

وصفة لخفض تلوث إنتاج الغذاء



كشف باحثون وعلماء عن وصفة ستقلل التلوث الناجم عن إنتاج الغذاء إلى النصف في حال تم تطبيقها. والوصفة تحمل عنوان «الشهية من أجل التغيير»، وأطلقها تعاون بين مركز المملكة المتحدة للبيئة والهيدرولوجيا، والمفوضية الأوروبية، وكلية كوبنهاغن لإدارة الأعمال، والمعهد الوطني للصحة العامة والبيئة في هولندا.

تتضمن الوصفة مزيجاً من الممارسات الزراعية المستدامة والتقدم التكنولوجي ووعي المستهلك، ومن خلال تنفيذ هذه التدابير، يمكن تقليل التأثير السلبي لإنتاج الغذاء في البيئة بشكل كبير، إضافة إلى الحد من استخدام الأسمدة الكيماوية والمبيدات الحشرية، وتطبيق تقنيات تناوب المحاصيل، واعتماد أساليب الزراعة العضوية، وتساعد هذه الممارسات على تقليل تآكل التربة، والحفاظ على التنوع البيولوجي، والحد من تلوث المياه.

وأعطى الباحثون مثلاً على وجود النيتروجين، وهو أمر حيوي لنمو النبات وتعزيز إنتاج المحاصيل، لكن الاستخدام المفرط وغير الفعال لهذه المغذيات يعني أن ما يصل إلى 80% منها يتسرب إلى البيئة، معظمها في أشكال ملوثة من النيتروجين: الأمونيا وأكاسيد النيتروجين، وهي ملوثات الهواء الضارة، وأكسيد النيتروز، وهو أحد غازات الدفيئة.

القوية، والنترات التي تؤثر في نوعية المياه

ويلعب التقدم التكنولوجي دوراً حاسماً في الحد من التلوث الناتج عن إنتاج الغذاء، ويعمل العلماء على تطوير حلول مبتكرة مثل الزراعة الدقيقة، التي تستخدم أجهزة الاستشعار وتحليلات البيانات لتحسين استخدام الموارد. وتمكن هذه التكنولوجيا المزارعين من استخدام الأسمدة والمياه بكفاءة أكبر، ما يؤدي إلى تقليل التلوث وزيادة إنتاجية المحاصيل.

علاوة على ذلك، يعد وعي المستهلك والاستهلاك المسؤول عنصرين أساسيين في الوصفة، ومن خلال اتخاذ خيارات مستنيرة بشأن الأغذية التي نستهلكها، يمكننا دعم الممارسات الزراعية المستدامة وتقليل الطلب على أساليب الإنتاج الضارة بالبيئة، ويشمل ذلك اختيار المنتجات الموسمية والمحلية، والحد من هدر الطعام، ودعم المزارعين الذين يعطون الأولوية للإشراف البيئي.

ويتطلب تنفيذ هذه الوصفة التعاون بين العلماء والمزارعين وصناع السياسات والمستهلكين، ويمكن للحكومات تحفيز الممارسات الزراعية المستدامة من خلال الإعلانات واللوائح التنظيمية، ويمكن للمستهلكين دعم النظم الغذائية المحلية والمستدامة عن طريق اختيار خيارات صديقة للبيئة، ويمكن للعلماء مواصلة البحث وتطوير حلول مبتكرة لزيادة تقليل التلوث الناتج عن إنتاج الغذاء.