



Munich Personal RePEc Archive

Artisanal food development: Insights from international experiences

Benzarour, Choukri

Faculty of Economics, Management and Commercial Sciences,
University of Algiers 3

12 October 2022

Online at <https://mpra.ub.uni-muenchen.de/114950/>
MPRA Paper No. 114950, posted 13 Oct 2022 18:23 UTC

تطوير الغذاء الحرفي: رؤى من تجارب دولية

Artisanal food development: Insights from international experiences

د. بن زعرور شكري،

مدير التكوين وتثمين الموارد البشرية، وزارة السياحة والصناعة التقليدية-الجزائر

cbenzarour@hotmail.fr

ملخص

يهدف هذا البحث الى ابراز وضعية الصناعة الحرفية للغذاء في العديد من الدول. تم اعتماد مقارنة نوعية تتضمن استعراض الادبيات المتعلقة بالغذاء الحرفي والأسباب الكامنة وراء استعادة نشاطاته بريقها وانتشارها. من خلال عينة من التجارب الدولية، بينت الدراسة تزايد اهتمام الحكومات بقطاع التحويل الحرفي للغذاء، واظهرت الكيفيات التي تدعم بها الحكومات هذه النشاطات والفوائد المرجوة منها.

تسلط الدراسة الضوء على سياسات دعم التحويل الحرفي للغذاء والتي يمكن أن تساعد على خفض تكلفة الأغذية المغذية وضمان أن تكون النظم الغذائية أكثر كفاءة واستدامة وشمولاً. وتقضي التوصيات بأن تباشر الحكومات إعادة النظر في الطريقة التي يمكن أن تعيد من خلالها تخصيص ميزانياتها العامة للمساهمة في زيادة توافر الغذاء المحول حرفياً.

الكلمات المفتاحية: الغذاء الحرفي، الامن الغذائي، سياسات دعم، افريقيا، الولايات المتحدة، فكتوريا.

Abstract

The aim of this research was to highlight the status of the artisanal food in many countries. A qualitative approach was employed, including reviewing the artisanal food literature and a review of the reasons for the renewal of its economic importance and attractiveness. Through a sample of international experiences, the study showed the increasing interest of governments in the artisanal food transformation sector. It showed the ways in which governments support these activities and the desired benefits from them.

The study provides insight on policies to support the artisanal food that can help reduce the cost of nutritious foods and ensure that food systems are more efficient, sustainable and inclusive. The recommendations require that governments begin to reconsider how they can reallocate their public budgets to contribute to increasing the availability of artisanal food.

Keywords: artisanal food, food security, support policies, Africa, the United States, Victoria.

مقدمة:

تستأثر التغذية بالاهتمام العالمي وتظل بندا بارزا في جدول أعمال معظم الشركاء في التنمية (UN, 2016)¹. كما اضافت المبادرات الدولية وعمليات والتزامات أصحاب المصلحة المتعددين بعضا من الديناميكية إلى هذا الزخم، ومنها حركة تعزيز التغذية (2009) والاتفاق العالمي للتغذية من أجل النمو (2013)، وتحدي القضاء على الجوع الذي أطلقه الأمين العام للأمم المتحدة (2012). إن النظم الغذائية في جميع أنحاء العالم آخذة في التغير بسرعة وتزداد تعقيدا. وتؤثر الاتجاهات الحديثة في مجالات التصنيع والعولمة وغلبة الطابع التجاري تأثيرات كبيرة على أنواع الأغذية التي يجري إنتاجها، ودرجة تجهيزها، وكيفية استهلاك الناس لها. وعليه فإن نوعية النظم الغذائية العالمية والوطنية والمحلية باتت تعتبر على نحو متزايد على أنها تعكس الدور الرئيسي الذي تلعبه الزراعة في الأمن الغذائي ونتائج التغذية. ويمثل هدف التنمية المستدامة الثاني-القضاء على الجوع وتوفير الأمن الغذائي والتغذية المحسنة وتعزيز الزراعة المستدامة – اعترافا واضحا بالصلات القائمة بين هذه العناصر الهامة.

في الواقع، يحدد إطار سياسة السيادة الغذائية الناشئ الحاجة إلى العديد من السياسات الوطنية والدولية الداعمة لبعضها البعض لتعزيز استقلالية ومرونة النظم الغذائية الأكثر محلية. ويقر بأنه (أ) لا يزال هناك اليوم العديد من النظم الغذائية المحلية (local food systems) المتنوعة في جميع أنحاء العالم، ولا سيما في البلدان النامية؛ و(ب) معظم الغذاء العالمي يتم زراعته وجمعه وحصاده من قبل أكثر من 2.5 مليار مزارع صغير ورعاة وسكان الغابات والصيادين الحرفيين. يتم بيع هذا الطعام ومعالجته وإعادة بيعه واستهلاكه محليًا بشكل أساسي، حيث يحصل العديد من الأشخاص على دخلهم وسبل عيشهم من خلال العمل والأنشطة في نقاط مختلفة على طول السلسلة الغذائية-من البذور إلى الأطباق. توفر هذه النظم الغذائية المحلية أسس تغذية الناس ودخلهم واقتصاداتهم وثقافتهم في جميع أنحاء العالم. تبدأ هذه النشاطات على مستوى الأسرة وتتوسع إلى الأحياء والبلديات والمستويات الإقليمية. وتعتمد النظم الغذائية المحلية على العديد من المنظمات المحلية المختلفة لتنسيق إنتاج الغذاء وتخزينه وتوزيعه، بالإضافة إلى وصول الناس إليه (Pimbert, 2014)².

إن الزيادة في أنشطة المعالجة الصغيرة وتسويق المنتجات الغذائية التقليدية تخلق وظائف تكمل العمل الزراعي وتحسن دخل المزارعين والقرويين. يبقى الحفاظ على الإنتاج والتحويل الحرفي للغذاء ضروريا للحفاظ على المهارات الحرفية التقليدية. يعتمد إنتاج الغذاء هذا على المهارات والمعارف التقليدية – المنتشرة محليا، وتتيح الفرصة للمنتجين والمستهلكين ليكونوا أقرب إلى بعضهم البعض وإلغاء الوسطاء.

تهدف هذه الدراسة مثلما يدل عليها عنوانها إلى إبراز أهمية التحويل الحرفي للغذاء واستعراض تجارب دولية من مختلف المستويات في الاهتمام بالصناعة الغذائية الحرفية تؤكد انتشار هذه الممارسة في أقاليم دولية كثيرة من غنيتها إلى فقيرها. تقدم الدراسة نماذج توضيحية بسيطة وعملية عن مكانة الصناعة التقليدية للغذاء.

في النهاية، تسعى الدراسة إلى تسليط الضوء على العناصر الأساسية التي تستخدمها الدول في تعزيز سوق التحويل الحرفي للغذاء، بما فيها دور المؤسسات الحكومية في ترشيد استخدام الموارد البشرية والمالية والطبيعية على نحو عادل وفعال، لغرض الابتكار وتحسين إنتاجية الحرفيين والمؤسسات الحرفية للغذاء. كما تسعى إلى إلقاء الضوء على الدور الحاسم للقطاع الخاص (الحرفيون والحرفيات بالخصوص) في مجال تحويل الغذاء في توليد سبل عيش آمنة عن طريق إنشاء

منشآت مصغرة منتجة وتوفير العمالة. وتبرز الورقة اهمية التعاون بين الحكومة ودوائر الأعمال والمجتمع لضمان الحد الأمثل من جودة المعيشة (والعمالة) حاضراً ومستقبلاً، والحفاظ في الوقت ذاته على الاستدامة.

وحين تفعل ذلك، تعمل الدراسة على استثارة الاهتمام بهذا النوع من الأنشطة التقليدية التي تساهم في تطوير الحلول التي تمكن من بناء أنظمة غذائية صحية ومستدامة وعادلة قادرة على تحقيق أهداف التنمية المستدامة السبعة عشر لخطة عام 2030. ومن ثم، فهي تعمل بالفعل على الدفع بأفكار يمكن ان تكون أساس منظور مشترك للإدارات الوزارية المعنية وأصحاب المصلحة لتشكيل رؤية مشتركة وطريق مشترك يتم اتباعه لتحقيق أهداف تطوير الاقتصاد الحرفي للغذاء.

يستعرض القسم الأول من الدراسة العلاقة بين الصناعة الغذائية للغذاء والقطاع الفلاحي، ويقدم بعض القضايا المتعلقة بمفهوم الغذاء الحرفي وتمييزه عن الغذاء الصناعي، واهم النشاطات التي يتدخل فيها، واهميتها بالنسبة للاقتصادات الدولية. ومن هذا المنطلق، يُلقى هذا البحث نظرة متعمقة على طريقة دعم الحكومات لقطاع الأغذية المحولة حرفياً من خلال السياسات، ويطرح توصيات بناءً على الأدلة المتاحة .

بينما يهتم القسم الثاني بعرض ثلاثة تجارب: افريقية، الولايات المتحدة الامريكية، ولاية فيكتوريا الأسترالية. ان اختيار هذه الدول يعود بالأساس الى رغبة الباحث في اثبات أن الاقتصاد الحرفي للغذاء محل اهتمام الجميع، الدول المتطورة والنامية على حد سواء. بينما يعود اختيار التجربة الأسترالية لوضوح الدور الحكومي في تنمية هذه النشاطات.

1. الاغذية الحرفية والتحويل الحرفي للمنتجات الفلاحية:

تشكل الزراعة قطاعاً دافعاً للاقتصادات في معظم بلدان العالم النامي، لذلك يصبح البحث عن آليات تمكنها من المساهمة في إنشاء عملية دائمة لدفع الإنتاج من خلال طلب غير المزارعين. كما يجب أن يكون هذا البحث، وقد بدأ، الشغل الشاغل والمهيمن على سياسات التنمية الزراعية. يساهم التحويل والتمثين للمنتجات الزراعية المحلية (الحبوب، محاصيل تسويق البستنة مثل الطماطم)، سواء كانت حرفياً أو شبه صناعي أو صناعي، في تحقيق توافق أفضل بين الإنتاج والاستهلاك على المدى المتوسط والطويل. يعد اختيار التكنولوجيا أمراً مهماً ويجب أن يتم وفقاً لقيود ومصالح الدولة (استراتيجيتها التنموية، اندماجها في الاقتصاد الإقليمي والعالمي، تكييف المعدات مع المنتجات المحلية وطرق المعالجة التي تحترم صفاتها الغذائية).

توفر الأسواق المحلية فرصاً كبيرة للتحويل الحرفي للمنتجات الزراعية والحبوب والدرنات والفواكه والخضروات. بادئ ذي بدء، فإن السوق الحضري المحلي هو الذي ينمو بسرعة بسبب تدفق سكان الريف ولكن أيضاً بسبب تغير عادات الأكل. يتعامل سكان المدن مع المنتجات المصنعة من أصل أوروبي ويقدرسون سهولة استخدامها، غير ان الكثير منهم لا يستهلكها بسبب أسعارها. ينتج عن معالجة المنتجات محلياً منتج نهائي يقدره المستهلكون المحليون وأقل تكلفة من المنتجات المستوردة. هذا يخلق فرص عمل إذا استخدم المرء تقنيات حرفية، أكثر ملاءمة للوضع المحلي، والأسواق الصغيرة والمشتتة، من التقنيات الصناعية واسعة النطاق. ومع ذلك، هناك حاجة إلى منهجية تكييف مع نشر التقنيات الحرفية، وهي منهجية مازال الاقتصاد الحرفي يفتقر إليها في كثير من الأحيان حتى الآن.

1.1 تعريف الغذاء الحرفي (artisanal food)

يعرف (Law and All, 2022)³ الغذاء الحرفي (artisanal food) على أنه الغذاء الجيد لصفاته الثلاث المهمة: (i) جيد الذوق لأنه لذيذ ويجعل أي شخص يأكله سعيداً، (ii) أصيل لأنه يحتوي على مكونات عالية الجودة، و (iii) موثوق لأنه مصنوع من مكونات موثوقة يمكن تتبعها من أجل رفاهية المستهلكين. ويوصف منتجو الحرفيين بأنهم أفراد تدفعهم القيم ويبحثون بعناية عن المكونات ويحافظون على طرق الإنتاج التقليدية لإنتاج منتجات عالية الجودة. أما منتجو المنتجات الغذائية منزلية الصنع (Homemade) أو المحضرة يدوياً (artisanal) فهم أفراد منشئون يقضون ساعات أو أياماً لإكمالها. إنها منتجات فريدة وأصلية، لكنها من حيث التسعير غير تنافسية مقارنة بالمنتجات ذات الإنتاج الواسع. المنتجات المصنوعة منزلياً أو يدوياً هي منتجات متخصصة تخدم سوقاً وفئة منتجات محددة.

تستخدم بعض البحوث (Pimbert, 2015)⁴ مصطلح النظم الغذائية المحلية، وترى أنها تبدأ من مستوى الأسرة وتتوسع نحو الأحياء والبلديات والأقاليم. وترى أن هذه النظم لا تختص بجوانب إنتاج الأغذية فحسب، بل تشمل أيضاً المعالجة والتوزيع والوصول والاستخدام وإعادة التدوير والنفايات. أما الفاعلون الأساسيون فهم صغار منتجي الأغذية من النساء والرجال الذين ينتجون ويحصدون المحاصيل الحقلية والشجرية وكذلك الماشية والأسماك والكائنات المائية الأخرى ثم يحولونها.

