

تصنيف الأطباق بالبصمة الكربونية



عند واجهة المقصف في جامعة مونتريال للتقنيات المتعددة، بات في إمكان الطلبة منذ فترة قريبة الاطلاع بجانب سعر كل صنف غذائي على بصمته الكربونية، في إطار مبادرة توعوية تقدم معلومات مفاجئة لكثيرين. تقول إليزابيت لابونتيه الطالبة في الهندسة الكيميائية: «فوجئت عندما رأيت أن طبقاً مكوناً من اللحم حاز تصنيفاً أفضل من طبق نباتي».

بما يوازي «مروحة معينة من F إلى A يوم الخميس من كل أسبوع، تحصل 3 أطباق ساخنة على تصنيف يتراوح من انبعاثات ثاني أكسيد الكربون»، على ما يوضح باتريك سيجانا من مكتب التنمية المستدامة في الجامعة الكندية. ويشير سيجانا إلى أن هذا المشروع المدعوم من الطلاب، «يرمي إلى المساهمة في التنقيف والتوعية» ولاحتراب البصمة الكربونية لكل طبق، استعانت الجامعة بمحللين من المركز المرجعي الدولي لتحليل دورة الحياة والانتقال المستدام، الواقع على بعد حوالي مئة متر فقط من الحرم الجامعي.

واحتسب فريق صغير من الباحثين والطلبة البصمة الكربونية لكل مكون، «بالاستناد إلى قواعد بيانات تم تطويرها خلال دراسات سابقة».

ويوضح المدير العام المساعد لمركز البحوث فرنسوا سونيه «الأمر يبدأ فعلاً من الحقل، أي من لحظة زرع النبتة،

وصولاً إلى تقديم الطبق في الكافيتريا».

ويشير سونييه إلى أن الحسابات التي يجريها تشمل كل مراحل النقل، ولكن أيضاً الهدر الغذائي والطهي في مطعم الجامعة.

ويضيف الباحث «بعض النتائج تدفع المستهلك إلى طرح تساؤلات، وهذا يكسر أفكاراً متوارثة»، متوقفاً عند البصمة «الكربونية المرتفعة للجبين والأرز» الذي يشكل مصدراً مهماً لانبعاثات الميثان

"حقوق النشر محفوظة لصحيفة الخليج. © 2024"