لكثرة استعمالها، وهذا ما عنته المادة 02 من القانون 03/09 في معناها أن كل السلع والخدمات المعروضة على الاستهلاك سواءً بمقابل أم لا تخضع لأحكام هذا القانون بهدف توفير الحماية اللازمة والكافية للمستهلك<sup>3</sup>.

يسعى المستهلك دائماً لإبرام مختلف العقود الاستهلاكية قصد الحصول على متطلباته الغذائية، وباعتبار هذه الأخيرة من المواد الضرورية للعيش والبقاء، اقتضى الأمر حماية صحته وسلامته من خلال ضمان سلامة هذه المواد<sup>4</sup>.

## أ/ المدلول الفقهي للمواد الغذائية :

تشمل المواد الغذائية جميع الأطعمة التي تضاف لها المضافات، من معلبات كالعصائر، وأغذية مجمدة كاللحوم والأسماك، والمشروبات الغازية... إلخ، فعرفها الفقه بأنها "تلك المواد التي يأكلها الإنسان، وتوفر لجسمه ما يلزمه من عناصر للقيام بوظائفه الحيوية"<sup>5</sup>.

وعرفها البعض الآخر على أنها جميع المواد المخصصة لتغذية الإنسان أو الحيوان الشاملة لجميع المشروبات والألبان وكذا جميع المواد المستعملة في الصناعة الغذائية، وتحضيرها

ومعالجتها باستثناء المواد المستخدمة في شكل أدوية أو مستحضرات للتجميل فقط، بحيث يتم امتصاصها من طرف الجسم، على أن يكون هذا الغذاء سليماً وخالياً من عناصر سامة وملونة، متمتعاً بنوعية جيدة من حيث المذاق والقوام.<sup>6</sup>

#### ب / المدلول التشريعي للمواد الغذائية

لقد عرف المشرع الجزائري المواد الغذائية بصفة عامة بنص المادة 140 مكرر من القانون المدني<sup>7</sup>، وجعل من مشتملات الغذاء الصناعة الغذائية، وهذه الأخيرة هي علم يرتبط ارتباطاً وثيقاً بالقواعد الغذائية، في وسائل حفظ وتصنيع الأطعمة<sup>8</sup>، وبهذا المفهوم فإن ما اشتمله الغذاء يخضع للقواعد الخاصة بحماية المستهلك، عبر جميع مراحلها من المادة الأولية لغاية العرض النهائي للمنتوج.

كما نجد القوانين الخاصة بالمنظمة للغذاء قد عرفتة للمرة الأولى وذلك بموجب المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المتعلق بوسم السلع الغذائية ثم في المادة 03 من المرسوم التنفيذي 05-484 المعدلة للمادة 02 من المرسوم السابق<sup>9</sup>، والتي تنص على "كل مادة معالجة أو معالجة جزئياً أو في شكلها الخام، معدة لتغذية الإنسان وتشمل المشروبات وعلك المضغ، وكذا جميع المواد المستعملة في صناعة المادة الغذائية أو تحضيرها أو معالجتها باستثناء مستحضرات التجميل أو التبغ أو المواد المستخدمة في شكل أدوية فقط".

بالإضافة للمادة 02 من المرسوم الرئاسي 05-118 المتعلق بتأين<sup>10</sup> المواد الغذائية على أنها "كل مادة خام أو معالجة في منتج نهائي أو نصف نهائي، ومخصصة للاستهلاك البشري، وكل مادة أخرى تدخل في عملية صنع أو تحويل أو معالجة مادة غذائية وتستثنى من ذلك مواد التجميل والتبغ والأدوية"<sup>11</sup>.

وبالرجوع لقانون حماية المستهلك فنجده بموجب نص المادة 03 منه قد ذهب في تعريف المواد الغذائية ما توصلت إليه المراسيم السابقة إلا أنه أدخل صنف المواد الغذائية الموجهة لتغذية الحيوانات ضمن السلع الغذائية وبالتالي فإن نطاق الحماية وسلامة الغذاء يشمل جميع المواد المستعملة في تصنيع الغذاء وتحضيره أو معالجته بالمواد الكيماوية والمضافات الغذائية التي تدخل في صنع الأغذية خاصة أثناء عملية الحفظ<sup>12</sup>.

ومنه يتبين أن المواد الغذائية تعد أهم مصدر لبقاء الإنسان على قيد الحياة، و من جانب آخر تعد المصدر الأول الذي يهدد سلامته وصحته، إذا لم يتم مراعاة المواصفات المعدة لأطعمته مسبقاً عند إنتاجه<sup>13</sup>، وباعتبار المواد المصنعة هي الأكثر طلباً من قبل المستهلك

لتنوعها من خلال الكم الهائل للمضافات الغذائية المستعملة فيها، وهذا ما نتناوله في النقطة التالية.

### الفرع الثاني : المضافات الغذائية من المنظور الفقهي والتشريعي

يقتضي موضوع المضافات الغذائية دراسة الحقل المفاهيمي سواء الفقهي أو التشريعي لها من أجل تسليط الضوء على مختلف التأثيرات غير الصحية على سلامة المستهلك وصحته.

#### أ/ المدلول الفقهي للمضافات الغذائية

لقد تم تعريف المادة المضافة لأول مرة دولياً في سنة 1956 بأنها "أية مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين"<sup>14</sup> والملاحظ أن هذا التعريف لم يأخذ في الحسبان المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية كالفيتامينات والمعادن، ولقد تم تحديث هذا التعريف الدولي وصرح بأن المضاف الغذائي هو أية مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل عادة كمكون غذائي، سواءاً لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف هذه لمواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل<sup>15</sup>. ومنه نجد أن هذا التعريف لا يتضمن بقايا المبيدات أو المضادات الحيوية أو الهرمونية و السموم التي تفرزها البكتيريا والملاحظ أن هذا التحديث لم يشمل المضافات التي ترفع من القيمة الغذائية.

وهناك من يعرفها بأنها: "المادة التي لا تستهلك بذاتها كغذاء، كما أنها لا تعتبر مكوناً أساسياً من مكوناته، وهي ذات فوائد تكنولوجية عالية في التصنيع وحفظ الخواص الحسية للمادة الغذائية التي تشمل المظهر والطعم والرائحة والقوام"<sup>16</sup>.

#### ب/ المدلول التشريعي للمضافات الغذائية

لقد وضعت منظمة الصحة العالمية الدستور الغذائي لتبين من خلاله جل الإجراءات الوقائية عند التعامل مع منتجي الأغذية وتجارها، في كل ما يتعلق بالجودة والسلامة الغذائية<sup>17</sup>، وتم وضع تعريف المادة المضافة من طرف اللجنة المختصة وقد جاء فيه "أنها أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تستعمل عادة كمكون غذائي سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر في خواصه"<sup>18</sup>.

وبما أن الجزائر تتبع النظام الدولي للمضافات الغذائية، قامت بإسقاط المفهوم السابق على تشريعها الداخلي بما يتناسب مع بيئة تطبيقه، أين عرفها بموجب المرسوم التنفيذي رقم 484/05 بنص المادة 03 البند 14 منه<sup>19</sup>، وهو ذات المفهوم الذي اعتمده المشرع في نص المادة

03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المحدد لشروط وكيفية استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري<sup>20</sup> ، مع إضافة مصطلح جديد أسماه بالمضاف الغذائي الحلال.

والملاحظ أن القانون 03/09 المعدل والمتمم والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش نجده قد قام بعملية إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني<sup>21</sup> ، كما أسقط عبارة الغرض التكنولوجي واستبدله بالمضاف الغذائي الحلال. وما يؤخذ على المشرع الجزائري استبعاده تطبيق النصوص القانونية المنظمة للمضافات الغذائية على المواد الغذائية الموجهة للاستعمال الحيواني، وهذا ما يؤكد أن جل الاهتمام تم توجيهه للمضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري ونسي أن معظم الأغذية التي يستهلكها الإنسان هي حيوانية، فكان الأولى أن يهتم بصحة الحيوان الذي يمثل جزءاً وعنصراً هاماً من غذائنا وبيئتنا الاجتماعية.

ومن خلال ما سبق نستخلص بعض الخصائص المتعلقة بالمضافات الغذائية ندرج أهمها في ما يلي:

- \* المادة المضافة ليست مادة غذائية قابلة للاستهلاك المباشر من طرف الإنسان.
- \* المادة المضافة ليست مكوناً وعنصراً أساسياً في تكوين المادة الغذائية.
- \* يحتوي المضاف الغذائي على مركبات بيولوجية ومواد حافظة يؤثر على خصائص المادة الغذائية.
- \* تمتاز المضافات الغذائية بتقييم دولي خاص ( SIN ) ورموز موحدة للدلالة عليها ،بالإضافة إلى اختصار تسمياتها الطويلة في حروف وأرقام لمعرفة نوعية المضاف الغذائي وهذا ما اتفق عليه المختصون بالاتحاد الأوروبي بتوحيد الأسماء الخاصة بتلك المواد ووضع حرف E تتبعه أرقام معينة من 100 إلى 199<sup>22</sup>.
- ويتجلى لنا من خلال المفاهيم السابقة أن المضافات الغذائية هي ضرورة عملية تعود بالفائدة على المنتجات الغذائية بصفة عامة كونها تقوم بعدة استعمالات منها:
  - \*تحسين أو المحافظة على القيمة الغذائية كزيادة فيتامين c للحليب مثلا، و اليود ملح الطعام.
  - \* تقليل التلف وتحسين نوعية الحفظ، لحماية المواد الغذائية من أي تلف ميكروبي أو تفاعل كيميائي قد يؤدي إلى تعفن المنتج.
  - \* تساعد على الاحتفاظ بالمادة الغذائية لمدة أطول، حتى أننا نجد المنتج في غير موسمه.

## المطلب الثاني : المضافات الغذائية : من التصنيف إلى التمييز

لقد سمح المشرع الجزائري للمتدخل بمفهوم قانون الاستهلاك والذي يقصد به المنتج والمصنع للمواد الغذائية، بدمج تلك المضافات الغذائية باختلاف أنواعها وأصنافها في المادة الغذائية لإعطائها اللون والذوق والكثافة، لكنه بالمقابل قيده بوجود احترام المقاييس والمعايير الدولية المدروسة علمياً والمجسدة في جملة من الضوابط وجب الالتزام بها عند استعمال تلك الأنواع من المضافات بحسب نوعية الغذاء المصنع.

لذلك وجب توضيح تلك الأنواع و تمييزها عما يشابهها من مركبات ليتسنى لنا معرفة مدى فعاليتها وتأثيرها على صحة وسلامة الإنسان بصفة عامة والمستهلك لها بصفة خاصة.

### الفرع الأول : تصنيفات المضافات الغذائية

تتعدد وتنوع المضافات الغذائية بحسب طرق استخدامها والوظائف التي أعدت من أجلها للمادة الغذائية، لذلك تعذر وجود قائمة ثابتة لها نظراً للتغير المستمر للقائمة، فهذه الأخيرة تطرأ عليها عدة تعديلات من إضافات وحذف، وذلك بحسب التأثيرات الجانبية سواء الإيجابية منها أم السلبية على صحة وسلامة المستهلك.

#### أ/ التصنيف الرئيسي للمضاف الغذائي من حيث الوظيفة:

بالاستناد إلى ما جاءت به النصوص القانونية بخصوص قائمة المضافات الغذائية نجد أن المرسوم 214-12 بموجب المادة 13 منه قد حدد قائمة للمضافات الغذائية المرخص بها ضمن ملحق خاص، وهو ما جاء به أيضاً القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14-02-2002 المحدد لقائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية<sup>23</sup>.

#### 1- الملونات الغذائية:

يطلق على هذا الصنف اسم "الألوان الصناعية"، وهي إما أن تكون ألوان طبيعية أو مصنعة تستخدم كصبغة أو خضاب أو مادة مصنعة أو مستخلصة من نبات أو حيوان أو معدن والتي عند إضافتها للغذاء تعطيه لوناً ورونقاً خاصاً، وتستعمل بكثرة في مجال حلويات الأطفال<sup>24</sup>. مثال ذلك ما تم ترخيصه من طرف المشرع بموجب الملحق رقم 03 للمرسوم 12-412 السالف الذكر من إمكانية دمج ملون الكراميل 1 طبيعي ذو ترقيم دولي (a 150).

ولكن الجدل يبقى قائماً حول استخدام للمواد المضافة المصنعة بتصريح أم بدونه، لكن تبقى تلك الملونات لها أهداف إيجابية نذكر أهمها فيما يلي<sup>25</sup>:

\* إعادة المادة الغذائية إلى مظهرها الطبيعي بعد أن تأثر لونها نتيجة المعاملات التصنيعية المختلفة ونتيجة التخزين.

\* التأكد من تجانس اللون في المادة الغذائية بصفة مستمرة وبالتالي التغلب على الاختلافات الطبيعية في كثافة اللون.

\* المساعدة في حماية النكهة والفيتامينات الحساسة للضوء أثناء التخزين.

رغم تلك الإيجابيات إلا أن المشاكل الصحية التي ظهرت جراء استعمال هذه الألوان جعلت المشرع يعيد التفكير في نسبة استخدامها في المواد الغذائية، ومنع بعضها من التداول، ومن بين الأمراض الناجمة عنها (الحساسية والسرطان)<sup>26</sup>، لذا لا بد من المتدخل أخذ حذره عند إضافتها، وتجدر الإشارة إلى أنه صدرت عدة قرارات تتعلق بمراقبة استعمال الملونات منها القرار المنظم لمنهج الكشف عن الملون في اللحوم<sup>27</sup>.

## 2- المواد الحافظة:

يتمثل دور هذه المواد في حفظ الغذاء لفترات أطول دون تلف، بحيث تمنع وجود " الميكرو غرانيزم "، كما لها القدرة على منع أو تثبيط نشاط ونمو الكائنات الحية الدقيقة، أو القضاء عليها منها البكتيريا والفطريات، ويتم إضافة تلك المواد بنسب محددة وفق نوعية الغذاء وطريقة صنعه<sup>28</sup>.

وتستخدم هذه المواد كثيرا في الزيوت والمرغرين ومنتجات الفواكه والحبوب، ومن المواد التي رخص بها المشرع هو حمض البنزويك، إلا أن هذا الترخيص تحكمه عدة ضوابط فرضت من جراء السلبات التي قد تحدثها المواد الحافظة بصحة المستهلك<sup>29</sup>.

## 3- المستحلبات:

تقوم هذه المادة بدمج المواد مع بعضها، وبالأخص السوائل غير القادرة على الانسجام، فالعوامل التي تتميز بها المواد المستحلبة تساعد في دمج تلك المواد مع بعضها وتجعل المنتج هلامياً وتمنعه من أن يصبح مائياً<sup>30</sup>، كما أنها تساعد المنتجات الغذائية على الذوبان والحفاظ والتحسين من قوامها، بحيث تمنع انفصالها عن بعضها، مثال تلك المنتجات الشكولاتة والمايونيز والمثلجات<sup>31</sup>.

## 4- المواد المكثفة والمثبتة:

تعمل المثبتات على تثبيت المواد المتجانسة أو المستحلبة بعد تكوينها، وتمنعها من التفكك والتحلل، كما أنها تثخن قوام المنتج وتجعل الوسط الغذائي متماسكاً لذا تسمى بالمواد

الرابطة<sup>32</sup>، أما بالنسبة للمواد المكثفة فهي تسمح للمنتوج قليل الكثافة بكسب قوام معين، مثال ذلك مادة الجيلاتين والتي تستخدم عادة في منتجات الحليب والمهلبية...إلخ.

#### 5- مضادات الأكسدة:

تستخدم هذه المواد لحماية المواد الغذائية من التعفن الناتج عن عملية الأكسدة، نتيجة تطور الروائح الكريهة في المنتجات التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون، بحيث يتم إضافة حامض السيتريك للزيوت لقدرته على حجز أيونات المعادن التي تعمل كعامل مساعد في عمليات أكسدة الزيت أو الدهن مما يسبب فساده بسبب ظهور الطعم الزنخ به<sup>33</sup>. وغالباً ما تستخدم تلك المواد في منتجات البطاطا والألبان والحبوب.

#### ب/ التصنيف الفرعي للمضاف الغذائي من حيث الوظيفة:

بعد تبيان مختلف المواد المضافة الرئيسة وتصنيفها من حيث وظيفتها في المادة الغذائية، سوف نتطرق لقسم آخر من المواد المضافة مصنفة تصنيفاً فرعياً كالفيتامينات، المحليات الصناعية، الأملاح المعدنية ومحسنات النكهة.

#### 1- الفيتامينات:

تلعب الفيتامينات دوراً مهماً في المواد الغذائية من حيث زيادة القيمة الغذائية للمواد المصنعة لها ومنع تأكسدها، بالإضافة إلى تلوين بعضها، وتعتبر علمياً مركبات عضوية معقدة تساعد الخلايا الحية من أجل النمو لتقوم بدورها الحيوي.

وتضاف هذه الفيتامينات للمواد الغذائية بغية تحسين ورفع وتطوير من قيمتها، مثال ذلك فيتامين E، كما تمنع الدهون والزيوت من التزنخ والتأكسد، وتساعد على تثبيت الألوان في المشروبات والحبوب والعصائر والفواكه<sup>34</sup>.

#### 2- الأملاح المعدنية ومحسنات النكهة:

هي عبارة عن مركبات غير عضوية وهي تعد من متمات التغذية، وأشهرها أملاح الكربونات والفوسفات، وهي تستخدم غالباً في منع التكتل وتقوية الفواكه والخضروات والمعجنات والأجبان<sup>35</sup>.

أما محسنات النكهة فهي عبارة عن مقويات تزيد من قوة النكهة للمادة الغذائية، وتضاف غالباً للمواد قليلة القيمة الغذائية لتحسن من جودتها ومذاقها أو زيادة كمياتها، ومن أشهرها غلوتامات أحادي الصوديوم الذي يستخدم في شرائح البطاطا<sup>36</sup>.

#### 3- المواد المحلية:

يعتبر مصطلح المحليات مصطلحاً عاماً يستعمل لوصف العديد من المواد التي قد تختلف في تركيبها الكيماوي ودرجة حلاوتها، وتصنف إلى ثلاث مجموعات الأولى تضم السكريات كالمسكروز والفركتوز والجلوكوز، وشراب الذرة ذو التركيز العالي من الفركتوز وشراب النشاء المتحلل مائياً وكل تلك المحليات نباتية المصدر، أما المجموعة الثانية تسمى الكحوليات السكرية وتضم السوربيتول والمانيتول وشراب الذرة المهدرج... إلخ، فأما الثالثة فهي المحليات المركزة أو المحليات الاصطناعية ولا تساهم في أي وظيفة ولا تحتوي على أي سعرات حرارية وهي مقبولة لمرضى السكري وتضم السكرين، الدوليسين، البوتاسيوم... إلخ<sup>37</sup>.

تضاف هذه المواد كبديل للسكر العادي لامتيازها بانخفاض السعرات الحرارية، فهي تضيف حلاوة للمادة الغذائية، وهي تستخدم في أغلب المشروبات والحلويات ومنتجات الخبز. يتضح جلياً مما سبق أن الإضافات الغذائية متعددة ومتنوعة الاستخدام، بحيث لا يمكن للمتدخل الاستغناء عنها، رغم أن الكثير منها تم حظرها من التداول لما لها من آثار سلبية على صحة المستهلك، لذلك تسعى الدول إلى وضع قائمة ثابتة الترقيم والرموز ليسهل التعرف على المواد المسموح بها وذلك بما يتوافق مع متطلبات التجارة الدولية.

هذا، ولكي يتم توضيح بعض المفاهيم عن الإضافات الغذائية، وجب التمييز بينها وبين ما يشابهها من مواد قد تختلط على المستهلك كالملوثات الغذائية والمكملات الغذائية.

#### الفرع الثاني: تمييز الإضافات الغذائية عما يشابهها من مواد

يتم من خلال هذا الفرع توضيح بعض المفاهيم وعلاقتها بالمضاف الغذائي.

#### أ/ الملوثات الغذائية

يسمى البعض بالمواد المضافة عرضاً أو الملوثات العارضة وهي مواد لا يجب أن تكون في الغذاء الذي يصل للمستهلك، ويحدث التلوث نتيجة الاستعمال الخاطئ للمضاف الغذائي أو التلوث البيئي، الميكروبي، أو تنتج من الغذاء نفسه بسبب تفاعله مع مكونات العبوة أو انتقال مكونات مواد التعبئة والتغليف للغذاء، أو تكون متبقية مبيدات أو مضادات حيوية<sup>38</sup>.

وبالرجوع للتشريع الجزائري نجد هذا الأخير قد صرح بعدم اعتبار الملوث الغذائي مضافاً غذائياً في نص المادة 04 من المرسوم 12-214 السالف الذكر<sup>39</sup>، وتم تعريفه بموجب المادة 3 من المرسوم التنفيذي 14-366 المتعلق بتحديد شروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية<sup>40</sup>، ومن خلال المواد السابقة نلاحظ أن الملوث يضاف للمادة الغذائية بدون قصد كالتلوث بالكائنات الحية، البكتيريا، الجراثيم، كما يتم إضافته بقصد من طرف المتدخل كالمواد الكيماوية من أجل زيادة مردودية الإنتاج<sup>41</sup>.

حيث أجاز المشرع إضافتها بشرط التقيد بالنسب المحدودة والمسموح بها مراعاة لمبدأ سلامة المنتج طبقاً لنص المادة 03 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش. ومنه فالملوث يصيب المادة الغذائية في أي مرحلة يمر من خلالها المنتج سواء مرحلة الإنتاج، التصنيع، النقل، التخزين نتيجة البيئة المحيطة به، ويتحقق خطر التلوث بوصول الكائنات الحية الدقيقة كالجراثيم الممرضة والذي يطلق عليه "التلوث البكتيري"، أو نتيجة مواد مشعة "تلوث إشعاعي"، أو باختلاط مادة كيميائية "تلوث كيميائي"<sup>42</sup>.

يتضح مما سبق أن الملوث الغذائي يضاف إلى المواد الغذائية وفق التشريع المحدد لنسب وحدود تلك الإضافة وبشروط قانونية سواءً كانت داخلية أو خارجية وذلك من أجل ضمان سلامة المستهلك وأمن صحته، بالإضافة للمسؤولية التي يتحملها المتدخل جراء تجاوز تلك الأطر والأنظمة القانونية المتعلقة باستخدام الملوثات.

#### ب / المكملات الغذائية:

لم يرد أي نص خاص بالمكملات الغذائية من طرف المشرع الجزائري مقارنة بالتشريع الفرنسي الذي عرف المكمل الغذائي بموجب المادة 02 من المرسوم 2006-352 على أن المكمل الغذائي مادة تلعب دوراً هاماً من حيث تكملة النظام الغذائي العادي<sup>43</sup>.