يضع (Blundel, 2016)⁵ بعض الخصائص لمعنى الصناعة الحرفية في دراسته للصناعة الحرفية للجبن التقليدي. فالحرفي (artisanal) هو مصطلح يستخدم لوصف أنظمة الإنتاج الصغيرة نسبياً والتي يكون فيها للعمل اليدوي والقرار الماهر والبديبي للصانع الأسبقية على الأساليب المميكنة والآلية. تشمل المرادفات الشائعة مصطلحات: "الحرفية" و "المصنوعة يدوياً" و "التقليدية". ويختلف الغذاء المصنوع يدوياً عن الصناعي بعدة مميزات. بينما تعطي الصناعة الأولية للاتساق من خلال توحيد المكونات الرئيسية، فإن الحرفيين يتكيفون مع الفروق الدقيقة الموسمية وغيرها من الاختلافات التي تحدث بشكل طبيعي ويتحكمون فيها بطرق أكثر حساسية وبديمية. ويميل الغذاء الحرفي المصنوع يدوياً إلى إظهار تنوع أكبر مقارنةً بنظيره المنتج في المصنع، ويتميز بخصائص حسية فريدة من حيث الذوق والرائحة والملمس. تستند ممارسات عمل الحرفيين إلى مجموعات طويلة من المعرفة والمهارات العملية والقيم المرتبطة بها، والتي يمكن تطبيقها في كل مرحلة من مراحل الإنتاج.

من جانبها، تضع مدرسة الغذاء الحرفي⁶ تعريفها لهذا الغذاء. فالغذاء المصنوع يدوياً (artisanal food) مصطلح يستخدم لوصف الطعام الذي يتم إنتاجه بطرق غير صناعية، غالباً ما يتم تناقله عبر الأجيال ولكنه الآن في خطر الضياع. يسمح للأذواق والعمليات، مثل التخمر، بالتطور ببطء وبشكل طبيعي، بدلاً من تقليصها للإنتاج الضخم. يعرف المنتجون الحرفيون من أين تأتي موادهم الخام ويدركون الظروف المحلية المختلفة التي أدت إلى ظهور تخصصات إقليمية معينة. يهدف الإنتاج الصناعي الضخم للأغذية إلى التوحيد وكفاءة الحجم. تنطوي أساليب الإنتاج الحرفي مهارات أكثر بساطة ولكنها عملية. يسعى المنتجون إلى إيصال الإحساس بأصول منتجاتهم، سواء من الناحية الثقافية أو من حيث المكان "يتحسن منتجو الأغذية الحرفيون بمرور الوقت، وربما لا يتوقعون أبداً عن تحسين ممارساتهم أو تعديلها، والتعلم من الآخرين ومن أخطائهم. لذلك، يتبادر إلى الذهن العديد من المسميات المرتبطة بهذا النشاط: مصنوع يدوياً، أصلي، كميات

صغيرة، محلي، الشعور بالمكان، فريد، الحفاظ على التقاليد الغذائية، حرفي، مكونات بسيطة، الجمع بين المكونات الطازجة والعاطفة، موسمي، الاتصال بين المنتجين والمستهلكين.

لكن باحثين آخرين أبرزوا الصعوبات المحيطة بمصطلح الغذاء المصنوع يدويا. يشدد (Azavedo & Walsh, 2018)⁷ على صعوبة وضع تعريف دقيق للأغذية الحرفية، خاصة وأن الصناعات "الحرفية" من ناحية يوسعون إنتاجهم (لا سيما من خلال مزيد من الميكنة) لمواكبة الطلب، ولكن أيضًا لزيادة المبالغة في تسويق منتجاتهم وفق أنماط الحياة القائمة. فهو يؤكد أن محاولات التعريف الأكاديمي لمصطلح "الحرفي" محبطة بسبب نقص البحث حول الإنتاج الحرفي، ناهيك عن الإنتاج الغذائي الحرفي على وجه التحديد. ويستندان إلى تعريف (Blundel, 2016) الذي يعتبر الحرفية "مصطلحا يستخدم لوصف أنظمة الإنتاج الصغيرة نسبيًا والتي يكون فيها العمل اليدوي والتقدير البشري للصانع الأسبقية على الأساليب الميكانيكية والآلية". بينما يرى (McCracken, 2006) أن للعمل الحرفي عشر خصائص محددة، لتشمل، على سبيل المثال، تفضيل المقياس البشري، وصنع اليد، والأشياء الخام نسبيًا وغير المحولة وغير ذات العلامات التجارية. ويتابع أن المستهلكين يفضلون الأشياء عالية التخصص، وهي عروض الخدمات الشخصية. يُنظر إلى تبسيط المنتج على أنه خاصية مميزة أخرى للنهج الحرفي، في مقابل الأغذية المصنعة عالية المعالجة.

2.1 عمليات الإنتاج الحرفي للغذاء

سقدم (Gadelle, 2003)⁸ أهم النشاطات التي يمكن أن يتضمنها التحويل الحرفي للغذاء:

التخزين الحرفي للمواد الفلاحية (Stockage de longue durée des produits). يتيح التخزين طويل المدى تأجيل تسويق المنتجات القابلة للتلف، مما يؤدي إلى أسعار بيع أفضل خارج فترات الجني الموسمي للإنتاج. لتخزين الحبوب، تم تطوير الصومعة المعدنية الصغيرة، وتم توزيعه على نطاق واسع في أمريكا الوسطى (أكثر من 40.000 صومعة في نيكاراغوا) وبدأ في غرب إفريقيا مع برنامج الفاو الخاص بالأمن الغذائي. بالنسبة لمنتجات حدائق السوق، كان تخزين البصل والبطاطس هو فقط موضوع الابتكارات التي يمكن أن تحظى بنشر على مستوى القرويين. وهكذا تم توزيع حظائر تقليدية محسنة مصنوعة من الخشب والقش لتخزين البصل، خاصة في النيجر ومالي. تم تطوير مجففات بانكو لتخزين البطاطس، بما في ذلك البذور. يتم بثها في مالي. في بوركينافاسو، يتم اختبار التخزين في الحفر للحفاظ على بذور البطاطس بين حملتين.

الحفاظ على المنتجات (Conservation des produits). تجفيف المنتجات له تأثير مزدوج: فهو يسمح بالحفاظ على المنتجات وامتداد فترة التسويق؛ يغير طبيعة المنتجات ويفتح أسواقًا جديدة. لذلك طورت معظم البلدان تقنيات التجفيف التقليدية. حاليًا، يتم تجفيف البصل والطماطم والفلفل فقط بكميات كبيرة بالطريقة التقليدية مع عيوب صحية وحسية. يتم أيضًا تجفيف الفلفل والبامية والأسماك، وكذلك، إلى حد كبير، الأوراق مثل الملفوف... يمكن تحسين النظافة والصفات الغذائية ومظهر المنتجات المجففة من خلال المعالجة المسبقة مثل السلق المغلي.

في بلدان الساحل على وجه الخصوص، يبدو استخدام الشمس لتجفيف المنتجات أمرًا واضحًا، وقد تم اختبار العديد من المجففات الشمسية حتى لو تم تعميم القليل منها.

تحويل المنتجات (Transformation des produits). تستخدم العديد من التخصصات التقليدية الفواكه المصنعة: عصير التمر الهندي، والبيساب، وعصير الليمون، وعصير فاكهة البواباب، وعصير الزنجبيل. في ظل الظروف التقليدية، غالبًا

ما تكون المنتجات غير صحية، مما يعيق بيعها في السوق الرسمية. يجب تعزيز التحضير الحرفي لهذه المنتجات في ظل ظروف صحية. في بلدان أخرى مثل بوركينا فاسو، تُصنع المربي من الجوافة والبابايا والمانجو. سوقهم محدود محليًا ولكن يمكن النظر في التصدير، خاصة للأسواق "العرقية" في البلدان المتقدمة، ولا سيما المهاجرين.

يمكن بيع معظم هذه المنتجات بسهولة أكبر إذا كان من الممكن بيعها في الأسواق في أكياس بلاستيكية، فالعبوات الزجاجية باهظة الثمن ومخصصة للعملاء الأثرياء. يتطلب التخزين بدون تبريد في أكياس بلاستيكية نظافة صارمة.

التقشير والطحن (Décorticage et mouture). إلى جانب مقشرات الأرز، تستخدم مطاحن الحبوب على نطاق واسع. وتجدر الإشارة إلى أن هناك غلايات محسنة لسلق الأرز المقشر بشكل تقليدي. تم تطوير هذه الغلايات في غينيا ويتم اختبارها الآن في بوركينا فاسو. يمكن معالجة المنتجات الأخرى بمساعدة المعدات الصغيرة: يمكن طحن الكسافا بمبشرة دوارة؛ يمكن قصف الكاجو محليًا باستخدام مقشر يدوي. من ناحية أخرى، فإن تجارب المعالجة الحرفية لجوز الشبي لم تسفر بعد عن معدات قابلة للانتشار.

أخيرًا، نجد الآن الكثير من الأطعمة الجاهزة في الأسواق، وخاصة الحبوب التي تم طحنها بالفعل (الدخن والذرة الرفيعة والذرة) أو تنظيفها (الفونيو) ثم تجفيفها في الشمس. هذه الاستعدادات تجعل الحياة أسهل للعائلات الحضرية حيث تعمل النساء.

العصر (Pressage). يمكن أن توفر العديد من المنتجات الزيت بعد عصرها باستخدام معدات حرفية:

- الفول السوداني (arachide)، ولكن مخلفات تستخدم أحيانًا للاستهلاك البشري؛ بعد ذلك يجب أن تكون قوة الضغط محدودة لأن المستهلكين يفضلون المخلفات التي لم يتم إزالة الزيت منه تمامًا؛

- السمسم (sésame) وهو محصول لا يتطلب الكثير من الماء والعمالة ومقاوم للجفاف. يمكن لمخلفات العصر أن تغذي الماشية بشكل أكثر ربحية من التغذية ببذور القطن (تسمين أفضل وإنتاج أعلى للحليب). مكبس يدوي، بسعة 10 إلى 15 كجم / ساعة أو 80 إلى 100 كجم / يوم، يجعل من الممكن الحصول على 40٪ من الزيت من بذور السمسم.

3.1 أهمية قطاع التحويل الحرفي للغذاء

يتعلق التحويل الحرفي بجميع المجموعات الغذائية بما في ذلك الحبوب والجزور والدرنات والبقوليات والبذور الزيتية والفواكه واللحوم والأسماك ومنتجات الألبان والتوابل. ولذلك، يعد اقتصاد الغذاء من أكبر المشغلين في مختلف مناطق العالم، وسيستمر في تقديم العديد من الفرص مع زيادة عدد السكان والتوسع الحضري وزيادة الدخل. ستساهم هذه الأنشطة في خلق قيمة مضافة وخلق فرص عمل في المناطق الحضرية والريفية.

يستمد الغذاء الحرفي أهميته من عدة اعتبارات. أولاً، يتطلب النمو الديموغرافي المتزايد مزيداً من الجهود لتوفير الغذاء للجميع. يساهم النمو الحضري المستمر في دمج الفضاء الريفي في اقتصاد السوق، وبالتالي فهو أحد المحركات الرئيسية للتحويل في أنظمة إنتاج الأغذية الزراعية. مع التوسع العمراني، تترك نسبة متزايدة من الأسر تلقائيًا الأنشطة الزراعية في المناطق الحضرية، وأيضًا في المناطق الريفية حيث تتطور الخدمات والأنشطة الأخرى. ثانياً، يتغير تكوين سلة الغذاء للأسر مع زيادة الدخل وتغير عادات الاستهلاك. بعض التغييرات في هيكل الاستهلاك مع الظروف المعيشية معروفة جيدًا، من

وجهة نظر نظرية، إذ تتناقص حصة الدخل المخصصة للنفقات الغذائية بشكل كبير مع ارتفاع الدخل. عندئذ يأخذ التنوع الغذائي طريق التحسن، كما تأخذ بعض الأطعمة عالية البروتين حصتها من ارتفاع الاستهلاك (Allen & Heinrigs, 2016)⁹.

تشكل هذه التغيرات فرصاً جيدة لتطوير اقتصاد التحويل الحرفي للغذاء. يساهم هذا القطاع في خلق قيمة مضافة تتجاوز الزراعة، كما يساهم في تطوير سلاسل القيمة الغذائية. وتؤدي الزيادة والتغيرات في هيكل الإنفاق على الغذاء إلى إحداث تغيير في تقاسم القيمة المضافة بين الزراعة والقطاعات الأخرى للاقتصاد الغذائي. تتزايد أهمية أنشطة ما بعد الحصاد، من النقل إلى التوزيع إلى تجهيز الأغذية، مقارنة بالزراعة.

تبرز ورقة عمل لمنظمة العمل الدولية (Muchnik, 1990)¹⁰ أن تعزيز سلاسل الأغذية الزراعية المتجذرة في النسيج الاقتصادي المحلي يساهم إلى حد كبير في التوسع الاقتصادي ونمو الوظائف، ويعمل على ضخ ديناميكية إضافية في الاقتصادات المحلية تسمح بإعادة تشكيل قاعدة نشاط يسيطر عليها السكان بشكل دائم. وتشكل الصناعة الحرفية للغذاء حاضنة لتشغيل النساء. في هذا الصدد، يؤكد (O'Brien and All, 2022)¹¹ أن إنتاج الغذاء واستهلاكه وإعداده يعتبر من الأنشطة التي تراعي النوع الاجتماعي بدرجة كبيرة، وبالتالي، يجب دمج تمكين المرأة في سلاسل القيمة الغذائية الزراعية لتحسين نتائج مشاريع التنمية، بما يتم تضمينه في هذا النهج الذي يراعي الفوارق بين الجنسين. تشير الدراسات إلى أن تمكين المرأة يحسن الأمن الغذائي والتغذية والصحة، بينما تؤدي عدم المساواة بين الجنسين إلى تفاقم فجوات الأمن الغذائي.

