

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

د. سعد مرزق
جامعة الجلفة

الملخص

تهدف هذه الدراسة بشكل عام إلى دراسة العوامل المؤثرة على الاستهلاك الغذائي. وقد خلصت الدراسة إلى أن هذا القطاع يسود فيه التنوع والتناقض. التنوع نجده في العدد الكثير من المنتجات والوجبات والعادات الغذائية المتنوعة والمنتجة وكذا الاستهلاك الفردي والجماعي وأيضا في تنوع قنوات التوزيع الخاصة بالاستهلاك المنزلي وأنواع الوجبات خارج و داخل المنزل. أما التناقض فمرده التوقعات الخاصة بالاستهلاك فمن جهة نجد حساسية كبيرة للمستهلك نحو الأسعار يقابلها البحث عن وجبات معدة للاستهلاك الفردي ومن جهة ثانية ينجذب المستهلك إلى كل ما هو جديد ومصنع ويرتبط بكل ما هو تقليدي يهتم بالجانب الصحي إلا أن الذوق والمتعة للأكل يشده من جهة ، و يبحث عن منتجات محضرة ويجن إلى لمسات الطبخ وإعداد الوجبات من جهة أخرى.

الكلمات الدالة: الاستهلاك الغذائي - الوجبات الغذائية داخل و خارج البيت .

Résumé:

Cette étude qui vise à examiner les facteurs influant sur la consommation alimentaire, a conclu que ce secteur est prédominé par la diversité et la contradiction. La diversité réside dans le nombre important des produits, des repas et des habitudes alimentaires, ainsi que la consommation individuelle et collective, outre les canaux de distribution relatives à la consommation ménagère et types de repas à l'extérieur et à l'intérieur des ménages. Toutefois, la contradiction provient des prévisions en matière de consommation. Car d'une part, nous remarquons une grande susceptibilité du consommateur vis-à-vis des prix et une demande de repas préparés à la consommation individuelle. D'autre part, le consommateur est charmé par tout ce qui est nouveau et industrialisé, en même temps que tout ce qui est traditionnel et attaché à la santé. Cependant d'un côté, le goût et le plaisir de manger attire le consommateur, et le désir des produits et repas préparés à la cuisine d'un autre côté.

Mots clés : consommation alimentaire - repas alimentaires à l'intérieur et à l'extérieur des ménages.

تمهيد:

يعتبر الاستهلاك الغذائي متغير اقتصادي هام، كما أن المنتجات الغذائية تعتبر حقل مفضل لتطبيق خطوات التسويق الحديث منذ ظهوره، كما أن ميزانية الغذاء بالنسبة للأسر هامة جدا فأول ما يفكر فيه الفرد هو قوة عائلته كما أن هذه الميزانية من منظور جزئي تؤثر على ميكانيزمات الاقتصاد الكلي (الادخار، الاستثمار و حجم الإنتاج، العمل). لذلك شهدت عملية التصنيع الغذائي في جميع أنحاء العالم تغييرا كبيرا محوره أن إرضاء المستهلك هو العنصر الهام لبقاء و استمرار حياة المؤسسة. في ظل تحول السوق إلى سوق المنافسة الحرة سواء داخل البلد أو خارجه كان على المؤسسات بصفة عامة و مؤسسات قطاع الصناعات الغذائية العمل باستمرار لتحسين جودة المنتجات في إطار إرضاء المستهلك باستمرار. كما أن عالم الغذاء هو أيضا متغير قوي مقارنة بباقي القطاعات في المحيط الاقتصادي لأي دولة مثل الصيدلة، البناء، الالكترونيات و غيرها، كما أنه يكتسي أهمية كبيرة كونه يسلط الضوء على مجال حيوي يتعلق بحياة السكان، فسوء التغذية يؤدي إلى تدهور القدرات الجسمية و العقلية للفرد.

المبحث الأول: استكشاف أبعاد الاستهلاك الغذائي

يعرف الغذاء بأنه المادة السائلة أو الصلبة التي تدخل القناة الهضمية للإنسان و يستخدمها الجسم في بناء خلاياه فتمده بالقوة و النشاط و تساعده على تتابع الأجيال، و بذلك يحافظ على بقائه¹، و قد أثبتت كثير من العوامل وهذا عبر

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

امتداد الزمن أن لها أثر على كمية الطلب على المواد الغذائية وعلى نمط استهلاك الأفراد. النظرية الاقتصادية في مجال الطلب على الغذاء²، تقرر أن الطلب على الغذاء يتحدد بالعوامل التالية:

- 1- عدد السكان ومعدل النمو السكاني.
- 2- الدخل الحقيقي ومعدل نموه.
- 3- أسعار المنتجات الغذائية.
- 4- السياسات الاقتصادية.
- 5- العوامل غير الاقتصادية وتتمثل في العادات الاستهلاكية، العوامل النفسية والثقافية.