إلا أننا بتفحص المرسوم التنفيذي 12-214 نلاحظ أنه أشار في نص المادة 3 منه والتي عبر عنها بالمكملات الغذائية المحتوية على الفيتامينات والأملاح المعدنية "وهي مصادر مركزة لهذه العناصر الغذائية، لوحدها أو مركبة، وتسوق في شكل كبسولات أو أقراص أو مسحوق أو محلول. ولا يمكن استهلاكها في شكل مواد غذائية معتادة ولكن يمكن استهلاكها بكميات قليلة وكافية وهي تهدف إلى تعويض النقص من الفيتامينات و/ أو الأملاح المعدنية في النظام الغذائي المعتاد".

ومن خلال ما سبق يتضح وجود اختلاف بين المضاف الغذائي والمكمل الغذائي بحيث الأول لا يمكن تناوله كغذاء وهو يدخل فيه ويدمج معه، على عكس الثاني الذي يستهلك مستقل عن المادة الغذائية أي دون أن يتم مزجه كأخذ قرص أو كبسولة منه على أن لا يكون ذلك بصفة معتادة ودورية، لأن المكمل لا يعوض الغذاء بل يكمل النقص في جسم المستهلك.

المبحث الثاني : الآليات الوقائية القانونية لحماية المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية

لقد أصبحت المضافات الغذائية ضرورة عملية وتجارية لانتشار استخدامها الواسع في مختلف المنتجات الموجهة للاستهلاك البشري، وهذا لجشع المتدخلين ومحاولاتهم زيادة الإنتاج وبالتالي ارتفاع المردودية وجلب أكبر عدد ممكن من المستهلكين.

غير أن سوء استخدام تلك المضافات وعدم مراعاة المعايير والمقاييس المعمول بها والمقننة وفق القوانين المنظمة لها، جعل المشرع يضع ضوابط صارمة متبوعة بجزاءات في حالة الإخلال بها، وأقر نظام قانوني وقائي، من أجل ضبط استخدامها والحرص على سلامة المستهلك، خاصة أمام تلاعب المتدخل واستغلال<sup>44</sup> هذا الأخير للمستهلك من الناحية المادية دون الأخذ بعين الاعتبار الجوانب السلبية جراء ذلك.

وتكمن هذه الحماية في إطار المسؤولية التي تحملها القوانين للمتدخل (مطلب أول)، بالإضافة لمختلف الأجهزة الرقابية المكلفة بتلك الحماية (مطلب ثان).

#### المطلب الأول : الردع العقابي كآلية حمائية قبلية للمستهلك

لقد نصت الشريعة الإسلامية على النهي عن أكل أموال الناس بالباطل واستعمال أساليب الغش والخداع والتحايل<sup>45</sup> ، كما أكدت سنة رسولنا الكريم عليه أفضل الصلاة والسلام بقولة "من غشنا فليس منا".

وقد سايرت باقي التشريعات هذا المنهاج في تجسيده داخل قوانينها الوضعية، منها المشرع الجزائري بتنصيبه على بعض الجرائم في قانون العقوبات (فرع الأول)، بالإضافة للقوانين الخاصة بحماية المستهلك (الفرع الثاني).

#### الفرع الأول : الحماية العقابية من منظور قانون العقوبات

إنّ الانتشار الواسع للعقود الاستهلاكية المبرمة بين المتدخل والمستهلك، جعلت المشرع يقف على ضرورة وضع حماية جزائية للطرف الضعيف، ومع تزايد الأضرار وخطورة التعامل في هذا المجال من جهة، وأمام قصور المسؤولية المدنية التي يقرها القانون المدني من جهة أخرى، أقر المشرع بعض الجرائم التي تجسد تلك الحماية.

#### أ / جريمة الغش في المضافات الغذائية :

إنّ جريمة الغش تتعلق بالدرجة الأولى بموضوع الأخلاق التي يجب أن يتحلى بها المتدخل، ولكن جشع هذا الأخير أدى إلى تفاقم انتشار هذه الجريمة خاصة في الأوساط الغذائية والمنتجات<sup>46</sup> ، وذلك لجهل المستهلك بمختلف أنواع المضافات الغذائية ونسب استخدامها.

لقد عالج قانون العقوبات هذه الجريمة بمقتضى المواد 431 والتي تمت الإحالة لها بموجب نص المادة 83 من قانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش. والغش هو كل تغيير أو

تعديل أو تشويه يقع على جوهر أو التكوين الطبيعي لمادة أو سلعة معدة للبيع، من شأن ذلك النيل من خواصها أو إخفاء عيوبها، أو إعطائها شكلاً ومظهراً لسلعة تختلف عن ما هو موجود في الحقيقة<sup>47</sup>.

ومنه فالغش هو تزيف البضاعة إما بالانتزاع أو الإضافة أو الإنقاص، حيث يقوم المتدخل بالتدليس والتضليل من أجل جلب المستهلك لأجل اقتناء منتوجه، ومن خلال النصوص العقابية يتضح أن جريمة الغش لها خاصيتين الأولى تخصيص المنتج لغرض غذائي أو صحي أما الثانية مخالفة عملية التصنيع للأنظمة القانونية المعمول بها، وبالنتيجة تتحقق مسؤولية المتدخل بإتيانه أركان تلك الجريمة والتي تتمثل في الركن الشرعي والمعنوي والمادي وكلها نصت عليها المادة 431 من ق ع .

وتجدر الإشارة إلى وجود ركن خاص بجريمة الغش وهو ما نصت عليه المادة 70 من القانون 03-09 والتي أحالتنا بدورها لنص المادة 431 من ق ع والتي تكلمت عن حالة التزوير في المنتوجات من طرف المتدخل الموجهة للاستهلاك البشري والحيواني، في حين المشرع نجده أسقط الحيوان كما ذكرنا سابقاً من مجال الحماية في المرسوم التنفيذي 12-214 السالف الذكر.

#### ب/ جريمة الخداع في المضافات الغذائية :

الخداع هو فعل الأكاذيب والخدع من أجل إظهار الشيء على غير حقيقته، بمعنى إلباس أمر من الأمور مظهراً يخالف ما هو عليه<sup>48</sup>، إلا أن البعض يرى أن توسع المشرع في جريمة الغش يجعل من جريمة الخداع صورة من صور الغش وهو الأمر الذي يثير جدلاً في تكييف هذه الجرائم أمام المشرع.

لقد نص المشرع على هذه الجريمة بمقتضى المادة 429 من قانون العقوبات والتي تمت الإحالة لها بموجب نص المادة 68 من قانون 03-09، وباستقراء تلك المواد يتضح لنا أن المشرع قد أدخل المادة الغذائية الممزوجة بالمضاف الغذائي نطاق الحماية المقررة على الجريمة التي يتم الخداع فيها على طبيعة المنتج سواء من ناحية التركيبة أو الخصائص أو المكون.

طبعاً لقيام المسؤولية وجب توافر الأركان المقررة قانوناً من ركن معنوي، شرعي، ومادي بمعنى تقوم الجريمة بوقوع وسائل الخداع على إحدى خصائص المنتج طبقاً لنص المادة 429 من قانون العقوبات والتي عدتها المادة 68 من قانون 03-09 والمتمثلة في الخداع في طبيعة

المادة الغذائية، الخداع في طريقة استعمال أو الاحتياطات اللازمة للمنتج، الخداع في النوع والمصدر.

### الفرع الثاني: الحماية الوقائية المقررة في قانون حماية المستهلك

إلى جانب القوانين الموضوعية التي قامت بتجريم كل فعل يضر بصحة المستهلك وحياته، كان للقانون الخاص دور فعال في نفس المهمة وهي الحماية الوقائية للمستهلك من خطر سوء استخدام المتدخل للمضافات الغذائية والتي تتمثل في:

#### أ/ الالتزام بإعلام المستهلك:

تحمل المضافات الغذائية بصفة خاصة جملة من البيانات قصد حماية المستهلك من خطر المضافات غير المرخص بها أو سوء استخدام النسب المعمول بها، لذلك أُلقيت على عاتق المهني إلزامية إعلام المستهلك<sup>49</sup> خاصة مع انتهاج الجزائر سياسة السوق الحرة. لذلك وجب على المتدخل إعلام المستهلك بطبيعة المنتج والإلمام بجميع الخصائص المتعلقة بالمادة الغذائية، خاصة البيانات التي يشترطها المرسوم 12-214 بموجب نص المادة 12، وإلا تعرض المتدخل لجزاء ارتكابه مخالفة النظام القانوني للوسم المعاقب عليها بنص المادة 78 من قانون 03-09 كما نص على إلزامية الإعلام عن طريق الوسم طبقاً لنص المادتين 17 و18 من نفس القانون.

#### ب/ الإخلال بأمن المنتج:

لقد اهتم المشرع بتجريم كل فعل من شأنه المساس بأمن وسلامة المستهلك، فألزم المتدخل بضرورة احترام المعايير المتعلقة بأمن المنتج الموجه للاستهلاك<sup>50</sup>، وذلك بهدف تلبية رغبة المستهلك من حيث طبيعة الغذاء، صنفه، منشئه، مميزاته وتركيبته، وهويته ونسبة مقاومته، وتصنيعه وحفظه، وكل الاحتياطات المتعلقة به<sup>51</sup>.

ومنه فعلى المتدخل تحقيق الأمن والسلامة أثناء استخدامه للمادة المضافة وفق المعايير والمقاييس التي تضمن مبدأ سلامة المنتج، والإخلال بهذا الأخير قد يعرضه للمسؤولية الجزائية بجنحة مخالفة أمن المنتج المنصوص عليها في قانون حماية المستهلك.

#### ج/ الالتزام بالمطابقة:

وجب على المتدخل أن يكون المنتج الموجه للاستهلاك مطابق للمقاييس والمواصفات القانونية المعمول بها، وذلك لإضفاء صفة الشرعية والنزاهة، ولقد أكدت المادة 17 من المرسوم 12-214 السالف الذكر بعدم جواز مخالفة أحكام القانون 03-09 المتعلق بحماية

المستهلك وقمع الغش، ومنه وجب على كل متدخل أن يكون أكثر حرصاً أثناء تعامله مع المادة الغذائية والمضافات الغذائية المتعلقة بها. وبالتالي فأى مخالفة لتلك القواعد من شأنها تحميل المتدخل مسؤولية جزائية عن جنحة مخالفة الالتزام بمطابقة المضافات الغذائية للمواصفات القانونية.

يتضح مما سبق ذكره أن المشرع أقر حماية وقائية ردعية بموجب القوانين الموضوعية والخاصة، وتحميل المتدخل المسؤولية الجزائية عن كل فعل يأتيه مخالف للقواعد والتشريعات المعمول بها في مجال الأغذية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني أثناء تعامله بالمضافات الغذائية، ومنه بالإضافة لسياسة التجريم وضع المشرع آليات وأجهزة تتكفل بحماية المستهلك وهذا ما سنتناوله في النقطة التالية.

#### المطلب الثاني: الأجهزة الإدارية كآلية قبلية وقائية للمستهلك

لقد استدعت الضرورة من جراء الخطر المحدق بالمستهلك وتزايد الغش والخداع في المنتجات الغذائية، إيجاد أجهزة رقابية تتكفل بإثبات المخالفات التي ترتكب من طرف المتدخلين، فكان على الدولة التجسيد الفعلي لتلك الهيئات من أجل فعالية رقابية أنجع لحماية المستهلك والمتمثلة في وزارة التجارة كهيئة إدارية لمعاينة المخالفات (الفرع الأول)، بالإضافة للهيئات المتخصصة في مجال حماية المستهلك (الفرع الثاني).

#### الفرع الأول: وزارة التجارة آلية رقابية لمعاينة مخالفات الغش

تعد وزارة التجارة الهيئة الأولى المكلفة بحماية المستهلك، وفق الصلاحيات الممنوحة لها من طرف المشرع وبمساعدة مصالحها التابعة لها، سواءً كانت مركزية أم خارجية، ولكل واحدة من تلك المصالح عمل منوط بها تقوم به وفقاً للتنظيم الساري والمعمول به.

وتعمل المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش على توجيه ورقابة وتقييم المصالح الخارجية للوزارة، وكل ذلك ينصب في صالح المستهلك من مراقبة المخالفات والتجاوزات الموثقة عن طريق أعوان قمع الغش بفضل الخرجات الميدانية للمحلات والأسواق.

وإلى جانب الأجهزة المركزية نجد المديرية الولائية للتجارة المنصوص عليها بموجب المرسوم التنفيذي 09-11 والتي من مهامها تدعيم الرقابة عن طريق أهم مصلحة بها وهي مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش التي تقوم بدور مراقبة المنتجات وترقية الجودة والعلاقات مع الحركة الجمعوية، ومن أجل فعالية أكثر لتلك المصلحة تم تدعيمها بنوعين من المفتشيات، فالأولى إقليمية وجدت لتغطية عجز المديرية الولائية، أما الثانية فمخصصة لمراقبة الجودة

وقمع الغش على مستوى الحدود البرية والبحرية والجوية<sup>52</sup> ، بالتعاون طبعاً مع المديرية الجهوية.

### الفرع الثاني: الهيئات المتخصصة كآلية رقابية لحماية المستهلك

إن تنامي النمو الاقتصادي في البلاد أوجد منافسة شديدة وسط مختلف المتدخلين مما انعكس على تغريق الأسواق بمختلف المنتجات الغذائية سواء الطبيعية أم الصناعية، مما جعل الدولة تشدد من فعالية الرقابة الوقائية لحماية المستهلك من خطر تلك المواد، وذلك بإنشاء هيئات متخصصة لمراقبة المنتج بإنشاء أجهزة التقييس وهيئات المطابقة ومراكز لمراقبة النوعية.

### أ/ المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم:

تم استحداث هذا المركز بموجب المرسوم التنفيذي رقم 147-89<sup>53</sup> المعدل والمتمم وهو عبارة عن مؤسسة عمومية ذات طابع إداري يتمتع بالشخصية المعنوية والاستقلال المالي، كما يخضع لوصاية وزير التجارة، يضم هذا المركز:

#### 1- مجلس التوجيه

يتكون مجلس التوجيه من ممثلي بعض الوزارات والمجلس الوطني لحماية المستهلك، يعمل على كل المسائل المرتبطة بالأمور التنظيمية داخل المركز من موارد بشرية ميزانية ونظام داخلي<sup>54</sup>.

#### 2- اللجنة العلمية والتقنية :

تلعب هذه اللجنة دوراً استشاري خاصة في الأمور المتعلقة بتراخيص فتح مخابر تحاليل النوعية، ومهمتها الأساسية الكشف على كل ما يحتويه المنتج من مخاطر على صحة المستهلك<sup>55</sup> ، وتشكل أيضاً أداة لترقية نوعية المنتجات كما تعد وسيطاً مع بعض الهيئات كمخابر تحاليل النوعية وشبكة مخابر التجارة وتحاليل النوعية التي تصنف في إطار مخابر تحاليل النوعية<sup>56</sup> ، بالإضافة لشبكة مخابر التجارب وتحاليل النوعية التي أنشئت بموجب المرسوم التنفيذي 96-355 المتعلق بإنشاء شبكة التحاليل النوعية، وتنظيمها، وسيرها<sup>57</sup>.

#### 3- المجلس الوطني لحماية المستهلك

هو عبارة عن هيئة استشارية تبدي رأيها حول كل ما يتعلق بحماية المستهلك من توعيته وإعداد برامج مساعدة لجمعيات حماية المستهلك، إبداء رأيه في برامج سنوية متعلقة بمراقبة

الجودة وقمع الغش، تم إنشائه بموجب القانون 89-02 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش وتم تحديد اختصاصاته بموجب المرسوم التنفيذي 92-272 المؤرخ في 06-07-1992.

#### 4- جمعيات حماية المستهلكين:

تعد هذه الجمعيات حديثة النشأة في الجزائر مقارنة بالدول المتقدمة، وهي لا تقل أهمية عن الهيئات السابقة، بل تحرص على الدوام على الحماية الفعالة للمستهلك، أين نص عليها المشرع بموجب نص المادة 21 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، يتمثل عملها في التحسيس الدائم للمستهلك بكل المخاطر التي تهدد أمنه وسلامته، كما تقوم بإعلامه بكل التفاصيل المتعلقة بالمنتج بإيجابياته وسلبياته خاصة أمام توسع أنشطتها الجموعية وهذا هو العمل الوقائي القبلي لحماية المستهلك.

#### ب/ أجهزة التقييس وهيئات تقييم المطابقة :

تساهم أجهزة التقييس وهيئات تقييم المطابقة في ضمان أمن المستهلك من خلال تحسين نوعية المنتجات الموجهة للمستهلك، ولنجاحة هذا الدور تم إستحداث أجهزة معينة كفيلة بتطبيق تلك الرقابة والحماية والتي تتمثل في المجلس الوطني للتقييس والذي أنشئ بموجب المادة 03 من المرسوم التنفيذي 05-464 المؤرخ في 06-12-2005 المتعلق بتنظيم التقييس وسيره، ثم نجد المعهد الجزائري للتقييس الذي يعد مؤسسة عمومية ذات طابع صناعي وتجاري يعمل تحت وصاية وزارة الصناعة والطاقة أنشئ بموجب المرسوم التنفيذي 98-69 المؤرخ في 21-02-1998 والذي تم ذكره في نص المادة 02 فقرة 10 والمادة 04 من القانون 04-04 المتعلق بالتقييس. ثم يليه جهاز آخر يتمثل في اللجان التقنية الوطنية.

أما فيما يخص هيئات المطابقة تتمثل في هيئات الإشهاد على المطابقة تعمل على ضمان مطابقة المواصفات واللوائح المتعلقة بكل منتوج بإثبات ذلك ضمن ذلك الإشهاد والذي يعمل هذا الأخير أيضا على إخضاع نفس المطابقة على المضافات الغذائية فيما إذا كانت مطابقة للمعايير والمواصفات المحددة بموجب القانون وهو إشهاد إجباري<sup>58</sup>.

#### خاتمة

باعتبار المضافات الغذائية من المواضيع الأكثر خطورة على حرمة الجسد وأمنه وصحته، خاصة مع التطور الحاصل في مجال الصناعة الغذائية لما له من تأثيرات جانبية على المستهلك، سعى المشرع الجزائري على ضبط تلك المواد ومواجهتها قانونياً بتنظيمها وفق معايير دولية تضمن سلامة المستهلك، بل أنه قام بتفعيل أجهزة رقابية تعمل على إرساء حماية

وقائية قبلية للمستهلك في مواجهة المنتج الموجه كغذاء له، كما أنه كرس نظام المسؤولية للمتدخل لكنه قصرها في نص وحيد.

كما أنه انتهج السياسة العقابية كجزاء عن الإخلال بالأنظمة والقواعد المعمول بها في مجال استخدام المضافات الغذائية وذلك حرصاً على ردع المتدخل الجشع الذي يلعب بأرواح الأفراد كون هدفه الربح فقط.

بالإضافة لإستحداث عدة أجهزة وهيئات رقابية تسعى لتوفير المستهلك بالمنتج الذي يستهلكه، لتحويل دون وقوعه فريسة الغش والخداع من جهة وإطلاع بثقافة المكونات التي يحتويها الغذاء الذي يتناوله لتسهيل عليه معرفة مكونات غذائه. إلا أن المواد المضافة رغم إيجابياتها تبقى سلاح ذو حدين كون السلبيات والأضرار التي تصيب الإنسان هي حقا مميتة ولا علاج لها.

قائمة الهوامش

<sup>1</sup> تعرف الصناعة الغذائية على أنها "الصناعة التي تجمع المنتجات وتخزينها وتحولها أو تحفظها، أو تغلفها، وتوسم المنتجات البيولوجية" (هاجر بوزيان الرحماني، الصناعة الغذائية كمدخل لتحقيق الأمن الغذائي حالة الجزائر، أطروحة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، تخصص اقتصاد صناعي، كلية العلوم الاقتصادية، جامعة حسيبة بن بوعلي شلف، 2013-2014، ص66).

<sup>2</sup> سماح محمودي، المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورات العملية، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، المركز الجامعي بركة، المجلد 07، العدد 02، لسنة 2020، ص 602.

<sup>3</sup> أنظر نص المادة 02 من القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل بالقانون 09/18 الموافق 10 يونيو 2018.

<sup>4</sup> أمال أوشن، ضمان السلامة والأمن في المواد الغذائية، ماجستير قانون خاص فرع عقود، كلية الحقوق بجامعة مولود معمري تيزي وزو، 2016، ص 26.

<sup>5</sup> علي سعيدان، حماية المواد الغذائية من خطر التلوث الإشعاعي في التشريع الجزائري، المجلة الجزائرية للعلوم القانونية والسياسية، كلية الحقوق جامعة الجزائر 1، العدد 2008، ص 215.

<sup>6</sup> أحمد بن ناصر، الحق في الغذاء في إطار القانون الدولي المعاصر، دكتوراه دولة، كلية الحقوق جامعة الجزائر، 2001-2002، ص 18.

<sup>7</sup> تنص المادة 140 مكرر الفقرة 02 على أنه "..... يعتبر منتجاً، كل مال منقول ولو كان متصلاً بعقار، لاسيما المنتج الزراعي والمنتج الصناعي وتربية الحيوانات والصناعة الغذائية والصيد البحري والطاقة الكهربائية".

<sup>8</sup> محمد ممتاز الجندي، الصناعات الغذائية، الطبعة الأولى، الدار القومية للطباعة والنشر، 1964، ص 73.

<sup>9</sup> المرسوم التنفيذي 367-90 المؤرخ في 10 نوفمبر 1990 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها، ج ر عدد 50، المعدل بالمرسوم 05-484 المؤرخ في 22 ديسمبر 2005 ج ر عدد 83.

<sup>10</sup> يقصد بالتأين أو الإشعاع النووي وهو كل إشعاع كهرومغناطيسي أو جسيمي يؤدي إلى تأين المادة المعرضة له إشعاعياً، مما يحدث خللاً في تركيبها الفيزيائية والكيميائية مما تولد أضرار بعناصر البيئة المختلفة مما تؤثر على صحة الإنسان (أنظر علي سعيدان، المرجع السابق، ص 219).

<sup>11</sup> المرسوم الرئاسي 118-05 المؤرخ بتاريخ 11-04-2005 المتعلق بتأين المواد الغذائية ج ر عدد 27.

<sup>12</sup> صفوان سيف الدين وحدي جبقي، حفظ الأغذية، مجلة العلوم وتقنية الصناعات الغذائية، لسنة 2008، ص 12.