وفي سياق آخر، حتى وإن كان الاستمتاع بالطعام وتذوق الثقافة المحلية أثناء تجارب السفر ليس بالأمر الجديد، إلا أن النمو المطرد للسياحة جعلها تشكل مجالاً خصباً لتطوير الصناعة الحرفية للغذاء. يؤكد (Star and All, 2020)¹² أن تظاهرات وأحداث السياحة الغذائية (Food tourism) أصبحت محط تركيز كبير للتنمية الاقتصادية في المناطق الريفية والإقليمية. لقد صارت السياحة محركاً رئيسياً لمهرجانات الطعام، حيث تلعب هذه المهرجانات دوراً في جذب الزوار وتوليد الإنفاق في الاقتصاد المحلي. من منظور التنمية الإقليمية، تلعب فعاليات السياحة الغذائية دوراً مهماً في تحفيز النشاط الاقتصادي في المراكز الريفية والمساعدة في الحفاظ على قابلية المناطق الإقليمية للاستمرار. أما من منظور الرفاهية الاقتصادية، من المرجح أن تعمل الآليات التي تربط المستهلكين والمنتجين مباشرة على تحسين معرفة المستهلكين ورضاهم عن الأغذية، والحد من العوامل الخارجية المرتبطة بالنقل، وتشجيع تقنيات الإنتاج الحرفي عالية الجودة. بينما يعتبر (Tiago and All, 2021)¹³ الطعام منتجاً تراثياً ثقافياً بحد ذاته يمكن أن يكون كمصدر لريادة الأعمال الثقافية. مع زيادة القدرة التنافسية للسياحة، نشأت أفضليات جديدة للمستهلكين منها البحث عن الأصالة والتجارب الحقيقية، وتعزيز دور التراث الثقافي في السياحة، واكتسب الطعام دوراً جديداً. إلى حد ما، يزيد هذا الاتجاه من فرص العمل التي تحتاج إلى استكشاف كامل لتعزيز عروض الوجهات السياحية.

يمكن للغذاء الحرفي أن يساهم في توفير الغذاء الصحي، ويمكن للحرفيين العمل على تعزيز العادات الغذائية الصحية والمستدامة التي يعتبر فيها الغذاء أمراً حيويًا لصحة البيئة وصحة الأشخاص الذين ينتجونها ويستهلكونها. إن تمكين الوصول إلى طعام جيد ونظيف وعادل للجميع معقدة إلى حد كبير بسبب السياق الذي نعمل فيه. إذ مع ارتفاع التكاليف البشرية والاقتصادية للأمراض المرتبطة بالنظام الغذائي، تتزايد في جميع أنحاء العالم أهمية إيلاء اهتمام أكبر لما يأكله البشر. لقد أدى التخلي عن الغذاء التقليدي المتنوع والتحول نحو النظم الغذائية المصنعة (المعرضة لعدد من المعالجات

والإضافات) إلى توفير إمدادات غذائية قادرة على دعم عدد متزايد من السكان، ولكن من الواضح أن ذلك كان على حساب صحة السكان (أغذية عالية المعالجة كثيفة السعرات الحرارية ومعبأة بالإضافة والمواد الحافظة والسكريات والدهون المشبعة). لقد أصبح من الملح أكثر من أي وقت مضى تثقيف الناس حول النظم الغذائية الصحية والدعوة إلى صنع السياسات العامة التي تضع الصحة في صميم السياسات الغذائية والزراعية. والأشد من ذلك، أن هذا الاتجاه لم يعد يشكل خطراً على صحة الإنسان فقط، بل امتد ضرره ليمس بشكل خطير صحة ورفاهية الحيوانات (الزراعة المكثفة التي تعتمد على مبيدات الآفات والأسمدة الاصطناعية) وصحة الكوكب (ثاني أكبر قطاع ينبعث منه الكربون هو نظام الغذاء الصناعي) (Slow Food, 2021)¹⁴.

وسيكون للاقتصاد الحر في الغذاء دوراً متزايداً في الأمن الغذائي في السنوات المقبلة. إذ تتمتع النشاطات الحرفية الصغيرة بإمكانيات فريدة لتعزيز التغييرات في كيفية تحويل المنتجات الفلاحية والمائية ومعالجتها وتوزيعها. إن دعم النشاطات الحرفية الصغيرة كوسيلة مستدامة لإنتاج الغذاء أمر حتمي لأن النظم الغذائية الحالية تواجه تحديات متزايدة على الصعيد العالمي. وتشمل هذه التحديات الجوع والأمراض المرتبطة بالنظام الغذائي، والحاجة إلى تزويد عدد متزايد من سكان العالم بغذاء كافٍ وصحي، وكميات هائلة من فقد الأغذية وهدرها، واستنفاد الموارد الطبيعية، والتدهور البيئي، وتغير المناخ. وترى (الفاو، 2021)¹⁵ أنه يجدر بالنظم الغذائية في المستقبل أن توفر سبل عيش لائقة للأشخاص الذين يعملون فيها، ولاسيما صغار المنتجين في البلدان النامية – أي الأشخاص الذين يحصدون أغذيتنا ويقومون بمعالجتها وتعبئتها ونقلها وتسويقها. تمكين الفئات السكانية الفقيرة والضعيفة ممن لديهم إمكانية محدودة للحصول على الموارد أو الذين يعيشون في مواقع نائية، فضلاً عن تمكين النساء والأطفال والشباب، الذين قد يتم إقصاؤهم لولا ذلك، يمثل رافعة كبيرة في التغيري التحويلي.

2 الاقتصاد الحر في الغذاء لتجارب دولية

حتى وقت قريب، تقدمت التنمية بوتيرة مطردة، وإن كانت بدرجات متفاوتة. لكن حتى قبل تفشي جائحة كورونا، لم يكن العديد من البلدان على مسار الوفاء بأهداف التنمية المستدامة. أُلحقت جائحة كوفيد-19 ضرراً بالغاً بجدول أعمال التنمية، وقد أفضحت العالم في حالة من الركود الشديد، فأحدثت ارتداداً عن الاتجاهات السابقة. ويمكن أن تكون الانتكاسة أكبر بكثير إذا أسفرت الجائحة عن ندوب اقتصادية دائمة. لذلك، سيتطلب تحقيق أهداف التنمية المستدامة في مجال توفير الغذاء جهداً استثنائياً من الجميع، من أجل تقييم خيارات السياسات التي من شأنها دعم نمو أنشطة التحويل الحر في الغذاء، وتعبئة مزيد من الإيرادات، وجذب الاستثمارات الخاصة للمساعدة على تحقيق أهداف التنمية المستدامة. وحتى مع الإصلاحات المحلية الطموحة، لن تتمكن معظم البلدان النامية منخفضة الدخل من تعبئة الموارد الضرورية لتمويل هذه الأهداف، وهي بحاجة إلى دعم حاسم واستثنائي من المجتمع الدولي. يمكن للتجارب الدولية أن تكون مصدراً لتصميم إجراءات لتطوير الاقتصاد الحر في الغذاء في الأجلين القصير والطويل في مجالات رئيسية كتقديم الدعم للاستثمار، وبناء المهارات، وحفز الإنتاج، وتيسير التسويق.

في حين تبدو التحديات الاقتصادية والاجتماعية مثبطة للهمم، فإنّ التكتاف في التصدي لها معاً يمكن أن يؤدي إلى حصائل إيجابية وأن يستحدث أوجه تآزر قوية لصالح التنمية، بما يسهم في رفع مستوى كفاءة الاقتصاد الحر في الغذاء والارتقاء بجودة المخرجات المستوحاة من أفضل الخبرات.

تستعرض الفقرات الموالية تجارب دولية مختلفة عملت على النهوض بالاقتصاد الحرفي للغذاء.

1.2 تجربة بعض الدول الافريقية في تثمين الأغذية المحولة حرفيا

يبلغ عدد سكان "دول المجموعة الاقتصادية لدول غرب أفريقيا" الخمس عشر ما يقرب من 400 مليون نسمة. تبرز الإحصائيات حقيقة مؤلمة، حيث تمتلك اثنتا عشرة دولة من أصل خمسة عشر أسوأ مؤشرات التنمية البشرية على هذا الكوكب، وهو تعبير عن تخلف كبير جداً في مجالات التعليم والصحة. ومن المتوقع ان يتضاعف هذا العدد بحلول سنة 2050 (VEDIE, 2020)¹⁶. مسار هذا الانفجار الديموغرافي انطلق ولا يمكن قلبه. لكن ينبغي اتخاذ إجراءات فورية لمنع تحقق توقعات عام 2080 من أن تصبح حقيقة، على سبيل المثال، نيجيريا التي يبلغ عدد سكانها 800 مليون نسمة.

لا يتجاوز الناتج الداخلي الخام لهذه الدول مجتمعة 685 مليار دولار (CEDEAO, 2021)¹⁷. بالدولار الجاري، من بين الدول الخمس عشرة الأعضاء في الإيكواس، هناك دولة واحدة فقط لديها نصيب الفرد من الناتج المحلي الإجمالي يتجاوز 3600 دولار، أي حوالي 10 دولارات في اليوم للفرد وهي دولة الرأس الأخضر 3603 دولارات. ثلاثة دول فقط تتجاوز 2000 دولار (حوالي ثلاثة دولارات في اليوم للفرد): كوت ديفوار (2276 دولارًا) ونيجيريا (2229 دولارًا) وغانا (2202 دولارًا). سواء كان بالدولار الحالي أو بتعادل القوة الشرائية، تعتبر دول هذه المجموعة الاقتصادية من بين أفقر الدول.

يقترن سياق النمو الديموغرافي القوي هذا بالفعل بتنمية حضرية غير مسبوقه مما يهدد بتعطيل العلاقة بين المدن والريف، لا سيما من حيث التوزيع المكاني للسكان لصالح المدن. يطرح هذا السيناريو مشاكل تتعلق بالأمن الغذائي بقدر ما يكون سكان "الحضر" مستوردين صافين للمنتجات الغذائية. بالإضافة إلى ذلك، فإن المدينة ليست فقط مكاناً لتركيز الطلب على الغذاء، بل هي أيضًا مساحة لتغيير أنماط الحياة التي تؤدي إلى أنماط استهلاك متباينة وعادات أكل جديدة (Hermelin et Destrait, 2012)¹⁸.

في هذا السياق، عملت الحكومات على تطوير إنتاج الغذاء في غرب إفريقيا على مدار العشرين عامًا الماضية، لا سيما مع التنوع الكبير للمنتجات في الأسواق. تستثمر هذه القطاعات وتزود المدن بالمنتجات المصنعة. وبالتالي، فإن الفجوة القديمة بين "تدفقات الدخل" الموجهة نحو التصدير و "سلاسل الإمداد الغذائي" المخصصة للاستهلاك الذاتي أصبحت الآن موضع تساؤل.

لذلك، يعتبر تطوير الأسواق الحضرية فرصة للمنتجين الزراعيين في غرب إفريقيا لأنها يمكن أن تكون بمثابة محرك لتنمية الزراعة من خلال خلق فرص العمل والدخل. لقد فهمت منظمات المزارعين ذلك جيدًا: "لدعم النهوض بالمزارعين، يجب ألا تأخذ منظمات المزارعين في الحسبان جوانب الإنتاج فحسب، بل يجب أن تأخذ أيضًا الجوانب المتعلقة بالاستهلاك".

تشكل المراكز الحضرية، التي لا تزودها الأسواق الدولية حصراً كما يعتقد أحياناً، منفذاً هاماً للإنتاج المحلي، مما يعكس الطلب الحضري المتزايد على المنتجات المحلية المتنوعة. ومع ذلك، لا تزال هوامش التحسين كبيرة للقطاعات المحلية. يواجه تطوير الصناعة الغذائية الحرفية في مجموعة غرب إفريقيا عديد العقبات التي تؤثر على وحدات الإنتاج الصغيرة لتحويل المنتجات الزراعية المتنوعة والمتكيفة مع المتطلبات المحددة لشرائح مختلفة من الطلب، أهمها: انتظام الانتاج كماً ونوعاً؛ الامتثال للشروط الصحية في عملية الإنتاج؛ التعبئة والتغليف ومعلومات المستهلك؛ ضعف شبكات التوزيع؛ ضعف صورة المنتجات المحلية لدى المستهلكين مقارنة بصورة المنتجات المستوردة.

في هذا السياق، يذكر (Grandval et all, 2012)¹⁹ أن المجموعة الاقتصادية هذه عملت على تطوير نموذج جديد "للقطاعات المعاشية المدرة للعوائد" لتزويد الأسواق الحضرية المحلية. على مدى السنوات الماضية، كان هناك تطور كبير في إنتاج الغذاء في أفريقيا جنوب الصحراء الكبرى، ولا سيما في غرب أفريقيا، مع تنوع كبير في المنتجات الموجودة في الأسواق على وجه الخصوص. لقد شجعت هذه الحكومات تطوير الإنتاج بما يتجاوز الاستهلاك الذاتي للقرويين، حيث يتم تسويق حصة متزايدة من إنتاج الغذاء لتزويد المدن بالمنتجات الخام والمحولة. وبالتالي، فإن الفجوة القديمة بين "تدفقات الدخل" الموجهة نحو التصدير و "سلاسل الإمداد الغذائي" المخصصة للاستهلاك الذاتي أصبحت الآن موضع تساؤل، حيث يتم الآن بيع بعض المنتجات الغذائية المحلية حصريًا.

من ناحية أخرى، فإن المنتجات المعدة في البداية للتصدير تباع الآن بشكل أكبر في سوق غرب إفريقيا (حالة زيت النخيل، على سبيل المثال). وتجدر الإشارة أيضًا إلى أنه في غرب إفريقيا، أصبح سوق الغذاء الحصري للمنتجات المحلية والإقليمية الآن منفذًا أكثر أهمية من أسواق التصدير للزراعة، والتي تتمتع مع ذلك بميزة أنها تشكل مصدر عملة مهمة للبلد.