إلا أن الاستهلاك الغذائي ارتبط بعوامل أخرى، فمؤسستي Nestlé و Unilever لم يستطيعا تغيير اتجاهات المستهلك الفرنسي نحو الاسكريم الذي ارتبط بالمناخ، حيث أن موجة الحر لسنة 2003 قابلها استهلاك لمؤشر 114 عكس سنة 2007 مع اعتدال جوي كان المؤشر 100³.

إن التطور الديمغرافي والاقتصادي كان لهما أثر كبير عبر التاريخ في زيادة كمية الاستهلاك الغذائي للشعوب وفي تعديل نمط الاستهلاك للفرد، فبنية الاستهلاك الغذائي تطورت بالنظر لعاملي العرض والمتمثل في الإنتاج الوفرة، التوزيع وتكلفة المنتج، والطلب والمتمثل في تركيبة ومداخل الأسر وكذا نمط السكن: ريفي، حضري صحراوي... فإذا كان Engel في أعماله الرائدة في دراسة سلوك الاقتصادي للأفراد ولاسيما العلاقة بين الدخل والإنفاق على المواد الغذائية حيث توصل على أنه بقدر ما تكون الأسرة أكثر فقرا تكون نسبة الإنفاق من دخلها على الطعام أكثر⁴، فإن أعمال Halbwachs على سبيل المثال وجد أن الدخل لا يفسر وحده الفروقات في الاستهلاك عند متمثلي الدخل لأن أسرة عامل حضري لا تستهلك نفس الغذاء كأسرة عامل بدوي وهذا لاختلاف العادات ونظام القيم لديهما⁵.

نحاول من خلال هذا المبحث التمهيدي أن نوضح تطور و بنية الاستهلاك الغذائي من خلال دراسة الأبعاد التاريخية والثقافية والاجتماعية للاستهلاك الغذائي و إلى الفوارق العميقة لأنماط الغذاء عبر العالم.

المطلب الأول: الأبعاد التاريخية والثقافية والاجتماعية للغذاء

منذ أن خلق الله عز وجل الإنسان و أعطاه القدرة على السعي و الانتشار وهو يعمل بدأب للحصول على الغذاء الذي يتمكن به من العيش و الديمومة و الإبقاء على ذاته مما جعل السعي نحو إشباع رغبات الجسم وتلبية احتياجاته من الطعام أمرا فطريا وغريزيا، وهذا ما أكدته حادثة أبينا آدم عليه السلام و زوجه إذ دفعتهما غريزة و شهوة الطعام إلى نسيان أمر الله والوقوف في المعصية ولعل ارتباط الغذاء في الحياة بأول حادثة في تاريخ البشرية يظهر بجلاء أهمية الغذاء في حياة الإنسان وفي التأثير على سلوكه.

أولا. الغذاء عبر التاريخ:

لم يهتم العرب كثيرا في تحسين وتطوير أطعمتهم و لم يُعرف عنهم التفنن في ذلك بل سلكوا أسلوب التقليد للأمم والشعوب الأخرى التي دخلت الإسلام فيما بعد، لارتباط العمل الذي يقوم به المسلم في حياته بغاية عظمى وهدف هام يعيش له ويحي من أجله، ألا وهو تحقيق العبودية لله عز وجل: ﴿قل إن صلاتي و نسكي ومحياي ومماتي لله رب العالمين﴾⁶، فكان أن تعرف العرب على تقاليد هذه الأمم والشعوب في تحضير الأطعمة و الوجبات⁷. و اليوم وبالنسبة لمعظم الأفراد الذين يعيشون خاصة في الدول المتقدمة فالسؤال المطروح الآن ليس كيف نأكل؟ ولكن ماذا نختار لنأكل؟ مع أنه و الزمن ممتد فإن المشكلة كانت ماذا نأكل؟ حيث كان الانشغال الأساسي لمعظم السكان يتخلص في المعركة ضد

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

الجوع والقلة النخبوية من المجتمع انشغلت واهتمت بجوانب تتعلق بالحمية الغذائية والتنوع والبحث عن مصادر أخرى من الغذاء وانعكس ذلك الآن على غالبية الأفراد. وفيما يلي بعض الأمثلة على تطور الأذواق والانشغالات المتعلقة بالحمية والرغبة في تنويع واستهلاك بعض المنتجات الغذائية وإذ كانت في غالبيتها متعلقة بالعوامل التاريخية إلا أنها تساعدنا في فهم التوقعات الحالية للاستهلاك الغذائي للأفراد.

أ. تطور الأذواق:

عرفت الأذواق عبر امتداد القرون تطورات جد مهمة بعضها مازال مستمرا على غرار تدني اللجوء إلى المخدرات (الذوق الحامضي) والتوابل وبعضها غير منتظم على غرار السكر والانشغالات المتعلقة بالحمية.