- <sup>13</sup> أمل أوثن، مرجع سابق، ص 28.
- <sup>14</sup> علي كامل يوسف الساعد، المواد المضافة للأغذية، الطبعة الثانية، دار النشر العلمي والمطابع، جامعة الملك سعود، الرياض، 2007، ص 22.
- <sup>15</sup> الصادق صبياد، حماية المستهلك في ظل القانون الجديد 03-09، ماجستير تخصص قانون الأعمال كلية الحقوق، جامعة قسنطينة، 2013-2014، ص 84.
- <sup>16</sup> عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الطبعة الأولى، الدار العربية للنشر والتوزيع، دون سنة النشر، ص 07.
- <sup>17</sup> الدستور الغذائي: هو عبارة عن قواعد تقرها هيئة مشتركة معنية بسن المعايير الغذائية الدولية وتقوم بالعمل على حماية المستهلك من خلال التركيز على مواضيع جوهرية، بالإضافة لسن معايير علمية تتعلق بسلامة المواد الغذائية كي تتمكن من اتخاذه كمرجع لسن تشريعاتها الداخلية (أمال أوثن، مرجع سابق، ص 03).
- <sup>18</sup> مصطفى بوديسة، حماية المستهلك من أخطار المنتجات الغذائية، ماجستير كلية الحقوق، جامعة الجزائر 2015، ص 1. 23.
- <sup>19</sup> تنص المادة 03 البند 14 من المرسوم التنفيذي 05-484 على: "كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل عادة كمكون خاص بالغذاء سواء كانت تحتوي على قيمة غذائية أم لا والتي تؤدي إضافتها عمداً إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوق عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة... ولا تنطبق عبارة مضافات غذائية على الملوثات ولا على المواد المضافة للمواد الغذائية لغرض تثبيت الخصائص الغذائية أو تحسينها"
- <sup>20</sup> أنظر نص المادة 03/01 من المرسوم التنفيذي 12-214 المؤرخ في 15 مايو 2012 المحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج ر عدد 30.
- <sup>21</sup> أنظر نص المادة 08 من القانون 03-09 المؤرخ في 03/02/2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم بالقانون 09-18.
- <sup>22</sup> خلود الحياصات، المضافات الغذائية بين الضرورة والخطورة، دليلي إلى غذاء آمن، المؤسسة العامة للغذاء والدواء، الأردن، 2008، ص 08.
- <sup>23</sup> القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14-02-2002 الوارد في الجريدة الرسمية عدد 31، الصادر في 05-05-2012 والملحق الأول من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 متاح على موقع وزارة التجارة.
- <sup>24</sup> ويزة لحراري، حماية المستهلك في ظل قانون حماية المستهلك وقمع الغش وقانون المنافسة، ماجستير قانون المسؤولية المهنية، كلية الحقوق، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، سنة 2012، ص 29.
- <sup>25</sup> عبد الله محمد جعفر، مرجع سابق، ص 76.
- <sup>26</sup> رشيد أحمد سالم، الألوان الصناعية في الصناعات الغذائية، فهرسة المكتبة الوطنية، ط 1، السودان، لسنة 2010، ص 01.
- <sup>27</sup> قرار مؤرخ في 15-03-2014، حيث يكون الكشف عن طريق الإستشراب (الكروماتوغرافيا)، ج ر عدد 22، صادر في 29-04-2015 ص 07، والكروماتوغرافيا هو جهاز يستخدم للتحليل الكيميائي للملون، كما يسمح بالكشف عن المواد المسرطنة (أحمد سالم الراشد، مرجع سابق، ص 115).
- <sup>28</sup> becker laura et al ,les additifs alimentaires,le meilleure et le pire, 2008-2009,p 04.
- <sup>29</sup> عبد الحميد ثروت، الأضرار الصحية الناشئة، عن الغذاء الفاسد والملوث، وسائل الحماية منه أو مشكلات التعويض عنها، دار الجامعة الجديدة للنشر، الإسكندرية، مصر، 2007، ص 63.
- <sup>30</sup> محمودي سماح، مرجع سابق، ص 606.
- <sup>31</sup> أحمد سالم الراشد، مرجع سابق، ص 07.
- <sup>32</sup> نيفين عبد الغني النسر، ناهد محمد وهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، عدد 36، 2012، ص 91.
- <sup>33</sup> عبد الله محمد جعفر، مرجع سابق، ص 53.
- <sup>34</sup> عبد الله محمد جعفر، المرجع نفسه، ص 155.

- <sup>35</sup> علي كامل يوسف الساعد، مرجع سابق، ص 211.
- <sup>36</sup> خلود الحياصات، مرجع سابق، ص 06.
- <sup>37</sup> علي كامل يوسف الساعد، مرجع سابق، ص 252.
- <sup>38</sup> علي كامل يوسف الساعد، المرجع نفسه، ص 294.
- <sup>39</sup> تنص المادة 04 من المرسوم 214-12 على "لا تعتبر الملوثات وبقايا المبيدات بأي حال من الأحوال، كالمضافات غذائية".
- <sup>40</sup> تنص المادة 03 من المرسوم 366-14 المتعلق بتحديد شروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية المؤرخ في 15-12-2014، ج ر 74 على: "كل مادة تضاف بغير قصد في الغذاء، ولكن توجد فيه على شكل بقايا في الإنتاج ... ولا تطبق عبارة ملوث على بقايا الحشرات وشعر القوارض ومواد أخرى خارجية".
- <sup>41</sup> آمال أوشن، مرجع سابق، ص 33.
- <sup>42</sup> إسماعيل نامق حسين، المسؤولية المدنية الناجمة عن التلوث الغذائي، دراسة تحليلية مقارنة، مجلة المفكر، ع 11، جامعة محمد خيضر، ص 14.
- <sup>43</sup> أنظر نص المادة 02 من المرسوم رقم 2006-352 الصادر في 25 مارس 2006.
- <sup>44</sup> طارق الخير، حماية المستهلك، ورفع مستوى الوعي الاستهلاكي لدى المواطن السوري، مجلة جامعة دمشق، مج 17، عدد 01، لسنة 2001، ص 91.
- <sup>45</sup> الآية 188 من سورة البقرة.
- <sup>46</sup> لقد وسع المشرع من محل الحماية في قانون الاستهلاك باعتماده مصطلح منتج والذي يظم كلا من السلع والخدمات، إلا أنه حصر ذلك في قانون العقوبات في السلعة التي تندرج تحت غطاء المنتج دون الخدمة وذلك بناء على مفهوم المادة 03 من القانون 09-03 السالف الذكر.
- <sup>47</sup> طلال بن مسعد سعد المطرفي، الإجراءات الجزائية في مكافحة الغش التجاري السعودي، دكتوراه في العلوم الأمنية، جامعة نايف العربية للعلوم الأمنية، الرياض، 2012، ص 12.
- <sup>48</sup> آمال أوشن، مرجع سابق، ص 121.
- <sup>49</sup> كريمة حدوش، الالتزام بالإعلام في إطار ق 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ماجستير، كلية الحقوق، جامعة احمد بوقرة بومرداس، 2011-2012، ص 07.
- <sup>50</sup> Yamina fedali, contribution, ou management des risques dans certains secteurs D'activités en Algérie Cas de L'agroalimentaire, Thèse pour Doctorat en Hygiène et Sécurité Industrielle, Université Batna, 2013-2014, p18.
- <sup>51</sup> أنظر نص المادة 10 من القانون 03-09 السالف الذكر.
- <sup>52</sup> جمال حملاحي، دور أجهزة الدولة في حماية المستهلك على ضوء التشريع الجزائري والفرنسي، ماجستير قانون أعمال، كلية الحقوق والعلوم التجارية جامعة أحمد بوقرة بومرداس، 2006، ص 26.
- <sup>53</sup> المرسوم التنفيذي 147-89 المؤرخ في 08-08-1989 المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي 318-03 المؤرخ في 30-09-2003 المتعلق بإنشاء المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرمز وتنظيمه وعمله، ج ر 57.
- <sup>54</sup> أنظر المادتين 14 و 17 من المرسوم 147-89 المعدل و المتمم، مرجع سابق.
- <sup>55</sup> أنظر نص المادة 17 مكرر و 17 مكرر 3 من نفس المرسوم المذكور أعلاه.
- <sup>56</sup> أنظر نص المادة 14 من المرسوم التنفيذي 192-91 المؤرخ في 01-06-1991 المتعلق بمخابر تحاليل النوعية، ج ر 27.
- <sup>57</sup> المرسوم التنفيذي 355-96 المؤرخ في 19-10-1996 ج ر 52 المعدل و المتمم بالمرسوم التنفيذي 459-97 المؤرخ في 01-12-1997، ج ر 80.
- <sup>58</sup> أنظر نص المادة 13 و 22 من القانون 04-04 المتعلق بالتقييس.

## التجريم كآلية لحماية المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية

إعداد د/ خطاب كريمة

كلية الحقوق- جامعة الجزائر1-

الدولة: الجزائر

[Karima\\_khettab@yahoo.fr](mailto:Karima_khettab@yahoo.fr)

### الملخص

إن استعمال المضافات الغذائية في مختلف المنتجات الغذائية والأطعمة أصبح ضرورة عملية وتجارية، وانتشر بشكل واسع رغبة من المتدخلين بتحسين منتوجاتهم لزيادة الإقبال عليها، وقد أجازت المادة 8 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش للمنتج إمكانية إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية وذلك وفق الشروط والمعايير المرخص بها، غير أن الاستعمال غير المضبوط لهذه المضافات قد يشكل خطرا على صحة وسلامة المستهلك، الأمر الذي دفع المشرع الجزائري إلى إصدار نصوص قانونية تضبط عملية استعمالها ضمانا لسلامة المنتج وحماية لصحة المستهلك، معتمدا في ذلك النظام الدولي المتعلق بالمضافات الغذائية، غير أن عدم تنفيذ المتدخل للأطر القانونية المسطرة في هذا المجال، يترتب عليه قيام المسؤولية الجزائية، من خلال تجريم كل فعل من شأنه الإخلال بالأحكام المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية، وهو الأمر الذي نحاول توضيحه من خلال هذه الورقة البحثية.

الكلمات المفتاحية: المضافات الغذائية، المستهلك، الغش والخداع، الحماية الجزائرية، التجريم

The use of food additives in various food products and foods has become a practical and commercial necessity, there has been a widespread desire of interventionists to improve their products to increase demand for them. Article 8 of the Consumer Protection and Suppression of Fraud Act has authorized the product to integrate food additives into food in accordance with licensed conditions and standards. However, uncontrolled use of these additives may pose a threat to the health and safety of the consumer, which prompted the Algerian legislator to issue legal texts that control the process of using them to ensure product safety and protect consumer health, based on the international system related to food additives. However, the failure of the interventionist to implement the legal frameworks in this area entails criminal liability, by criminalizing any act that would violate the provisions governing the use of food additives, which we are trying to clarify through this research paper.

Key words:

Food additives, consumer, fraud and deception, penal protection, criminalization

## مقدمة

يعد موضوع المضافات الغذائية من أهم المواضيع التي تثير اشكالا وجدلا كبيرين لارتباطه بالسلامة الصحية للمستهلك وغذائه، خاصة مع ظهور صناعات جديدة منها الغذاء المجهز أو نصف المجهز، ناهيك عن انتشار أماكن بيع الأغذية ومطاعم الوجبات السريعة، وازدياد عدد الأشخاص الذين يتناولون غذاءهم خارج منازلهم، مما أدى إلى البحث عن أفضل السبل لإطالة عمر المادة الغذائية، باستخدام المواد الحافظة في الأطعمة والمواد الصناعية في إنتاج الغذاء، كما قد تستخدم مضافات الأغذية في إحدى مراحل نمو النبات، أو قد تضاف أثناء عمليات الحصاد، التعليب، التصنيع، التخزين أو تسويق الأغذية بهدف تحسين نوعيتها أو زيادة المبيعات منها.

ولقد أثبتت الدراسات والأبحاث المتعددة خطورة هذه المضافات على جسم وصحة الإنسان، خاصة عند عدم احترام وتجاوز الحدود والنسب المتطلبة بيولوجيا وعلميا، إذ يستلزم ضمان سلامة المواد الغذائية أن يكون ذلك في أية مرحلة من مراحل عرض المنتج للتداول، وهو ما أكده معيار إيزو 2200 بأن سلامة المنتوجات الغذائية لا يمكن ضمانها إلا بتضافر جهود كل الفاعلين أي المتدخلين في السلسلة الغذائية، بما في ذلك المنتجون الفلاحون ومنتجو المواد الغذائية ومنتجو مبيدات الأسمدة والأدوية الحيوانية، بالإضافة إلى منتجي المضافات الغذائية(1).

تبدو أهمية موضوع المضافات الغذائية في استحوازه على اهتمام الكثير من الباحثين، وقد طُرح على طاولة العديد من المؤتمرات العالمية لأنه مرتبط بحق أساسي من حقوق الإنسان وهو الحق في الغذاء الذي كفلته مختلف الجهات الدولية والحقوقية، وكذا معظم التشريعات الاستهلاكية، فأدرجت قواعد صارمة تحقق أمنه وسلامته، وفي هذا الإطار وضع المشرع الجزائري مجموعة من النصوص القانونية المتعلقة بحماية المستهلك من جرائم الاعتداء على سلامة صحته في قانون العقوبات التي تضمن تدابير عقابية، وقانون حماية المستهلك وقمع الغش الذي وضع تدابير قانونية لحماية المستهلك، وهي تدابير وقائية أكثر منها عقابية.

وتهدف هذه الدراسة إلى التطرق إلى الأحكام التشريعية التي أقرها المشرع الجزائري لتجريم السلوكيات الماسة بصحة وسلامة المستهلك، ومن ثم المعالجة القانونية لهذا الموضوع، ومدى مواكبة المشرع للتطور التشريعي الجزائري المقرر في مجال الصناعات الغذائية.

وانطلاقاً من الاعتبارات السابقة نطرح الإشكالية الجوهرية التالية: هل استطاع المشرع الجزائري من خلال تنظيمه لاستعمال المضافات في المواد الغذائية أن يكفل حماية جزائية فعالة تضمن حصول المستهلك على مادة غذائية سليمة ومطابقة لمواصفات المعايير المعتمدة؟

اعتمدنا في معالجة هذه الإشكالية على المنهج الوصفي في توضيح بعض المفاهيم المتصلة بالموضوع بما يساعد على فهمه وتحديده، وكذا المنهج التحليلي من خلال تحليل الأفكار والنصوص القانونية ذات الصلة بموضوع المضافات الغذائية والحماية الجزائية لصحة المستهلك، وفي سبيل ذلك أتبعنا خطة ثنائية، حيث نتناول في المحور الأول الحماية المقررة للمستهلك من مخاطر المواد المضافة الغذائية في قانون العقوبات، بينما نعالج في المحور الثاني الحماية المقررة له في قانون حماية المستهلك وقمع الغش.

## المحور الأول: حماية المستهلك من مخاطر المواد المضافة وفقا لقانون العقوبات

إن موضوع السلامة الغذائية من أهم الحقوق التي يتمتع بها الإنسان، وجاء هذا الحق من حق الإنسان في التمتع بصحة بدنية وجسدية وعقلية، وقد كرسّ المشرع الجزائري الالتزام بالسلامة الغذائية في نص المادة 3 الفقرة 6 التي تناولت تحديد عدة مفاهيم من بينها سلامة المنتجات، وكذلك المادة 4 من القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش (2)، إذ تنص على أنه " يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد والسهرة على ألا تضر بصحة المستهلك، وقد ورد نفس المضمون في المادة 4 من المرسوم التنفيذي رقم 172/15 المؤرخ في 25 يونيو 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية(3).

لقد سعى المشرع الجزائري إلى حماية المستهلك من المنتجات التي تمس أمنه وسلامته عبر تطوير آليات الرقابة والكشف عن السلوكات التي تضر به من طرف المتدخلين الذين قد يقومون بتوزيع منتجات، لا يراعى فيها المواصفات المعروفة، لذا تمثل حماية المستهلك في مواجهة أفعال الغش والخداع مطلبا أمنيا في غاية الأهمية، وقد جرّم المشرع الجزائري الخداع والغش حماية للمستهلك بموجب قانون العقوبات حيث أورد الأفعال التي تكون الركن المادي لهذه الجرائم، والعناصر التي ينصب عليها الغش والخداع من أجل حماية المستهلك من السلوكيات التي تمس بسلامة المنتجات، أو الخدمات التي يقتنيها في إطار تلبية متطلباته وحاجياته اليومية، الأمر الذي نوضحه في النقاط التالية.

### أولا: تجريم فعل الغش في المواد المضافة

يعتبر الغش امرا منافيا للأخلاق ومفسدا لكل مقومات الحياة، وقد تطورت وسائل الغش نتيجة تطور التكنولوجيا، كما يُعرّف على أنه كل تغيير في المنتج الغذائي، يتجسد في عملية تزيف البضاعة والذي يكون إما بالانتزاع أو الإنقاص أو بالإضافة (4)، حيث يمارس المتدخل التدليس والتضليل من أجل إقبال المستهلك على اقتناء منتوجه بإخفاء المعلومات الخاصة به، أو بتقديم معلومات خاطئة عنه أو بإجراء تغيير في تركيب مكوناته أو صنفه أو

نوعه، حتى يُظهره كمنتوج سليم وذو نوعية جيدة، بينما في الحقيقة هو منتوج معيب باطنا وسليم ظاهرا(5).

اتسع نطاق الغش في مجال الأغذية والمنتوجات، خصوصا في مجال المضافات الغذائية أمام جهل المستهلك لأنواعها والنسب الواجب استخدامها وعدم إدراكها بالحواس، هذا ما أدى بالمشرع إلى وضع قواعد خاصة كفيلة بحماية الطرف الضعيف في العقد الاستهلاكي(6)، من خلال تجريم فعل الغش في إطار قانون العقوبات(7)، الأمر الذي يتطلب التعرض لأركان هذه الجريمة حتى تتحقق مساءلة المتدخل جزائيا.

عرّف جانب من الفقه الغش على أنه " تغيير يقع على جوهر السلعة أو تكوينها الطبيعي وتكون هذه السلعة معدة للبيع، حيث يترتب على هذا التغيير التأثير على خواصها الأساسية أو إخفاء عيوبها أو إعطائها مظهرا آخر يختلف عنه في الحقيقة، وذلك من أجل الاستفادة من الخواص المسلوّبة للحصول على كسب مادي عن طريق الفرق في الثمن "(8)، وجريمة الغش في الواد الاستهلاكية جريمة عمدية، حيث نصت المادة 431 من ق.ع على عقاب كل من يغش أو شرع في أن يغش شيئا من أغذية الإنسان أو الحيوان، لذلك يستلزم لقيامها توافر الأركان التالية:

## 1. الركن المادي

أوردت المادة 431 ق.ع الأفعال المادية التي يتكون منها الركن المادي لجريمة الغش التي تتحقق في إحدى الصور التالية:

### أ. الغش بالخلط أو بالإضافة للبضاعة

تعد طريقة الغش بالإضافة من أكثر الطرق شيوعا من الناحية العملية، ويتم ذلك بخلط السلعة بمادة أخرى مختلفة عنها، أو من نفس طبيعتها لكن بجودة أقل كخلط الحليب الطبيعي بأخر صناعي، ويكون هذا الخلط غير مرخص به قانونا وغير مطابق للعادات التجارية(9)، والحالات التي تطبق فيها هذه الحيلة متنوعة نذكر مثلا: مزج زيت الزيتون بزيت المائدة، أو إضافة الماء للحليب أو للألبان.

وتجدر الإشارة إلى أنه لا يعتبر كل خلط أو إضافة غشا، فهناك إضافات لبعض السلع تكون ضرورية إما لحفظها من التلف كالمواد المضافة للمواد الغذائية المعلّبة، أو لتحسين نوعيتها كإضافة الماء إلى بعض أنواع العصائر لتحسين مذاقها، فهذه الإضافات لا تدخل في نطاق التجريم ما دامت في الحدود التي يسمح بها القانون.

## ب. الغش بالانتزاع أو الإنقاص

غالبا ما يرتبط الغش بالانتزاع أو الإنقاص بالغش بالإضافة، وذلك بإضافة ملون أو محليات ومقابل ذلك يُنقص عنصر من العناصر الجوهرية للمادة الغذائية، على أن يترك المتدخل للسلعة المظهر الخارجي الذي يؤدي إلى اعتبارها كمنتوج أصلي بطبيعته ووفقا لشروط صنعه<sup>(10)</sup> كنزع دسم الحليب الذي يقلل من خواصه الأصلية، لذا يتوجب على المتدخل أن يحافظ على الخصائص الغذائية للمنتوج لحماية الغذاء لوقت أطول، بالاعتماد على المواد الحافظة المرخص بها وبالنسب المحددة، وفي حالة عدم التزامه يكون مسؤولا مسؤولية جزائية على أساس جريمة الغش.

ومن أجل ذلك يجب التمييز بين الغش بالإضافة والغش بالإنقاص، حيث يؤدي الأول إلى إحداث عيب في السلعة وإظهارها على غير حقيقتها، في حين يؤدي الغش بالإنقاص إلى إحداث عيب في السلعة مع احتفاظها بطبيعتها<sup>(11)</sup>، وعليه يتحقق الركن المادي لهذه الجريمة من خلال لأفعال الإيجابية الواردة على السلعة كالإنقاص من خواصها أو إضافة مادة غريبة، وكلها من شأنه مخالفة المواصفات المطابقة للقانون.

## 2. الركن المعنوي

تعد جريمة الغش في المواد الغذائية جريمة عمدية، يستلزم لقيامها توافر القصد الجنائي العام لدى المتهم، غد تتطلب هذه الجريمة علم الجاني بقيامه بالغش في منتوج معين، بإضافة أو إنقاص أو بخلط مواد خاصة بعدما كان المنتوج سليما، وكذا انصراف إرادته إلى تحقيق الواقعة المجرمة، ثم إن مجرد إنهاء تاريخ صلاحية المنتوج يفترض أن السلعة أصبحت

فاسدة ويعتبر هذا غشا من المخالف، ويبقى البحث في توافر العلم بالغش مسألة واقعية يستقل بتقديرها قاضي الموضوع.

يتّضح من خلال نص المادتين 431-432 من قانون العقوبات أن المشرع لم يفرق بين مواد تغذية الإنسان أو مواد تغذية الحيوان، بحيث شمل كلتا الحالتين بالحماية الجزائية المقررة في المادة 432 من قانون العقوبات، أي أن المشرع أحاط الحيوان بالحماية القانونية في ظل قانون 03/09 إلا أنه أسقطه من المرسوم التنفيذي رقم 204/12 المتعلق بالمضافات الغذائية، وهو ما يؤخذ عليه باعتبار الحيوان عنصرا أساسيا في دورة الحياة خاصة الدورة الغذائية هذا من جهة، ومن جهة أخرى شدّد المشرع الجزائي العقاب على جريمة الغش، حيث يصل إلى حد تقرير عقوبة الجنائية نظرا لجسامة الأضرار التي تنجم عن تداول أو استهلاك تلك المواد المغشوشة، ويكون بذلك قد ضاعف الجزاء المقرّر لها حماية لصحة المستهلك من جريمة الغش وضمّانا لحقه في سلامة الجسم والحياة.

