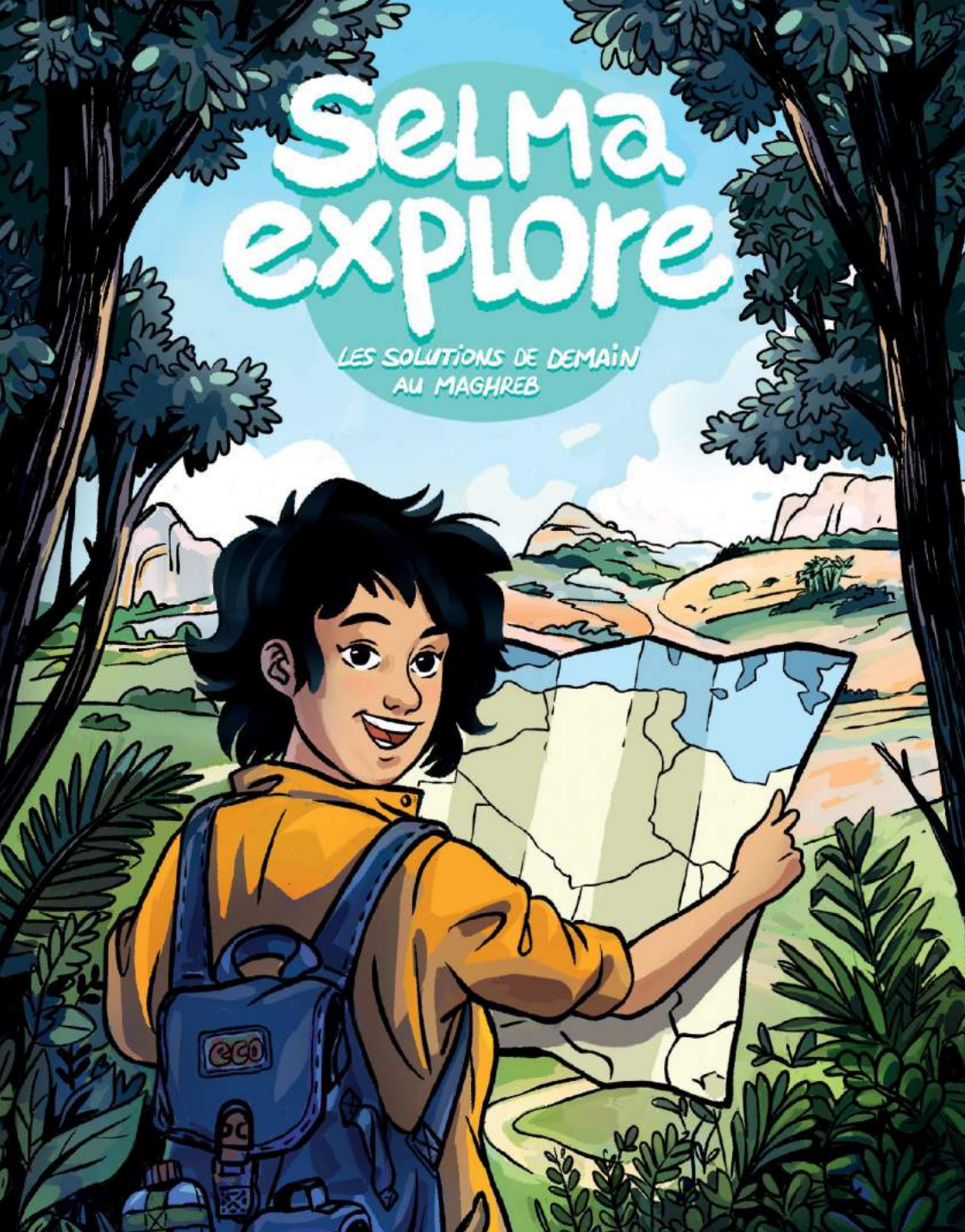


Selma explore

LES SOLUTIONS DE DEMAIN
AU MAGHREB



Salam سلام


MINISTÈRE
DE L'EUROPE
ET DES AFFAIRES
ÉTRANGÈRES
*Liberté
Égalité
Fraternité*

lab'ess
1 GROUPE SOS

pulse
1 GROUPE SOS

EDITO

PULSE est ravie de travailler conjointement avec le **Lab'ess**, premier incubateur tunisien de projets à impact social et environnemental, dans le cadre du projet SalaM (Structurer et Agir en Liaison avec Les Acteurs de Méditerranée) initié, en 2020, par le **Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères (MEAE)** français en partenariat avec les Services de Coopération et d'Action Culturelles (SCAC) de Tunisie, d'Algérie, de Libye, du Maroc et de Mauritanie.