*التدني المنتظم لاستهلاك التوابل

تعرف التوابل أو البهارات بأنها الجزء العطر من نبتة استوائية سواء كان من جذرها أم لحائها أو زهرتها أو بذرتها وجميع التوابل ذات منشأ آسيوي حيث سيطرت الصين عليها لفترة من الزمن، ثم شارك الفينيقيون والعرب في تجارتها ونقلها إلى أنحاء العالم⁸.

ويرجع تاريخ استخدام التوابل وتجارها إلى عهود قديمة حيث كانت عاملا من العوامل المهمة التي قادت إلى اكتشاف المزيد من الأراضي والطرق التجارية حيث سيطر الرومان خلال الفترة من العام 200 قبل الميلاد إلى عام 1200 م على تجارة التوابل، وخلال تلك الفترة كان بمقدور الأغنياء فقط الحصول على ما يبتغونه من توابل والتي كانت توضع من حيث القيمة في مرتبة واحدة مع الذهب. وكما كانت التوابل أحد الدوافع الرئيسية وراء تفكير الأوروبيين في اكتشاف طرق تجارية جديدة، ففي عام 1498 م لما وجد البرتغاليون أن أسعار التوابل في الأسواق بدأت في الارتفاع شرعوا على الفور في البحث عن طرق تجارية جديدة تمكنهم من جلب التوابل من مصادر أرخص. ولعبت حاسة التذوق لدى البشر دورا كبيرا في تغيير خريطة العالم منذ بواكير الحضارة البشرية. فكان الأشوريين في منطقة الرافدين يمزجونها بالطعام كي يصبح شهيا، كما استخدموها في الطب لشفاء بعض الأمراض، أما الفراعنة فاستخدموها في تحنيط موتاهم. وهناك بعض الإشارات التي تشير إلى أن ملكة سبأ "بلقيس" أحضرت كمية كبيرة منها حين قدمت إلى القدس وأهدتها إلى النبي سليمان عليه السلام⁹. إلا أن كثيرا من التوابل تدني استهلاكها فبعدما كانت في مرتبة واحدة مع الذهب وتقتصر على الطبقات الغنية أصبحت في متناول الجميع. ففي العصر الوسيط كانت أنواع المرق حامضة وكثيرة التوابل أساسها الخل وعصير الليمون أو عصير العنب الأخضر، وانطلاقا من القرن 16 تم تعويض المخدرات والتوابل شيئا فشيئا بإضافات دسمة أو حلوة على اعتبار أنها تحافظ على ذوق الأغذية، أما بخصوص الطبخ الجديد بداية من القرن 17 فكان يركز على استعمال المنتجات الطبيعية وفي العصر الحالي لم يعد لعصير العنب الأخضر وجود وصار الخردل الذي استعمل في العصر الوسيط أساس أنواع المرق المعتدل¹⁰.

*التطور غير المنتظم لاستهلاك السكر

يحظى السكر بأهمية مميزة اقتصاديا واجتماعيا، باعتباره من المواد الغذائية المهمة في إمداد الجسم بالطاقة لجميع الشرائح السكانية. ويعد العرب المسلمون أول من استنبط تكرير السكر وتبييضه وتحضير الحلويات و السكاكر منه واستعماله في بعض الأدوية. وقد عرفت أوروبا السكر بمفهومه الحديث من الاحتكاك بالحضارة الإسلامية في صقلية وقبرص والأندلس وأطلقوا عليه الملح الحلو واصفين إياه بأنه أكثر البضائع قيمة وأهمية لاستخدام الإنسان و صحته¹¹، وحتى عصر الاكتشافات الكبرى اعتبر سكر القصب دواء ولم يعد غذاء إلا بعد ما زاد الإنتاج بإنشاء مصانع تكريره، كما ساهم

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

جانب من الحكام والأطباء في التشهير والترويج بالسكر كغذاء دافئ ورطب يسهل عملية الهضم ومما زاد وساهم في استهلاكه وتحوله إلى نهاية الوجبة التحكم في تكنولوجيا استخراجها من الشمندر ولكن بالموازاة خاصة في عصر الصيدلة علت الأصوات محذرة من الإفراط من استهلاك السكر¹².

ب. الانشغالات المتعلقة بالغذاء الصحي:

الاهتمام بالغذاء الصحي أو ما يعرف بالحمية وكذا الطبخ ارتبطا ببعضهما البعض في قديم العصور. حيث لعب الأطباء عبر التاريخ دورا مهما في التغذية وأعدوا جدول التغذية وفرقوا بين الأغذية الرطبة والحارة والباردة وغيرها، ونصحوا باستهلاك الفواكه في بداية الوجبات لأسباب تتعلق بالحمية واستعمال التوابل لاعتقادهم بأنها لها تأثير على عملية الهضم. وقد اهتم علماء المسلمين اهتماما متزايدا في إعداد وتديير الأطعمة الصحية فكان أن ظهرت بعض الكتب التي تهتم بهذا الشأن مثل كتاب الولايم لشمس الدين محمد بن علي وكتاب الأكل لابن عماد الافقي، كما لخص ابن سينا كتاب القانون في الطب والذي أظهر فيه اهتماما كبيرا بالأغذية والمعالجة بها.