## ثانيا: تجريم فعل الخداع في المواد المضافة

عرفت الجزائر في السنوات الأخيرة تجاوزات وانعكاسات صارخة من طرف المتعاملين الاقتصاديين، هذه التجاوزات التي أضحت تهدد الأفراد وتمس بأمنهم وسلامتهم، مما دفع بالمشرع الجزائري للالتفات إلى المستهلك والسعي لتوفير ترسانة قانونية وآليات تحمي حقوقه، فقد جرم فعل الخداع ونظمه تنظيما مزدوجا وذلك من خلال المادة 429 ق.ع وكذا المادة 68 من القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

بالرجوع لنص المادة 429 من قانون العقوبات نجد أن المشرع أشار إلى العناصر التي تنصب عليها جريمة الخداع، فهو لم يعط تعريفا للخداع الذي يعرفه الفقه على أنه قيام بأعمال أو أكاذيب من شأنها إظهار الشيء على غير حقيقته، أو إلباسه مظهرا يخالف ما هو عليه في الحقيقة والواقع(12)، مما يفيد أن الخداع يختلف عن الغش، في كون هذا الأخير يقع على المنتج المعد للبيع بذاته، في حين أن الخداع يقع بغير تزييف للبضاعة، إذ تكون وسيلة الخداع المستعملة من أجل تضليل المجني عليه دون المساس بالبضاعة، أما وسيلة الغش فتكون على البضاعة ذاتها، لذلك جرم الغش من أجل صحة الإنسان والحيوان، أما تجريم الخداع فمن أجل فكرة التعامل بين الناس بكل ثقة، كما أحالت المادة 68 من قانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش العقاب إلى قانون العقوبات.

وباستقراء نص هاتين المادتين يتضح أن المشرع الجزائري قد أدخل المواد الغذائية المدمج فيها المضافات ضمن نطاق الحماية القانونية المقررة على الجريمة التي ينصب فيها الخداع على طبيعة المنتج، خاصة من حيث التركيبة والمكونات وخصائصها...إلخ

### 1. الركن المادي

استوجبت المادة 429 ق.ع لقيام جريمة الخداع أن تقع وسائل الخداع على احدى خصائص المنتجات الغذائية والتي عددها كذلك المادة 68 من القانون 03/09، ويستوي في ذلك أن يكون الشخص المخدوع متعاقدا عاديا أو متعاقدا الكتروني، أو مستهلكا عاديا أو

مستهلكا الكتروني، ويحدث الخداع حسب نص المادة 429 من قانون العقوبات على ما سنبينه على النحو الآتي:

### أ. الخداع في طبيعة المادة الغذائية

يجد هذا الخداع مجالا له في المضافات الغذائية، فقد يرد في تركيبة المادة بالتلاعب في المواد المدمجة فيها، وفي نسبها القانونية، إذ يتحقق متى وجد فارق أساسي في تكوين المنتج على النحو الذي يصوره البائع، كان يعلن المتدخل بأن المنتج خال من الملونات والمواد الحافظة، في حين أنه يحتوي على نسبة منها دون أن يعلن عنها، محاولة منه خداع المستهلك لاقتناء المنتج.

### ب. الخداع في طريقة الاستعمال أو الاحتياطات اللازمة للمنتج

تتحقق هذه الحالة بإعطاء حالة مغايرة لخصائص المنتج بالخداع في التركيب، بوجود فارق في تكوين الشيء، أو بإعطاء بيانات خاطئة عن المكونات والمقومات اللازمة والمحددة بموجب اللوائح والمراسيم أو وفقا لقواعد الصنع(13).

### ج. الخداع في النوع والمصدر

سعى المشرع الجزائري لتوفير الحماية الجزائية للمستهلك إذا ما تم خداعه في نوع أو مصدر أو أصل السلعة، كأن يقع المستهلك ضحية للخداع في أصل المضافات الغذائية، ما إذا كان أصله نباتيا أو حيوانيا أو ما إذا كان حلالا أم حراما(14).

تجدر الإشارة إلى أن المشرع قد جرّم الخداع كما جرّم مجرد الشروع فيه، وهو ما عبّر عنه بعبارة "....يحاول...."، إذ بمجرد الشروع في الخداع تتحقق الجريمة وكأنها جريمة تامة، ولعل الحكمة من التجريم هنا هي الوقاية من ارتكاب الجريمة، كما يتضح من خلال نص المادة 429 ق.ع ما يلي:

-لم يحدد المشرع الأفعال والوسائل التي يشترط على الجاني القيام بها لخداع المتعاقد، وبالتالي يكون الخداع بأي وسيلة تدليسية يتخذها الجاني سبيلا لمغالطة المتعاقد بشرط أن

تكون حول ما حددته فقرات المادة المذكورة أنفاً، باستثناء الوسائل والطرق التي حددتها المادة 430 من قانون العقوبات والتي تتعلق بظروف التشديد في الجريمة.

- جاء تحديد المشرع لصور الخداع في المادة 429 من قانون العقوبات على سبيل الحصر محددًا بذلك نطاق الخداع، أو محاولة الخداع بأحد الصور المذكورة حصراً، وبالتالي لا يمكن التوسع فيه، ومع هذا يمكن القول أن هذا التعداد الذي أورده المشرع يكاد يغطي جميع فرضيات الخداع المعروفة عملياً(15).

## 2. الركن المعنوي

إن جنحة الخداع من قبيل الجرائم العمدية التي تقتضي توافر القصد الجنائي، إذ يجب أن يتحقق علم الجاني بارتكابه للخداع عن طريق استعمال إحدى الصور المنصوص عليها في المادتين 429 من ق.ع و68 من قانون 03/09 التي من شأنها إيقاع المستهلك ضحية للخداع.

في الحقيقة إن تجريم فعلي الغش والخداع آلية قانونية لتوفير الحماية اللازمة للمستهلك من أي عيب في المنتج، أو أي تضليل يتعلق بالمعلومات الخاصة بمستوى جودة المنتجات ونوعيتها ومصدرها، وغيرها من الانتهاكات الماسة بصحة وحياة المستهلك، أقلها حالات التسمم الغذائي وأخطرها السرطانات التي تنخر جسد الإنسان.

### المحور الثاني: حماية المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية وفق قانون 03/09

أمام الممارسات غير الأخلاقية والقانونية التي يتعرض لها المستهلك نتيجة جشع ورغبة المتدخلين الاقتصاديين في تحقيق الربح على حساب سلامة المستهلك الذي يدفع ثمن كل هذه الممارسات، تدخل المشرع الجزائري لصالح حماية هذا الأخير بموجب قوانين ومراسيم يكيّفها من فترة لأخرى لتحقيق الردع الذي يصب في مصلحة حماية المستهلكين، حيث جاء القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

حيث وفقا لهذا القانون ألزم المشرع الجزائري المتدخل بضرورة التقيد بالمعايير القانونية المتعلقة بالتصنيع والقوانين التي تتضمن السلامة الصحية للمستهلكين، وهذا بتجريم كل فعل يخل بصحة وسلامة المستهلك كالإخلال بحقه في الإعلام أو بأمن المنتج أو بعدم مراعاة قواعد مطابقة المنتج، والتي نوضحها فيما يلي:

### أولاً: مخالفة الالتزام بإعلام المستهلك ببيانات المضافات الغذائية

من أهم الالتزامات الملقاة على عاتق المتدخل التزامه بإعلام المستهلك وتنبهه بإلقاء الضوء على عناصر المادة الغذائية، خاصة ما تعلق منها بالمضافات الغذائية لما لها من تأثير على السلامة الجسدية، ومن بين الطرق المعتمدة لإعلام المستهلك بالمنتج ما يُعرف بالوسم، فقد عرّفته المادة 3 الفقرة 4 من القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على أنه " كل البيانات أو الكتابات أو الإشارات أو العلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف أو وثيقة أو لافتة أو سمة أو ملصقة أو بطاقة أو ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة منتج مهما كان شكلها أو سندها بغض النظر عن طريقة وضعها".

وحتى يوفي المتدخل بالتزامه بالإعلام لا بد أن تكون البيانات المدونة على غلاف المادة الغذائية المدمج فيها المضافات، تتضمن ما يلي:

- تسمية المادة المضافة، أو المواد المخصّصة لاستعمالها في المنتجات الغذائية.

- تبيان محتوى المنتج الغذائي من المادة المضافة من حيث نسبتها.

- تبيان طبيعة المادة المضافة.

وإذا كانت المادة المضافة تباع بصفة مستقلة، بهدف ادماجها في المادة الغذائية، فلا بد أن تتضمن بالإضافة إلى التسمية، المنتج الغذائي الذي يمكن اضافتها فيه، ولابد من تحديد تاريخ انقضاء أمد استعمالها، والتعريف بصانع المادة المضافة إذا كانت منتجة محليا، أو

الشخص المسؤول عن عرضها اذا كانت مستوردة(16) ، وتحديد أصلها نباتي أم حيواني، واذن كان مراعيًا لأحكام الشريعة الإسلامية.

وإذا أخل المتدخل بهذا الالتزام، فإنه يعد مرتكبًا لجريمة مخالفة النظام القانوني للوسم، ويشترط لقيامها توافر الركن المادي والمعنوي، وذلك بعد تجريم المشرع لهذا الفعل.

## 1. الركن المادي

يتجسد هذا الركن بمخالفة المتدخل للنظام القانوني للوسم المنتجات الغذائية وفقا لما نص عليه القانون، فالإخلال بالبيانات اللازمة فيه يعد تحقيقا للركن المادي لها(17)، وذلك بمخالفة المتدخل للبيانات الواجب مراعاتها، أو بمخالفة استعماله اللغة العربية في الوسم، أو أن طريقة الوسم التي اعتمدها غير مرئية أو غير مقروءة، أو كانت سهلة المحو وفقا لنص المادة 18 من قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

## 2. الركن المعنوي

باعتبار جنحة مخالفة النظام القانوني للوسم جريمة عمدية، فإنه يشترط لقيامها توافر القصد الجنائي، المتمثل في علم المتدخل، على أن عدم وسم منتوجاته يشكل جريمة، وأن تتجه ارادته للقيام بهذا الفعل(18) ، فتوفر الركنين المادي والمعنوي، يقيمان في حق المتدخل جنحة مخالفة النظام القانوني للوسم المعاقب عليها بموجب المادة 78 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، كما نص على الزامية الاعلام عن طريق الوسم في المادتين 17 و18 من نفس القانون.

## ثانيا: جريمة الاخلال بأمن المنتج

تمثل مصلحة سلامة وصحة المستهلك أهم المصالح الواجب الحفاظ عليها وصيانتها، لذلك فقد اهتم المشرع الجزائري بتجريم كل فعل من شأنه المساس بذلك، وبالتالي المتدخل ملزم بتحقيق الأمن أثناء تعامله مع المضافات الغذائية، وذلك في إطار المستويات المقبولة في تصنيع المادة الغذائية دون أن يلحق ضررا بالمستهلك بغية تكريس مبدأ سلامة المنتج(19) ،

لكن اذا أخل بذلك، وقام بعرض مواد غذائية تهدد صحة وسلامة المستهلك، بعدم تطبيقه للقوانين والتنظيمات المعمول بها في مجال التصنيع الغذائي، من حيث قواعد ونسب ونوعية المواد المسموح بإضافتها في المنتج، فذلك يرتب المسؤولية الجزائية عليه بتحقيق الركنين المادي والمعنوي.

## 1. الركن المادي

يتجسد الركن المادي في تخلف المتدخل في تحقيق السلامة المفروضة عليه، في إنتاج المادة الغذائية بصفة عامة، وعدم احترامه لنوعية المادة المضافة المرخص بها قانونا والمحددة في القائمة الملحقة بالقانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، وذلك حفاظا على صحة المستهلك أمام التطورات السريعة والمخاطر المحدقة به، التي تلحق به جراء الاستخدام غير العقلاني لها.

## 2. الركن المعنوي

تعد مخالفة أمن المنتج جنحة ترتكب من طرف المتدخل، وتتحقق بمجرد إتيان مخالفة معينة لقواعد السلامة الغذائية عن نية وقصد وإدراك، فباعتبار صحة المستهلكين من المبادئ الأساسية في نظر التشريعات، جعلت هذه الأخيرة أمن غذائه من الأهداف الواجب تحقيقها، حيث كفلت له جانبا من الحماية الى جانب ما سبق، بتجريم كل فعل يخل بمطابقة المنتج للوصفات القانونية.

### ثالثا: جريمة مخالفة مطابقة المضافات الغذائية للمواصفات القانونية

يقع على عاتق المتدخل الالتزام بمطابقة المنتج للدرجة المشروعة للمستهلك، باعتبار أن للمستهلك الحق في الحصول على منتج مطابق للمقاييس المعتمدة والمواصفات القانونية والتنظيمية، حيث قضت المادة 17 من المرسوم التنفيذي 12-214 سالف الذكر بعدم جواز مخالفة أحكام القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، فالهدف من وضع هذا المرسوم هو التعريف بالمواد المضافة المرخص دمجها في المواد الغذائية وبكميات معلومة،

والتي يتوقع بإضافتها التأثير في خصائص المنتج، ويتحدد هذا بموجب مواصفات قياسية، وأي تجاوز لها يعد أمرا مجرما قانونا، وتحقق هذه الجريمة بركنهما المادي والمعنوي.

## 1. الركن المادي

يتحقق الركن المادي لجريمة مخالفة مطابقة المنتج، بمخالفة الاشتراطات الإضافية المحددة للمواصفات القياسية المتعلقة بالمضافات، حيث يقوم المتدخل بكل فعل من شأنه أن يعتمد الى انتاج أو تصنيع سلع تحتوي على مضافات غذائية مخالفة للقواعد القانونية، في أي مرحلة من مراحل الإنتاج(20) ، فالمواصفة القياسية على المواد المضافة، تكون وفقا لكميات ونسب محددة ومقننة، وأي تجاوز لهذه النسب يعد مجرما قانونا ويقع تحت طائلة العقاب.

## 2. الركن المعنوي

يتخذ الركن المعنوي صورة القصد العام، باتجاه إرادة الجاني الى امتناعه عن القيام بواجب مطابقة المنتج وعدم مراعاة المواصفات القياسية في استعمال المضافات الغذائية.

يتضح مما سبق أن المشرع أقر الحماية الجنائية من خلال تجريم هذه الأفعال، بإلزام المتدخل بتحمل المسؤولية الجزائية عن جميع الأفعال غير المشروعة التي تؤدي الى الأضرار بالمستهلك، إضافة الى تقرير الحماية الوقائية من خلال تجريم الأفعال السابق ذكرها بموجب القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الذي يعد لبنة إضافية في مجال توفير حماية للمستهلك، خاصة فيما يخص تجريم بعض الأفعال والعقوبات التي أقرها المشرع في حق المخالفين، غير أن الجانب الردعي لا يكفي وحده، اذ يقتضي تطبيق هذا القانون تضافر جميع الجهود للوصول إلى حماية حقيقية حتى يصبح المستهلك في وضعية متساوية مع المتدخل.

## الخاتمة

يعتبر استخدام المضافات الغذائية أمرا شائعا وذا أهمية كبيرة، حيث تلعب هذه المحسّنات والملونات الكيميائية أو الطبيعية دورا هاما في التأثير على السلوك الشرائي للمستهلكين، وبالمقابل أدركت مختلف الدول حجم الأخطار التي قد تنجم عن الاستعمال الخاطى للمواد المضافة، بل يحذر خبراء التغذية ومنظمة الصحة العالمية من استخدام المضافات الكيميائية للأغذية.

وقد أولى المشرع الجزائري بدوره بموجب المرسوم التنفيذي المنظم للمضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري الاهتمام بالمبادئ الأساسية المحددة لشروط استعمالها قصد حفظ القيمة الغذائية، كما نص في قانون العقوبات وقانون حماية المستهلك وقمع الغش على مكافحة الجرائم التي تنطوي على إضرار المستهلك، من خلال نصه على مختلف جرائم الغش والتدليس مينا محل نطاق كل جريمة على حدى، ليشمل هذا التجريم مختلف جوانب الحماية الجزائية للمستهلك من الغش والتدليس في السلع، حيث جرّم الخداع الذي يقع على شخص المستهلك فيؤدى إلى تضليله بشأن خصائص ومواصفات السلع، كما تطرق إلى حماية محل الشيء نفسه المتمثل في المواد الصالحة لتغذية الإنسان والمواد الطبيعية... إلخ التي يقتنها المستهلك، ليتبع تلك الحماية الجزائية المقررة للمستهلك من جرائم الغش والتدليس بالتوسع في نطاق التجريم، فلم يكتف بالنص على الجرائم التي تلحق أضرارا فعلية بالمستهلك، بل تعدى ذلك إلى الحماية من الأعمال التحضيرية لتلك الجرائم، أو بالأحرى من الضرر المحقق الوقوع عندما جرّم حيازة المواد المغشوشة والتي تستعمل في الغش.

كما ركّز قانون حماية المستهلك وقمع الغش على المسؤولية الجزائية للمتدخل، فجاء بقواعد تعاقب المخالفين على جميع المخالفات، وهناك بعض الجرائم التي أحال بشأنها إلى تطبيق قانون العقوبات سواء أخذ الجزاء شكل العقوبة المالية أو العقوبة السالبة للحرية، ورغم أن هناك عدة آليات قانونية تلزم المتدخل باحترام قواعد المضافات الغذائية وعدم الإخلال بها، إلا أنه أصبح من الضروري تعزيز هذه الآليات القانونية لمواجهة الأخطار التي قد يتعرض لها المستهلك الطرف الضعيف في العلاقة الاستهلاكية.

وعليه فقد خلصت الدراسة إلى جملة من النتائج مرفقة بعدد من الاقتراحات نوردها فيما يلي:

### أولاً: النتائج

1. تعتبر ظاهرة السلع المغشوشة ظاهرة عالمية أخذت في التزايد نتيجة تطور الأساليب والتقنيات المستخدمة في الغش،
2. وسائل الغش في المواد الغذائية متعددة، لذا وجب توفير آليات التصدي لها بما يتوافق مع مستجداتها للحد منها،
3. توعية المستهلك من أهم أساليب الوقاية لحمايته من الغش والخداع،

### ثانياً، الاقتراحات

- في سبيل حماية صحة المستهلك وجب على المتدخل الالتزام بتوفير مادة غذائية سليمة خالية من كل عيب أو خطر قد يمس بصحة المستهلك على المدى القريب أو البعيد، لذا نقترح:
1. وضع قاعدة بيانات موصولة بشبكة الانترنت تمثل بنك معلومات حول المتدخلين الغشاشين،
  2. تعزيز دور جمعيات حماية المستهلك لما لها من دور كبير في نشر الثقافة الاستهلاكية بين المواطنين،
  3. تدعيم أجهزة الرقابة بالكفاءات البشرية اللازمة والوسائل المادية المتطورة لتمكين من القيام بواجب مراقبة مدى تقييد الجهات المنتجة بالمواصفات والمقاييس المطلوبة،
  4. تكثيف الدورات التكوينية والأيام الدراسية للمهتمين والعاملين في مجال حماية المستهلك لطرح انشغالاتهم واهتماماتهم والصعوبات التي تواجههم،

5. الاستعانة بالمضافات الغذائية الطبيعية التي لا تشكل أي خطورة على صحة الإنسان باعتبارها لا تحتوي على مواد كيميائية،

6. تخفيف المسؤولية عن المتدخل في حالة تعدد الجناة عندما يقوم بالتبليغ عن منتج غير مطابق للمقاييس سوف يضر بصحة المستهلك،

7. توعية المستهلك وتعريفه بحقوقه حتى يدرك أنه قوة وحلقة هامة في الدورة الاقتصادية، وأن هناك نصوص قانونية ردية وضعت خصيصا لحمايته،

8. إن تحقيق حماية فعالة للمستهلك لا تتحقق إلا بتضافر جهود الأطراف الآتية: الدولة كمشرع ومراقب، والمستهلك كطرف أساسي وصاحب حق، والمتدخل كصاحب مصلحة.

## الهوامش

- <sup>1</sup> زاهية حورية سي يوسف، دراسة قانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك الجزائري، دار هومة، الجزائر، 2017، ص 32.
- <sup>2</sup> القانون رقم 03/09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الجريدة الرسمية عدد 15 الصادرة بتاريخ 08 مارس 2009 المعدل والمتمم بالقانون رقم 09/18 المؤرخ في 10 يونيو 2018، الجريدة الرسمية عدد 35 لسنة 2018.
- <sup>3</sup> المرسوم التنفيذي رقم 172/15 المؤرخ في 25 يونيو 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكرو بيولوجية للمواد الغذائية، الجريدة الرسمية عدد 37 الصادرة في 08 يونيو 2015.
- <sup>4</sup> عبد الحليم بوقرين، الجرائم الماسة بأمن وسلامة المستهلك، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة أبو بكر بلقايد، تلمسان، الجزائر، 2009-2010، ص 70.
- <sup>5</sup> نسرين بن زادي، حماية المستهلك من خلال الالتزام بالضمان، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2014-2015، ص 228.
- <sup>6</sup> زكريا مولاي، حماية المستهلك، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر، 2013، ص 02.
- <sup>7</sup> الأمر رقم 156/66 المؤرخ في 08 جوان 1966 المتضمن قانون العقوبات المعدل والمتمم، ج ر عدد 49 صادرة في 11/06/1966.
- <sup>8</sup> أحمد محمد الرفاعي، الحماية المدنية للمستهلك إزاء المضمون العقدي، دار النهضة العربية، القاهرة، 1994، ص 140.
- <sup>9</sup> محمد بودالي، شرح جرائم الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبية، دراسة مقارنة، الطبعة الأولى، دار الفجر للنشر والتوزيع، القاهرة، 2005، ص 32.
- <sup>10</sup> محمد بودالي، المرجع نفسه.
- <sup>11</sup> عمر يوسف عبد الله، الحماية القانونية من جريمة الغش في المواد الاستهلاكية والصيدلانية في التشريع الجزائري، مجلة صوت القانون، جامعة الجيلالي بونعامة، خميس مليانة، الجزائر، المجلد 6، العدد 2، 2019، ص 324.
- <sup>12</sup> محمد بودالي، شرح جرائم الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبية، المرجع السابق، ص 8.
- <sup>13</sup> نوال مجدوب، حماية المستهلك جنائيا من جريمة الخداع في عملية تسويق المواد الغذائية، مجلة دفاتر السياسة والقانون، عدد 15، جوان 2016، ص 72.
- <sup>14</sup> نوال مجدوب، المرجع نفسه.
- <sup>15</sup> محمد بودالي، حماية المستهلك في القانون المقارن، المرجع السابق، ص 312.
- <sup>16</sup> عبد الحق ماني، الحماية القانونية للالتزام بالوسم، دراسة مقارنة بين التشريعين الفرنسي والجزائري، أطروحة دكتوراه، كلية الحقوق، جامعة محمد خيضر، بسكرة، الجزائر، 2015-2016، ص 154.