يعتبر هذا النموذج في تغذية المدن، التحدي الأول لقطاعات الأغذية الزراعية المحلية. في سياق النمو السكاني والنمو الحضري المرتفع، يعتبر سكان المدن في غرب إفريقيا منفذًا مهمًا بشكل متزايد للإنتاج المحلي. لا يقتصر الإنتاج في المناطق المحيطة بالمدن على المنتجات الطازجة، ولكنه يوفر أيضًا مجموعة من المنتجات الغذائية الأساسية (الخام أو المحولة المثمرة ترمينًا للمواد الخام الريفية) قادمة من المناطق القادرة على التخصص.

في أفريقيا جنوب الصحراء الكبرى، نجد في مشهد المشتغلين في مجال الأغذية الزراعية غالبية عظمى من مؤسسات الأغذية الزراعية الصغيرة والمتناهية الصغر، وعدد قليل من الشركات متوسطة الحجم لكنها ناشئة، وعدد قليل جدًا من الشركات الصناعية الكبيرة. اشتغلت حكومات المجموعة الاقتصادية على تطوير النشاطات الحرفية الغذائية الزراعية من خلال ثلاث محاور أساسية:

1. تطوير الإمكانيات الاقتصادية والاجتماعية للقطاع الزراعي

يساهم قطاع مؤسسات الأغذية الزراعية في الأمن الغذائي والحد من الفقر من خلال عوامل مختلفة، وبالتالي يعتبر مفتاحًا لحل الازمات لعدة أسباب. تعمل هذه الأنشطة على تطوير الإمكانيات الاقتصادية والاجتماعية لقطاع رئيسي وهو الزراعة. تتمثل إحدى مزايا تحويل الأغذية الزراعية في أنها تتيح الحفاظ على الطعام لفترة أطول وتقليل الخسائر. وبالتالي فهو يساهم إلى حد كبير في تنظيم السوق لتخفيف التغيرات الموسمية للأسعار. على سبيل المثال، أدى التطور المذهل لرقائق الأيام المجففة في نيجيريا وبنين إلى تقليل تقلبات الأسعار بمقدار 1 إلى 2 خلال العام، بينما كان من 1 إلى 6 للدرنات الطازجة القابلة للتلف.

بالإضافة إلى ذلك، فإن صناعة الأغذية، التي تعتبر الغالبية العظمى منها حرفية، تمثل اليوم مجموعة متنوعة من الحرف وآلاف الوظائف، وخاصة بالنسبة للنساء، وتدر دخلاً كبيرًا. نظرًا لكونه همزة الوصل بين الإنتاج والاستهلاك، فإن هذا القطاع يولد فرصًا للدخل على وجه الخصوص لملايين صغار الفلاحين الذين ينتجونها.

الأهمية الثالثة تكمن في أنها تمثل فرص عمل في المناطق الريفية والحضرية. الاستثمارات الأولية في رأس المال والمهارات محدودة للأنشطة الصغيرة التي تنطلق في هذا المجال، والتي يمكن اعتبارها نشاطًا تجاريًا امتدادًا للأنشطة العائلية. يمكن

أن تكون التجهيزات من معدات المنزل، ويمكن اكتساب الخبرة من كبار السن في الأسرة. وبالتالي، يمكن للشباب، وخاصة النساء، دخول هذا القطاع بسهولة تامة.

في المقابل، تتطلب الشركات الصغيرة استثمارًا أوليًا أعلى، ماليًا أو من حيث المهارات. تعد إمكانيات التشغيل مهمة أيضًا في هذا المستوى لإدارة الشركة، وتشغيل الآلات (مطحنة، مكبس...)، وفرز وتنظيف المواد الخام، وعمليات معالجة معينة (الدرفلة)، والمبيعات. ومع ذلك، تتطلب هذه الإمكانيات تطوير عرض تدريب مهني، غير موجود عمليًا اليوم، لأن اكتساب المهارات من خلال التعلم بين الأجيال لم يعد كافيًا.

2. تقديم منتجات متنوعة، من مجموعة متنوعة من فروع النشاط الزراعي، متكيفة وفي متناول المستهلكين

تحشد أنشطة تحويل الأغذية الزراعية ملايين النساء في إفريقيا جنوب الصحراء الكبرى اللواتي يتدخلن عمليًا في جميع فروع النشاط. وتسهم النساء بذلك بتقديم منتجات متنوعة، متكيفة ومتاحة للمستهلكين. بالإضافة إلى ذلك، تبتكر النساء من خلال تقديم منتجات جديدة تتكيف مع أنماط الحياة الحضرية وتتقبلن بشكل خاص أي فكرة جديدة. يتمثل الاتجاه التطوري الرئيسي في أنماط الأكل المرتبطة بالتوسع الحضري في إفريقيا جنوب الصحراء الكبرى في تنوع المنتجات والممارسات. بينما تلعب المنتجات المستوردة مثل الأرز أو الخبز دورًا في هذا التنوع، إلا أنها ليست حصريّة. تقوم النساء بمعالجة وبيع مجموعة واسعة من المنتجات الغذائية القادمة من أصول جغرافية وثقافية متنوعة. هذه هي الطريقة التي انتشرت بها الأطعمة المميزة لمناطق معينة تنتشر على مدى عشرين عامًا خارج أراضيها الأصلية، وتعتبر الحدود (منتجات الكسافا على سبيل المثال).

3. تعزيز القدرات والمهارات لدى النساء

في كثير من الأحيان، تحشد أنشطة تحويل الأغذية الزراعية مهارات وأدوات الطبخ المنزلي في البداية، وتقودها النساء. تبدأ أنشطة التحويل للاستهلاك العائلي ثم تصبح أنشطة تجارية جزئية ثم بالكامل. ومن خلال تغيير الحجم تدريجيًا، يمكن أن تصبح أنشطة التحويل هذه أعمالًا حقيقية تدمج الابتكارات في التقنيات المستخدمة (الميكنة)، وتنظيم العمل (مواقع العمل الجماعية)، والاستعانة بالموظفين ومقدمي الخدمات، وقد يتطور الأمر إلى اعتماد نهج التسويق (المنتجات المعبأة أو المنتجات الجديدة الأصلية). وبالتالي، فإن الأمر لم يعد يتعلق فقط بأنشطة البقاء، أو اللجوء إلى النساء اللاتي لا يستطعن الوصول إلى نشاط في القطاع الرسمي. بعض الأنشطة، حتى ولو كان يتم تنفيذها على نطاق صغير للغاية، تعتبر، من قبل النساء أنفسهن، كمهن حقيقية، والتي قد تتطور بعد ذلك إلى تشكيل أعمال صغيرة.

كتطبيق للتحليل السابق، يستعرض (Cruz et al, 2012)²⁰ التطور الذي عرفته حبوب الفونيو في سوق هذه المجموعة الاقتصادية. تعتبر بذرة الفونيو (Fonio)، المسماة بو، لشعب الدوجون في مالي "بذرة العالم". ينتج الفونيو حبيبات صغيرة، أقل من 1 مم، يصعب تقشيرها للغاية. أدت صعوبة المعالجة هذه لفترة طويلة إلى تقليص الفونيو إلى حالة الحبوب الهامشية وأدت إلى اختفائها في بعض المناطق. منذ فترة طويلة تعتبر الفونيو حبوبًا بسيطة، (وتسمى أيضًا "حبوب الفقراء")، لكنها تشهد الآن عودة الاهتمام في المناطق الحضرية بسبب الذوق والصفات الغذائية والعلاجية التي يعترف بها المستهلكون.

نظراً لصغر حجم الحبوب، فإن عمليات المعالجة شاقة للغاية وليست منتجة للغاية (من 1 إلى 3 كجم / ساعة حسب مهارة المشتغلات). وللحصول على منتج عالي الجودة، من الضروري إزالة المواد الغريبة، مثل الرمل والغبار، عن طريق غسل المنتج عدة مرات، مما يجعل التحضير طويلاً ومضجراً. تعتبر بعض المشتغلات أن الأمر يتطلب حوالي 10 لترات من الماء لغسل وإزالة الرمل لواحد كجم من الفونيو.

اليوم، في مالي وبوركينا فاسو والسنغال وغينيا، هناك عدة عشرات من الشركات الصغيرة أو مجموعات النساء التي تسوق الفونيو المحول بالفعل والمعبأ في أكياس بلاستيكية 1 كجم (أو نادراً 500 جرام). يتضمن خط إنتاج الفونيو أنواعاً عديدة كالتالي: الفونيو المطبوخ مسبقاً (الأكثر شيوعاً)، فونيو مبيض (نادر جداً)، الفونيو المحمص، فونيو المضاف إليه الفول السوداني، دقيق الفونيو، كسكس الفونيو.

تُباع هذه المنتجات المختلفة في الغالب في المتاجر المجاورة أو محلات السوبر ماركت في مدن غرب إفريقيا الكبيرة. المنتج الأكثر تسويقاً هو الفونيو المطبوخ مسبقاً والذي يتم تصديره أيضاً إلى أوروبا أو الولايات المتحدة ليتم بيعه في الأسواق المتخصصة.

لتمكين تطوير هذه المنتجات الجديدة، كان من الضروري تحسين تقنيات المعالجة من خلال تحديث المعدات الموجودة النادرة وتصميم آلات جديدة. من عام 1999 حتى عام 2004، تم إطلاق أول مشروع دولي، مشروع "تحسين تقنيات ما بعد حصاد الفونيو". بناءً على طلب النساء المحولات، وبالتعاون الوثيق مع بعضهم البعض، تم إحراز تقدم في إطار مشاريع لتحسين تقنيات تحويل الفونيو لما بعد الحصاد التي تنسقها (CIRAD) ويمولها الصندوق المشترك للسلع الأساسية ثم الاتحاد الأوروبي.

كان الهدف من هذا المشروع الأول هو "تحسين جودة وتنوع منتجات الفونيو من أجل توسيع نطاق العرض للسكان المحليين ولكن أيضاً للتصدير لزيادة دخل المنتجين والمحولين. ولزيادة توافر الفونيو، فإن الأمر يتعلق أيضاً بتطوير إنتاجية القطاع على مستويات مختلفة (الأصناف الملائمة، وأنظمة الزراعة والإنتاج المناسبة، والابتكار في ميكنة ما بعد الحصاد، إلخ).

وقد تم إجراء الدراسات الفنية بالتعاون مع العديد من معاهد البحوث الوطنية والمشغلين المحليين، أسفرت عن تكييف الدراسات (batteuse) وتصميم العديد من معدات التنظيف (قناة التذرية، المناخل الدوارة) ولكن قبل كل شيء لتطوير مبيض بسعة أكبر من 100 كجم / ساعة. وفي السنوات التالية، قام حرفيون محليون بتصنيع آلات الدرس والتبييض، ولا سيما في مالي، ويتم تسويقها في جميع دول غرب إفريقيا.

ولمواصلة تطوير تحويل الفونيو، تم تنفيذ مشروع Inco Fonio من عام 2006 إلى عام 2008 ومضمونه "تحسين جودة وتنافسية الفونيو في غرب إفريقيا" (European Commission, 2008)²¹. سعى هذا المشروع إلى هدف تطوير العمليات لتعظيم استخدام هذه الحبوب التقليدية. مع تبسيط عمليات التحويل في المشروع الأول، ركز المشروع الثاني على معالجة جميع مراحل إنتاج الحبوب والبنية التحتية ذات الصلة. وسعى الباحثون أولاً إلى سد الثغرات المعرفية في الملفات العلمية والتقنية الخاصة بالفونيو، ثم ناقشوا تسويق الحبوب والاستراتيجيات التي من المرجح أن تزيد من قيمتها، من خلال

تحسين الجودة أو عن طريق تحديد منافذ جديدة، مثل التصدير، والتي يمكن بدورها تحسين السوق المحلية لهذه الحبوب.

خلال تنفيذ البرنامج، ركزت حزمة العمل على تحديد معايير الجودة الدقيقة الفونيو المطحون والمطبوخ والبروتوكولات والمختبرية. ومن ثم تم العمل على تحسين عملية السلق على مستوى المختبر، حيث تم إجراء تجارب ما قبل التشغيل لتحديد حدود الدراسة للعوامل المؤثرة. وتم استخدام منهجية سطح الاستجابة (Response surface) ودالة الاستحسان (desirability function) لتحديد الظروف المثلى للحصول على منتج عالي الجودة من الناحية التكنولوجية. تم إجراء اختبارات سلق أخرى بالتوازي في ظروف تحكم مختلفة لدراسة تأثير درجة حموضة ماء النقع ودرجة الحرارة ووقت النقع على محتوى ماء حبوب الأرز ولون الحبوب المطحونة.

كما ركزت المشروع على تصنيع مجففين: مجفف غاز عكسي التدفق (C-Sec-T) ومجفف شمسي مَهْوَى للاحتباس الحراري (C-Sec-Serre) أو "Fama". و عمل المشروع على تحليل 54 من أنواع الفونيو البيئية التي جمعت في مالي، غينيا، بوركينا فاسو. تم تحديد خصائص هذه الأصناف على المستوى الفيزيائي والحيوي. ثم تم تحديد خصائص إزالة القشرة، التقشير والطهي. أظهر تحليل المكون الرئيسي الذي تم إجراؤه على خمس سمات جودة تبايناً في هذه السمات بين الأنماط البيئية لكل بلد.

كما عرف المشروع ثلاث أنشطة حول الطلب على المنتجات الجديدة وتأثيراته على توليد الدخل وتوزيعه، المشاريع الصغيرة والابتكار في المنتج والعمليات، وفرص التنوع والاستخدامات المتعددة للفونيو.