إلا أن المجاعات التي عرفتها الشعوب خلال القرن 18 وبداية القرن 19 تسببت في بروز شرهات الأكل التي طغت على الحمية بصفة واضحة بظهور مؤلفات متعلقة بالغذاء والتغذية مثل:

L'Almanach des gourmands de Grimod de la Reynière et Physiologie du gout de Brillat-savarin¹³.

وفي القرن 20 ظهر جليا الرجوع للاهتمام بالحمية ببرز ما يعرف بالنموذج الغذائي للحفاظ على الرشاقة وهذا ما يظهر جليا في كثير من الإعلانات والإشهار لكثير من العلامات التي تبحث عن المزاوجة بين الحمية ولذة الرغبة في الأكل كما يشهد ذلك النمو الحاصل في التنظيمات المتعلقة بالأنظمة الغذائية في مجتمع صار الخوف من فرط الوزن عوض الخطر والخوف من الجوع فمنتجي المنتجات الغذائية في الدول الغربية الآن يوجهون الأنفاق الإعلاني نحو « c'est pour ton bien» إلها لمصلحتك.

ج. الغذاء كعامل ارتباط وتميز اجتماعي:

يعرف الغذاء بأنه مادة استهلاكية تحمل عناصر مغذيه، فهي مغذية وقابلة لإشباع الشهية و مقبولة كغذاء في المجتمع، ترتبط بالعرف و التقاليد¹⁴، فالغذاء أصبح عامل ارتباط وتميز اجتماعي ومؤشرا قويا لمستوى العيش وعديد من الأمثلة والمقولات التي تناولت أهمية الأطعمة في حياة البشر مثل: "نحن ما نأكل"، "الإنسان هو ما يأكله" و "قل لي ماذا تأكل أقل لك من أنت". فارتبطت نوعية الشخص بما يأكل وأصبحت مرجعا للخصائص الفيزيولوجية وإلى عادات ونمط الشخص¹⁵. وبعد ذلك تغير معنى مفهوم النوعية وارتبطت بمكانة الفرد الاجتماعية وراثته فصارت النخبة تتميز عن باقي الفئات الاجتماعية بالنمط الغذائي، ومثال على ذلك الكتابات التي عثرت لأحد الوزراء في القرن الخامس يوصي فيه بإحضار منتجات غذائية غير محلية على مائدة الملك، لأن السلطة والثراء يمكن قياسه بمدى تنوع المنتجات الغذائية التي يوفرها صاحب البيت لضيوفه باعتبار أن الشخص البسيط العادي لا يمكنه إحضار غير ما يوجد من غذاء في محيطه¹⁶. من ناحية أخرى فإن التدني المستمر لاستهلاك التوابل لم يكن جوازا تطور الأذواق فبعد اكتشاف العالم الجديد واكتشاف البحث عن طرق جديدة للتجارة عرفت التوابل تدني في الأسعار فصارت في متناول الجميع هنا النخبة بحثت عن مؤشرات جديدة للتميز على غرار تفضيلهم لأنواع الفطر والشكولاتة والقهوة.

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

التميز داخل المجتمع يظهر حتى في طرق الاستهلاك والتي يقصد بها طرق تحضير وتقديم الوجبات وشروط وأوقات الاستهلاك ففي الثقافة الأرستقراطية تقدم الوجبات بكميات كبيرة ومتنوعة رفقة الموسيقى بالإضافة إلى بعض العروض بين الأطباق الرئيسة فصارت تؤجل بكيفية التي تميز هذه الطبقة عن باقي العمال البسطاء.

في المغرب الحديث استفحل التناقض بين شريحة الفقراء والمحرومين من ناحية وبين فئة ميسورة من الأغنياء فهذه الفئة الأخيرة يأكلون الخبز الأبيض الخفيف المستخرج من دقيق القمح الجيد أما الفقراء فيأكلون الخبز الأسود المستخرج من الشعير و الحنطة وهو طعام خشن لكنه في متناول العامة¹⁷.

وامتد التميز حتى شمل تقنيات الموائد ومحتوياتها وآدابها من أواني وغيرها. ففي البيوت الأرستقراطية¹⁸، بدأ استخدام الصحون بداية من القرن السادس عشر، والشوكة تم استخدامها ببطء، ولم تكن معروفة عند الفرنسيين حتى عصر Henri III حيث صارت عنصر تميز اجتماعي خلال القرن السادس عشر في عهد Louis وفي نهاية القرن السابع عشر اعتبر الأشخاص الذين يأكلون بأصابعهم همج عكس النبلاء الذين تحكّموا في استخدام الشوكة بوضعها في اليد اليسرى.