<sup>17</sup> كريمة حدوش، الالتزام بالإعلام في إطار القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، مذكرة ماجستير في القانون، كلية الحقوق، جامعة أمجد بوقرة، بومرداس، 2011-2012، ص169.

<sup>18</sup> كريمة حدوش، مرجع سابق، ص169.

<sup>19</sup> ان سلامة المنتج يقصد بها الغياب الكلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر، في مادة غذائية ملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو اية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة: أنظر المادة 03 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش.

<sup>20</sup> ايمان صالح علاق، مظاهر الحماية الجنائية لمستهلك المواد الغذائية في ضوء التشريع الليبي، مجلة العلوم القانونية والشرعية، يونيو 2015، ص190.

الرقابة على الغذاء المصنع كألية لحماية المستهلك

في ظل قانون رقم 09-03 المعدل والمتمم

Control over processed foods as a consumer protection mechanism

According to Law No. 09-03 amended and supplemented

أيت علي زينة

كلية الحقوق والعلوم السياسية  
جامعة لونيبي علي البلدية-2-الجزائر  
zainaaitali@yahoo.fr

كالم حبيبة

كلية الحقوق والعلوم السياسية  
جامعة لونيبي علي البلدية-2-الجزائر  
habiba.kalem1974@gmail.com

ملخص:

يحمي نظام الرقابة على الأغذية صحة المستهلكين وسلامتهم، وذلك من خلال ضمان أن تكون الأغذية المتوفرة في بلد ما مأمونة وصحية وصالحة للاستهلاك البشري، والجزائر كغيرها من الدول اعتمدت على نظام الرقابة على الأغذية لضمان سلامتها وجودتها على امتداد سلسلة الأغذية.  
كلمات مفتاحية:

المستهلك، الغذاء المصنع، سلامة الأغذية، الرقابة.

#### Abstract:

The food control system protects the health and safety of consumers, ensuring that the food available in a country is safe, wholesome and fit for human consumption. Algeria, like other countries, has relied on the food control system to guarantee its safety and quality throughout the food chain.

#### Key words:

Consumer, processed foods, food safety, control.

مقدمة

يعتبر الغذاء وقود الحياة بالنسبة للإنسان، فهو الذي يمد جسمه بالطاقة الحيوية التي تبقى على قيد الحياة، فلا بد أن يكون هذا الغذاء سليما وصحيا خاليا من الملوثات أو السموم الطبيعية وغير مغشوش حتى ينمي الانسان قدراته الجسمية والعقلية.  
ونظرا للتطور العلمي والصناعي الذي شمل الغذاء في الوقت الحاضر، وهو ما يعرف بـ"الغذاء المصنع"، حيث تحولت العادات الاستهلاكية لدى جل المستهلكين من مجال الاستهلاك الطبيعي إلى الصناعي، ومع انتشار ظاهرتي الطمع والجشع لدى غالبية المحترفين لتحقيق الربح السريع، ظهرت الكثير من الأمراض التي لها صلة بسلامة الأغذية المصنعة يصاب بها مستهلكها، لعدم تقيد هؤلاء

المحترفين بالتزامهم في عرض غذاء سليم ذو جودة عالية خالي من أي تلوث لتلبية متطلبات المستهلك المشروعة، وعلى هذا الأساس تسعى الدول ومن بينها الجزائر على وضع نظام رقابي إلزامي تقوم به السلطات الوطنية أو المحلية لضمان سلامة الأغذية بأن تكون آمنة ومفيدة وصحية وصالحة للاستهلاك البشري وتتفق مع متطلبات السلامة وجودة الغذاء.

وقد تم تجسيد ذلك بوضع ترسانة من القوانين لحماية المستهلك من المخاطر التي قد تصيب صحته وسلامته بسبب تناوله للأغذية المصنعة غير المطابقة للمعايير المعتمدة قانونا من خلال القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم<sup>1</sup>، والنصوص التطبيقية له، نذكر منها المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش المعدل والمتمم<sup>2</sup>، والرسوم التنفيذية رقم 140-17 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية في الاستهلاك البشري<sup>3</sup>.

فمن خلال هذه النصوص القانونية ألزم المشرع الجزائري المحترفين لضرورة احترام المواصفات والمقاييس المعتمدة قانونا لضمان جودة المنتجات الغذائية المعروضة في السوق، وأوكل مهمة رقابتها وتتبع مسارها عبر مراحل انتاجها وتوزيعها وحفظها ونقلها لأجهزة متخصصة تسهر على ضمان حماية صحة المستهلك والحفاظ عليها.

وعليه نحاول من خلال دراستنا معرفة إلى أي مدى تساهم الرقابة على الأغذية المصنعة في حماية صحة وسلامة المستهلك؟

وللإجابة عن الإشكالية المقدمة، قسمنا الدراسة إلى المحورين التاليين:

**المحور الأول: الرقابة على الغذاء المصنع**

**المحور الثاني: تفعيل ممارسة الرقابة على الغذاء المصنع**

### **المحور الأول: الرقابة على الغذاء المصنع**

إن التطور الكبير الذي عرفته طرق الإنتاج وتوزيع المنتوجات وانفتاح الجزائر كغيرها من الدول على التجارة الخارجية نتج عنه أضرارا أصابت العديد من المستهلكين بسبب غزو المنتوجات المقلدة في السوق الوطنية وانفلاتها من الرقابة، مما استدعى ضرورة تجنيد هيئات متخصصة لمراقبة<sup>4</sup> مدى مطابقة المنتوجات بصفة عامة والأغذية بصفة خاصة للمواصفات والمقاييس المعمول بها محليا أو دوليا كإجراء لضمان أمن وسلامة المستهلك، وعليه سوف نتطرق في هذا المحور إلى تعريف الرقابة (أولا)، وأنواعها (ثانيا).

**أولا: تعريف الرقابة**

عرفت الرقابة على أنها «أنشطة تنظيمية منهجية تهدف إلى جعل الأنشطة المختلفة والخطط والنتائج منسجمة مع التوقعات والمعايير المستهدفة، وفي حالة وجود انحرافات تؤثر الأسباب وتتخذ الإجراءات التصحيحية اللازمة»<sup>5</sup>.

وتعرف الرقابة أيضا، بأنها «التحقق من توفر المقاييس المعتمدة والمواصفات القانونية والتنظيمية التي تميزها والتأكد من أن المنتج يستجيب للطلبات المشروعة للاستهلاك»<sup>6</sup>.

كما تعرف بأنها «الفعل الذي يقصد من وراءه التأكد من مطابقة المنتج للمواصفات المطلوبة، إما بموجب فعل سابق لعملية الإنتاج والاستيراد والتوزيع، متجسدا من خلال الترخيص والتصريح، وقد يكون سابقا لعملية عرض المنتج في السوق، وهو العمل الذي يقوم به المتدخل، وأخيرا قد يتجسد من خلال الفعل الذي تقوم به السلطة الإدارية المختصة عقب عرض المنتج في السوق»<sup>7</sup>.

فهدف الرقابة هو الوقاية أو القضاء على الخطر الذي يهدد المستهلك، ولا يتحقق ذلك إلا بضمان جودة المنتج، فعلى المنتج أن يأخذ في حسبانته بأن سلامة المستهلك أو المستعمل ترتبط بمراقبة المنتج، وهذا التزام جوهري يقع على عاتقه بإخضاع منتجاته للمراقبة في كل مراحل الإنتاج حتى يتكون المنتج بشكله النهائي سالما وخاليا من أية عيوب<sup>8</sup>.

وقد أقر المشرع الجزائري بموجب نصوص قانونية وجوب رقابة المنتوجات وجعلها رقابة إجبارية لا اختيارية، تفرض على كل متدخل ضرورة إخضاع منتوجاتهم إلى رقابة قبل عرضها للبيع للتأكد من مدى مطابقتها للمواصفات والمقاييس المعتمدة قانونا<sup>9</sup>، ونظرا لأهمية المواد الغذائية فقد خصص لها المشرع فصلا كاملا من الباب الثاني المعنون " حماية المستهلك " حيث ألزم على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام الزامية سلامة هذه المواد والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك، وقد عرف سلامة المنتوجات و التي تدخل ضمنها سلامة المواد الغذائية في المادة 3 مطة من القانون رقم 03-09 على أنها " غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية ملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضر بالصحة بصورة حادة أو مزمنة "، وباستقراءنا للمواد من أربعة إلى ثمانية من نفس القانون نجد أن المشرع قد استعمل عبارة المواد الغذائية مما يفهم أن الحماية لا تقتصر على الغذاء الطبيعي بل تمتد لتشمل الغذاء المصنع، وهذا الأخير يقصد به هي التي تمر بمستويات معينة من العمليات الكيميائية والميكانيكية، يتم ذلك للتأكد من أن الطعام جاهز للاستهلاك ولتحسين فترة حفظه<sup>10</sup>، لم يعرف المشرع الغذاء المصنع وإنما شمله بالحماية حينما أدرجه ضمن تعريف المادة الغذائية في المادة 3 مطة 2 من القانون المذكور أعلاه " كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان، بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل

المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ".

وفي نفس السياق أخضع المشرع استيراد المواد الغذائية وتجهيزات التحضير والتوضيب ومواد التوضيب وكذا عملية انتاجها وحفظها ونقلها وتوزيعها وبيعها للمراقبة المنتظمة للسلامة وحفظ الصحة من طرف المصالح المعنية، هذا ما قضت به المادة 109 من القانون رقم 18-11 المتعلق بالصحة<sup>11</sup>، وعلى العموم فإن الدولة تتولى تنفيذ سياسة حفظ صحة الوسط من أجل ضمان حماية صحة السكان وترقيتها من خلال مؤسساتها وهيئاتها المعنية، وذلك بإقامة أنظمة لرصد ومراقبة النوعية الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية لعوامل البيئة لاسيما الماء والهواء والتربة<sup>12</sup>، باعتبارها من بين العناصر التي تحدد مدى سلامة وجودة الغذاء المصنع، فالأصل في المنتجات الغذائية المصنعة أنها منتجات غير ضارة، ولكن مع ذلك قد تصبح خطيرة بسبب مكسبات الطعم ورائحة والمواد الحافظة المضافة بكميات كبيرة<sup>13</sup>.

### ثانيا-أنواع الرقابة

تم الرقابة على مطابقة المنتج للمواصفات والمقاييس التقنية والقانونية عن طريق المتدخل نفسه وهذا قبل عرضه للاستهلاك وهو ما يسمى بالرقابة المسبقة، كما تتم الرقابة من قبل هيئات إدارية طويلة عملية عرض المنتج ليوافر حماية فعالة للمستهلك يكون ذلك من خلال الرقابة اللاحقة والرقابة المستمرة.

1-الرقابة المسبقة: تسمى كذلك "بالرقابة الذاتية" حيث ألزم المشرع على كل متدخل رقابة منتوجه قبل عرضه للاستهلاك تقع على منشئة ومستخدميه قبل أن تقع على منتجاته.

(أ)- رقابة ذاتية على المنشأ والمستخدمين: اشترط المشرع على كل متدخل مراقبة مدى مطابقة منتوجه للمتطلبات الصحية والبيئية والسلامة والأمن الخاصة به<sup>14</sup>، وإن كان ذلك مطلوب بصفة عامة في صناعة جميع المنتجات، إلا أنه مطلوب بصفة خاصة في بعض المنتجات كالمواد الغذائية المصنعة، وأكد ذلك المرسوم التنفيذي رقم 04-82 حيث نصت المادة 8 منه على أنه: "يجب أن تستجيب منشآت إنتاج المنتوجات الحيوانية أو ذات المصدر الحيواني أو تحضيرها أو تحويلها أو تبريدها أو تجميدها أو تكييفها أو توضيبها أو تخزينها، وكذا المنشآت التي يرتبط نشاطها بمنتوجات الصيد البحري وتربية المائيات، وكذا منشآت إنتاج أغذية الحيوانات وتخزينها وتكييفها للشروط الآتية:

- يجب أن تكون أماكن العمل مهيأة ومرتبطة بطريقة تجنب كل تلويث للمنتوجات.
- يجب أن يكون الجدران والأسقف والأبواب والنوافذ ملاءمات سهلة التنظيف والتطهير وأن تبني بمواد مقاومة وعازلة وغير ممتصة.

- يجب أن تكون الأرضية مائلة بكيفية تسهل صرف السوائل المترتبة..."<sup>15</sup>.

ولقد أكد ذلك المشرع بموجب المادة 09 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 على أن تكون التجهيزات والمعدات والمحلات اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية أو إنتاجها أو معالجتها أو توبيخها أو نقلها أو تخزينها مهياً ومستغلة بطريقة ملائمة، بحيث يتجنب فيها كل تكوين لأية بؤرة تلويث<sup>16</sup>.

كما ألزمت المادة 06 من القانون 09-03 المعدل والمتمم السالف الذكر، على كل متدخل في عملية وضع الأغذية للاستهلاك بالسهر على احترام شروط النظافة في أماكن ومحلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين، وكذا وسائل نقلها، فلا بد أن يخضع المستخدمون لضوابط حددتها المادة 55 من نفس المرسوم رقم 17-140، من بينها أن يخضع هؤلاء المستخدمون لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم أثناء تداول الأغذية، وأن يخضعون لفحوصات دورية ولعمليات التطعيم ضد الأمراض والإصابات التي تجعل المصابين بها قابليين لتلويث الأغذية.

(ب)- رقابة ذاتية على الغذاء المصنع: أوجب المشرع على المتدخل فرض رقابة أولية سابقة على الإنتاج وقبل عرض منتجاته للاستهلاك، هذا ما تؤكدته المادة 12 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، وفرض المشرع هذه الرقابة على جميع المنتجات محلية كانت أو مستوردة، وأخضع كلاهما للتحليل ومراقبة المطابقة قبل عرضها في السوق، فعلى كل متدخل في مرحلة إنتاج المواد الغذائية بما فيها الأغذية المصنعة واستيرادها وتوزيعها، أن يقوموا بإجراء تحليل الجودة ومراقبة مطابقة المواد التي ينتجونها أو التي يتولون المتاجرة فيها، أو يكلفون من يقوم بذلك<sup>17</sup>.

فحفاظ على سلامة الغذاء المصنع وحماية لصحة المستهلك ألزم المشرع على المتدخلين باحترام نسب الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية المصنعة بموجب المادة 5/1 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم، وأصدر في هذا الخصوص المرسوم التنفيذي رقم 14-366 ليحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية<sup>18</sup>.

وتدخل المشرع بموجب المادتين 7 و8 من المرسوم التنفيذي رقم 12-2014 ليحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري<sup>19</sup>.

كما ألزم المشرع المتدخل ضرورة احترام الخصائص الميكروبيولوجيا للمواد الغذائية من أجل ضمان احترام النظافة وسلامة هذه الأغذية أثناء وضعها للاستهلاك، وذلك بموجب المرسوم التنفيذي رقم 15-172<sup>20</sup>.

هذه الرقابة السابقة قد تكون داخلية (ذاتية)، يعتمد المتدخل في ممارسة هذه الرقابة على مخابر متواجدة على مستوى مصنعه أو وحدة إنتاجه<sup>21</sup>، كما يمكنه اللجوء والاعتماد على مخابر مختصة في مراقبة الجودة في حالة عدم امتلاكه لمخابر ومستخدمين للقيام بعملية الرقابة<sup>22</sup>.

في جميع الحالات يلتزم المتدخل لإثبات قيامه بواجب الرقابة بوضع شهادة المطابقة إزاء الزبائن، وتحت تصرف الأعوان المكلفين بمراقبة الجودة وقمع الغش<sup>23</sup>.

فالرقابة الذاتية والقبلية من التزامات المنتج أو المحترف تقع على عاتقه حتى يضمن عرض منتوجات آمنة توفر السلامة للمستهلك، وتعزز لديه الثقة والأمان عند استعماله لأي منتوج، ويضمن جودة المنتوج وحمايته من الغش التجاري.

والجدير بالذكر أنه هناك نوع من الرقابة يقوم بها المحترف باختياره أو بطلب منه تسمى "الرقابة الاختيارية" كعرض المنتوج لرقابة مخبر شهير أو هيئة عالمية تمنح شهادة أو علامة متميزة بالجودة، مثل شركة المصبرات الجزائرية وحصولها على شهادة إيزو "iso" 9002 للمطابقة من المكتب الكندي "ساسن بيلر" المعتمد من طرف هيئة "راب" المسجل بأنظمة النوعية في الولايات المتحدة "إيزو 9000" iso<sup>24</sup>.

2- الرقابة اللاحقة: يتولى القيام بالرقابة اللاحقة الأعوان المنصوص عليهم في المادة 25 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم<sup>25</sup>، عن طريق فحص شامل للوثائق وملفات المتدخلين وسماعهم أو عن طريق المعايينات المباشرة بالعين المجردة أو بأجهزة القياس، وعند الاقتضاء يتم هذا الإجراء باقتطاع العينات بغرض إجراء التحاليل أو الاختبارات أو التجارب<sup>26</sup> لمراقبة مدى مطابقة واستجابة المنتوج للمقاييس المعتمدة والمواصفات القانونية من أجل تفادي المخاطر التي قد تمس بصحة وأمن المستهلك.

3- الرقابة المستمرة: يقوم الأعوان المؤهلين قانونا برقابة مطابقة المنتوجات-الأغذية المصنعة- بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها، بأي وسيلة وفي أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك، حيث يقوم هؤلاء بممارسة نشاطهم في أي مكان من أماكن الإنشاء الأولي والإنتاج والتحويل والتوضيب والإيداع، والعبور، والنقل والتسويق، قصد الاطلاع على المنتوجات ومدى مطابقتها للمواصفات القانونية والمقاييس المعتمدة التي تتميز بها حفاظا على صحة المستهلك<sup>27</sup>.

### المحور الثاني: تفعيل ممارسة الرقابة على الغذاء المصنع

حسب المادة 25 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم، فإنه يتولى عملية الرقابة أعوان مؤهلين لذلك، يتمتع هؤلاء الأعوان بالحماية القانونية من جميع أشكال الضغط أو التهديد التي من شأنها أن تشكل عائقا في أداء مهامهم، وعند الحاجة يمكن لهم طلب تدخل أعوان القوة العمومية لمُد يد المساعدة لهم<sup>28</sup>، ويؤدي أعوان قمع الغش قبل أداء

مهامهم اليمين أمام محكمة إقامتهم الإدارية، على إثرها تسلم لهم إشهادا يوضع على بطاقة التفويض بالعمل، والتي يستوجب عليهم إظهارها عند ممارستهم لمهامهم، وعليه نتطرق في هذا المحور لكيفية ممارسة هؤلاء الأعوان للرقابة من خلال معاينته للمخالفات (أولا)، والتدابير الوقائية التي يلجؤون إليها في حالة اثبات المخالفات التي تضر بسلامة وصحة المستهلك (ثانيا).

### أولا-معاينة المخالفات:

خول المشرع لأعوان الرقابة المؤهل لهم قانونا بأي وسيلة وفي أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك برقابة مطابقة المواد الغذائية بالنسبة للمتطلبات الخاصة بها، وتمنح لهم للقيام بمهمة معاينة المخالفات صلاحيات تمثلت في جمع المعلومات (1) دخول أماكن تواجد المنتجات (2) التأكد من سلامة الغذاء المصنع، (3) تحرير محاضر المعاينة (4).

1- جمع المعلومات: يمكن لأعوان قمع الغش أي أعوان الرقابة في إطار أداء مهامهم ودون أن يحتج اتجاههم بالسر المهني، فحص كل وثيقة تقنية أو إدارية أو تجارية أو مالية أو محاسبية، وكذا كل وسيلة مغناطيسية أو معلوماتية، ويمكنهم كذلك طلب الاطلاع على هذه الوثائق في أي يد وجدت والقيام بحجزها، كما يجب على الإدارات العمومية أو الخاصة أن تضع تحت تصرفهم كل المعلومات الضرورية لأداء مهامهم<sup>29</sup>.

يتعين على الصانع أو المستورد أن يضع في متناول الأعوان المكلفين بمراقبة النوعية وقمع الغش، شهادة المطابقة، هذا ما قضت به المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، المعدل والمتمم السالف الذكر<sup>30</sup>.

2- دخول أماكن تواجد المنتجات: منح المشرع لأعوان الرقابة حرية الدخول نهارا أو ليلا، بما في ذلك أيام العطل، إلى المحلات التجارية والمكاتب والملحقات ومحلات الشحن والتخزين وأثناء النقل، وبصفة عامة إلى أي مكان آخر توجد به المنتجات باستثناء المحلات ذات الاستعمال السكني<sup>31</sup>.

3- التأكد من سلامة الغذاء المصنع: يتم تأكد أعوان الرقابة من سلامة الغذاء المصنع من عدمه بالعين المجردة وهذا ما يعرف بالمخالفة المباشرة من خلال فحص الوثائق أو سماع المتدخلين المعنيين أو بواسطة أجهزة المكايل والموازين والمقاييس، ويستوي في ذلك أن يكون الغذاء المصنع محليا أو مستوردا حيث تتم معاينة هذا الأخير عند الحدود وقبل جمركتها، هذا ما قضت به للمواد 03، 06، 07 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467<sup>32</sup>. في حالة إثبات المخالفة يحرر محضر مرفقا بالوثائق من أجل اتخاذ التدابير اللازمة بشأنها، طبقا للمادة 30 من القانون 09-03، المعدل والمتمم، والمادتين 03 و05 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39<sup>33</sup>، أما فيما يخص الغذاء المصنع

المستورد فإنه يمنح للمستورد أو ممثله المؤهل قانونا مقرر رفض دخول المنتج مع التسبب في حالة اثبات المخالفة، وفي حالة مطابقة هذا الغذاء المصنع المستورد تسلم له رخصة الدخول وفقا للمادة 09 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 سالف الذكر.