وعرف المشروع مرحلة الثالثة (FERRE et al, 2018)²²، حيث تم تصميم وتنفيذ مشروع "تحسين ما بعد الحصاد وتأمين الفونيو في أفريقيا" (Aval Fonio) من يناير 2013 إلى يونيو 2016 وكان هدفه المحدد هو المساهمة في ميكنة عمليات ما بعد الحصاد ومعالجة الفونيو من قبل الشركات الصغيرة في بوركينا فاسو وغينيا ومالي والسنغال. واندرج تدخل مشروع Aval Fonio ضمن منظور دعم القطاع الحرفي وشركات الأغذية الزراعية الصغيرة والمتوسطة واستهدف إلى زيادة كفاءته واستدامته. وبشكل أكثر تحديداً، تم تنفيذ مكون "WP4: عملية الابتكار في الصناعات الزراعية الصغيرة لتحويل fonio" من أجل تحسين معرفة أكثر للعمل في مجال ميكنة عمليات تحويل الفونيو.

اثبت التحقيق الذي جرى في هذه المرحلة أن بناء قدرات أصحاب المصلحة يقع في صميم هذه العمليات، وهو يقوم على بناء علاقات الثقة بين الجهات الفاعلة ويتم تحقيقه تدريجياً على مدار عدة سنوات. تتمثل إحدى النقاط البارزة في عمليتي الابتكار في إنشاء مجموعتين اللتين تجمعان المستخدمين في المستقبل ومصنعي المعدات والباحثين في مرحلة مبكرة. كان التعلم المتبادل، الرسمي أو غير الرسمي، بين الجهات الفاعلة في هذه المجموعات الصغيرة، ضرورياً لظهور حلول للمشاكل التي تمت مواجهتها في سياق العمل.

2.2 تجربة الولايات المتحدة الأمريكية

تؤكد (Cope, 2013)²³ أن كلمة "الحرفي" استعادت موطن قدم لها في اللغة المحلية للغذاء في الولايات المتحدة، وتستخدم لوصف العديد من منتجات الأطعمة والمشروبات التي أصبحت تملأ رفوف المتاجر المتخصصة والطاولات المزدهمة في أسواق المزارعين منذ بداية الألفية الجديدة. لقد تم استخدام المصطلح لوصف المنتجات الغذائية في المقام الأول، والإشارة

بشكل عام إلى تلك التي تم تصنيعها باستخدام الطرق التقليدية، في كثير من الأحيان باليد مع الاهتمام بالجودة. وفي السياق نفسه، يوكد (Cine et All, 2019) أن المنتجات الحرفية أصبحت شائعة بشكل متزايد في السنوات الأخيرة، ويمكن العثور على كلمة "صناعة تقليدية" مُلصقة على العبوات في كل سوبر ماركت ومتجر زاوية وسوق للمزارعين، وحتى في الأطعمة التي ليست حرفية بالتأكيد. ويعززون هذه الزيادة في الشعبية إلى الدعم المتزايد للقضايا الاجتماعية والبيئية وراء الأطعمة المصنوعة يدويًا، مثل الاستدامة وإمكانية التتبع والالتزام بكل شيء محلي.

وهكذا مع هذه الزيادة في إنتاج الغذاء الحرفي للاستخدام الشخصي والتجاري على حد سواء، يركز الجدل الدائر حول هذه الفئة من الطعام على تحديد تعريف حقيقي ماهية السلعة الحرفية وما إذا كان احتضان سلع حرفية أكثر -وغيابًا أكثر تكلفة- في السوق خطوة للأمام فيما يتعلق بثقافة الغذاء وسلامته وأمنه.

وفي نفس السياق، تبرز (Caricofe, 2011)²⁴ أن الاكالات التقليدية (Artisanal food) تنتشر في مختلف مناطق الولايات المتحدة الأمريكية، ويتم استخدام الطعام "الجيد" والطازج والمبتكر بشكل متزايد لتحديد طابع المنطقة المحلية. يُنظر إلى وجود مثل هذه الأطعمة المصنوعة يدويًا بشكل متزايد على أنه مؤشر على جودة الحياة. غالبًا ما تكون هذه الأطعمة من الأعمال اليدوية لكادر متنامٍ من حرفيي الغذاء المنتجين على نطاق صغير، حيث يقوم كل منهم بصياغة رؤيته الخاصة لعنصر غذائي عالي الجودة. الغذاء الحرفي موجود في كل مكان هذه الأيام. في وسائل الإعلام، لا سيما في وسائل الإعلام الجديدة مثل منشورات المدونين والتغريدات والصفحات على وسائل التواصل الاجتماعي، يتم الترويج لها بسبب حداتها الإبداعية. وتظهر نقاط بيعها في منافذ بيع مثرية للاهتمام وغير تقليدية، من أسواق المزارعين، إلى مواقع التجارة الإلكترونية، والمطاعم المنبثقة.

في جميع أنحاء الولايات المتحدة، تقترب شاحنات تحضير الطعام (Gourmet food trucks) من الدخول إلى المدن، حيث تقدم طعام الشارع إلى عدد متنوع من العملاء. كما فتحت مصانع الجعة الصغيرة التي انتشرت نهاية التسعينات المجال لمصانع التقطير الصغيرة، وغالبًا ما تكون جانبًا من جوانب إعادة التنمية الحضرية. تحظى المخلاتات والمرببات بشعبية عبر الأجيال لم يسبق لهم تجربتها من قبل. يترك موظفون مناصب ذات رواتب عالية في القانون من أجل فتح مخابز خالية من الغلوتين، يتم الجمع بين الخبز والجبن والشوكولاتة -وهج الإنتاج الحرفي منذ فترة طويلة - مع منتجات الأيس كريم و الكعك والحلويات الفرعية، بالإضافة إلى إصدارات مجموعات صغيرة من العناصر الأخرى ذات القيمة المضافة: الكيمتشي، الشوربات محلية الصنع، والمعجنات. في حين أن الأطعمة كثيرة، يبدو أن إنتاجها على دفعات صغيرة نسبيًا مرتبط بالالتزام الجماعي بالجودة، في المقام الأول في تطوير النكهات والإنتاج الخالي من الطرق المختصرة.

كما هو ملاحظ، فإن حداثة الغذاء الحرفي (novelty of artisanal food) ناتجة عن طرق الإنتاج التقليدية التي يتم تقديمها إلى جمهور حديث معتاد على السلع ذات الإنتاج الضخم والموحدة للغاية. في العودة إلى الأساليب التقليدية للإنتاج والمشتريات وحتى المبيعات (المباشرة)، تمثل الأطعمة الحرفية ابتكارًا، كمنتج استهلاكي ومفهوم ثقافي. في الولايات المتحدة، بعد فترة طويلة من الحماس الصناعي وصخب المستهلكين للأطعمة "الحديثة" بأسعار رخيصة (وجبات العشاء المجمدة، ووجبات الطعام التي يمكن تسخينها في الميكروويف، وما يسمى بـ "الأطعمة الجاهزة")، تجذب الأطعمة الحرفية اهتمام المستهلكين والمنتجين على حد سواء.

"الحرفي" أو المصنوع يدويًا (artisanal) هي الكلمة الرئيسية في عالم الغذاء بالولايات المتحدة هذه الأيام. جوهر القاعدة الاقتصادية الان الملكية المستقلة، والغذاء المصنوع يدويًا، والإنتاج على نطاق صغير، والولاء لتراث الطهي الحقيقي أو المتخيل، وغالبًا ما يدعمها التغليف الذكي، والتسويق الحكيم، ووسائل التواصل الاجتماعي، وأحيانًا، التجارب الغربية مع النكهات (مثلجات الفلفل الحار من ولاية أوهايو، على سبيل المثال، أو الجبن بنكهة من سياتل). يُعد إنتاج الغذاء الحرفي الأصيل المصنوع يدويًا جزءًا صغيرًا من صناعة الأغذية "المتخصصة" التي تبلغ قيمتها 60 مليار دولار، لكن الحركة الحرفية تثير إعجاب أولئك الذين يحلمون بالعودة لما قبل تصنيع الأغذية.

ترتبط (Caricofe, 2011) العودة للغذاء المصنوع يدويًا برغبة المجتمع الأمريكي في التحول نحو الجودة (Quality Turn) والتوسع في حركة (حركات) الغذاء البديل (Alternative Food Movements). ويستدل بما ورد في كتاب "معًا على الطاولة" لعام 2004، حيث تستكشف باتريشيا ألين حركة الغذاء البديل، مع التركيز على الهدفين التوأمن لتوليد زراعة أكثر استدامة وتحقيق قدر أكبر من الأمن الغذائي للمجتمع. وتقودها الرؤية "لإعادة بناء نظام الأغذية الزراعية ليصبح أكثر سلامة بيئيًا، وصالحًا اقتصاديًا، وعادلاً اجتماعيًا" (Allen, 2004, P2). على وجه التحديد، تشير إلى أن الزراعة المستدامة تتماشى مع "القضايا التي تركز على الإنتاج، مثل التدهور البيئي وقدرة المزارع الأسرية على البقاء"، والأمن الغذائي المجتمعي مع "قضايا التوزيع والاستهلاك، مثل الوصول إلى الغذاء ومشاكل التغذية" (Allen, 2004, P2). مع استمرار النظام الغذائي في عملية التصنيع والعولمة -المصحوبة بمخاوف سلامة الغذاء وانعدام الأمن الغذائي والتدهور البيئي- تتوسع جهود الغذاء البديل في نطاقها وتعقيدها لتشمل تغييرات نوعية أوسع وأعمق في النظام الغذائي تخفف من بعض هذه التغييرات، وتعمل على مضاعفة النتائج المرجوة الأخرى. أشار البعض إلى هذا التغيير على أنه "تحول الجودة"، كما ظهرت مجموعة غنية من أبحاث النظام الغذائي التي تصف هذه التغييرات النوعية، بما في ذلك فحص جهود الحماية البيئية والاجتماعية للزراعة المستدامة والأمن الغذائي، وتطور المواد العضوية وإمكانية تعايشها، وفوائد جمعيات الغذاء المحلي.

كانت البؤر الأساسية للجودة في التحليل الأكاديمي حتى الآن هي التدابير البيئية والاجتماعية والمتعلقة بالسلامة والصحة العامة باعتبارها "مرتبطة بالأنظمة المختلفة والعلاقات المؤسسية التي تدعم الإنتاج والتوزيع والبيع بالتجزئة للمنتجات الغذائية عالية الجودة" وفي الممارسات العامة التي تفضل العلاقات المباشرة والثقة والاندماج. من الناحية العملية، ينعكس هذا التركيز على الجودة المستندة إلى الأنظمة في زيادة الاشهاد بالمطابقة (certifications) لجهات خارجية ولوائح السلامة الفيدرالية الصارمة. كما أنها أصبحت تشمل بدائل أصغر وأكثر شعبية ومحلية (الزراعة التي يدعمها المجتمع، والمطاعم التي يدعمها المجتمع، والأعداد المتزايدة من أسواق المزارعين، وجهود "الأجور الحية"). تتم دراسة الكثير من هذا من منظور المستهلك، وليس من منظور المنتج ذي القيمة المضافة أو جانب العرض.

يدعم (Caricofe, 2011) على خطى (Goodman, 2009)²⁵ اتجاهًا جديدًا: أن التغييرات النوعية في النظام الغذائي تتجه نحو إدراج أكثر شيوعًا لـ "عوامل الجذب لتنوع الطهي، والأطعمة عالية الجودة، والتميز في تذوق الطعام" و "إضفاء الشرعية المتجددة على إنتاج الطعام الحرفي والمأكولات الإقليمية"، تعكس تركيزًا جديدًا على الجوانب الجوهرية القائمة على المنتج، وربما جزءًا من نهج الولايات المتحدة "لانتزاع السيطرة من الأعمال التجارية الزراعية للشركات وإنشاء نظام غذائي محلي ومستدام وعادل. يمكن رؤية مثل هذا التغيير النوعي في انتشار شبكات الغذاء البديلة (alternative food networks) وعمل Slow Food International ونظيرتها الأمريكية.

تيار الطعام البطيء slowfood: تأسست في عام 1986 في مركز العالم لتقييم جودة الغذاء، والأغذية البطيئة الإيطالية المولدة هو استجابة لارتفاع الوجبات السريعة، والتآكل يخشى في التقاليد القائمة على الغذاء والمعرفة الطهي-ثقافتنا الغذائية. عضويتهم في جميع أنحاء العالم يدعي ما يقرب من 100,000 الذين يؤيدون "ممارسة على نطاق صغير ومستدامة إنتاج الأطعمة ذات الجودة العالية، ويتم تنظيم برمجتها حول الحفاظ على "النكهات... المهددة بالانقراض" من الإنتاج الصناعي (www.slowfood.com). وتعيش هذه المثل العليا من خلال ما يقرب من 25,000 عضو في الولايات المتحدة. بدون إشارة محددة إلى سلاسل التوريد العضوية أو سلاسل التوريد الأقصر، تتمثل رؤية Slow Food في أن يستمتع جميع الأشخاص بمتعة الطعام الجيد (الطازج واللذيذ والحسي) والتنظيف (الصحي والصادق للبيئة) والعدال (التكلفة المعقولة والعدالة دفع)

مجتمعات للأكل الصالح (Edible Communities): بالإضافة إلى جهود Slow Food للحفاظ على الأطعمة، وتعزيز جودة الطهي، ونشر طرق الإنتاج التقليدية، انضمت مجتمعات للأكل الصالح التي تتخذ من الولايات المتحدة مقراً لها إلى الجهود المبذولة لتسليط الضوء على الأطعمة المحلية والحرفية والاحتفال بها. تتمثل مهمتهم المعلنة في "تغيير الطريقة التي يتسوق بها المستهلكون ويطبخون ويأكلون ويرتبطون بالأغذية المحلية" و "ربط المستهلكين بالمزارعين المحليين وتجار التجزئة والطهاة وصناع الطعام، مما يمكن تلك العلاقات من النمو والازدهار في منفعة متبادلة، بطريقة صحية ومجدية اقتصادياً (www.ediblecommunities.com)".