Notre objectif ? Susciter un engagement méditerranéen en faveur d'une production et consommation responsables !

Comment ? En soutenant et valorisant les organisations de la société civile qui œuvrent déjà en ce sens et en contribuant à sensibiliser le plus grand nombre aux Objectifs de Développement Durable (ODD) et notamment à l'ODD 12.

Ainsi, la BD qui vous est proposée souhaite rendre davantage accessibles et compréhensibles les grandes problématiques du « monde de demain ». En démontrant, sous un format ludique, que des solutions existent déjà (merci à nos porteur.ses pour cela !) et sont à la portée de toutes et tous, nous espérons qu'elle vous donnera envie d'agir, à votre tour, en faveur d'une Méditerranée plus durable.

Bonne lecture à tou.te.s !

Cette Bande dessinée a été réalisée avec le soutien du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères français.

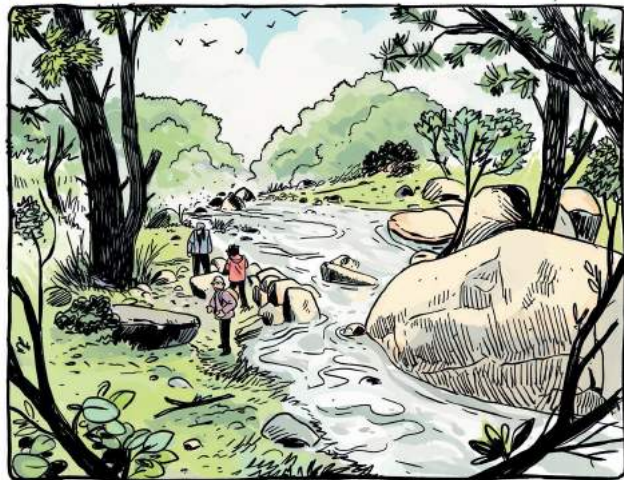
Cet ouvrage a été produit par le Lab'ess.
Son contenu ne représente pas la position officielle du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, ni davantage n'engage sa responsabilité.



Kelly ROBIN
Directrice des Projets et du Développement - PULSE



LE TOURISME DURABLE, C'EST QUOI ?



COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Bonjour, moi c'est Selma et aujourd'hui je suis à Nouakchott en Mauritanie, précisément au "Marché Capitale". Hâte de découvrir les spécialités d'ici.

Alors qu'est-ce qu'on a? Des mangues, jujubes, aubergines, haricots et gombos. Mais quelque chose m'intrigue, je vais demander.

Bonjour, excusez-moi, je vous vois livrer des produits frais et des produits séchés, c'est la première fois que je vois ça.

Ah, je vous explique. En tant qu'association, nous collectons les produits frais chez des coopératives d'agricultrices pour les distribuer. Les produits invendus, nous les transformons grâce à des séchoirs solaires pour éviter qu'ils soient jetés. Nous faisons par exemple de la poudre de Gombo pour épaissir les sauces.

Quelle bonne idée ! Nous jetons trop de nourriture malheureusement, mais je n'avais pas pensé aux pertes avant d'arriver au consommateur.

Ah ça, il y a du gâchis à tous les stades : récolte, transport, conservation. Sans parler de tout ce qui est jeté parce que ce n'est pas très beau ou que l'emballage est un peu abîmé.

Il y a même des épicerie entièrement dédiées qui vendent les produits invendus à prix cassés.

Quand on sait que 1/4 de la production alimentaire mondiale est perdue ou gaspillée, alors que des millions de gens meurent de faim, des ressources financières et naturelles sont perdues. Tout le monde doit faire des efforts.

Il est difficile de convaincre les clients d'en acheter, même moins cher.

Moi j'achèterais !

A part le séchage ou les épicerie anti-gaspillage, y'a t-il d'autres solutions?

Il y en a qui créent des applications pour acheter les produits invendus.

Il y en a qui transforment les produits en confiture ou fruits séchés.