كما قد يتأكد أعوان الرقابة من سلامة الغذاء المصنع من خلال اقتطاع عينات من هذا المنتج وتحليله، فتنصب المعاينة على مخالفة غير مباشرة لا يمكن لعون الرقابة إثباتها بعين المجردة، كالمخالفة التي يكون سببها عدم مطابقة الغذاء المصنع للمكونات المميزة له، ففي هذه الحالة تتم رقابة هذا الغذاء سواء كان محليا أو مستوردا عند الحدود وقبل جمركته، عن طريق اقتطاع عينات بغرض إجراء التحاليل أو الاختبارات أو التجارب من طرف مخابر الغش<sup>34</sup>، وتستعمل في فحص العينات مناهج التحاليل والتجارب المطابقة للمقاييس الجزائرية<sup>35</sup>، وفي حالة عدم توافر هذه المناهج تستعمل المخابر المناهج المعترف بها على المستوى الدولي، وفي جميع الحالات يجب أن تذكر المناهج المستعملة في ورقة التحليل<sup>36</sup>.

فمن الناحية العملية فحص جميع الوحدات المنتجة من السلعة أمرا لا يكون ممكنا، كما أن استخدام أسلوب المعاينة يستوجب المقارنة بين تكلفة عملية المعاينة وتكاليف عدم إجراء المعاينة والفحص ومرور وحدات معيبة إلى السوق<sup>37</sup>.

لقد حدد المرسوم التنفيذي رقم 90-39 والمتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم، كيفية إجراء عملية اقتطاع العينات من أجل إثبات مطابقة المنتجات من عدمه، وخصص له القسم الثاني من ذات المرسوم معنون بـ "اقتطاع عينات المنتجات" من المادة 09 إلى المادة 17، والقسم الثاني معنون بـ "تحليل العينات المقتطعة" من المادة 18 إلى المادة 22.

تكون نتائج المخبر بشأن تحليل العينة المقتطعة إما إيجابية وذلك بتطابقها للمواصفات والمقاييس الجزائرية التي يجب أن تتميز بها، وإما بنتائج سلبية توضح عدم تطابق المنتج لهذه المواصفات وفي هذه الحالة يخول المشرع لمصالح رقابة الجودة وقمع الغش اتخاذ تدابير وقائية حماية للمستهلك<sup>38</sup> هذا إذا كان الغذاء المصنع محليا.

أما إذا كان مستوردا فإنه يتم تسليم رخصة دخول هذا المنتج إلى التراب الوطني متى كانت نتائج هذه المخابر إيجابية لمطابقته للمواصفات والمقاييس القانونية، وإن كانت النتائج سلبية فيتم اصدار مقرر برفض دخوله لعدم تطابقه للمواصفات المميزة له<sup>39</sup>، وفي هذه الحالة تعطى لمصالح قمع الغش اتخاذ التدابير التحفظية اللازمة لحماية المستهلك.

وعليه فإن عملية اقتطاع العينات تخضع لإجراءات دقيقة حتى تضمن سلامة جميع المنتجات بما فيها الغذاء المصنع، كما تسمح أيضا بتفادي الضغوط التي قد تمارس على الأعوان المكلفين بالتحليل، فضلا عن تجنب أي خطر ينطوي على التلاعب بالنتائج أو تعديلها لضمان سلامة المستهلك في نفسه وأمواله<sup>40</sup>.

4- تحرير محاضر المعاينة: يترتب على كل معاينة للمخالفات، تحرير محضر يتضمن هوية وصفة الأعوان الذين قاموا بالرقابة، يدون فيها تواريخ وأماكن الرقابة، مع تبيان وقائع المعاينة والمخالفات المسجلة والعقوبات المتعلقة بها، وكذا هوية ونشاط وعنوان المتدخل المعني بالرقابة، تحرر هذه المحاضر بحضور المتدخل، وفي حالة غيابه أو رفضه يقيد ذلك على المحضر، وفي الأخير يوقع عليها من طرف العون القائم بالمعاينة والمعني بالمعاينة (المتدخل)، وإذا رفض هذا الأخير الإمضاء يذكر ذلك في المحضر، ويمكن أن ترفق هذه المحاضر بكل وثيقة أو مستند إثبات.

تسجل هذه المحاضر المحررة في سجل مخصص لهذا الغرض مرقم ومؤشر عليه من طرف رئيس المحكمة المختصة إقليميا، فتكتسي حجية قانونية حتى تثبت العكس<sup>41</sup>.

#### ثانيا- التدابير الوقائية لضمان سلامة المستهلك:

خول المشرع لأعوان الرقابة وقمع الغش سلطات تمثلت في اتخاذ مجموعة من التدابير الوقائية أو التحفظية<sup>42</sup> اللازمة قصد ضمان صحة سلامة المستهلك من جرائم الغش والتدليس في المنتجات التي باتت تزداد يوما بعد يوم نتيجة انفتاح السوق الوطنية للتجارة الخارجية.

تختلف هذه التدابير حسب درجة خطورة المخالفة وحسب نوع المنتجات حددها كل من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، والمرسوم التنفيذي رقم 39-90 المعدل والمتمم المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، تمثلت في: الدخول المشروط للغذاء المصنع المستورد أو رفضه دخوله (1)، الإيداع (2)، السحب (3)، الحجز (4)، التوقيف المؤقت للنشاطات (5).

1- الدخول المشروط للغذاء المصنع المستورد أو رفضه: في حالة الشك في عدم مطابقة الغذاء المصنع المستورد للمواصفات المميزة له، يتخذ الأعوان المؤهلين إجراء وقائي يتمثل في السماح بالدخول المشروط لهذا المنتج قصد إجراء تحريات مدققة أو لضبط مطابقته على مستوى المؤسسات المتخصصة أو في محلات المتدخل تحت رقابة المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش التابعة للمكان الذي تجري فيه هذه العملية<sup>43</sup>. وقد حدد المشرع بموجب المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 467-05 السالف الذكر الحالات التي يتخذ فيها تدابير ضبط المطابقة وبين

كيفية ضبطها، فقد تكون عدم المطابقة ناجما عن عدم مراعاة التنظيم المتعلق بالوسم، ففي هذه الحالة يخضع المنتج المعني إلى إعادة توضيب طبقا للتنظيم المعمول به<sup>44</sup>، فإذا كان المنتج من المواد الغذائية فيجب أن يخضع وسمه وإعادة توضيبه لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المتعلق بتحديد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك<sup>45</sup>، قد يكون عدم المطابقة متصلا بالجودة الذاتية للمنتج، حيث يكون ضبط المطابقة في هذه الحالة في إزالة السبب الذي جعلها غير مطابقة، حسب الطريقة المنصوص عليها في التنظيم، وفي حالة انعدام التنظيم المحدد للمواصفات الواجب توافرها في المنتج المستورد، فإنه يتم ضبط مطابقته بطريقة ترخص بها المديرية الجهوية المختصة إقليميا، وذلك باحترام قواعد والأعراف المعمول بها في هذا المجال.

كما يمكن أن تكون عملية ضبط المطابقة متمثلة في تخفيض الرتبة أو إعادة التوجيه إلى صناعة التحويل أو تغيير الوجهة، على أن لا تكون عملية ضبط المطابقة متعلقة بسلامة وأمن المستهلك.

فيمنع بذلك وضع المنتوجات حيز الاستهلاك إلى غاية ضبط مطابقتها، ومتى زالت أسباب عدم المطابقة تسلم المفتشية الحدودية المعنية رخصة دخول المنتج للمستورد<sup>46</sup>.

وقد تكون عملية ضبط المطابقة مستحيلة، فتقوم مصالح التفتيش على الحدود بحجز المنتج المعني، الذي يكون مصيره إما إعادة تصديره أو إعادة توجيهه لاستعمال آخر مشروع أو يتم إتلافه على نفقة المستورد<sup>47</sup>.

أما إذا ثبت عدم مطابقة الغذاء المصنع المستورد عند الحدود للمواصفات والمقاييس القانونية التي يجب أن يتميز بها، سواء عن طريق المعاينة المباشرة أو بعد إجراء التحريات المدققة، فإن مصالح التفتيش الحدودية تصح للمستورد برفض دخول منتوجه وترسل نسخة من هذا القرار إلى مصالح الجمارك التابعة لمكان إدخال المنتج المستورد إلى التراب الوطني<sup>48</sup>.

2- إيداع الغذاء المصنع: يقصد بالإيداع وقف الغذاء المصنع المعروض للاستهلاك بعد أن ثبت بالمعاينة المباشرة أنه غير مطابق للمواصفات المميزة له، وذلك بقرار صادر من أعوان الرقابة، ويتقرر هذا الإيداع قصد ضبط مطابقة الغذاء المصنع من قبل المتدخل المعني الذي يسمح له المشرع باتخاذ التدابير الملائمة من أجل إزالة سبب عدم المطابقة أو إزالة ما يتعلق بعدم احترام القواعد والأعراف المعمول بها في عملية العرض للاستهلاك<sup>49</sup>.

بمجرد ضبط مطابقة الغذاء المصنع يعلن عن رفع الإيداع، أما إذا ثبت عدم إمكانية ضبط المطابقة أو إذا رفض المتدخل المعني إجراء هذه العملية يتم حجز المنتج<sup>50</sup>.

3- سحب الغذاء المصنع من التداول: يقصد به منع حائز المنتج من التصرف فيه، أي نزعته من مسار وضعه حيز الاستهلاك، يلجأ أعوان قمع الغش إلى سحب الغذاء المصنع من التداول عند الاشتباه في عدم مطابقته، إما بصفة مؤقتة أو نهائية.

أ) -السحب المؤقت: يلجأ أعوان الرقابة المؤهلين قانونا إلى هذا الاجراء لمنع وضع الغذاء المصنع للاستهلاك عند الاشتباه في عدم مطابقته، ويمنع حائز هذا المنتج من التصرف فيه، وذلك في انتظار نتائج التحريات المعمقة وبالخصوص نتائج التحاليل أو الاختبارات أو التجارب التي تجرى في أجل 07 أيام عمل، مع إمكانية تمديد هذا الأجل إذا تطلبت شروط التحليل ذلك<sup>51</sup>.

إذا لم يتم إجراء التحاليل خلال هذا الأجل، أو أثبتت نتائج التحليل مطابقة الغذاء المصنع للمواصفات يرفع فوراً إجراء السحب المؤقت، ويعوض المتدخل المعني بقيمة العينة على أساس القيمة المسجلة في محضر الاقتراع، أما إذا أثبتت النتائج عن عدم المطابقة، يعلن عن حجز هذا الغذاء المصنع ويعلم فوراً وكيل الجمهورية بذلك، ويلتزم المتدخل المقصر بالمصاريف الناتجة عن عمليات الرقابة<sup>52</sup>.

لقد أقر القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، بموجب المادة 61 مكرر بهذا الإجراء على المنتوجات المشتبهة بالتقليد، حيث جاءت تنص على أنه «يمكن أن يجرى الحجز والسحب المؤقت على المنتوجات المشتبهة بالتقليد. تحدد كفاءات تطبيق هذه المادة عن طريق التنظيم».

وقد أحسن المشرع فعلاً عندما أضاف هذه المادة، خصوصاً مع انفتاح الأسواق الوطنية للتجارة الخارجية، الذي استقطبت معها تداول كم هائل من المنتوجات المقلدة، والتي قد تسبب أضراراً خطيرة تمس بصحة وسلامة المستهلكين.

ب-السحب النهائي: يلجأ أعوان الرقابة المؤهلين قانوناً إلى السحب النهائي كتدبير وقائي لإحدى المنتوجات المذكورة في المادة 62 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم<sup>53</sup>، دون الحصول على رخصة مسبقة من السلطات القضائية المختصة على أن يتم إعلام وكيل الجمهورية بذلك فوراً.

وفي هذه الحالة يتحمل المتدخل المعني بالمصاريف والتكاليف لاسترجاع المنتج المشتبه فيه أينما وجد، فإذا كان هذا المنتج قابلاً للاستهلاك يوجه مجاناً إلى مركز ذي منفعة عامة، أما إذا كان منتوجاً مقلداً أو غير صالح للاستهلاك فإنه يوجه للإتلاف مع إعلام وكيل الجمهورية بذلك فوراً<sup>54</sup>.

والجدير بالذكر أنه يجب على والمتمم المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش بإعلام المستهلكين بكل الوسائل، عن المخاطر التي يشكلها كل الغذاء المصنع المسحوب من عملية العرض للاستهلاك وفقا للمادة 67 من القانون رقم 03-09 المعدل.

4-حجز الغذاء المصنع: إذا ثبت عدم إمكانية ضبط مطابقة الغذاء المصنع أو إذا رفض المتدخل المعني إجراء عملية ضبط مطابقة هذا المنتج المشتبه فيه يتم حجزه بغرض تغيير اتجاهه أو إعادة توجيهه أو إتلافه<sup>55</sup>، على أن يتحمل مصاريف ذلك المتدخل المقصر، وتجدر الإشارة على أن هذا الاجراء يتم بعد حصول أعوان الرقابة على الإذن القضائي<sup>56</sup>، غير أنه يجوز لهم تنفيذ الحجز دون الإذن القضائي في حالات محددة، على أن تعلم السلطات القضائية بذلك فورا، هذا ما قضت به المادة 27 الفقرة الرابعة والخامسة من المرسوم التنفيذي 39-90 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش المعدل والمتمم<sup>57</sup>.

خول أيضا القانون للأعوان المؤهلين، باتخاذ هذا الإجراء على المنتوجات المشتبهة بالتقليد، نظرا لخطورتها على صحة وسلامة المستهلكين، وذلك بموجب المادة 61 مكرر - سالف ذكرها-من القانون 03-09 المعدل والمتمم.

5-التوقيف المؤقت لنشاط المؤسسة أو الغلق الإداري للمحلات التجارية: تقوم مصالح حماية المستهلك وقمع الغش بالتوقيف المؤقت لنشاط المؤسسة أو الغلق الإداري للمحلات التجارية لمدة أقصاها 15 يوما قابلة للتجديد، متى ثبت عدم مراعاتها واحترامها للقواعد المتعلقة بحماية المستهلك وقمع الغش، في انتظار إزالة كل الأسباب التي دفعت بهذه المصالح لاتخاذ هذا الإجراء<sup>58</sup>.

## خاتمة

نظرا للانتشار الواسع للمواد الغذائية المصنعة على مستوى جميع الأسواق العالمية والمحلية، فقد تدخل المشرع الجزائري لحماية المستهلك بإلزام المتدخل بإجراء رقابة ذاتية على منتجاته، وذلك باحترام والتقيد بالموصفات والمقاييس المعتمدة التي تتميز بها، كما أوكل للمصالح المكلفة بالرقابة بأي وسيلة وفي أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك القيام برقابة مدى مطابقة الأغذية المصنعة للمواصفات والمقاييس المعتمدة قانونا مع اتخاذ التدابير التحفظية اللازمة في حالة إثبات المخالفة.

بالرغم من الجهود المبذولة من قبل المشرع من خلال وضعه لنظام رقابي إلزامي لإضفاء حماية فعالة للمستهلك إلا أن هذا لم يمنع من وجود نقائص، وعليه نتقدم بالتوصيات التالية:

- ضرورة التنسيق والتعاون بين قطاعات الرقابة ذات الصلة بحماية المستهلك.

-ضرورة حداثة المواصفات بصفة مستمرة بما يتماشى والتطورات التكنولوجية.

-ضرورة تطوير مخابر المعاينة بما يتماشى مع المستجدات الحديثة.

- القيام بدورات تكوينية للأعوان المكلفين بالرقابة وتدعيمهم بالأجهزة والمعدات الحديثة.

- ضرورة توعية المستهلك بضرورة العودة إلى استهلاك الغذاء الطبيعي والتخلي عن الغذاء المصنع كونه غذاء يشكل خطورة بالغة على صحته.

## قائمة المصادر والمراجع

### أولاً: المصادر

1-المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 30/01/1990، المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، ج/ر عدد 05، الصادرة في 31/01/1990 المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي رقم 01-315 المؤرخ في 16/01/2001 ج/ر عدد 61.

2-المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 12/02/1992 المتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، ج/ر، العدد 13، المعدل والمتمم بموجب المرسوم التنفيذي رقم 93-47، المؤرخ في 06/02/1993، ج/ر، العدد 09.

3-المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 18/03/2004، المحدد لشروط وكيفيات منح الاعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات والمنتجات الحيوانية وذات المصدر الحيواني وكذا نقلها، ج/ر عدد 17 الصادرة في 21/03/2004.

4-المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 10/12/2005 الذي يحدد شروط ومراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفية ذلك، ج/ر، العدد 80.

5-القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج/ر، العدد 15. المعدل والمتمم القانون رقم 18-09 المؤرخ في 10/06/2018، ج/ر عدد 35.

6-المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 15/05/2012 يحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج/ر، العدد 30.

7-المرسوم التنفيذي رقم 14-153 المؤرخ في 30/04/2014 الذي يحدد شروط فتح مخابر تجارب وتحليل الجودة واستغلالها، ج ر عدد 28.

- 8-المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ 2014/12/15، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج/ر، العدد74.
- 9- المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25 /07/2015 يحدد شروط والكيفيات المطبقة والخصائص الميكروبيولوجيا للمواد الغذائية، ج/ر، العدد37.
- 10-المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 2017/04/11 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية اثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج/ر، العدد 24.
- 11-القانون رقم 18-11 المؤرخ في 2018/07/02، المتعلق بالصحة، ج/ر، العدد 13 الصادرة في 2018/07/29 الملغى للقانون رقم 85-05 المؤرخ في 16/02/1985 المتعلق بحماية الصحة وترقيتها، ج/ر، العدد 08.

## ثانيا: المراجع

### ا-باللغة العربية

#### أ. الكتب

- 1-بن بوخميس علي بولحية، القواعد العامة لحماية المستهلك والمسؤولية المرتبة عنها في التشريع الجزائري، دار الهدى، 2000.
- 2-رديعان العزاوي سالم محمد، مسؤولية المنتج في القوانين المدنية والاتفاقيات الدولية، ط1، دار الثقافة، عمان، 2008.
- 3-سي يوسف زاهية حورية، المسؤولية المدنية للمنتج، دار هومة، الجزائر، 2009.
- 4-فتاك علي، تأثير المنافسة على الالتزام بضمان سلامة المنتج، دار الفكر الجامعي، الإسكندرية 2007.

#### ب-الأطروحات والمذكرات

- 1-بوعلي نصيرة، حماية المصلحة الاقتصادية للمستهلك في القانون الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون، تخصص القانون العام للأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة عبد الرحمن ميرة، بجاية 2012.

2-بوديسة مصطفى، حماية المستهلك من أخطار المنتوجات الغذائية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، في الحقوق، فرع حماية المستهلك والقانون، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2014/2013.

### ج. المقالات العلمية

1- براق محمد، مريزق عدمان، يحيياوي مليكة، رقابة الجودة ودورها في حماية المستهلك، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك في ظل الانفتاح الاقتصادي، معهد العلوم القانونية والإدارية، المركز الجامعي بالوادي، يومي 13 و14/04/2008.

### II-المراجع باللغة الأجنبية

#### A-Articles

1- Filali D., F- Fettat, A- Boucenda, concurrence et protection du consommateur dans les domaines alimentaires en Algérie, Revue Algérienne des sciences juridique, Economique et politique, n° 1, 1998.

#### III-مواقع الأنترنت

1- <https://www.aL3loom.Com/?P=13382>

2- <https://www.youm7.com › story>

---

<sup>1</sup> القانون رقم 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج/ر، العدد 15. المعدل والمتمم القانون رقم 09-18 المؤرخ في 10/06/2018، ج/ر عدد 35.

<sup>2</sup> المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 30/01/1990، المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، ج/ر عدد 05، الصادرة في 31/01/1990 المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي رقم 01-315 المؤرخ في 16/01/2001 ج/ر عدد 61.

<sup>3</sup> المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11/04/2017 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج/ر، العدد 24

<sup>4</sup> من بين هذه الهيئات : وزارة التجارة (المديرية العامة لضبط النشاطات وتنظيمها، المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش، شبكة الإنذار السريع)...، المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزق، المجلس الوطني لحماية المستهلكين، شبكة مخابر التجارب والتحليل النوعية ، الوالي ، رئيس البلدية.

<sup>5</sup> محمد براق، مريزق عدمان، ملكة يحيوي، رقابة الجودة ودرها في حماية المستهلك، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك في ظل الانفتاح الاقتصادي، معهد العلوم القانونية والإدارية، المركز الجامعي الوادي، يومي 13 و14/04/2008، ص 40.

<sup>6</sup> علي بولحية بن بوخميس، القواعد العامة لحماية المستهلك والمسؤولية المرتبة عنها في التشريع الجزائري، دار الهدى، 2000، ص 18.

<sup>7</sup> علي فتاك، تأثير المنافسة على الالتزام بضمان سلامة المنتج، دار الفكر الجامعي، الإسكندرية 2007، ص 278.

<sup>8</sup> سالم محمد رديعان العزاوي، مسؤولية المنتج في القوانين المدنية والاتفاقيات الدولية، ط1، دار الثقافة، عمان، 2008، ص 119.

<sup>9</sup> تنص المادة 12 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش السالف الذكر، على أنه "يتعين على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك".

<sup>10</sup> انظر ما هي الأطعمة المصنعة ولماذا تضر بصحتك؟ - متاح على الموقع

( تاريخ الاطلاع 2022/02/14 ) > story <https://www.youm7.com>

<sup>11</sup> القانون رقم 18-11 المؤرخ في 2018/07/02، المتعلق بالصحة، ج/ ر، العدد 13 الصادرة في 2018/07/29 الملغى للقانون رقم 85-05 المؤرخ في 1985/02/16 المتعلق بحماية الصحة وترقيتها، ج/ ر، العدد 08.

<sup>12</sup> المادة 106 من القانون 18-11، المتعلق بالصحة، السالف الذكر.

<sup>13</sup> توصلت بعض الأبحاث الأمريكية أن المرطبات التي تضاف إليها نكهات ومواد ملونة اصطناعية تسبب أضرارا بالصحة، ونتيجة لذلك تم اخضاع المضافات الغذائية لإعادة التقييم والفحص، وكان من نتائج هذا التقييم أن بعض المضافات يشكل خطورة على صحة الإنسان، وأنه إلى غاية 2005 بلغ مجموع المضافات الغذائية التي تم منعها حوالي 50 نوعا. مصطفى بوديسة، حماية المستهلك من أخطار المنتوجات الغذائية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير، في الحقوق، فرع حماية المستهلك والقانون، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2013/2014، ص 23.

كما أن مياه الشرب التي تعقم بالكور، خطرة وغير صالحة للاستهلاك البشري على المدى الزمني الطويل، والتجارب المخبرية التي أجريت حول الكور دلت بشكل قاطع، أن هذا الغاز يتصدر قائمة المواد المسرطنة وأنه خطر على صحة الإنسان، أما مادة الفلور التي تضاف أيضا إلى المياه فهي أيضا سامة وأخطر من غاز الكور المستخدم أصلا في الحروب الكيميائية.

