الغذاء بين الكمية والنوعية

الدكتور لويس حبيقة
خبير اقتصادي

تبقى مشكلة الغذاء من أهم المواضيع المطروحة في الاقتصادات المحلية كما في العلاقات الدولية. في القرون الماضية كان استهلاك الغذاء محليا لصعوبة النقل والشحن والاتصال. كانت الكميات المنتجة قليلة. لكن انتباه المواطن لنفسه وعائلته فرض عليه التركيز على الجودة والأمور الصحية. كان استعمال الأدوية والسماد الكيماوي قليلا وبالتالي تم التركيز على الصحة. نتيجة تطور التكنولوجيا، أصبح الانتاج دوليا وتحول الغذاء الى سلعة كغيرها. في البدء كانت أسعار الغذاء متناسبة مع الدخل، ولم يحدث الخلل الا لاحقا بسبب عوامل العرض والطلب المتغيرة. يتأثر العرض دائما بعوامل الطقس التي لا يمكن السيطرة عليها. يتأثر أيضا بالتكنولوجيا التي غيرت طرق الانتاج ووضعت أمام المستهلك تجهيزات جديدة غيرت طرق الغذاء كما الحياة. يتأثر الطلب بعوامل الأذواق والدخل والوقت والعمل التي تغير السلة الاستهلاكية للمواطن والعائلة.

يقارب عدد سكان العالم ٩ مليارات نسمة بينما لا ترتفع انتاجية الزراعة. هنالك حول مقلق في استعمال الأراضي من الزراعة الى البناء، وبالتالي تتغير أوضاع الريف كما حياة المزارعين في كل الدول والمناطق. لا بد من ثورة تكنولوجية جديدة في الزراعة تسبب ارتفاع الانتاجية حتى لا يسوء التوازن أكثر بين العرض والطلب وترتفع الأسعار كثيرا كما حصل مرارا في الماضي. لا يمكن أن ننسى الشغب الذي حدث في بعض الدول عندما ارتفعت أسعار الغذاء ومنها مصر وتونس والأردن. عمليات دعم الأسعار تخف اليوم بسبب عجز موازنات الدول المثقلة بالفاتورة الصحية والتعليمية وتكلفة البنية التحتية الباهظة والمتزايدة.

هنالك قلق دولي بشأن كيفية انتاج الغذاء في كل الدول حتى المتطورة منها، أي بشأن الطرق المتبعة من نواحي تكلفتها ونظافتها وتأثيرها على الصحة. هنالك تصرف غير أخلاقي واضح يقوم به بعض شركات الانتاج بحيث تستبدل أطعمة بأخرى أدنى نوعية وأقل تكلفة، أي لحوم بأخرى بالاضافة الى غياب المحاسبة الجدية التي تجعل المنتجين يفكرون مرتين أو أكثر قبل قيامهم بأعمال مماثلة. هنالك اليوم غش واضح يقابله وعي متزايد بشأن الغذاء وخصوصاً بشأن الأطعمة المحضرة سلفا في مراكز البيع. لا بد لأسعار الغذاء من أن تتغير مستقبلا لمصلحة المستهلك في صحته وقوته الشرائية.

هنالك مبالغة في أسعار وجبات المطاعم خصوصا بالمقارنة مع جودة الطعام المقدم. المطاعم الجيدة المدروسة في أسعارها ونوعية وجباتها أصبحت للأسف قليلة عالميا، ومن واجب المواطن البحث الدقيق عنها حتى لا يخسر في النوعية أو الفاتورة أو الاثنتين معا. المعلومات الصحيحة الكاملة بشأن وجبات المطاعم غير متوافرة للطرفين أي للمنتج والمستهلك في نفس الوقت، اذ هنا تكمن مصادر الغش والسرقة. لا شك أن الأزمة المالية العالمية وما ترافقها من خسائر مادية وزيادات في الغش والسرقة والجشع ساهمت الى حد بعيد في رفع قلق المواطن بشأن ما يقدم له من غذاء. ان تحضير وجبات الطعام في المنازل يبقى أفضل وأضمن، لكن المستهلك يرغب في التغيير والخروج الى المطاعم للتسلية وتمضية الوقت بأفضل الشروط الممكنة. المهم أن لا يسرق ويغش.

في كل المدن، هنالك غذاء جيد وآخر سيء ومن واجب المستهلك اختيار الأفضل. في الواقع هنالك ثلاث قناعات أو مبادئ أو مفاهيم خاطئة تساهم في ابقاء مشكلة الغذاء غامضة أي تغيب عنها الشفافية وهي:

أولا: الغذاء الأفضل هو دائما الأغلى ونقصد هنا مباشرة الوجبات المقدمة في المطاعم كما المحضرة الجاهزة والمباعة في السوبرماكت. ليست هنالك بالضرورة علاقة ايجابية بين النوعية والسعر. وبالتالي ان وعي المواطن لمصالحه يبقى في غاية الأهمية. سعر وجبة الغذاء في المطاعم يعكس أحيانا تكلفات مهمة لا ترتبط بالغذاء مباشرة، منها الايجار والأجور ونوعية الأثاث والتجهيزات والضرائب وغيرها. السعر يعكس أيضا أحيانا مستوى التلاقي الاجتماعي حيث تصنف المطاعم بالدرجات ليس بفضل الطعام فقط وانما بفضل من يقصدها من مستهلكين ومجتمع أعمال وسياسيين وغيرهم. هنالك دراسات تشير الى أن الطعام الجيد هو عموما غير مكلف ومتوافر وبالتالي ايجاده ليس صعبا.