Et d'autres récupèrent le surplus de nourriture des hôtels et des restaurants pour les distribuer aux plus nécessiteux.

Excuse-moi ma fille, je vous écoute depuis tout à l'heure. J'ai moi-même quelques idées pour éviter le gaspillage. Les restes peuvent être réutilisés pour faire un autre repas, les légumes fermentés pour faire du "Hache", les céréales comme le millet et le manioc peuvent être séchées et transformées en poudre.

Et moi en tant que consommatrice, qu'est-ce que je peux faire ?

Acheter moins et mieux, en privilégiant des petites courses en fonction des besoins.

On peut garder le pain dans un torchon pour le conserver et on transforme l'arachide en pâte pour faire une sauce appelée "Mafé". En plus, avec les réfrigérateurs et la congélation, beaucoup de choses peuvent être gardées plus longtemps.

En réduisant le gaspillage, tout le monde serait gagnant : les producteurs, les consommateurs, et la planète.

Et même les restes, on peut les transformer en compost.

L'AGRICULTURE DE DEMAIN ?



Bonjour, c'est Selma et aujourd'hui je vous emmène au sud-ouest du Maroc dans l'Anti-Atlas, une région connue pour son brouillard océanique.



Merci de m'accueillir parmi vous. Mais en fait, en quoi ce que vous faites est différent de l'agriculture qu'on connaît ?

L'agriculture intensive, vous voulez dire ? Déjà, on la connaît depuis peu, depuis les années 60. Nous, par contre, reproduisons les techniques ancestrales qui ont permis de préserver notre terre jusqu'ici.



Et pourquoi être revenu à ces anciennes techniques ? L'agriculture moderne produit plus, non ?

Mais à quel prix ? C'est une agriculture qui détruit les sols, pollue l'atmosphère, gaspille des ressources naturelles, par exemple 70% de la consommation mondiale d'eau, et participe à la disparition du vivant.



Mais si c'est aussi destructeur, on ne pourra pas continuer longtemps à ce rythme là.

Exactement ! C'est pour ça que nous nous sommes tournés vers l'agriculture durable, qui elle, en revanche, vise à produire suffisamment de nourriture pour tous sans nuire à l'environnement ni à la santé du consommateur et en assurant une rémunération équitable aux agriculteurs.



Et comment vous arrivez à faire ça ?

En bannissant les engrais et pesticides chimiques, nous n'utilisons que ceux d'origines naturelles. En réutilisant l'eau de pluie, en préservant les nappes phréatiques et en choisissant des cultures peu gourmandes en eau, en préservant la biodiversité, et en conservant les semences paysannes.



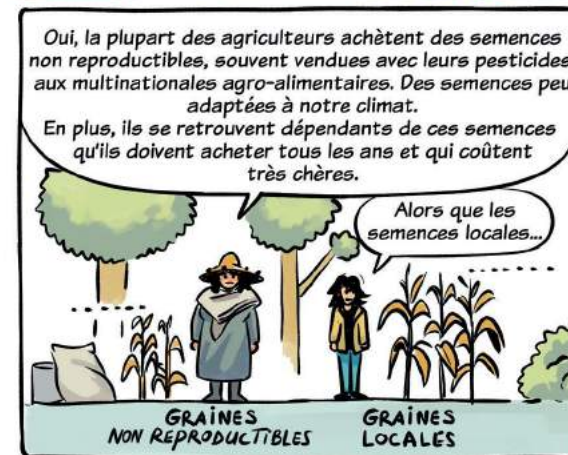
En parlant de semences, viens je te montre notre grainothèque.

Grainothèque ? C'est quoi ?



C'est notre bibliothèque de semences, où nous partageons et échangeons les semences locales menacées par l'industrie agroalimentaire.

Menacées ? Comment ?



Oui, la plupart des agriculteurs achètent des semences non reproductibles, souvent vendues avec leurs pesticides, aux multinationales agro-alimentaires. Des semences peu adaptées à notre climat. En plus, ils se retrouvent dépendants de ces semences qu'ils doivent acheter tous les ans et qui coûtent très chères.

Alors que les semences locales...

GRAINES NON REPRODUCTIBLES

GRAINES LOCALES



Alors que les semences locales sont adaptées aux conditions climatiques et au sol, plus résistantes aux parasites et une partie peut être gardée pour les semer l'année d'après. L'agriculteur reste ainsi autonome et connecté à sa terre.