أمجد قاسم، مخاضر المواد الكيميائية على صحتنا وسلامتنا، بتاريخ 2015/01/04، محمول من الموقع aL3loom. Com/?P= 13382 تم الاطلاع عليه بتاريخ 2022/02/14.

<sup>14</sup> المادة 03 مطة 18 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

<sup>15</sup> المرسوم التنفيذي رقم 04-82 المؤرخ في 2004/03/18، المحدد لشروط وكيفيات منح الاعتماد الصحي للمنشآت التي يرتبط نشاطها بالحيوانات والمنتوجات الحيوانية وذات المصدر الحيواني وكذا نقلها، ج/ ر، العدد 17.

<sup>16</sup> المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 2017/04/11 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.

<sup>17</sup> المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 1992/02/12 المتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة، ج/ ر، العدد 13، المعدل والمتمم بموجب المرسوم التنفيذي رقم 93-47، المؤرخ في 1993/02/06، ج/ ر، العدد 09.

<sup>18</sup> المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ 2014/12/15، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج/ر، العدد 74.

<sup>19</sup> المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 2012 /05/15 يحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج/ر، العدد 30.

<sup>20</sup> المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 2015/07/ 25 يحدد شروط والكيفيات المطبقة والخصائص الميكروبيولوجيا للمواد الغذائية، ج/ر، العدد 37.

<sup>21</sup> علماء أحيائيين، علماء كيميائيين، صيادلة صناعيين، مهندسين، الرجوع إلى المادة 03 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المعدل والمتمم.

<sup>22</sup> المادة 01/04 من المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا والمستوردة المعدل والمتمم، سالف الذكر، كلجوء إلى مخبر التجارب وتحليل الجودة وهو: "كل هيئة أو مؤسسة تحلل أو تقيس أو تدرس أو تجرب أو تعير، أو بصفة عامة تحدد خصائص أو فعاليات المادة أو المنتج أو مكوناتها في إطار تقديم الخدمات"، المادة 02 مطة 01 من المرسوم التنفيذي رقم 14-153 المؤرخ في 2014/04/30 الذي يحدد شروط فتح مخابر تجارب وتحليل الجودة واستغلالها، ج ر، العدد 28.

<sup>23</sup> المادتين 02 /04 و05 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المعدل والمتمم.

<sup>24</sup> زاهية حورية سي يوسف، المسؤولية المدنية للمنتج، دار هومة، الجزائر، 2009، ص 182.

- ارتبط اسم "ISO" "إيزو" بالتطور العالمي ليؤمن للصناعيين كافة الحوافز لمواكبة التطور قصد الارتفاع لأعلى مرتبات النوعية والجودة في منتجاتهم، وهو اسم مشتق من الحروف الأولى لاسم المنظمة العالمية للقياس:

"International Organisation of Standardization".

<sup>25</sup> تنص المادة 25 على أنه "بالإضافة إلى ضباط الشرطة القضائية والأعوان الآخرين المرخص لهم بموجب النصوص الخاصة بهم، يؤهل للبحث ومعاينة مخالفات أحكام هذا القانون، أعوان قمع الغش التابعون للوزارة المكلفة بحماية المستهلك".

<sup>26</sup> أنظر المادة 01/30 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم، سالف الذكر.

<sup>27</sup> أنظر المادة 29 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم، سالف الذكر. والمادتين 4 و5 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 1990/01/30، المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، السالف الذكر.

<sup>28</sup> الرجوع للمواد 26، 27، 28 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، سالف الذكر، والمادة 08 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، المعدل والمتمم، سالف الذكر.

<sup>29</sup> المادة 07 والمادة 33 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39، المعدل والمتمم.

<sup>30</sup> كذلك المادة 03 تنص على أنه: "تتم المراقبة... قبل جمركة المنتوجات المستوردة على أساس ملف يقدمه المستورد أو ممثله المؤهل قانونا، إلى المفتشية الحدودية المعنية يتضمن ما يأتي: ... النسخة الأصلية لكل وثيقة أخرى تطلب طبقا للتنظيم المعمول به وتتعلق بمطابقة المنتوجات المستوردة"، المرسوم التنفيذي رقم 05-467 يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك، سالف الذكر.

<sup>31</sup> المادة 34 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

<sup>32</sup> المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 2005/12/10 الذي يحدد شروط ومراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفية ذلك، ج/ر، العدد 80.

<sup>33</sup> المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 1990/01/30 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، سالف الذكر.

<sup>34</sup> المادة 30 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم سالف الذكر. المادة 16/01 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم سالف الذكر، والمادة 41 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم. وطبقا لهذه المادة تصبح هذه المناهج إجبارية بقرار من الوزير المكلف بالجودة، بعد مصادقة لجنة تقييم وتوحيد مناهج التحاليل والتجارب عليها (الرجوع للمادتين 19 مكرر و19 مكرر 01، من نفس المرسوم، اللتان تتصان على تشكيلة هذه اللجنة والمهام المسندة إليها).

<sup>35</sup> المادة 16/01 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم سالف الذكر، والمادة 41 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم. وطبقا لهذه المادة تصبح هذه المناهج إجبارية بقرار من الوزير المكلف بالجودة، بعد مصادقة لجنة تقييم وتوحيد مناهج التحاليل والتجارب عليها (الرجوع للمادتين 19 مكرر و19 مكرر 01، من نفس المرسوم، اللتان تتصان على تشكيلة هذه اللجنة والمهام المسندة إليها).

<sup>36</sup> المادة 37 من القانون رقم 09-03 المعدل والمتمم سالف الذكر، والمادة 19/02 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم سالف الذكر.

<sup>37</sup> محمد براق، مريزق عدمان، مليكة يحيياوي، مرجع سابق، ص 43.

<sup>38</sup> المواد من 21 إلى 23 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المعدل والمتمم.

<sup>39</sup> أنظر المادة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 سالف الذكر.

<sup>40</sup>D. Filali , F- Fettat, A- Boucenda, concurrence et protection du consommateur dans les domaines alimentaires en Algérie, Revue Algérienne des sciences juridique, Economique et politique, N° 1, 1998, P 63.

<sup>41</sup> أنظر المادتين 31 و32 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

<sup>42</sup> تختلف التدابير التحفظية أو الوقائية عن العقوبة كون أن هذه الأخيرة تكون نهائية أما التدابير التحفظية فهي ظرفية، إلا أنهما يتفقان في نقطة واحدة وهي أنهما يهدفان إلى ردع كل ممارسة من شأنها المساس بالمستهلك. نصيرة بوعلي، حماية المصلحة الاقتصادية للمستهلك في القانون الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون، تخصص القانون العام للأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة عبد الرحمن ميرة، بجاية 2012، ص 106.

<sup>43</sup> المادة 54/01 و02 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم.

وفق المشرع عندما عدل هذه المادة، حيث أصبحت توافق القواعد التنظيمية المتعلقة بقانون حماية المستهلك وقمع الغش، وبالخصوص المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المتعلق بتحديد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك، حيث جاءت لتؤكد على ضرورة إجراء عملية ضبط المطابقة للمنتوج المستورد محل الدخول المشروط، كما حددت أماكن إجراء هذه العملية. (المادة 20/02 من المرسوم).

<sup>44</sup> أنظر المادة 18 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 سالف الذكر

<sup>45</sup> المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المتعلق بتحديد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك المؤرخ في 2013/11/09، ج/ر، العدد 58.

<sup>46</sup> أنظر المادة 20/03 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 سالف الذكر.

<sup>47</sup> أنظر المادة 22 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 05-467.

48 أنظر المادة 05/54 من القانون رقم 03-09، المعدل والمتمم، وأنظر كذلك المادة 02/24 من المرسوم التنفيذي رقم 467-05.

49 أنظر المادتين 02/55 و56 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر، والمادة 25 من المرسوم التنفيذي رقم 39-90 المعدل والمتمم سالف الذكر.

50 أنظر المادة 03/55 والمادة 57 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم.

51 أنظر المادة 59 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر، والمادة 01/24 من المرسوم التنفيذي رقم 39-90 المعدل والمتمم سالف الذكر.

52 المادتين 03/59 و60 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم سالف الذكر.

53 هذه المنتجات تشمل:

- المنتجات التي ثبت أنها مزورة أو مغشوشة أو سامة أو التي انتهت مدى صلاحيتها،

- المنتجات التي ثبت عدم صلاحيتها للاستهلاك،

- حيازة المنتجات دون سبب شرعي والتي يمكن استعمالها في التزوير،

- المنتجات المقلدة،

- الأشياء أو الأجهزة التي تستعمل للقيام بالتزوير،

54 أنظر المادة 63 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم.

55 أنظر المادة 57 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر.

- تغيير الاتجاه: يكون ذلك بإرسال المنتج المحجوز الصالح للاستهلاك، إلى هيئة ذات منفعة عامة لاستعماله في غرض مباشر وشرعي، كالمستشفيات والجامعات. (المادة 58 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم).

- إعادة التوجيه: يتم إرسال المنتج الصالح للاستهلاك إلى هيئة ذات منفعة عامة لاستعماله في غرض شرعي ولكن بعد تحويله (المادة 58 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم).

- إتلاف المنتج: حسب المادة 63 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، يوجه المنتج للإتلاف إذا كان مقلداً أو غير صالح للاستهلاك، وحسب المادة 28 من المرسوم التنفيذي رقم 39-90 المعدل والمتمم، فإن المنتجات المحجوزة تتلف متى تعذر التفكير في استعمالها استعمالا قانونيا واقتصاديا، ويتمثل الإتلاف في تشويه طبيعة المنتج أو بتغيير طبيعته كتغييره من الاستهلاك البشري إلى الاستهلاك الحيواني.

56 أنظر المادتين 66 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر، و2/27 من المرسوم التنفيذي رقم 39-90

المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش المعدل والمتمم، سالف الذكر.

57 هذه الحالات هي:

- التزوير.

- المنتجات المحجوزة بدون سبب شرعي التي تمثل في حد ذاتها تزويرا،

- المنتجات المعترف بعدم صلاحيتها للاستهلاك ما عدا المنتجات التي لا يستطيع العون أن يقرر عدم صلاحيتها للاستهلاك دون تحاليل لاحقة،

- استحالة العمل لجعل المنتج أو الخدمة مطابقين للمطلوب أو استحالة تغيير المقصد،

- رفض حائز المنتج أن يجعله مطابقا أو أن يغير مقصده.

58 المادة 65 من القانون رقم 03-09 المعدل والمتمم، سالف الذكر، والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

حماية المستهلك من المنتجات المعدلة وراثيا : الموازنة بين حماية المستهلك في مقابل  
حماية حقوق الملكية الفكرية

**Consumer protection from genetically modified products : balancing  
consumer protection versus protecting intellectual property rights**

الدكتورة بوثلجي أمينة

جامعة الجزائر 1-الجزائر

Bouteldji\_amina@hotmail.fr

**ملخص :**

شملت منتجات التعديل الوراثي مناحي عدة في الحياة من الجانب الصحي و الجانب الغذائي، حيث أبهرت تقنياتها العالم الحديث لما لها فائدة على حياة الإنسان ، فتم تسخير الطبيعة و التنوع البيولوجي الذي تزخر به في صناعة منتجات ذو جودة و ذو فائدة عملية على شاكلة الأدوية البيولوجية ، و الأغذية المتنوعة و في غير مواسم إنتاجها، مع ذلك يرى العارفين في الشأن العام أن هذه المنتجات لها آثار بالغة على صحة المستهلك، و تعتبر غير آمنة سواء على البيئة و الصحة العامة ، ولكن في مقابل ذلك تعد هذه المنتجات حقوق فكرية لمبتكرها تتمتع بالحماية القانونية الدولية.

الكلمات المفتاحية : المستهلك ؛ المنتجات المعدلة وراثيا ؛ الغذاء ؛ البيئة ؛ الملكية الفكرية.

**Abstract:**

Genetic modification products included several aspects of life from the health side and the nutritional side, as its techniques dazzled the modern world because of their benefit on human life, so nature and the biological diversity that abounds in it were harnessed to manufacture quality and practical products such as biological medicines, Miscellaneous foodstuffs and outside the seasons of their production, however, those familiar with public affairs see that these products have severe effects on the health of the consumer, and are considered unsafe for both the environment and public health, but in return these products are considered intellectual rights of their creators that enjoy legal protection International.

**Keywords :** consumer; genetically modified products; food; The environment ; intellectual property.

## مقدمة:

فتحت الهندسة الوراثية فرصاً لا حدود لها لاستخدام المخزون الجيني الناتج عن التنوع الإحيائي للكائنات الحية من نباتات و حيوانات، و كانت الحل الأمثل لحل مستعصيات الأمور ، فتم علاج أمراض كاد شفائها يكون مستحيلا و تم ابتكار أغذية في غير مواسم إنتاجها بالإضافة إلى استعمالها في مجال الإثبات الجنائي، ففي مجال المستحضرات الطبية تم إنتاج هرمونات مثل الأنسولين وهرمون النمو، و مواد لإذابة تجلطات الدم، و تم تسخير منتجات الطبيعة لحلول علاجية آمنة، فعلموم البيولوجيا و التكنولوجيا الحيوية غيروا معنى الحياة وشكلها مما أدى حتما إلى تأثير الجانب الاقتصادي و انتعاشه، فهذه التكنولوجيا الجديدة أحدثت ثورة علمية وفوائد عظيمة على مستوى تطوير طرق وسائل العلاج للأمراض المزمنة و توفير تنوع غذائي يسد حاجيات البشر، وبل حتى الكشف عن أسرار الوجود، ولكن التخوف يتزايد أثر المخاطر المحتملة لهذه التقنيات على الصحة البشرية عموما و على المستهلك بشكل خاص...

وتعد الكائنات المحورة وراثيا " OGM " ومنتجاتها أبرز تطبيقات هذه التكنولوجيا ، حيث يتم التحكم في الصفات الوراثية للكائن ، بنقل خصائص وراثية مرغوبة من نوع إلى آخر، أو تعزيز وجود هذه الخصائص ، أو التخلص من أخرى غير مرغوبة ، وذلك من النبات إلى الحيوان أو العكس ، ومن الكائنات المجهرية إلى النباتات<sup>1</sup> ، و يطلق على هذه المنتجات تسمية " منتجات التعديل الوراثي "،

تعتبر منتجات التعديل الوراثي أحدث التقنيات التي أوجدتها تطبيقات التكنولوجيا الحيوية و التي شملت مجالات عديدة مثل الصحة و الدواء و الأمن الغذائي، و نتج عن التعديل الوراثي منتجات يطلق عليها اسم الكائنات المعدلة وراثيا و التي تختصر بالفرنسية إلى OGM ، إلى الكائنات الحية التي أدرج فيها ، بطريقة مصطنعة ، جينا غريبا يعرف باسم الجين مثار الاهتمام أو الجين المنقول ، يقدم هذا الجين للكائن المنقول إليه خاصية جديدة ، كالقدرة على مقاومة الطفيليات على سبيل المثال ، ما إن يحقن في الموروث الجيني ، ينتشر هذا الجين في مختلف خلايا الكائن المعدلة وراثيا ومن ثمة ينتقل إلى سلالته. ومع أن التعديل الوراثي للكائنات يشمل النباتات وكذلك الحيوانات والكائنات الدقيقة ، إلا أن مصطلح الكائنات المعدلة وراثيا (OGM) المستعملة في الإعلام ، يشير أساسا إلى النباتات<sup>2</sup>.

ترتب على هذه التقنيات عدة نتائج على الصعيد الدولي من التخوف من مخاطر هذه المنتجات في ما يخص غذاء الإنسان و أيضا صحته، فدعت الضرورة لضبط هذه الابتكارات المتعلق بالتعديل الوراثي في نظم و قوانين دولية ووطنية، لذلك تم ضبط هذه التقنيات في إطار نظم قانونية خاصة مثل قانون المستهلك ، و نظم قانونية دولية تحد من مخاطر منتجات التعديل الوراثي المتعلقة بالسلامة الإحيائية، و عليه لدراسة هذا الموضوع نطرح الإشكالية التالية:

ما هي آثار الناجمة عن منتجات التعديل الوراثي على صحة العامة و على المستهلك خصوصا؟ و ما هي الضوابط القانونية للحد من هذه الآثار؟  
و للإجابة على هذه الإشكالية قسمنا البحث إلى محورين:

**التعديل الوراثي بين التأييد و الرفض (المحور الأول).**  
**أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر القانون (المحور الثاني).**

### المحور الأول : التعديل الوراثي بين التأييد و الرفض

يرى كثير من المعارضين للتكنولوجيا الحيوية و تطبيقاتها من تعديل وراثي، أنها تكنولوجيا مضرّة بالصحة البشرية و الحيوانية و النباتية ، بالإضافة إلى أضرارها البيئية ، فيما يرى المؤيدون أنها تكنولوجيا مفيدة للبشرية و لها حلول علاجية و كذلك يمكن أن تكون حلا لأزمة الغذاء العالمية، و بين مؤيد و معارض لفكرة التعديل الوراثي، و حجج كل واحد منهم ، سنحاول تفصيل هذه الآثار في نقطتين، الأمن الغذائي في مقابل التعديل الوراثي (أولا)، إشكالات منتجات التعديل الوراثي (ثانيا).

#### أولا/ الأمن الغذائي في مقابل التعديل الوراثي

يرى خبراء و التقنيين المؤيدين للتكنولوجيا الإحيائية الحديثة ، أن تقنياتها المتمثلة في التعديل الوراثي و منتجاتها ، هي حل للقضاء على أزمة الجوع في العالم و تحقيق أمن غذائي<sup>3</sup> ، و حل لكل مشاكل سوء التغذية و العلاج لدى الدول الفقيرة، يعد الغذاء من الحاجات الأساسية للبشر ، حيث تشكل فكرة الأمن الغذائي أو تحقيق الأمن الغذائي أبرز التحديات التي تواجه البشرية اليوم و يعتبر من ضمن أهداف الإنمائية للألفية للقضاء على أزمة الجوع و سوء التغذية على المستوى العالمي<sup>4</sup> ، و هي رهان من رهانات السياسة العالمية، فمفهوم

الأمن الغذائي ينحصر في تمكن سكان بلد ما من الوصول بصورة أكيدة و دائمة إلى الغذاء الذي يحتاجونه ليتمتعوا بصحة جيدة تسمح بممارسة نشاطاتهم بطريقة سليمة.

يعتبر التحدي الحقيقي للعالم هو كيفية إطعام العدد المتزايد من السكان، و في نفس الوقت حماية البيئة و المحافظة على صحة الإنسان ، فالزيادة الكثيفة لعدد سكان العالم سيكون لها تأثيراتها السلبية على المصادر الطبيعية في القرن 21، و في هذا الصدد ذكر إسماعيل سراج الدين ، رئيس و نائب رئيس البنك الدولي ، إن الهندسة الوراثية جزء أساسي في زيادة الإنتاجية الزراعية في القرن 21، إذا ما أحسن استخدامها ، يمكنها إطعام 3000 مليون نسمة وذلك على نفس رقعة الأرض و بنفس كمية المياه المتاحة و أن النباتات المهندسة يمكنها التغلب على مشاكل الجوع لأنها ستكون مقاومة للإمراض و الحشرات ، و ستقلل الاعتماد على الكيماويات ، و تحمي البيئة من التلوث لذلك أصدر البنك الدولي عدة توصيات للتدريب و تشجيع بحوث الهندسة الوراثية<sup>5</sup>.

إن الهندسة الوراثية و تطبيقاتها من منتجات التعديل الوراثي سيستفيد منها اقتصاديا أكثر الدول النامية و المزارعين الصغار أكثر من استفادة الشركات التي تنتجها و تسوقها ، شريطة استغلالها بالطرق المناسبة، التي تسمح بزيادة الإنتاجية و استغلال المساحات الزراعية التي تتمتع بها الدول النامية، و لكن يرى المعارضون أن مخاطر هذه التكنولوجيا ، و نتائجها تفوق فوائدها التي و أن تم تقديرها فعليا هي فوائد للدول المتقدمة أي مصنعها لعدة اعتبارات أهمها عدم قدرة الدول النامية –حاليا- على التصنيع- و امتلاك التكنولوجيا اللازمة من اجل تسخيرها في منتجات التعديل الوراثي، و بهذا أصبحت الهندسة الوراثية شعارا يتخذ ضد الجوع و من اجل الرفاهية الإنسان ، لكن المشكلة تكمن أنه لما نجحت الو.م. أ في ضغطها على حكومة البرازيل بوقف الحضر على هذه الأغذية ، ذهبت الشركة مونساتو للهندسة البيوتكنولوجية ، إلى المطالبة بحقوق ملكيتها لجينات الصويا ذات المناعة الشاملة ، معلنة بذلك أن الأرباح من خلال جمع حقوق الملكية الفكرية هي الغرض الأساسي من ترويج هذه المنتجات<sup>6</sup>.

## ثانيا/إشكالات منتجات التعديل الوراثي

تعددت تطبيقات التكنولوجيا الحيوية في مختلف المجالات التي تفيد البشر، إلا أنها على جانب آخر تحمل في طياتها مخاطر تضرر بالبشر، ومن بين أهم مخاطرها، مخاطر تتعلق بالبيئة و مخاطر تتعلق بالصحة ،

تمكن استخدام تقنيات الهندسة الوراثية في مجال البيئة من إنتاج كائنات دقيقة معدلة وراثيا للتخلص من ملوثات البيئية بأنواعها المختلفة، فهناك نوع من البكتيريا يعيش على أول و ثاني أكسيد الكربون ، و من ثم تستغل في تقنية أجواء المناجم ، و أخرى تحافظ على نقاء البترول و ثالثة تخلصنا من المعادن الثقيلة الملوثة للمياه و التي تؤثر على الأسماك و الأحياء المائية ، و بعض الآخر من الكائنات الدقيقة المهندسة وراثيا يمكنها من التعامل مع النفايات البشرية و فضلات الزراعة، حيث أصبحت الهندسة الوراثية وسيلة لمقاومة انقراض بعض الكائنات الحية من خلال التحوير و تعديل هذه الكائنات جينيا بشكل يسمح لها بمقاومة البيئة المحيطة بها الملوثة ، و إعطائها فرصة للعيش و التأقلم مع التغيرات البيئية السيئة<sup>7</sup>.