ثانياً. الأبعاد الثقافية والاجتماعية للغذاء:

تؤثر النماذج والمنهيات (الحرمات) والطابوهات (المسكوت عنها) في المجتمعات الدينية والمدنية على الخيارات الغذائية وشروط الاستهلاك.

أ. تأثير الثقافة والتوجيه الديني على النمط الغذائي:

لم يقتصر إسهام الحضارة الإسلامية على تدبير شؤون الغذاء وعاداته فحسب بل كان لها الأثر الأبرز في تطوير المفاهيم الغذائية و التغذية والصحية وفي تكوين السلوك التغذوي السليم وإبراز الغذاء كعامل مهم في صحة الإنسان وأفردت آيات القرآن الكريم مساحة خاصة للغذاء فقال عز وجل: ﴿وكلوا واشربوا ولا تسرفوا إنه لا يحب المسرفين¹⁹﴾

فاحترام الممارسات الدينية لعب دورا جد مهم في اختيار الأطعمة وتوجيه السلوكيات الغذائية من خلال تحريم الخمر عند المسلمين أو تحريم عدم امتلاك الخميرة عند اليهود عند احتفالهم بيوم الفصح الموافق ليوم الرابع عشر من شهر أفريل، فمن يملك كميات كبيرة من الخميرة بغرض التجارة عليه أن يقوم ببيعها في مساء الفصح لغير اليهود²⁰. ومن خلال الالتزامات كالصيام عند المسيحيين، فمن خلال هذه الممارسات تنشأ الأسواق، كسوق منتجات الحلال الذي عرف تطورا كبيرا فمع نهاية شهر جوان من سنة 2012 عقدت الوكالة الفرنسية للتنمية الدولية للمشاريع الاقتصادية (UBIFRANCE) وهي هيئة حكومية لمساعدة المؤسسات والمشاريع الاقتصادية الفرنسية على تصدير منتجاتها. عقدت في باريس مؤتمرا لمديري أعمال (40 مؤسسة) لتدريبهم على كيفية العمل من أجل انتزاع موقع بارز في مجال تصدير اللحوم الحلال، وبلغ حجم سوق الحلال العالمية 455 مليار أورو (660 مليار دولار) أي 16% من قيمة الصناعات الغذائية في العالم وهي تنمو بنسبة عشرة بالمائة في السنة²¹.

ساهمت الثقافة والمعتقدات الدينية في توجيه وتطور السلوكيات الغذائية فإنتاج اللحم ظل لمدة طويلة محرم عند اليابانيين وعند البوذيين، و اعتبر كذلك ليشهد مع البوذيين ابتداء من القرن 5 انتشار المطبخ المعتمد على نظام نباتي أساسه الحبوب والخضروات الطازجة والثمار وكذا الحليب ومشتقاته.

أما في الجزائر فإن الوجبة البسيطة لفرد يسكن في الجبل تختلف عن وجبة غيره من ساكني الساحل أو الصحراء، غير أننا نجد في كل مكان من رحابها تأثير الثقافة الإسلامية المتميزة ببعض سلوكياتها مثل غياب الخنزير والكحول عن الوجبات الغذائية، فقبل الاحتلال الفرنسي كان الجزائري أساس غذائه القمح والشعير على شكل الخبز والكسكسي والخضر

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

والفواكه إلا أن المستعمر الذي تسبب في انتشار القحط والمجاعات دفع السكان إلى الرجوع إلى الطبيعة فوجدوا السلق والفطر والكرات وكان ذلك بداية لتطور جديد لمذاق الجزائريين بالرجوع إلى استخدام هذه الأنواع من النباتات البرية. وبعد الاستقلال ومع مرور الزمن وتزايد عدد السكان والتروح الريفي نحو المدن، ومع ما أحدثته سياسة التصنيع و المكننة من تغيير في الأعراف والعادات، تغيرت طريقة حياة الإنسان الجزائري أكثر فأكثر متأثرة بالحياة الغربية ويبقى الكسكسي سيد الأغذية الذي لم يفقد مكانته في الطبخ الجزائري²².