من جانب آخر، ورغم انتشار نشاط الإنتاج الحرفي إلا أن المصطلح لم يتم تنظيمه. فقد تبني السوق العديد من الأوصاف المماثلة للإشارة إلى معنى محدد للقيم في الإنتاج أو الجودة، مثل "طبيعي" و "أخضر". وفي هذا السياق، تذكر (Hopscotch, 2019)²⁶ أن هذا المصطلح، ولسوء الحظ، أصبح اليوم كلمة طنانة مفرطة الاستخدام (overused buzzword)، مما يجعلها في الأساس بلا معنى. عندما يمكنك شراء أطعمة مصنوعة يدوياً من سوپر ماركت رئيسي، فقد تبدأ في الشك في أن الوصف لا يحمل أي قيمة على الإطلاق. كما يبرز (Bell, 2013)²⁷ أن المستهلكين الأمريكيين يرون صفة جديدة تستخدم لوصف المنتجات الغذائية. دخلت كلمة الحرفي "Artisan" في معجم الطعام، حيث انضمت إلى كلمات مثل "طبيعي" و "ذوافة". يستخدم المصطلح تقليدياً لوصف اللحوم والجبن والخبز والخل والمشروبات. ومع بروزه في السوق، لجأت الشركات الكبيرة وسلاسل الوجبات السريعة ومصنعي الأطعمة الجاهزة المجمدة لاستخدامه لوصف الصناعة أو الإنتاج الضخم للسلع مثل البسكويت ورقائق البطاطس والبيتزا. في عام 2011، ذكرت شركة (DataMonitor) أن أكثر من 800 منتج غذائي جديد تحمل علامة الحرفي (products labeled artisan) قد دخلت السوق في السنوات الخمس الماضية.

تقدم دراسة (Cirne et All, 2019)²⁸ تحليلاً إضافياً عن أهمية الغذاء المحضر حرفياً. في مجال طحن الحبوب (الدقيق)، تشير إلى التغيرات في المركبات الفينولية المضادة للأكسدة. في الدقيق المطحون تقليدياً بحجر الطحن، ومنتجات الحبوب الكاملة، توجد المركبات الفينولية بكميات كبيرة لأن النخالة مدمجة بالكامل في الدقيق منذ بداية العملية. على سبيل المثال، يمكن أن يكون الفرق كبيراً بين نخالة القمح التي تحتوي على 4527 مجم من الأحماض الفينولية / كجم وخبز القمح الأبيض الذي يحتوي فقط على 111 مجم / كجم، حيث أن الدقيق الأبيض لا يحتوي على أي من النخالة. كما تستعرض الدراسة قطاع تحضير القهوة وتعدد الاختلافات بين المحضرة حرفياً و المصنعة. هناك العديد من الاختلافات بين القهوة التجارية المنتجة بكميات كبيرة والقهوة المصنوعة يدوياً، والتي تبدأ بمصادر الحبوب. من أهم العوامل عندما يتعلق الأمر

بالقهوة المصنوعة يدويًا هي إمكانية تتبع (traceability) الحبوب. معظم أنواع القهوة المصنوعة يدويًا هي من أصل واحد أو مزيج موسمي من بلدين مختلفين، لكنها تعتمد جميعها على الفردية والتوافر. عادةً ما تحتوي التحميص التقليدي على نكهات أعمق بكثير تشمل الشوكولاتة الداكنة أو المكسرات أو الفواكه. في القهوة المصنوعة يدويًا، يُفضل التباين في المنتج ويتم احتضانه على عكس الخلطات التجارية. وتقدم الدراسة عرضًا عن الفوارق بين الصناعة التقليدية والصناعة التجارية لعدد من المنتجات كالأجبان والمثلجات التي تستخدم الحليب كأساس انتاجي والشوكولاتة باعتبارها منتجات من أكثر اتجاهات الطعام شعبية في السنوات العديدة الماضية.

3.2 تجربة فيكتوريا-استراليا

تنص استراتيجية الزراعة في فيكتوريا (Ministry of agriculture, 2020)²⁹ على أهمية تطوير القطاع الزراعي الحرفي. وتبرز أن الحرف اليدوية والمتخصصة والأعمال التجارية الزراعية الصغيرة والحرفية والمتميزة -مرتبطة ارتباطًا وثيقًا بجاذبية السياحة الزراعية في فيكتوريا وسمعتها كمنتج للعروض المتخصصة عالية الجودة. السياحة الزراعية لها دور مهم في خلق علاقة مباشرة أكثر بين المنتج الأساسي للأغذية والمشروبات والمستهلك النهائي. تشير التقديرات إلى أن هناك 3.320 منتجًا في القطاع الحرفي في فيكتوريا، يقدمون معًا مساهمة سنوية في الاقتصاد الفيكتوري تتراوح بين 209 و350 مليون دولار. سيؤدي دعم القطاع الحرفي إلى زيادة فرص السوق للحصول على منتجات عالية الجودة وعالية القيمة، وتعزيز عروض الأطعمة الإقليمية في فيكتوريا لتقديم فوائد متدفقة للوظائف والسياحة.

حرفياً تُنصُّ الاستراتيجية على ما يلي: "دعم الأعمال الصغيرة والحرفية الفريدة من نوعها التي هي فيكتورية بشكل فريد. دعم الاستثمار القوي لحكومة ولاية فيكتوريا في الزراعة الحرفية الشركات الصغيرة والمتناهية الصغر للقيام بمجموعة من المشاريع لبناء القدرة التجارية. وقد استهدف برنامج المنح الصغيرة والحرفية الشركات التي تتطلع إلى توسيع نطاق العمليات وتنوع خطوط الإنتاج وتوسيع نطاق الانتشار."

وقد وضعت وزارة الزراعة لحكومة فيكتوريا سنة 2018 خارطة طريق القطاع الحرفي (Artisanal Sector Roadmap) ضمنها رؤية جماعية للقطاع حول القطاع الحرفي الزراعي. وتستند إلى واقع اشتهار ولاية فيكتوريا بقطاعها الحرفي المتنوع والناض بالحياة وكوجهة رئيسية في أستراليا لتجارب الطعام الإقليمية الفريدة وعروض السياحة الزراعية. وتطمح خارطة الطريق لاعتبار الولاية فضاء يمكن أن يزدهر فيه القطاع الحرفي. يتمتع المنتجون الحرفيون بإمكانية الوصول إلى المهارات والتدريب والدعم لبناء أعمالهم وتعزيز ارتباطهم بالمستهلكين وصقل حرفتهم.

يعد هذا القطاع جزءًا مميزًا وهامًا من تاريخ فيكتوريا الزراعي المتنوع. إنه قوي من حيث القيمة المضافة ويساهم في جدوى الصناعات الزراعية. وهو تشكل جزءًا من خطة الاستخلاص الزراعي (succession plan) وجذب وتوفير الفرص للمزارعين الشباب والمزارعين المبتدئين والأفراد ذوي المهارات العالية والمبتكرين.

ينمو القطاع بشكل جماعي، بينما يعزز نمو القطاع روح التعاون. يتم تحقيق النمو من خلال الجهود الفردية والتعاون بين قادة القطاع والمنتجين، الباحثين، وحكومة الولاية والحكومة المحلية. هناك استراتيجيات جماعية للنمو المستمر والدعم مع نضوج القطاع. ويستفيد القطاع الحرفي من زيادة الاتصال بالخدمات الحكومية والخدمات الشاملة للقطاعات والمعلومات والدعم.

يعد القطاع الحرفي مجموعة فرعية من القطاع الزراعي الفيكتوري الأوسع، وجزءًا لا يتجزأ من قطاع الأغذية في فيكتوريا. يتميز بتنوع المنتجين ونماذج الأعمال والمنتجات. على الرغم من هذا التنوع، يشترك المنتجون داخل القطاع في دوافع مشتركة قوية: أهمية تعزيز الارتباط الوثيق مع عملائهم، ومشاركة قصة منتجاتهم، ممارسة الأنشطة الزراعية وتحويل المنتجات.

ترتبط الزراعة الحرفية والأغذية المتميزة ارتباطًا وثيقًا بجاذبية السياحة الزراعية (agri-tourism) في فيكتوريا وسمعتها كمنتج للعروض الزراعية المميزة عالية الجودة. يساعد هذا القطاع في تشكيل ثقافة الأطعمة والطهي في فيكتوريا بالإضافة إلى تمييز وتنوع مناطقها.

يتضمن القطاع ثمانية أنواع من المنتجات: البستنة (Horticulture)، الانتاج الحيواني (Livestock production)، إنتاج الألبان (Dairy production)، الصناعات الغذائية الأخرى (Other food processing)، إنتاج الألياف الأولية (Fibre production Primary)، الإنتاج الاولي (Primary production)، تحويل منتجات الألبان (Dairy food processing)، تجهيز الأغذية والمشروبات المخمرة (processing Fermented food and beverages).

المنتجات الحرفية متنوعة. وهي تشمل المنتجات الزراعية التي تختلف عن القطاع الزراعي الأوسع من خلال تقنية الزراعة أو التركيز على الموسم المبكر. وهي تشمل طرق إنتاج حرة وعضوية وتجديدية. يمتد إلى المنتجات المتخصصة مثل الكمأة والثوم والفطر والأعشاب الدقيقة والزعفران والكبر والزهور الصالحة للأكل، بالإضافة إلى الصوف والألياف الفريدة والمنسوجات والجلود.

حسب الوثيقة (Agriculture Victoria, 2018)³⁰ يتكون القطاع الحرفي (artisanal sector) من المنتجين والمؤسسات (producers and businesses) التي يتم تحديد نشاطاتها من خلال الوصف التالي: الزراعة الحرفية (Artisanal agriculture) هي إنتاج منتجات عالية القيمة أو أغذية عالية الجودة على نطاق صغير أو من خلال تقنيات متخصصة ومصدر محدد بوضوح. إنها تخلق صلة بين المستهلك والمنتج، تتيح للعملاء تجربة أصالة المنتج وتاريخه، بطريقة توفر قيمة مباشرة لكل من المنتج والمستهلك.

يؤكد التشخيص التشاركي أن القطاع الحرفي يتمتع في فيكتوريا بالعديد من الفرص للنمو، سواء كقطاع أو داخل الشركات الفردية. يحدد المنتجون الحرفيون الفرص المهمة أو الفريدة في هذا القطاع. كما يسلط المنتجون الضوء على التحديات، التي يمكن إعادة تصورها كفرص.

تحدد خارطة الطريق الفرص المتاحة للقطاع الحرفي حتى ينمو. إذ من شأن الترويج الحكومي للمنتجين الحرفيين أن يرفع من مكانة القطاع ويخلق جاذبية متزايدة للسياحة الزراعية. كما يمكن للمنتجين الحرفيين أيضًا الاستفادة من اهتمام المستهلك المتزايد بالقصة الكامنة وراء المنتج، والتقاليد أو المهارة المستخدمة لتحويله إلى أطعمة مختلفة. لدى المنتجين الحرفيين رغبة قوية في النمو معًا وتبادل الخبرات من خلال شبكات القطاع والهيكل التعاونية. على نطاق صغير، يمكن للمنتجين إنشاء وفورات الحجم وتحسين التحكم في سلسلة التوريد من خلال التعاون.

يمكن أن يكون للإنتاج الزراعي الحرفي أدوار مهمة في تثقيف المستهلكين حول الزراعة وتعزيز أنظمة الغذاء المحلية. يمكن أن تدعم شراكات البحث والتطوير عبر التخصصات مثل العلوم والتسويق والتكنولوجيا وتغير المناخ الرؤية طويلة المدى للقطاع.

أما التحديات التي يمكن تحويلها إلى فرص، فتبدأ مع بعض المتطلبات التنظيمية التي قد تبدو عبئاً مفرطاً على صغار المنتجين الحرفيين. وحلها تنظيم ودعم ملائم على نطاق واسع وقائم على المخاطر حتى يكون المنتجون الحرفيون على دراية بمتطلباتهم التنظيمية. ستبقى المتطلبات الأساسية لسلامة الأغذية دائماً لضمان سلامة المستهلكين. عندما يتم دعم المنتجين لفهم هذه المتطلبات والوفاء بها، يمكن اعتبار ذلك فرصة للاستفادة من ثقة المستهلك في الطعام الفيكتوري.

يمكن أن تساعد الاعتبارات التي يقودها القطاع في التمايز السوقي للمنتجات الحرفية في معالجة المخاوف التي أثرت بشأن عدم وجود استراتيجية متسقة للعلامة التجارية والهوية للقطاع الحرفي.

كشركات صغيرة، يعاني العديد من المنتجين الحرفيين من قيود النمو بسبب عدم كفاية رأس المال اللازم للمرافق مثل المطابخ التجارية الصغيرة أو غرف البناء. من شأن التسهيلات المشتركة أن تفيدهم القطاع والشركات الفردية.

كما يواجه بعض المنتجين الحرفيين صعوبات في الحصول على التمويل والتمويلات الحكومية المناسبة للخدمة. غالباً ما تستبعد برامج المنح المنتجين الحرفيين نظراً لصغر حجم مشروعهم (الأعمال "الصغيرة"). هناك فرص لتغيير تعاملات القطاع المالي، وتصميم برنامج الاعانات الحرفية لدعم مجموعة من الأعمال الحرفية، واستكشاف مصادر التمويل غير التقليدية.

يتحكم المنتجون الحرفيون في كثير من الأحيان في سلسلة التوريد بأكملها لمنتجاتهم وغالباً ما يفتقرون إلى الوقت لبناء القدرات التجارية أو المهارات المتخصصة اللازمة لمواصلة تطوير أعمالهم أو قاعدة عملائهم أو حرفتهم. سيساعد توفير المعلومات والدعم عبر الشبكات الحرفية والموارد عبر الإنترنت المنتجين الحرفيين على العمل في أعمالهم وكذلك في ذلك.