ومن الأمثلة على المنتجات ، تعديل بعض النباتات لتصبح مقاومة لمبيدات الأعشاب و الحشرات، مما أدى للحد من استخدام الكيماويات الضارة بالبيئة ، وكذلك النباتات المحورة لتخليص الجو من التلوث الإشعاعي ، وتلك البديلة للبلاستيك العضوي ، أما في المجال الزراعي ، أثمرت هذه التكنولوجيا محاصيل تقاوم الظروف البيولوجية أو البيئية الغير الملائمة ، و جودة النباتات ، وفي المجال الصحي والعلاج ، بصناعة أدوية تعتمد على مكونات طبيعية تعتمد على البكتيريا ومواد أخرى...<sup>8</sup>.

و تتمثل المخاطر البيئية على وجه الخصوص في ظهور الأسلحة البيولوجية ، وذلك من خلال نشر مرض عمدا و تغيير وظائف جسم الإنسان بدون أن يكون على علم بذلك. وحسب بيان منظمة الأغذية و الزراعة التي أبدت تخوفها إزاء المخاطر المحتملة يمكن تقسيمها إلى صنفين مخاطر تؤثر على صحة الإنسان و الحيوان ومخاطر تؤثر على صحة البيئة ، فإمكانية التهجين و التي قد تؤدي مثلا إلى استحداث حشائش أكثر انتشارا ، أو أكثر مقاومة للأمراض ، أو الإجهاد البيئي ، مما يخل بالتوازن في النظام الايكولوجي، كما يحدث فقدان التنوع

البيولوجي من جراء حلول عدد صغير من النباتات المحورة جينيا مثلا محل النباتات التقليدية<sup>9</sup>.

و تتعلق المخاطر الأخرى بالتلوث البيئي، فالتصلب الطبيعي الذي يتم بين النباتات، بفضل انتقال غبار الطلع من نبات إلى آخر بواسطة الرياح و الحشرات قد يؤدي إلى ما يعرف بالتلوث الجيني (la pollution génétique) أي انتقال الجينات من نباتات محورة إلى نبات أخرى شبيهة بها بعيدة عنها في السلالة غير محورة جينيا<sup>10</sup>.

إن استهلاك الأغذية المعدلة وراثيا قد يتسبب في انتقال الحامض النووي المهندس في هذه الأطعمة إلى أن يتحلل ويدخل في مجرى الدم، و تشير الدراسات إلى أن DNA المهضوم يمكن أن يستقر في خلايا الطحال و الكبد و كذلك في خلايا الدم البيضاء، عندما تم إدخال صبغي من جوزة البرازيل في فول الصويا لزيادة مستوياتها من البروتين المهجن احتوى أيضا على خصائص المادة المثيرة للحساسية في الجوزة<sup>11</sup>.

### المحور الثاني/أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر القانون

تراوحت فكرة أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر القانون على حسب اختلاف مصالح الدول و الشركات الداعمة للهندسة الوراثية مثل شركة " مونسونتو"، و ذلك لمل لها من آثار لا يمكن حصرها حاليا لعدم وجود دراسات تثبت مدى أمان أو خطورة منتجات التعديل الوراثي، لذلك كان من الحاجة لقوانين ضابطة لمنتجات التعديل الوراثي و السماح بتداولها و تسويقها عالميا لتدعيم فكرة الغذاء على أزمة الجوع العالمية و تحقيق غذاء آمن و كافي للجميع خصوصا للدول النامية، و هنا وجدت النصوص العامة التي تضبط هذه المنتجات و التي تعد عموما في قوانين و اتفاقات البيئة و الحفاظ على السلامة البيئية بما في ذلك الحفاظ على التنوع البيولوجي و السلامة الحيوية، و كذلك قوانين خاصة المتعلقة بحماية صحة المستهلك من مخاطر هذه المنتجات وذلك في القواعد العامة، و أيضا قوانين حماية الملكية الفكرية التي تمنح براءة الامتياز لصاحبها باختلاف ابتكاره و تمنع أيضا في نفس النصوص احتكار الغذاء و البذور و كذلك تمنع الإضرار الشديد بالبيئة و تنوعها البيولوجي و هنا تكمن المعادلة الصعبة و التساؤل عن كيفية تحقيق التوازن بين المنح و المنع، و للشرح أكثر سنقسم المحور إلى ثلاث نقاط أساسية، أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر قوانين السلامة الإحيائية(أولا)، أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر قانون المستهلك (ثانيا)، ارتباط منتجات التعديل الوراثي بحقوق الملكية الفكرية(ثالثا).

## أولا/ أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر قوانين السلامة الإحيائية

دعت الضرورة لتنظيم قانوني دولي للمنتجات المحورة وراثيا وذلك لسلامة الإنسان خاصة و البيئة عموما ، تبعا للأضرار التي يمكن أن تلحقها منتجات التعديل الوراثي على سلامة و صحة الإنسان و كل الكائنات الحية عموما و المستهلك خصوصا، وذلك من خلال بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الإحيائية ، الذي تم اعتماده في عام 2000 كملحق لاتفاقية التنوع البيولوجي لعام 1992 ، تعتبر السلامة الإحيائية على أنها مصطلح يشير إلى تجنب المخاطر التي تضر بصحة و سلامة البشر، و الحفاظ على البيئة من خلال استخدام كائنات معدلة أو معدلة وراثيا في أغراض البحث العلمي و التجارة<sup>12</sup> ، وكمهدف عام هو ضمان مستوى ملائم من الحماية و الأمان في مجال نقل و تداول و استخدام الكائنات الحية المحورة الناشئة عن التكنولوجيا الإحيائية الحديثة ، والتي يمكن أن يكون لها آثار ضارة على التنوع البيولوجي ، و صحة الإنسان عموما ، و صحة المستهلك خصوصا هذا من جهة ، ومن جهة أخرى ، أقر البروتوكول منهجا علميا لتقييم الأخطار المحتملة لهذه الكائنات ، و طالب مؤتمر الأطراف فيه بتطوير نظام للمسؤولية و الجبر عن أضرار هذه الكائنات "13 .

و عليه تضمن البروتوكول أحكام تفصيلية تنظم سوق المنتجات المعدلة وراثيا و كيفية تداولها على الصعيد الدولي بشكل آمن على غرار الاتفاقية الأولى و هي اتفاقية التنوع البيولوجي التي لم تورد أحكام تخص نطاق منتجات التعديل الوراثي و إنما نصت على أحكام عامة تخص التنوع البيولوجي<sup>14</sup> ، تم تحديد نطاق تطبيق أحكام البروتوكول بمراعاة نوع الكائنات الحية و ما إذا كانت طبيعية أو معدلة ، و المنتجات ذات الصلة بها ، و أنواع المخاطر التي قد تنتج عنها ، فتتطبق إجراءاته على أي استخدام للكائنات المعدلة وراثيا ، أو نقلها عبر الحدود ، مما يحتمل أن ينتج عنه آثارا ضارة على البيئة ، أو التنوع البيولوجي ، أو صحة الإنسان ، ويمثل النص على حماية صحة الإنسان أمرا مهما ، لان البروتوكول يتعامل بشكل أساسي مع التنوع البيولوجي وذلك في المادة 04 منه بنصها : " يسري هذا البروتوكول على النقل عبر الحدود و العبور و مناولة و استخدام جميع الكائنات الحية المحورة التي قد تنطوي على آثار ضارة بحفظ و استدامة استخدام التنوع البيولوجي ، مع مراعاة المخاطر على صحة الإنسان أيضا "15 .

ثانيا/ أمان منتجات التعديل الوراثي من وجهة نظر قانون المستهلك

يقصد بتحقيق السلامة الغذائية بصفة عامة، هو تخلو الغذاء من مكونات ضارة وكيميائية تضر بصحة المستهلك و الصحة البشرية، و نص المشرع الجزائري في المادة 03 الفقرة 06 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، على أنه : " غياب كلي أو وجود مستويات مقبولة و بدون خطر في مادة غذائية بالملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية، و أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرًا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة"، و هذا ما يعبر بصفة عامة أن المشرع الجزائري منع كل ما يجعل صحة المستهلك في خطر ، بما في ذلك المنتجات المعدلة وراثيا و هذا ما يفهم من صياغ المادة عموما و لا يوجد نص خاص في ذلك كما سيتم توضيحه إلا المنع العام بالمساس بجودة المنتج و سلامته...

حيث جرم المشرع الجزائري كل الأفعال المتعلقة بالغش في المواد الغذائية و الطبية من أجل الحفاظ على أمن و سلامة المستهلك، و ذلك في القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المؤرخ في 25 فيفري 2009، لاسيما المادة 68 التي نصت على مجالات الغش المتعلق بخداع المستهلك بأية وسيلة أو طريقة كانت حول كمية المنتجات المسلمة، أو تسليم المنتجات غير تلك المعينة سابقا، أو قابلية استعمال المنتج، أو تاريخ أو مدة صلاحية المنتج، أو النتائج المنتظرة من المنتج، أو طرق الاستعمال أو الاحتياطات اللازمة لاستعمال المنتج<sup>16</sup>، و تجدر الإشارة أن القانون المتعلق بالمستهلك، لم يتضمن أحكام تتعلق بالمنتجات الناتجة عن التعديل الوراثي و إنما تضمن أحكام عامة تنص على ضرورة اجتناب ما يضر الصحة العامة و أمن المستهلك في المادة 09 منه<sup>17</sup>.

و أيضا في التعديل الأخير لقانون المستهلك رقم 09-18 المؤرخ في 10 جوان 2018، لم يتضمن أحكام خاصة تمنع أو تجرم المواد المعدلة وراثيا التي تحدث آثار خطيرة على صحة المستهلك حيث جاءت الإشارة في نص المادة 17 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المؤرخ في 25 فيفري 2009 على : " يجب على كل متدخل أن يعلم المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج الذي يضعه للاستهلاك بواسطة الوسم و وضع العلامات أو أية وسيلة أخرى مناسبة "<sup>18</sup>.

و في نفس الصياغ و تكريسا لحماية المستهلك و الحفاظ على صحته التي هي حق من حقوق الإنسان اللصيقة بالشخصية ، تم النص على الحفاظ على أمن المستهلك بالحفاظ على صحته و ذلك في قانون الصحة لسنة 2018 الذي يعتبر حديث نوعا ما من حيث التاريخ الزمني ، حيث تنص المادة 03 منه على : " تتمثل الأهداف في مجال الصحة في حماية صحة

المواطنين عبر المساواة في الحصول على العلاج و ضمان الاستمرارية الخدمة العمومية للصحة و الأمن الصحي " <sup>19</sup> .

### ثالثا/ ارتباط منتجات التعديل الوراثي بحقوق الملكية الفكرية

ارتبط مجال التعديل الوراثي للمنتجات بإشكالية-الحقوق الفكرية لأصحاب الابتكارات الصيدلانية و الغذائية الناتجة من تنوع بيولوجي أو وراثي- تمثلت في منح هذه الأخيرة حقوق الملكية الفكرية و ذلك بإبراء المنتجات الناتجة عن التعديل الوراثي و ما ترتب عليها من آثار أخلاقية و هي إبراء الأحياء، مما يؤدي إلى احتكار براءة النبات و تأثر حقوق المزارعين الأصليين ، فشركات المسيطرة على التكنولوجيا الحيوية في المجال الزراعي تحمي منتجاتها بنظام الملكية الفكرية هي الشركات التي تنتج المبيدات الحشرية الزراعية وهي المتحكمة في سوق البذور ، فالمزارع يحتاج من أجل إعادة الزراعة اللجوء إلى هذه الشركات من أجل شراء البذور والأسمدة والمبيدات المناسبة ، وهذا يرهن مستقبل المزارعين واقتصاد دول بيد الشركات المتعددة الجنسيات <sup>20</sup> .

إن تطور البحوث في مجال الاستنبات أثار إشكالية حماية المصالح المشروعة للباحثين في هذا المجال، وهذا يتطلب ضرورة الاعتراف لهم باحتكار مؤقت لابتكارهم أسوة باحتكار الاختراعات الصناعية، وهذا ما يتفق و ضرورة تشجيع البحوث الزراعية التي تعد مصدرا من مصادر الثورة القومية ، وهذا ما يتطلب حمايتها ببراءة لأنها من المجالات التي تحتاج إلى تشجيع الابتكار فيها <sup>21</sup> ، وهو ما يفتح الباب نحو منح البراءة للأصناف النباتية المستنبطة عن طريق الهندسة الوراثية و تعد الو.م.أ من الأوائل الدول في حمايتها بنظام البراءات للأصناف النباتية <sup>22</sup> ، و ذلك في عام 1930 من خلال تشريع براءة النباتات ، وقد منحت براءة في عام 1931 لبذور خاصة تتعلق ببعض أنواع الورد المتسلقة ، وبالمثل حصلت شركة Agracetus في علم 1992 على براءة اختراع بشأن استنباط أصناف من القطن الذي تمت معالجته وراثيا، من خلال الجينات المولجة لإنتاج هذا القطن.

وفي عام 1996 بدأ الاستخدام التجاري العالمي للمحاصيل المعدلة وراثيا <sup>23</sup> Genetically Modified(GM) ، بواسطة التقنيات الحيوية المختلفة و ذلك باستخدام نبات القطن المقاوم للإصابة الحشرات، الحبوب ، الذرة و الكانولا ، وقد ترتب على ذلك منح براءة الاختراع بشأن نبات البريونيكال لصالح الشركة الدوائية " أيلاي ليل " من جزيرة مدغشقر حيث تحتوي زهرة

هذه النبتة على مجموعة من المواد الكيماوية التي تستخدم في علاج الأمراض عديدة مثل مادة فينكريستين Vincristine الفعالة في علاج السرطانات عند الأطفال.

فهنا التوسع في زراعة البذور المعدلة جينيا بالنظر إلى ما يشاع عنها من مقاومة للحشرات و التقليل من استعمال المبيدات ، ووفرة المحصول ما يشجع إقبال المزارعين المحليين عليها ليتضح بعد الزراعة أن الخسارة كانت أكبر للمزارعين و للموارد الجينية الأصلية ، وقد قام باحثون من جامعة كورنل (Cornell) عام 2006 بدراسة على 481 مزارع صيني قاموا بزراعة القطن BT المعدل جينيا ، أكدت انه بعد 4 سنوات من زراعته فإن استعمال المبيدات الحشرية أصبح مساويا لتلك المستعملة في الزراعة التقليدية ، وهذا كان سببا في قلة المردودية وغلاء البذور المحورة جينيا<sup>24</sup>.

خاتمة:

لا يمكن لأحد أن ينكر الطفرة العلمية التي أحدثتها الثورة العلمية في مجال الهندسة الوراثية إلا أن هذا لا يعنى أنها تحمل الخير دائماً ففي العسل يكون السم أحياناً، و عليه دعت الضرورة لضبط تداول و إنتاج الكائنات المعدلة وراثيا عن طريق قوانين دولية تمثلت على وجه الخصوص في بروتوكول السلامة الإحيائية الذي يضمن انتقال و تداول منتجات التعديل الوراثي عن طريق ضوابط أهمها مراعاة الأمن البيئي، و الموافقة المسبقة للدول على دخول أسواقها لهذه المنتجات و كذلك التقيد بالمبادئ الدولية لانتقال هذه المنتجات عبر الحدود، كل هذه الضوابط تصب في المصلحة العامة للمستهلك التي يحميها القانون و التي تعتبر من الشأن الاقتصادي العام للدول و المصلحة العامة التي تتمتع بامتيازات لا يعلو فوقها شيء، إذن و كمحصلة لما تم دراسته و بحثه نخرج بجملة من التوصيات ، نلخصها في النقاط التالية:

- ضرورة الموازنة بين المصلحة العامة و المصلحة الخاصة و ذلك بمراعاة الصحة العامة و الصحة البشرية المتمثلة في مصلحة المستهلك خصوصا عن طريق تنظيم التعديل الوراثي و منتجاته في نظام خاص يحدد حقوق المستهلك و أيضا حقوق مبتكر منتجات المعدلة ، و هذا نظرا لعدم وجود نص خاص ينظم حقوق المستهلك المتعلقة بمنتجات التعديل الوراثي إلا الأحكام العامة الواردة في قانون المستهلك التي تمنع غش الأغذية وفسادها.

- ضرورة توفير مستوى أمن و ملائم في حالة نقل و تداول منتجات التعديل الرائي دوليا و ذلك حفاظا على البيئة و تنوعها البيولوجي، فبيئة سليمة تساوي صحة سليمة و استهلاك آمن.

## الهوامش

<sup>1</sup> عرفت الكائنات المحورة وراثيا بموجب التوجيه الاتحادي الأوروبي (EC/220/90/EC) ، (219/90) ، بشأن التكنولوجيا الحيوية ، بأنها :

" أي كائن تم تغيير مادته الوراثية بطريقة لا تحدث طبيعيا عن طريق التزاوج ، و/أو الاتحاد بشكل طبيعي ، الأمر الذي يعني ضرورة تدخل الإنسان ، واستبعاد التعديلات الوراثية " الطبيعية " التي تحدث نتيجة التزاوج ، أو إعادة الدمج ، وعدم اعتبار ما ينتج عنها " كائنات المحورة وراثيا " إلا إذا كانت هذه التعديلات الطبيعية تمت باستخدام كائنات حية معدلة وراثيا ، مع استبعاد التوجيه صراحة للبشر من نطاق التطبيق "، محمد عادل عسكر ، القواعد الدولية لتداول الكائنات المحورة وراثيا، مركز الدراسات العربية ، مصر ، الطبعة الأولى ، 2019 ، ص 28.

2 أوديل روبر ، الاستنساخ و الكائنات المعدلة وراثيا ، ترجمة زينة دهبي ، الطبعة الأولى ، أصالة - ثقافة ، 2016 ، ص 48.

3 محياوي فاطمة ، حماية المنتجات المعدلة وراثيا ، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في حقوق الملكية الفكرية ، كلية الحقوق ، سعيد حمدين ، 2013 ، ص 248.

4 تقرير بعنوان : الزراعة و الأمن الغذائي في الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي ، مركز الأبحاث الإحصائية و الاقتصادية و الاجتماعية و التدريب للدول الإسلامية (مركز أنقرة) ، 2016 ، ص 77-84.

5 زيدان السيد عبد العال ، ثورة الهندسة الوراثية ، ط ، الأولى ، منشأة المعارف الإسكندرية ، مصر ، 2000 ، ص 45.

6 العايب جمال ، التنوع البيولوجي كبعد في القانون الدولي و الجهود الدولية و الجزائرية لحمايته ، مذكرة من أجل الحصول على شهادة الماجستير في القانون الدولي و العلاقات الدولية ، جامعة بن عكنون ، الجزائر ، 2004-2005 ، ص 32-33.

- 7 عبد العزيز مخيمر عبد الهادي، كلمة ألقاها في المؤتمر العلمي السنوي العاشر، الجوانب القانونية والاقتصادية والشرعية لاستخدامات تقنيات الهندسة الوراثية، منشور في مجلة البحوث القانونية والاقتصادية (دورية-علمية-محكمة)، يومي 02-03 أبريل 2006، القاهرة، ص 42-43.
- 8 محمد عادل عسكر، نفس المرجع، ص 09.
- 9 محمد لطفي عبد الفتاح، القانون الجنائي واستخدامات التكنولوجيا الحيوية (دراسة مقارنة)، الطبعة الأولى، دار الفكر والقانون منصور، مصر، 2012، ص 29.
- 10 تمزي أسماء، السلامة الإحيائية في إطار بروتوكول قرطاجنة، مذكرة من أجل الحصول على شهادة الماجستير في القانون الدولي والعلاقات الدولية، كلية الحقوق بن عكنون، الجزائر، السنة الجامعية 2008-2009، ص 17-19.
- 11 قانانا شيقا، سرقة مصدر الغذاء العالمي، تعريب ابتسام محمد الخضراء، مكتبة العبيكات، الرياض، 2003، ص 159.
- 12 منظمة الأغذية والزراعة، معجم المصطلحات التقنية الحيوية في مجال الأغذية والزراعة، ترجمة لجنة التعريب والتأليف والترجمة والنشر، جامعة الإمارات العربية المتحدة، العين، 2005، ص 31.
- 13 المادة 01، بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الإحيائية التابع للاتفاقية المتعلقة بالتنوع البيولوجي لسنة 2000.
- 14 المادة 02، اتفاقية التنوع البيولوجي الموقع عليها في ريو دي جانيرو، الموقعة في 05 جوان 1992 ص 02 وقد صادقت عليها الجزائر بموجب مرسوم رئاسي رقم 95-163 المؤرخ في: 06 جوان 1995، ج.ر عدد 32 الصادر بتاريخ 14 جوان 1996.
- 15 المادة 04، بروتوكول قرطاجنة، نفس المرجع.
- 16 المادة 68، القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش قانون المستهلك، ج.ر العدد 15 الصادرة بتاريخ 08 مارس 2009.
- 17 المادة 09، نفس القانون.
- 18 المادة 17، القانون المستهلك رقم 18-09 المؤرخ في 10 جوان 2018 ج.ر العدد 35، الصادرة بتاريخ 13 جوان 2018، المعدل و المتمم للقانون رقم 09-03.

19 المادة 03 ، قانون رقم 18-11 المتعلق بالصحة ، مؤرخ في 02 جويلية 2018 ، ج.ر.رقم 46 ، الصادرة بتاريخ 29 جويلية 2018.

20 عبد الرحيم عنتر ، الرؤية الدولية بشأن حماية الثروات البيولوجية والمعارف التقليدية ، دراسة مقارنة ، مركز الدراسات العربية ، 2014 ، ص 03.

21 محمد على العريان ، محمد علي العريان ، الابتكار كشرط لصدور البراءة الاختراع بين المعيار الذاتي و المعيار الموضوعي، دراسة مقارنة لشروط منح براءة الاختراع في ضوء قوانين براءة الاختراع حول العالم)، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، مصر، 2011 ، ص 219.

22 لقد امتد إبراء الحياة في الو.م.أ ليشمل النباتات كما هو الحال بشأن براءة الأرز البستي الممنوحة سنة 1997 ، و براءة الكركم سنة 1995 و التي تم إبطالها لاحقا سنة 1997 بعد إيداع شكوى من المجلس الهندي ، و إلى جانب ذلك تم إبراء فول الصويا المعروفة ببراءة « Monsanto » ، و إبراء نبات النيم المستخدم كمبيد للحشرات ، ومع علم البيوتكنولوجيا برز إلى الوجود نقاش قانوني حول مدى قابلية منتجاته للإبراء ، في هذا الشأن راجع عجة الجيلالي ، أزمات حقوق الملكية الفكرية ( أزمة حق أم أزمة قانون أم أزمة وصول إلى المعرفة) ، دار الفكر الخلدونية ، الجزائر ، 2012 ، ص 306.

23 محمد على العريان ، نفس المرجع ، ص 221.

24 أحمد بوخني ، أثار نظام حماية الملكية الفكرية للكائنات المعدلة وراثيا على الموارد الجينية للدول ، مجلة الحقيقة ، العدد 41 ، ص 163.