* تأثير البعد الاجتماعي على النمط الغذائي

تعتبر العوامل الاجتماعية من أهم العوامل المؤثرة على استهلاك الغذاء لكل الشعوب وخاصة المجتمعات العربية أين نجد درجة كبيرة للترابط الاجتماعي وخاصة في المناسبات والمواسم، ومثالا لذلك الزفاف الذي يعتبر من أهم العادات الاجتماعية في كل البلاد العربية وتختلف العادات الغذائية المرتبطة بالزفاف من بلد لآخر وإن اتفقت جميعا في شيء واحد وهو الإفراط في تقديم المواد الغذائية التي تتعدد أنواعها وتزيد كمياتها عما هو ميسور أو مقبول. وفي الإكواتور في بعض الحفلات يتناولون خنزير الهند لأنه رمز لهذا الترابط الاجتماعي. وعند المغول فإن الحليب ومشتقاته من المنتجات الأكثر استهلاكا في المناسبات الخاصة مثل الولادة والزواج²³.

كما أن الاعتقادات الغذائية تعتبر مهمة في تناول أو رفض بعض الأغذية فبينما يقبل أحد المجتمعات بعض الأغذية، فإنها قد تكون مرفوضة في بعض المجتمعات الأخرى ففي ماليزيا يعتقد البعض أن الفواكه الحامضية تسبب الملاريا وإن البيض يسبب العشى الليلي وفي لبنان يعالج الشاهوق (السعال الديكي) بتناول لبن الحمير ويعالج الحصبة بتناول المشروبات الساخنة وفي اليمن الشمالية تعالج الحمى الصفراء بتناول الليمون والأناناس وفي الإمارات العربية المتحدة تمنع المشروبات ذات اللون الأصفر مثل عصير البرتقال والفواكه الأخرى عند مرض التهاب الكبد²⁴. كما أن منتج Le gombo منتج خاص بالإناث في بور كينافاسو ومنتج Le fonio يتناوله الفقراء والبدو عند المالين .

فالغذاء كأداة تميز اجتماعي تناولها Bourdieu في دراسة اهتم فيها على ثلاث مستويات لرؤوس أموال تمثلت في رأس المال الاقتصادي ويعكسه الدخل وأضاف إليها رأس المال الثقافي ويعكسه الشهادات والمستوى التعليمي وأخيرا رأس المال الاجتماعي ويعكسه شبكة العلاقات الخاصة للفرد فباختلاف مستويات الرأس المال تختلف العادات التي توجه الممارسات ونمط الغذائي لفرد فإن Bourdieu برهن أن الأشخاص الذين يمتلكون رأس المال على المستويات الثلاث يتجهون ويميلون نحو الأغذية الخفيفة أما الذين يملكون رأس مال أقل يميلون نحو الأغذية اللحمية و المطهورة، ضمن هذه الفئة نجد الصناعيين والتجار وأصحاب رأس المال الاقتصادي (دخول هامة) يتميزون عن الأساتذة بالأهمية التي يولونها لأغذية غالية الثمن والتي تدخل ضمن دائرة سلع التباهي مثل لحوم الصيد، أما الأساتذة والمعلمين أصحاب الثراء في رأس المال الثقافي مقارنة بالفئة السابقة فيميلون إلى الأغذية الطبيعية على الرغم من أن هذا التأثير تلاشى شيئا فشيئا²⁵.

المطلب الثاني: تطور الاستهلاك الغذائي

إن الإنسان المعاصر وتحت تأثير خاصة الصناعة والمواصلات وتطور مستوى أنماط المعيشة حول نظامه الغذائي من نمط غذائي أساسه الحبوب إلى نمط غذائي أساسه البروتين الحيواني. و بفضل التطور التكنولوجي الذي استفادت منه الصناعات الغذائية من تصميم أساليب وطرق جديدة للإنتاج والتصنيع الغذائي وتخزينه وحفظه (وسائل تبريد تغليف صديق للبيئة وغير مسبب للتلوث)، أمكن الحصول على أغذية مختلفة تباع جاهزة في علب معدة للاستهلاك مباشرة.

أولا. تطور علاقة الوجبات الغذائية داخل و خارج البيت:

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

من الملاحظ اليوم و في مجال الغذاء انه يعرف تحولا كبيرا خاصة في طبيعة الاستهلاك، فالوجبات البيتية بدأت تفقد من أهميتها في ميزانية الأسر على حساب الوجبات السريعة، كما أن بنية الاستهلاك عدلت فالمنتجات المحضرة ذات القيمة المضافة العالية عوضت المنتجات الطبيعية الخاصة غير قابلة للاستهلاك المباشر والتي تتطلب إعداد مسبقا.
أ. انخفاض ميزانية الوجبات المنزلية:

انخفاض الجزء من الميزانية المخصص للوجبات البيتية داخل الأسرة ظاهرة مشتركة لكثير من الدول فقد تجاوزت صناعة الغذاء الحدود الجغرافية للدول و أصبحت الأغذية المختلفة متوفرة في الأسواق طوال أيام السنة على اختلاف وقت إنتاجها أو جنيتها كذلك برز تحول مهم آخر وهو غلبة طابع الإنتاج الصناعي على الغذاء بأرقام خيالية فلقد انتقل ثلاثة أرباع تغذيتنا من اليدوي إلى الصناعي²⁶. ففي فرنسا ميزانية المواد الغذائية للوجبات البيتية قدرت عام 2007، 154 مليار أورو وقد كانت بعد الحرب العالمية الثانية أهم المصاريف في ميزانية الأسر ثم ما فتئت تنقص شيئا فشيئا، فمؤشر الميزانية المخصصة للوجبات البيتية كان 40% سنة 1958 وأصبح 14.9% سنة 1997 و 13.4% سنة 2007 والجدول (1) يوضح هذا الانخفاض في بعض دول الاتحاد الأوروبي و بصفة عامة هذا الانخفاض برز جليا في معظم الدول ذات الدخل العالي، ففي الولايات المتحدة مؤشر الميزانية المخصصة للوجبات البيتية لم يتطور إلا بـ 7.9% في حين أن مؤشر الميزانية المخصصة للوجبات خارج البيت بلغ 9.3%²⁷.

جدول (1). مؤشر الميزانية المخصص للوجبات البيتية في الاتحاد الأوروبي

السنوات	الاتحاد الأوروبي	فرنسا	المملكة المتحدة	ألمانيا	إيطاليا	اليونان	البرتغال
1999	(15 دولة) 14.2	15.1	11.3	12.5	16.8	18.2	21.2
2000	(15 دولة) 12.9	14.9	9.9	12	15	17.2	20.1
2005	(27 دولة) 12.4	13.9	8.5	11.5	14.8	15	17.5

Source : Philippe Aurier , Lucie Sirieix, Op.cit, p14

ب. تطور الوجبات خارج البيت:

تزامن انخفاض الوجبات داخل البيت في ارتفاع الطلب على الوجبات خارج البيت مع أن الفارق ظل كبيرا بين دول الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة، ففي فرنسا سنة 2006، 59% من الأفراد يتناولون وجبة الغذاء خارج البيت وحققت المطاعم والمؤسسات التي تقدم خدمات في مجال الأكل رقم أعمال قدره 74.5 مليار أورو²⁸.
إن التغذية خارج البيت تتكون من قطاعين كبيرين، أولهما قطاع المطاعم التجارية وتشمل كل أشكال المطاعم الموجهة للأفراد أو الجماهير بدءا من محلات الوجبات السريعة حتى تصل إلى مطاعم الذوق المميز مثل Mc , Pizza hut , Quick وDonald's والثاني قطاع المطاعم الجماعية على غرار المطاعم المدرسية الجامعية والمستشفيات. إن النموذج الأول هو الأكثر أهمية غير أن الشكل الثاني عرف تطورا هائلا خلال عشرة سنوات الأخيرة لأن الحاجيات تطورت في قطاع الصحة نتيجة الشيخوخة ونمو الفئات المتقدمة المتواصل شجع أكثر على تناول الوجبات الغذائية خارج المنزل خاصة الفئات الشابة. أما النموذج الأول فهو في تطور مستمر على غرار العملاق Mc Donald's المؤسسة الأمريكية التي أنشأت في ولاية كاليفورنيا سنة 1940 على يد الأخوين Mc Donald والتي أصبحت اليوم تملك ممثلا عنها في أكثر من 110 بلد في العالم وتملك أكثر من 24000 محل تقدم وجبات سريعة لأكثر من 38 مليون زبون في اليوم وتعدى رقم أعمالها 33 مليار دولار في سنة 1997²⁹.

ثانيا. التغذية المعاصرة بين تجانس الاستهلاك والتنوع المستمر في الغذاء:

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

لقد عرف مجال الغذاء تحولا كبيرا نتيجة لعوامل كثيرة منها ارتفاع المستوى المعيشي للأفراد، تغيير أنماط الحياة، تحول أدوار الرجل والمرأة، خروج المرأة للعمل اليومي، وفرة وسائل النقل، تزايد عدد السكان، تطور تحويل وتوزيع المنتجات الغذائية، تغيير في نسبة الاستهلاك الغذائي للأفراد، واتساع قاعدة المنتجات المستهلكة خاصة منها المنتجات والوجبات المعدة للاستهلاك الفردي.

أ. المنتجات المحضرة للاستهلاك الفوري:

تركت المنتجات الخام وطرق تحضير الوجبات التقليدية مكانها للمنتجات المعدة للاستهلاك الفوري وظهرت العديد من الظواهر البديلة كارتفاع نسبة استهلاك مشتقات الحليب مع انخفاض استهلاك الحليب، نقص استهلاك الخبز وارتفاع استهلاك البسكويت والفطائر الحلوة والحلويات وتفضيل المستهلكين رغم الأسعار المرتفعة إلى المنتجات المعدة والمحضرة بالسكر الخام (قطع أو مسحوق) الشكولاتة، الحلويات بأنواعها، المربي و تحلية نهاية الوجبة وترك العادات التقليدية، أين كانت المرأة تعد كل هذا في المنزل وبالتالي انخفاض الطلب على السكر الخام.