ثانيا: المصادر التي تقدم الغذاء للأسعار التنافسية هي سيئة بل لا يمكن الوثوق بها، وهذا خطأ ويساهم في ابقاء الأسعار مرتفعة بل يسهل على المنتج أو العارض سرقةالمواطن في السعر والنوعية.

ثالثا: لا يمكن الوثوق بالمستهلك أفرادا ومجموعات لتغيير واقع الغذاء محليا وعالميا وهذا خاطئ جدا. في الواقع يبقى المستهلك أساس المعادلة بل مصدر التجدد والتنويع والتطوير، لكنه ينسى حقوقه في معظم الأحيان أو يعتقد أن لا فائدة من التعبير عن أرائه بقوة وصوت عال عندما تتم سرقته.

هنالك دور كبير للمستهلك في تغيير أسواق الغذاء أي كيف يشتري ومن أين؟ كيف يختار المطاعم ووجبات الطعام؟ تشير الدراسات الى أن المستهلك يبقى أهم من المنتج في تغيير أسواق الغذاء في الكمية والنوعية. **يقول الاقتصادي "تايلر كووين" *Cowen* في كتابه عن الغذاء الجيد أنه يساهم في تحسين العدالة الاجتماعية اذا أحسن المواطنون استهلاكه. يقول أيضا ان المستهلك الواعي يغير العالم ويستطيع اعادة النوعية الى الانتاج بعد ان تغلبت عليه الفعالية والسرعة والكمية.** من الأسواق التي تحولت بسرعة من النوعية في الغذاء الى الكمية هي الولايات المتحدة حيث أصبح الوقت مهما جدا وبالتالي الوجبات المحضرة السريعة مهمة كثيرا. كما أن تطور وسائل الاتصال والنقل والتسويق والانتاج ساهم في تكبير حجم أسواق الغذاء كما لم يشهد العالم من قبل. تدنت نوعية الغذاء وارتفعت أرباح المنتج الذي استغل في بعض الأحيان رغبة المستهلك في معالجة الجوع بأسرع الطرق الممكنة.

تدنت نوعية الغذاء والأذواق عموما لأسباب أخرى متعددة بينها زيادة الرغبة في مشاهدة الأفلام ومحطات التلفزة أو الادمان عليها أحيانا، وبالتالي أصبح الغذاء مكملا وثانويا. تدنت أيضا بسبب اضطرار الرجل والزوجة للعمل وبالتالي عدم اعطاء الوقت الكافي لتحضير الوجبات الصحية الجيدة. كما أن التربية الحديثة عموما تقود الأطفال والأولاد من الجنسين الى استهلاك ما يتوافر أمامهم من غذاء وليس الى انتقاء الجيد والصحي. من أهم الاكتشافات التي غيرت نوعية ما يأكله المواطن هو فرن المايكرويف Microwave الذي اخترع في سنة ١٩٤٥ وسوق تجاريا في سنة ١٩٤٧. في سنة ١٩٥٥، كان سعر الفرن الواحد ١٢٩٥$ وانخفض في سنة ١٩٦٧ الى ٤٩٥$. أما اليوم فهو متوافر ب ٥٠$. هذه هي أمثلة عن التكنولوجيا التي تغّير دوريا وجه العالم في انتاجه واستهلاكه وأسعار سلعه وطرق العيش وسهولتها ونوعيتها. ساهم الفرن في زيادة الطلب على الوجبات المحضرة التي يتم تسخينها فيه لهدف الاستهلاك السريع.

هل يمكن الوثوق بالكتب التي تعلم تحضير وجبات الطعام والتي يتكاثر عددها كل يوم؟ بل هل يمكن الوثوق بالشركات التي تحضر الوجبات الخفيفة لمن يرغب في تخفيف وزنه ضمن المعايير الصحية والغذائية المدروسة وربما غير المدروسة؟ بسبب السرعة وسوء النوعية في الغذاء ترتفع نسبة السمنة في معظم دول العالم ومنها العربية. السمنة هي مرض وتسبب أمراضا أخرى خطيرة كما تسيء الى الانتاجية والاقتصاد. الوعي مطلوب ولا يمكن العودة الى الذوق الرفيع من ناحيتي المنتج والمستهلك عندما يخسره أي مجتمع. الذوق يبنى والنوعية ترتفع مع الوقت، لكن الاثنين يسقطان بسرعة عندما تتغير طرق الحياة.