Dans notre grainothèque, nous ne partageons pas que des graines, mais aussi un savoir-faire et des pratiques ancestrales qui doivent être préservées. Ici nous cultivons la solidarité, l'autonomie et la résilience.

Et nous préservons la richesse et la fertilité des sols, pour les générations futures.

LES DÉCHETS: UNE NOUVELLE RESSOURCE ?

Bonjour, moi c'est Selma. Aujourd'hui, je me trouve dans la municipalité de Wadi Al Bawanis, dans le sud de la Libye. Je vais visiter un atelier assez particulier.

Bonjour, c'est joli ce que vous faites. Mais pouvez-vous m'expliquer ce qui rend cet atelier particulier ?

Tout ce que nous fabriquons ici provient de matériaux récupérés. Nous récupérons des cannettes, des sacs en plastique, de l'aluminium, et nous les transformons en objets décoratifs comme ceux que vous voyez.

Vous les recyclez ?

Exactement. Nous les recyclons pour réduire leur impact sur l'environnement et la santé publique.

Et vous leur donnez une nouvelle vie.

Oui! Recycler fait partie des trois grands axes de la gestion des déchets. C'est la règle des 3 R : Réduire/Réutiliser/Recycler. Cela contribue à réduire les déchets, et il est urgent de s'y mettre.

Urgent ?

Tout à fait. Nous produisons actuellement plus de 2 milliards de tonnes par an de déchets, soit en moyenne 0.74kg de déchets par habitant par jour dans le monde. Si rien n'est fait, nous produirons 70% de déchets en plus d'ici 30 ans.

Mais nous nagerons dans les déchets !

Littéralement. Il y aurait plus de plastique que de poissons dans les océans en 2050.

Mais que faire pour réduire les déchets ?

Réduire les déchets à la source en optant pour l'éco-design, valoriser les déchets comme une ressource à exploiter pour produire de l'électricité, de la chaleur ou du mobilier comme ce que nous faisons.

Je sais que le compost peut réduire considérablement les déchets ménagers.

C'est tout à fait vrai. Ces mêmes déchets, comme les déchets d'olives par exemple, peuvent être convertis en briquettes et utilisés pour le chauffage.

POUDRE
BRIQUETTES NOYAUX D'OLIVES

Que pouvons-nous faire de plus, en tant que citoyens ?

C'est simple, plus nous consommons, plus nous produisons de déchets. Nous devons donc consommer de manière responsable. Acheter moins, uniquement ce dont nous avons vraiment besoin et privilégier le seconde main.

Privilégier les achats de qualité qui durent plus longtemps, par exemple pour les vêtements : la fast fashion, ces enseignes qui offrent des vêtements à bas prix et qui changent leurs collections très rapidement, est une industrie très polluante et qui produit énormément de déchets.

Réparer au lieu de jeter. Des repair cafés, des endroits où vous pouvez obtenir de l'aide pour réparer vos appareils, voient le jour un peu partout dans le monde.

Refuser les sacs en plastique et les produits jetables.

Justement, refuser est le 4e R. Opter pour les achats en vrac, trier les déchets ménagers, ramener des sacs réutilisables pour faire ses courses...chaque geste compte.

On peut faire beaucoup de choses finalement !

On peut même arriver, petit à petit, au zéro déchet !

Ce vase me plaît, je crois que je vais l'acheter...sans sac plastique bien sûr !

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE : UNE ALTERNATIVE DURABLE ?

Bonjour, je suis Selma. Et aujourd'hui, je finis ma tournée maghrébine dans la ville de Tiaret, dans le nord-ouest de l'Algérie, où je vais être initiée aux principes de l'économie circulaire.

Bonjour, si j'ai bien compris, vous fabriquez du savon à partir d'huiles de friture usagées.

Tout à fait. Nous proposons même du troc à nos fournisseurs : du savon contre l'huile qu'ils allaient jeter.

Et ainsi vous pratiquez l'économie circulaire ?

Nous pratiquons l'économie circulaire parce qu'au lieu d'aller puiser de nouvelles ressources pour faire du savon, nous réutilisons un autre produit qui était destiné à être jeté.

Alors que d'habitude on va chercher des ressources pour fabriquer un produit, et ensuite le jeter.

Tout à fait, l'économie circulaire se veut plus durable et respectueuse de l'environnement et des ressources à chaque étape de la vie d'un produit.