الوكالات الحكومية لديها المعلومات والدعم ذات الصلة بالمنتجين الحرفيين، ولكن لا توجد طريقة بسيطة للوصول إلى هذا الدعم. من شأن توفير بوابة لربط المنتجين الحرفيين بالخدمات الحكومية أن يساعدهم في اطلاعهم على الأمن البيولوجي وسلامة الأغذية ومتطلبات التخطيط وخدمات الدعم المتاحة.

يرغب بعض المنتجين الحرفيين في التعلم من الآخرين في قطاعهم وإيجاد طرق للعمل معاً. فرص موسعة للتواصل والتعاون

مع الأعمال الحرفية الأخرى سيخلق قطاعاً أقوى ومتنامياً.

يمكن أن يمثل جذب قوة عاملة عالية الجودة والاحتفاظ بها تحدياً. يمكن أن يساعد دعم المهارات المتخصصة والتدريب في جذب المزارعين والمنتجين الشباب وجيل جديد إلى هذا القطاع.

قد يكون الوصول إلى البنية التحتية واللوجستيات لسلسلة التوريد صعباً بالنسبة للمؤسسات الصغيرة والمتخصصة. يمكن للمنتجين الحرفيين تحديد مجالات التركيز الأساسية، حتى يسهل النظر لاحتياجاتهم التي يجب أخذها في الاعتبار عند التخطيط لتحسين البنية التحتية.

1. تعزيز القطاع الحرفي باعتباره جزءاً حيوياً وقيماً من المجال الطبيعي الزراعي في فيكتوريا ونكهتها الإقليمية.
 - تطوير وتعزيز "القصص الإقليمية" (regional stories) التي تعرض تنوع القطاع والعروض الإقليمية.
 - تحديد وتعزيز الأعمال الحرفية التي تنفرد بها ولاية فيكتوريا أو تمثل قوة تنافسية للدولة.
 - الترويج لملف القطاع الحرفي في فيكتوريا في التظاهرات الغذائية والتجارية، ودعم الأنشطة والفعاليات الفرعية التي تقودها الصناعة للمنتجين الحرفيين من خلال مثل هذه التظاهرات.
 - دعم وتشجيع التظاهرات الغذائية المحلية التي تزيد من أهمية عروض الطعام الإقليمية والسياحة في فيكتوريا.
 - اكتشاف الفرص المتاحة لدعم سلاسل التوريد المحلية من خلال المشتريات الحكومية للأغذية الحرفية.
 - العمل مع المجالس المحلية وشركاء التخطيط لتقديم الدعم للقطاع الحرفي.
 - دعم وتشجيع المنتجين الحرفيين بشكل تعاوني الذين يرغبون في تطوير بوابات للبيع بالمزارع أو البيع بالتجزئة، بحيث يمكن للزوار تجربة السرد الحرفي مباشرة وشراء المنتج من المصدر.
 - استخدام قنوات شبكة الأعمال الحالية الأخرى للترويج للقطاع الحرفي.

2. تعزيز قدرات القطاع من خلال تسهيل الوصول إلى المعدات ومهارات الأعمال المصممة خصيصاً والمهارات المتخصصة والتدريب للمنتجين الحرفيين..

- تقديم برنامج من المنح (small grants) الصغيرة للشركات الفردية لتطوير الأعمال ومهارات العمل ونفقات المعدات. ستمتع المنح بعملية تقديم مبسطة وأهلية للأعمال "الصغيرة" والمنتجين في المناطق المحيطة بالمدن.
- العمل مع الشركاء الصناعيين والمجلس المحلي ومجموعات الأغذية المحلية لتقديم مرافقة مخصصة للنشاطات والتدريب التجاري على الأعمال للمنتجين الحرفيين.
- دعم التعاونيات المحلية ونشطاء الأغذية ومجموعات المنتجين لبدء وتقديم ورش العمل والتواصل والفعاليات التجارية المصممة خصيصاً المناسبة للمنطقة ومنتجها.
- تحديد الطرق التي يمكن أن تدعم بها الحكومة المبادرات التي تقودها الصناعة لتوفير المهارات المتخصصة وفرص التدريب للمنتجين الحرفيين.
- استكشاف إخفاقات سلسلة التوريد مثل الوصول إلى المسالخ لمنتجات الثروة الحيوانية على نطاق صغير.
- دعم شراء المعدات المشتركة أو البنية التحتية المشتركة.

3. تسهيل الوصول إلى الدعم الحكومي والخدمات وتعزيز القدرات التنظيمية.

- إنشاء بوابة إلكترونية لتقديم نقطة اتصال مبسطة وفردية للمنتجين الحرفيين لتصفح المتطلبات التنظيمية والوصول إلى المعلومات والخدمات الحكومية ودعم الصناعة المصمم خصيصاً.
- تقديم الدعم للشركات لتحسين القدرات في مجال سلامة الأغذية وتخطيط استخدام الأراضي ومسارات التصدير والمتطلبات التنظيمية الأخرى المتعلقة بالأعمال.

- وضع استراتيجيات لمعالجة العبء التنظيمي على صغار المنتجين الحرفيين من خلال التنظيم المناسب للحجم والمخاطر.

4. دعم تطوير التعاون والتعليم المجتمعي الذي يقوده القطاع، والقيادة المنسقة والدعوة للمنتجين الحرفيين في فيكتوريا.

- العمل مع القطاع لتطوير فرص التشبيك (networking) وتبادل المعلومات والتعاون عبر القطاعات.
- تقديم المنح لأنشطة مثل المشاريع التعاونية للمنتجين ومبادرات التدريب في المزرعة.
- دعم نشاطات الغذاء المحليين في المجتمعات.
- العمل مع القطاع لتحديد كيف يمكن للحكومة أن تساعد القطاع على تطوير قيادة قوية ومنسقة ومناصرة.
- استمرار العمل مع القطاع لتحديد الطرق الأخرى التي يمكن أن تساعد بها الحكومة القطاع لقيادة هذه المبادرات.

قبل ذلك، في سنة 2018، أعلنت وزارة الزراعة، عن برنامج بقيمة 2 مليون دولار للمساعدة في تنمية قطاع الزراعة الحرفية والأغذية المتميزة عالي القيمة والمتنوع (agriculture and premium food sector) في فيكتوريا.

بالنسبة للمنح، فقد تم تصميمها لدعم المنتجين الحرفيين لتنمية أعمالهم. ويتم تسليم المنح على مرحلتين. منح المرحلة الأولى مفتوحة للتقديم اعتباراً من سبتمبر 2018 بتمويل متاح يصل إلى 5000 دولار لكل متقدم. ستدعم المنح المنتجين الحرفيين الأفراد للقيام بمجموعة من المشاريع. يُطلب من المتقدمين الناجحين المساهمة بحد أدنى 20 بالمائة من تكلفة المشروع المؤهل.

انطلقت المرحلة الثانية من المنح المفتوحة لتقديم الطلبات في النصف الأول من عام 2019. وتدعم منح المرحلة الثانية المقترحات واسعة النطاق التي تشمل الشركات الفردية أو المبادرات المجتمعية للقطاع.

وتهدف هذه الاعانات الى دعم المنتجين الحرفيين للحفاظ على إنتاجية أعمالهم وتنميتها من خلال مساعدتهم على:

- تعزيز الخبرات / المهارات الغذائية الزراعية أو المتخصصة
- تحسين مهارات العمل والمعرفة
- الوصول إلى أسواق جديدة أو تحسين الوصول إلى الأسواق الحالية، بما في ذلك التجارة الإلكترونية
- شراء معدات جديدة أو تحسين المعدات الموجودة.

يمكن استخدام تمويل المنح لأنواع المشاريع المذكورة أدناه، التدريب والمعدات وخدمات الاستشارات.

1. مشاريع المهارات والتدريب،

- التقنيات والمهارات الغذائية / الزراعية المتخصصة المتعلقة بأنشطة الإنتاج أو المعالجة الخاصة
- تقنيات سلامة الأغذية التي تبني قدرة الحرفي على ضمان سلامة الغذاء
- المهارات المتعلقة بالأعمال التجارية مثل التدريب على البرامج (software training)، مهارات التسويق.

2. المعدات والمشاريع الصغيرة

- شراء المعدات أو الآلات ذات الصلة بالإنتاج التي توفر زيادة في كفاءة أو قدرة الإنتاج. قد تتضمن تحيينا للمعدات القديمة الموجودة عند تؤدي التحيينات الى تحسينات الإنتاجية
- المشاريع الصغيرة بما في ذلك تحديث المرافق القائمة مثل المطابخ التجارية

3. الخدمات

- الاستشارات والمشورة التي تبني القدرة أثناء المساعدة في تطوير:

- خطط العمل، بما في ذلك تخطيط الأعمال المالية وإدارة المخاطر
- استراتيجيات التسويق والعلامات التجارية (branding)
- خطط سلامة الغذاء (food safety)
- الاشهاد بالمطابقة (certification)

- الاستشارات والمشورة لدعم:

- تخطيط التطبيقات للمجالس المحلية
- تسيير أنظمة الضوابط التنظيمية والامتثال للقواعد (regulatory systems and compliance)
- تحديد المسارات في سلاسل التوريد
- فرص سوق التصدير
- التجارة الإلكترونية / استراتيجيات البيع عبر الإنترنت

يخضع برنامج المنح طلبات المتقدمين الى نوعين من معايير التقييم (Assessment criteria): كيف يتوافق العمل (business) مع أهداف برنامج القطاع الحرفي (Artisanal Sector)؟، كيف سيساعد المشروع المقترح العمل (business)؟

يعتني معيار توافق العمل مع أهداف برنامج القطاع الحرفي برد الحرفي، حيث عليه ان يصف ماضي العمل الحرفي الزراعي (artisan agriculture) أو الأعمال الغذائية (food business) الخاصة ويصف عمليات النشاط بما في ذلك المنتج (المنتجات) وطريقة (طرق) الإنتاج / المعالجة والعملاء. يبحث المقيم عن وصف لما يتعلق بالنشاط التجاري، وماضي منتجاتك وطرق الانتاج، والاتصال بالعملاء، مما يجعلك مزارعًا / منتجًا / شركة أغذية حرفية.

يعتني المعيار الثاني بالكيفية التي سيساعد المشروع المقترح النشاط، حيث على الحرفي أن يوضح الاحتياجات الفورية للأعمال التي سيعالجها المشروع، ويوضح كيف يدعم المشروع الرؤية طويلة المدى للأعمال. ويبحث المقوم في الرد عن

الكيفية التي سيحدث بها الحصول على هذه المنحة فرقًا للحرفي ونشاطه، وما سيسمح المشروع بتحقيقه، والفوائد المحددة التي سيجنمها النشاط تجاريا على المدى القريب والمتوسط والطويل.

الخاتمة

درست الورقة قضية مهمة تتعلق بالتحويل الحرفي للغذاء. وأكدت أن النظم الغذائية ترتبط ارتباطاً مباشراً بقضايا الأمن الغذائي، والتي لا تعتمد فقط على إنتاج الغذاء ولكن أيضاً على التحكم في الوصول إلى الغذاء واستخدامه. تتلاقى جهود العديد من الحركات الاجتماعية التي تركز على بناء بدائل غذائية أكثر صحة وخضرة وعدلاً.

ومما شددت عليه الورقة تضاعف المخاطر التي تتعرض لها أسباب الرزق، نتيجة التقلبات الاقتصادية والمناخية والصحية، من التحديات الغذائية العديدة القائمة، وأن المنافع من الاقتصاد الحرفي للغذاء ليست تلقائية، بل مرهونة بالسياسات الملائمة. ومن ثم اشارت الى أن الكثير من الدول تعمل على تطوير التحويل الحرفي للمنتجات الفلاحية وتسويقها في الأسواق المحلية أو الإقليمية أو حتى الدولية، لأن القيمة المضافة لهذه المنتجات تزداد بشكل كبير. تستطيع الحكومات، إذا جمعت بين أدوات السياسة العامة، من قبيل الأدوات القائمة على السوق واللوائح والاستثمار العام وسياسات المشتريات واستثارة الوعي، أن تدعم نشاطات التحويل الحرفي للغذاء، وأن تستحدث بيئة مؤاتية تعزز الترابط بين القطاع الفلاحي وقطاع الحرف اليدوية للغذاء، والاستثمارات في منتجات وخدمات جديدة ملائمة للبيئة وخلق الوظائف.

وعددت الورقة المنافع الكثيرة التي يمكن اكتسابها وراء تطوير الاقتصاد الحرفي للغذاء. وبرزت أن دعم هذا القطاع يمكن أن يقدم فرصاً مهمة للتنمية الاقتصادية والاجتماعية، توليد المزيد من الوظائف؛ تحسين نوعية غذاء الساكنة؛ الإدماج الاجتماعي والاقتصادي للنساء. ويؤدي العمل على تحسين ظروف العمل في قطاع الغذاء الحرفي وتوفير سلامة وصحة مهنيين أفضل الى مداخيل أعلى وإلى اقتصاد أكثر استدامة بيئياً. إن المضي قدماً بنشر مهارات التحويل الحرفي للغذاء يقدم إمكانية تحقيق المزيد من الإدماج الاجتماعي، بما في ذلك توفير فرص أفضل للنساء.