Elle suit 7 étapes principales

Effectivement, elle est bien circulaire !

Dans quels secteurs peut-on appliquer l'économie circulaire ?

DÉCHETS PLASTIQUES → BRIQUE AVEC DES DÉCHETS RECYCLÉS

Tous ! Dans le bâtiment, par exemple, l'un des premiers secteurs producteurs de déchets : on peut transformer les déchets plastiques en matériaux de construction, fabriquer du mobilier à partir de déchets de bois, d'anciennes portes ou fenêtres.

Intéressant. Je sais que l'industrie du textile pollue beaucoup aussi.

Là on peut fabriquer des vêtements à partir de textiles voués à la benne, comme des rideaux, des fins de rouleaux...

Et en tant que consommateur, comment peut-on y participer ?

En choisissant des produits respectueux de l'environnement, durables, faiblement emballés et recyclables. Il faut faire ses courses avec l'idée de produire le moins de déchets possibles.

En réemployant les objets : vendre et acheter d'occasion, donner, échanger, prêter, louer !

Attendez, je connais déjà ces principes. Laissez-moi deviner le reste : Réparer, Réutiliser, Recycler et Refuser !!

Bravo !

J'en ai appris des choses au cours de ce voyage ! Il suffit d'avoir un peu de bonne volonté pour changer ses habitudes de consommation et de production, et contribuer à sauver la planète !

LE VOYAGE
SE TERMINE ICI!



سلامي تكتشفون

حلول الغد في
المغرب العربي



Salam سلام


MINISTÈRE
DE L'EUROPE
ET DES AFFAIRES
ÉTRANGÈRES

lab'ess
| GROUPE SOS |

pulse
| GROUPE SOS |

Liberté
Égalité
Fraternité

افتتاحية

يسرّ بالس (PULSE) العمل مع لباس (Lab'ess) أوّل خاضنة مشاريع تونسية ذات الأثر الاجتماعي و البيئي، في إطار مشروع سلام (الهيكلية و العمل بالتنسيق مع الفاعلين في البحر الأبيض المتوسط) (Salam) الذي بدأ خلال سنة 2020 من قبل وزارة أوروبا والشؤون الخارجية الفرنسية (MEAE) بالشراكة مع مكتب خدمات التعاون و العمل الثقافي (SCAC) بتونس و الجزائر و ليبيا و المغرب و موريتانيا.

ما هو هدفنا ؟ تحفيز التزام متوسطي لصالح الإنتاج و الاستهلاك المسؤولين!

كيف ؟ من خلال دعم و تعزيز منظمات المجتمع المدني التي تعمل في هذا الاتجاه و تساعد في زيادة الوعي بين أكبر عدد من الناس بأهداف التنمية المستدامة و على وجه الخصوص الهدف 12.

وبالتالي ، فإن القصص المصوّرة التي تم اقتراحها لكم هنا ترغب في إيصال القضايا الرئيسية "لعالم الغد" بأكثر سهولة و سلاسة و ذلك بإظهار أن الحلول موجودة بالفعل (شكراً لباعثي و باعثات المشاريع على ذلك!) و أنها في متناول الجميع.

نأمل أن تجعلكم ترغبون في التّحرّك، بدوركم، من أجل بحر أبيض متوسط أكثر استدامة.

قراءة سعيدة للجميع!

كيلي روبن
مدير المشاريع و التطوير - بالس (PULSE)



تم إنجاز هذه القصة المصوّرة بدعم من
وزارة أوروبا و الشؤون الخارجية الفرنسية.

تم إنتاج هذا الكتاب من طرف لباس.
لا يمثل محتواه الموقف الرسمي لوزارة أوروبا والشؤون الخارجية، ولا ينطوي على مسؤوليتها.

ماهي السياحة المستدامة؟



كيف نحدّ من التبذير الغذائي؟

مرحباً، اسمي سلمى و أنا اليوم في نواكشوط عاصمة موريتانيا، تحديداً في "سوق كاييتال". وأنا متشوقة لاكتشاف الاختصاصات المحلية.

ماذا لدينا هنا؟ منقأ، عنب، بادنجان، لوبيا و قناوية (ياميا). لكن هناك شيء، يثير اهتمامي ساستفسر.

السلام عليكم. اعزبني، أراك تقوم بتوصيل منتجات طازجة و أخرى محففة في نفس الوقت. أرك هذا لأول مرة.



اه، سأفسر لك. نحن كجمعية نقوم بجمع المنتجات الطازجة من تعاونيات الفلاحات لوزعها. المنتجات التي لا تباع نقوم بتحويلها بواسطة المحففات الشمسية حتى لا ترمي. نصنع مثلاً مسحوق القناوية الذي يتم استعماله لتكثيف الصلصة.

فكرة رائعة! نقوم برمي كمية هائلة من المأكولات للأسف، لكن لم أفكر قبل في الخسائر التي تحدث قبل أن تصل المنتجات للمستهلك.

هناك خسائر في جميع المراحل: الحصاد، النقل، التغليف. دون أن أتحدث عمّا يلقى لأن المنتج لا يستجيب لمعايير الجمال أو أن الغلاف متلف قليلاً.



من الصعب إقناع الحرفاء، بشرائنا، حتى بثمن زهيد.

يجب أن نعلم أن ربع الإنتاج الغذائي العالمي يرمى مع الفضلات، بينما يموت ملايين الناس جوعاً، و أن الموارد المائية و الطبيعية تهدر. على الجميع بذل مجهود لحدّ من ذلك.

هناك الآن محلات مخصصة لبيع هذا النوع من المنتجات بأسعار زهيدة.



أنا أشتري!

بخلاف التّحفيف و المحلّات التي تحدّ من التبذير، هل هناك حلول أخرى؟

هناك من يجمعون المنتجات المتبقية من الفنادق و المطاعم و يوزعونها على من يحتاجها.

هناك من يصنعون تطبيقات لشراء المنتجات التي لم يبق بيعها.

هناك من يحوّلون المنتجات لمعجون أو غلال محففة.



هناك من يجمعون الأكل الباقي من الفنادق و المطاعم و يوزعونها على من يحتاجها.

و أنا كمستهلكة ماذا أستطيع أن أفعل؟



تستطيعين أن تشتري كمية أقل ولكن بجودة أفضل، و تحاولين أن تتسوّقي بكميّات صغيرة حسب الحاجة.

اعزبيني يا ابنتي، كنت أستمع لحديتكم. أنا كذلك لديّ بعض الأفكار لتفادي التبذير. مثلاً ما يتبقى من الأكل نستطيع أن نعيد استعماله لوجبة أخرى، و الخضار يمكن أن نصنع منها مخلّلات (طرشني/اش). الحبوب مثل البشّنة نجفّفها و نصنع منها دقيقاً.



نستطيع أن نحتفظ بالخبز لمدة أطول بوضعه في منديل، و نستطيع أن نصنع عجينة بالفول السوداني نصنع منها صلصة اسمها ال"مافي" و الآن مع التّأجات و البرادات، يمكن الحفاظ على العديد من المنتجات لوقت أطول.



و حتى الفضلات يمكن تحويلها إلى سماد.

بالحدّ من التبذير، سيكون الكل رابحاً: المنتجون و المستهلكون و الكوكب.



فلاحة الغد؟



مرحباً، أنا سلمى و اليوم ساخذكم معي إلى جنوب غرب المغرب وتحديدًا منطقة الأطلس الصغير، و هي منطقة معروفة بضبابها المحيطي.

شكراً استقبالي ببنكم. لكن هلّي إن أسأل فيم يختلف ما تفعلونه هنا عن الفلاحة التي نعرفها؟

و لم العودة لهذه التقنيات القديمة؟ أليست الفلاحة الحديثة أكثر إنتاجاً؟

تفصدين الزراعة المكثفة؟ في الحقيقة نحن نعرفها منذ زمن غير بعيد، منذ السنوات الستين. بينما نحن هنا نحكي تقنيات أجدادنا التي مكنت من الحفاظ على الأرض إلى الآن.

و لكن بايئاً ثمن؟ إنها فلاة تحقر التربة، تلوث المناخ، تهدر الموارد الطبيعية، فهي تمثل مثلاً 70% من الاستهلاك العالمي للماء، و تساهم في انقراض الكائنات الحية.

و لكن إن كانت مدقّرة لهذا الحد، فلن نستطيع أن نواصل طويلاً على هذا النسق.