استندت الورقة لثلاث تجارب متفرقة ومتباينة. دلت تجربة بعض الدول الإفريقية الى اهمية عمل الحكومات على تطوير إنتاج الغذاء الحرفي في غرب إفريقيا على مدار العشرين عاماً الماضية، وتطوير نموذج جديد "للقطاعات المعاشية المدرة للعوائد" لتزويد الأسواق الحضرية المحلية، وتعزيز القدرات والمهارات لدى النساء الحرفيات، وإطلاق مشروع في إطار التعاون دولي، مشروع "تحسين تقنيات ما بعد حصاد الفونيو". أما التجربة الأمريكية فتبرز دور تيار مجتمعي للعودة الى الأغذية الحرفية الصحية، واستجابة القطاع الحرفي الخاص لهذه المتطلبات، يقوده في ذلك الانتقادات التي قدمتها البحوث العلمية حول مضار الغذاء المصنع. كما تمثل الأطعمة الحرفية بالنسبة للأمريكيين ابتكاراً، كمنتج استهلاكي ومفهوم ثقافي، وبرغبة المجتمع الأمريكي في التحول نحو الجودة، والتوسع في حركات الغذاء البديل، لإعادة بناء نظام الأغذية الزراعية ليصبح أكثر سلامة بيئياً، وصالحاً اقتصادياً، وعادلاً اجتماعياً.

أما التجربة في ولاية فكتوريا الأسترالية، فيؤخذ منها دور الحكومة في النهوض بقطاع حرف الغذاء بشكل برامج دعم تمويلها الحكومة. تدعم المنح المنتجين الحرفيين الأفراد لإنشاء وإطلاق مجموعة من المشاريع، ثم اعانات اضافية لدعم المنتجين الحرفيين للحفاظ على إنتاجية أعمالهم وتنميتها.

حولت الورقة مناقشة سبل مواجهة أزمة غذائية سببها ظروف غير اعتيادية. حيث تواجه الدول بشكل دوري أزمات اقتصادية متتالية، التي تسببها تقلبات الأسواق أو التغيرات السياسية الداخلية أو الإقليمية، فتتخفف القدرات

الإنتاجية للمنتجين، وتتأثر القدرة الشرائية للمستهلكين. وقد كشفت أزمة تفشي وباء كورونا عن هشاشة النظم الاقتصادية وعرضت المنظومة الغذائية الدولية الى اهتزاز شديد. يمكن للآفاق أن تكون قاتمة عندما تستسلم المجتمعات والحكومات الى الازمات وتستكين في انتظار ان تأتي الحلول من الخارج. لكنها قد تكون مبشرة عندما يأخذ الجميع الدروس من الاحداث السابقة، ويعملون على تغيير الاوضاع.

في افاق البحث، تجدر الإشارة إلى أنه لا يوجد حل واحد لتطوير نظم غذائية مبنية على الاقتصاد الحر في تحويل المنتجات الفلاحية والغذائية. لذلك، يحتاج كل بلد إلى تنفيذ نهج يتكيف مع مستوى تطوره، وشبكاته الداخلية بين مختلف المناطق المنتجة، وأنماطه في تنظيم المهنيين والعلاقة بين مختلف الشعب المهنية، وأخيراً حسب الأولويات الاجتماعية والاقتصادية طويلة الأجل.

ومن المقترح أيضاً إجراء هذا التحول والتغيير العميقين في النظم الغذائية، وإنشاء حوكمة أفقية ورأسية للأغذية تهدف إلى إقامة حوار شامل بين مختلف الجهات الفاعلة العامة والخاصة.

يمكن ان يكون من افاق هذا البحث الدعوة لصياغة خارطة طريق استراتيجية وشاملة وتوافقية وشراكة ناتجة بشكل رئيسي عن المشاورات تجري بين الإدارات الوزارية المعنية وأصحاب المصلحة لتطوير الاقتصاد الحر في الغذاء.

ينبغي بناء خطة العمل وبرامج عمل في أغلب الأحيان مشتركة بين القطاعات تتضمن تحسين سلامة الأغذية الحرفية، واستدامة أساليب الإنتاج الحر في الغذاء. بالإضافة إلى ذلك، يجب استكمال هذه الأبعاد بتدابير أساسية شاملة تتعلق على وجه الخصوص بالتدريب والبحث والابتكار، وتعزيز الحوار والشراكة بين القطاعين العام والخاص، والتواصل، والتوعية، والتمكين الاقتصادي للمرأة ...

يجب التأكيد أخيراً على أن تحقيق أهداف النهوض بالاقتصاد الحر في الغذاء سيتوقف على جودة التخطيط للعملية أهدافا وتدابير، ثم إلى حد كبير على مستوى مشاركة الفاعلين المباشرين فضلا عن انخراط مختلف فاعلي سلاسل القيمة الآخرين.

¹ منظمة الأمم المتحدة، (2016)، "الهدف 2 - القضاء على الجوع وتوفير الأمن الغذائي والتغذية المحسنة وتعزيز الزراعة المستدامة إيجاد مسارات جديدة للتغذية والزراعة والنظم الغذائية"، <https://www.un.org/ar/chronicle/article/20258>

² Michel Pimbert (2014). Towards food sovereignty: reclaiming autonomous food systems. CAFS, IIED and RCC, London and Munich. <https://pubs.iied.org/sites/default/files/pdfs/migrate/G02268.pdf?>

³ Law, C. Y., Sek, Y. W., Tay, C. C., Liew, K. S., & Liew, T. H. (2022). The Development of Artisanal Food Products E-marketplace with Intelligent Depletion Feature. In *Proceedings of the 8th International Conference on Computational Science and Technology* (pp. 563-575). Springer, Singapore. https://www.researchgate.net/profile/Kah-Chan-5/publication/359462409_RFID_Based_Identity_Authentication_System_in_COVID-19_Era/links/627b0b2a3a23744a7275af43/RFID-Based-Identity-Authentication-System-in-COVID-19-Era.pdf#page=556.

⁴ Pimbert, M. (2015). Food sovereignty and autonomous local systems. *RCC Perspectives*, (1), 37-44. <https://pubs.iied.org/sites/default/files/pdfs/migrate/G02268.pdf?>

⁵ Blundel, Richard (2016). Artisanal. In: Donnelly, Catherine ed. *The Oxford Companion to Cheese*. Oxford Companions. New York: Oxford University Press, pp. 42-44.

<https://oro.open.ac.uk/43225/1/The%20Oxford%20Companion%20to%20Cheese%202016%20-%20artisanal%20pre-pub.pdf>.

⁶ School of Artisan Food. <http://www.schoolofartisanfood.org/about-us/artisan-food>.

⁷ Azavedo, M., & Walsh, J. C. (2018). A comparative study of artisanal food producers' motivations in Western Australia and Thailand. *Acta Universitatis Danubius. Œconomica*, 15(3). <https://www.researchgate.net>.

⁸ François Gabelle, (2003), « Transformation artisanale des produits agricoles pour les marchés locaux », n°5 : Activités non agricoles et para-agricoles en milieu rural. <http://www.hubrural.org/IMG/pdf/agridoc-gabelle2.pdf>.

⁹ Allen, T., & Heinrigs, P. (2016). Les nouvelles opportunités de l'économie alimentaire ouest-africaine. <https://www.oecd-ilibrary.org>.

¹⁰ Muchnik, J. (1990). *Emploi pour les femmes et artisanat alimentaire urbain au Bénin* (No. 992758663402676). International Labour Organization. https://www.ilo.org/public/libdoc/ilo/1990/90B09_139_fren.pdf.

¹¹ O'Brien, C.; Leavens, L.; Ndiaye, C.; Traoré, D. Women's Empowerment, Income, and Nutrition in a Food Processing Value Chain Development Project in Touba, Senegal. *Int. J. Environ. Res. Public Health* 2022, 19, 9526. <https://doi.org/10.3390/ijerph19159526>.

¹² Megan Star, John Rolfe, Julia Brown, (2020), "From farm to fork: Is food tourism a sustainable form of economic development?", *Economic Analysis and Policy*, Volume 66, 2020, Pages 325-334, <https://doi.org/10.1016/j.eap.2020.04.009>. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0313592620300114>.

¹³ Flávio Tiago, Josélia Fonseca, Duarte Chaves & Teresa Borges-Tiago, (2020), "A look into the trilogy: food, tourism, and cultural entrepreneurship", in *TURISMO SÉNIOR ABORDAGENS, SUSTENTABILIDADE E BOAS PRÁTICAS*, TERESA MEDEIROS and All editors, pp 73-99. <https://repositorio.ipl.pt/bitstream/10400.21/13503/1/ProjetoTuSenior55%2B%231.pdf#page=73>.

¹⁴ Slow food, (2021), "OUR FOOD, OUR HEALTH: NOURISHING BIODIVERSITY TO HEAL OURSELVES AND THE PLANET Slow Food's Position Paper on Food and Health", https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2022/04/EN_position_cibo_e_salute_COMPLETO.pdf.

¹⁵ منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (المنظمة) والصندوق الدولي للتنمية الزراعية ومنظمة الأمم المتحدة للطفولة (اليونيسف) وبرنامج الأغذية العالمي ومنظمة الصحة العالمية. 2021. موجز عن حالة الأمن الغذائي والتغذية في العالم 2021. تحويل النظم الغذائية من أجل تحقيق الأمن الغذائي وتحسين التغذية وتوفير أنماط غذائية صحية ميسورة الكلفة للجميع. روما، منظمة الأغذية والزراعة. <https://www.fao.org/3/cb5409ar/cb5409ar.pdf>

¹⁶ Henri-Louis VEDIE, (2020), «Forces et faiblesses de la CEDEAO en 2021 », Policy Center for the New South, PP-21/06 mars 2020. https://media.africaportal.org/documents/PP_-_06-21_Henri_louis_VEDIE_.pdf.

¹⁷ CEDEAO, (2021), Profil type de la CEDEAO, <https://www.ecowas.int/profil-type-de-la-cedeao/?lang=fr>.

¹⁸ Bénédicte Hermelin, Freddy Destrait, (2012), «Soutenir les initiatives des exploitations familiales et des petites entreprises à la conquête des marchés urbains », Éditorial, revue Grain de sel n° 58 — avril – juin 2012. https://www.inter-reseaux.org/wp-content/uploads/GDS58_Vvalorisation_des_produits_locaux.pdf.

¹⁹ Fanny Grandval, Cécile Broutin et Patrick Delmas, (2012), « Comprendre la demande des villes pour valoriser les produits locaux », revue Grain de sel n° 58 — avril – juin 2012. https://www.inter-reseaux.org/wp-content/uploads/GDS58_Vvalorisation_des_produits_locaux.pdf.

²⁰ Jean-François Cruz, Famoï Béavogui, Djibril Dramé, (2012), «Valoriser une céréale traditionnelle africaine, le fonio», revue Grain de sel n° 58 — avril – juin 2012. https://www.inter-reseaux.org/wp-content/uploads/GDS58_Vvalorisation_des_produits_locaux.pdf.

²¹ European Commission, (2008), « Upgrading quality and competitiveness of fonio for improved livelihoods in West Africa », Second activity report, Project no. 015403 FONIO, Sixth Framework Programme. <https://agritrop.cirad.fr/545752/1/ID545752.pdf>.

²² FERRE Thierry, MEDAH Ignace, GUINDO Fanta, CRUZ Jean-François, (2018), « Aval Fonio Amélioration de l'après récolte et valorisation du fonio en Afrique », WORK PACKAGE 4 Processus d'innovation dans les petites agro-industries de transformation du fonio, Livrable 18 Entreprises de transformation du fonio et innovations au Mal.

<https://agritrop.cirad.fr/592910/1/L18%20-%20Entreprises%20de%20transformation%20du%20fonio%20et%20innovations%20au%20Mali.pdf>.

²³ Cope S. (2013) Artisanal Food Production and Craft. In: Thompson P., Kaplan D. (eds) Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics. Springer, Dordrecht. https://doi.org/10.1007/978-94-007-6167-4_387-3.

²⁴ Erin Caricofe, B.A. (2011), « Handcrafting The Change They Want To Eat In The World? An Inquiry Into The Who, What, and Why of Artisanal Food Production in Central Ohio”, Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree Master of Arts in the Graduate School of The Ohio State University. Rural Sociology Graduate Student in the School of Environment and Natural Resources The Ohio State University September 2011. https://etd.ohiolink.edu/apexprod/rws_etd/send_file/send?accession=osu1316399043&disposition=inline.

²⁵ **David Goodman and Michael K Goodman, (2009), “ Alternative Food Networks”,** Chapter In book: International Encyclopedia of Human Geography (pp.208-220), ed Rob Kitchin, Nigel Thrift, Elsevier. https://www.researchgate.net/publication/258498106_Alternative_Food_Networks.

²⁶ Hopscotch, (2019), “The Scale of Artisanal Food (c) 2019”, Philosophical Ponderings of a Farmer. <https://static1.squarespace.com/static/5c77fdae29f2cc23e868c24a/t/600d9850fb304b22d6b168f0/1611503702895/The+Scale+of+Artisanal+Food.pdf>.

²⁷ Randy Bell, (2013), “Clearing up confusion about artisan food”, Michigan State University Extension - May 30, 2013. <https://www.canr.msu.edu/news/clear>.

²⁸ Cirne, C. T., Tunick, M. H., & Trout, R. E. (2019). The chemical and attitudinal differences between commercial and artisanal products. *npj Science of Food*, 3(1), 1-4. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6731266/>.

²⁹ Ministry of agriculture, (2020), “STRONG, INNOVATIVE, SUSTAINABLE: A NEW STRATEGY FOR AGRICULTURE IN VICTORIA”, The State Government of Victoria 2018, Australia. <https://agriculture.vic.gov.au/strategy>.

³⁰ Agriculture Victoria, (2018), « Artisanal Sector Program: Stage One Grant Guidelines”, ministry of agriculture, The State of Victoria 2018, Australia. <https://www.bulletpoint.com.au/wp-content/uploads/2018/09/Artisanal-sector-program-stage-one-grant-guidelines.pdf>.