و كيف تتمكّنون من فعل ذلك؟

تماماً! لهذا السبب توجهنا نحو الفلاحة المستدامة التي تهدف إلى إنتاج ما يكفي من الغذاء، للجميع دون الإضرار بالمحيط أو صحة المستهلك مع ضمان دخل عادل للفلاحين.

بحظر الاسمدة و المبيدات الكيميائية، فنحن لا نستعمل سووك العضوي منها. بإعادة استعمال مياه الأمطار، بالحفاظ على منسوب المياه الجوفية و باختيار زراعات لا تحتاج الكثير من الماء، بالحفاظ على التنوع البيولوجي، و بالحفاظ على البذور المحلية.



بما أننا نتحدّث عن البذور، تعالي أريك مكتبة الحبوب التي عندي.

مكتبة الحبوب؟ ما هذا؟

مهذّدة؟ كيف؟

مكتبة الحبوب هي المكان الذي تتشارك و تتبادل فيه البذور المحلية المهذّدة من قبل الصناعات الزراعية.

أجل، جن الفلاحين يشترون بذوراً لا يمكن إعادة زرعها، تباع عادة رفقة المبيدات الأثرية لها، من عند الشركات الزراعية متعددة الجنسيات. بذور لا تتكيف مع المناخ هنا. و هكذا يجدون أنفسهم في تبعية لهذه البذور التي يجب عليهم شراؤها كل سنة و بتكلفة عالية.

بينما البذور المحلية...



بذور غير قابلة لإعادة الزرع

بذور محلية

بينما البذور المحلية ملائمة للظروف المناخية و للتربة، أكثر مقاومة للطفيليات و يمكن الإبقاء على جزء منها لبزرها السنة المقبلة. و بذلك يحافظ الفلاح على استقلاليته و يبقى متصلاً بأرضه.



و نحافظ على ثراء و خصوبة التربة من أجل الأجيال القادمة.

في مكتبة الحبوب، لا تتقاسم الحبوب فقط، بل كذلك المهارات و الممارسات التي ورثناها عن أجدادنا و التي يجب أن نحافظ عليها. نحن هنا نزرع التضامن، الاستقلالية و المرونة.



الفضلات : مورد جديد؟

أعرف أنّ صنع السماد العضوي يمكن أن يحدّ بشكل كبير من الفضلات المنزليّة.



هذا صحيح. الفضلات العضويّة، مثل فضلات الزيتون مثلاً، يمكن تحويلها إلى قوالب صغيرة تستعمل للتدفئة.



الحّد من الفضلات من المصدر باختيار التصميم البيئي، تّأمين الإفصالات كمورد يجب استغلاله لإنتاج الكهرباء، التدفئة و الأثاث مثلما نصنع هنا.

مرحباً، جميل ما تصنعه. لكن ما الذي يجعل هذه الورشة مختلفة؟



كل ما نصنعه هنا يأتي من مواد الخردة. نحن نجتمع العلب، أكياس البلاستيك، الألومنيوم و نحولها إلى قطع للأبنة كما ترون.

مرحباً، أنا سلمى، و اليوم أنا موجودة في بلدية وادي البواتيس بجنوب ليبيا. سأقوم بزيارة ورشة فريدة من نوعها.



أن نفضّل المنتجات ذات الجودة العالية و التي تدوم لمُدّة أطول. مثلاً بالنسبة للملابس: الموضة السريعة، أي الماركات التي تعرض ملابس بثمن زهيد و جودة رديئة و تغنر معروضاتها كثيراً، هي صناعة ملوثة و تنتج كمّاً هائلاً من الفضلات.



أن نصلح بدل أن نرمي. مقاهي التصليح، و هي أماكن يمكن أن تجد فيها من يساعدك لإصلاح أجهزتك المنزلية، بدأت تترك النور في جميع أنحاء العالم.

ما الذي يمكن أن نفعله أيضاً كمواطنين؟



ببساطة، كلما زاد استهلاكنا، زاد إنتاجنا للفضلات. يجب علينا إذن أن نستهلك بمسؤوليّة. أن نشترى أقل، فقط ما نحتاجه و أن نوثر المنتجات المستعملة.



أجل! الرّسكلة هي أحد المحاور الأثلاث الرّئيسيّة لإدارة النفايات: التقليل / إعادة الاستعمال / الرّسكلة. ذلك يساهم في الحدّ من النفايات، و قد أصبح من العاجل القيام بذلك.



تقومون برسكلتها؟

تماماً. نرسكلها للحدّ من تأثيرها على المحيط و على الرّسكلة

تقومون برسكلتها؟

تماماً. نرسكلها للحدّ من تأثيرها على المحيط و على الرّسكلة

عجبتني هذه المزهريّة، أكلنّ أنني سأشتريها... بدون كيس بلاستيكي طبعاً!



في نهاية الأمر، نستطيع فعل الكثير!



نستطيع حتّى أن نصل تدريجيّاً إلى صفر من النّفايات!

أن نرفض أكياس البلاستيك و المنتجات ذات الاستعمال الواحد.



تماماً. الرّفص هو المحور الرّابع لإدارة النّفايات. أن نختار المنتجات غير المعبّئة، أن نقوم بفرز الفضلات المنزليّة، أن نجلب معنا أكياساً قابلة للاستعمال المتعدّد عند التسوّق... كل مبادرة لها أهمّيّتها.

ما الذي يجب فعله للحدّ من الفضلات؟



إن حصل هذا سنسبح في الفضلات!



حرفياً. سيفوق البلاستيك عدد الأسماك في المحيطات في 2050.

من العاجل؟

تماماً. نحن ننتج حالياً أكثر من مليار طن سنويّاً من الفضلات، أي بمعدّل 0,74 كغ من الفضلات يوميّاً في العالم لكل فرد. إن لم يتغيّر شيء، سننتج 70% أكثر من الفضلات في غضون 30 عاماً.



الاقتصاد الدائري: بديل مستدام؟



هذا مثير للاهتمام، أعلم أيضا أن قطاع النسيج يتسبب في الكثير من التلوث.

هنا يمكننا أن نصنع ملابس انطلاقا من أقمشة كانت ستلقى في القمامة مثل الستائر و نهايات الأقمشة...



في أي قطاعات يمكن تطبيق الاقتصاد الدائري؟

فضلات بلاستيك

لبنة مصنوعة بفضلات مرسلة

في كل القطاعات! في البناء مثلا، أحد أكثر القطاعات إنتاجا للفضلات: يمكن تحويل فضلات البلاستيك إلى مواد للبناء، صنع الأثاث انطلاقا من فضلات الخشب أو من عضادات النوافذ المفككة.



إعادة استعمال الأشياء: أن نبيع ونشتري منتجات مستعملة، أن نهب، نتبادل، نقرض، نؤجر!

أنتظري، أعرف هذه المبادكة: دعيني أحاول أن أحقن البقية: التصليح / إعادة الاستعمال / الرسكلة؟



و كيف يمكن للمستهلك أن يشارك؟

باختيار منتجات تحترم البيئة، مستدامة، ليست مغلقة كثيرا و قابلة للرسكلة. يجب أن نتسوق و نحن ن فكر في أن نتج أقل كم ممكن من الفضلات.



لقد تعلمت الكثير خلال هذه الرحلة! وفي الأخير، كل ما تحتاجه هو القليل من العزيمة لتغيير عادات الاستهلاك و الإنتاج، والمساهمة في إنقاذ الكوكب!



أحسنت!



مرحبا، إن أحسنت الفهم، أنتم تصنعون صابونا من بقايا زيوت القلي المستعملة.

تماما. نحن نقترح كذلك المقايضة على مزودينا: الصابون مقابل الزيت الذي كانوا سيرموه.



مرحبا، أنا سلمى، و اليوم أنني رحلتني المغاربية في مدينة تيارت في شمال غربي الجزائر حيث سأتعلم مبادكة الاقتصاد الدائري.



في حين أنه عادة نستمد الموارد لصنع الصابون، ثم نلقيه بعد استهلاكه.

هذه مراحل الاقتصاد الخطي التقليدي، الذي يستنفذ موارد الأرض و يلوّث بكثافة. الاقتصاد الدائري، على العكس، يهدف أن يكون مستداما و أن يحترم الطبيعة و الموارد الطبيعية في كل مرحلة من مراحل حياة المنتج.



و هكذا تمارسون الاقتصاد الدائري؟

نحن نمارس الاقتصاد الدائري لأننا عوض أن نستمد موارد جديدة لنصنع الصابون، نعيد استعمال منتج آخر كان من المفروض أن يلقى مع الفضلات.



الاقتصاد الدائري يتيم 7 مراحل أساسية



إنه بالفعل دائري



انتهت الرحلة
هنا!