كل القطاعات معنية بهذا الشكل من التعويض ففطور الصباح الذي كان أساسه الخبز والقهوة والشاي ، لم يعد يمثل في فرنسا إلا 3/1 من فطور الصباح واقتصر على الأفراد الذين يفوق سنهم 45 سنة، بينما البقية خاصة الشباب يفضلون المعجنات الحلوة المصنوعة، والذين (الشباب) كان لهم الفضل في تطوير ونمو هذه الصناعة باستمرار³⁰.

كما أن التطور التكنولوجي في مجال الصناعات الغذائية جعل المستهلكين يستهلكون منتجات لم تكن موجودة من قبل أو كانت حكرًا على النخبة وأصبحت متاحة للجميع ، فالعديد من المنتجات التقليدية في بلد ما أو في جهة ما داخل البلد صار بالإمكان تناولها في بقية الأنحاء مثل الكسكسي أو البييتزا أو السوشي وهو طبق ياباني مصنوع من الأرز المخلل والمغطى بشرائح السمك.

ب. الفروقات في استهلاك المنتجات الغذائية:

بالرغم من أن هناك فرقا بين المنتجات الغذائية النمطية على غرار ما تقدمه مؤسسة Mc Donald's والمنتجات التقليدية المحلية ، فمعظم الدول تأثرت بأنماط الاستهلاك الغربي خاصة النموذج الأمريكي، ومع ذلك لا يمكن الحديث على أن الأنماط الاستهلاكية قد توحدت فعلى العكس رغم ما أفرزته العولمة التي كسرت كل حواجز الوصول والاتصال والتواصل فمازالت الفروقات جد هامة من خلال مقدار الميزانية المخصصة للغذاء داخل وخارج البيت والسلوكيات الغذائية التي تختلف من دولة إلى أخرى ومن جهة أخرى داخل كل بلد أو منطقة.

*توزيع ميزانية الغذاء داخل وخارج البيت

العلاقة بين الغذاء داخل وخارج البيت تختلف باختلاف المناطق عبر العالم كما هو موضح في الجدول (2)، الذي بين أن الإنفاق بالخصوص في أمريكا الشمالية على الغذاء خارج البيت وصل سنة 2005 إلى 440 مليار أورو أي 1350 أورو للفرد بينما معدل الإنفاق العالمي هو 230 أورو.

جدول (2). ميزانية الغذاء خارج البيت سنة 2005

المنطقة	عدد السكان بالمليون	رقم الأعمال بالمليار أورو	إنفاق الفرد بالأورو	حصة السوق (%)
أمريكا الشمالية	325	440	1350	29.5
أوروبا الغربية	390	310	800	20.5
آسيا	3400	200	60	13
أمريكا الوسطى واللاتينية	550	180	325	12

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

10.5	950	155	160	اليابان و اوقيانوسيا
4.5	245	80	325	أوروبا الشرقية
4.5	200	65	325	الشرق الأوسط
4.5	80	70	875	أفريقيا

Source : Philippe Aurier , Lucie Sirieux, op.cit , p19.

كما أن الإنفاق على الغذاء خارج البيت في تطور منذ سنة 2010. في فرنسا رقم الأعمال بدون ضريبة هو 82.534 مليار أورو في 2010 أي بمعدل زيادة قدره 3.58 مقارنة بالسنة السابقة وبلغ عدد الوجبات المقدرة في سنة 2010 بـ 10.727 مليار بمعدل زيادة 2.62% عن السنة السابقة. هذا التطور و الفروقات تختلف حتى داخل نفس البلد ففي الولايات المتحدة الإنفاق على الوجبات خارج البيت هو أكثر أهمية في المناطق الشرقية عنه في بقية المناطق خاصة الجنوبية والأسر الأكثر فقرا تخصص 30% من ميزانية الغذاء في الوجبات خارج البيت بينما ترتفع هذه النسبة إلى 44% في الأسر الغنية³¹.

*الفروقات في كمية استهلاك المنتجات الغذائية

تختلف الكميات المستهلكة من المنتجات الغذائية باختلاف الجهات والدول وحتى داخل الدولة الواحدة فايرلندا تعتبر الدولة الأكثر استهلاكاً للحليب بينما اليونان أقل استهلاكاً ولكنها تستهلك كمية كبيرة من الأجبان والجدول (3) يبرز هذه الفروقات الموجودة بين الدول حول الكمية المستهلكة لبعض المنتجات الغذائية. هذا الاختلاف مثلاً في الميزانية المخصصة للمنتجات الحلوة هي أكبر من المعدل الأوروبي في بلدان البلطيق وأقل من هذا المعدل في كل من إسبانيا وإيرلندا. كما أن المستهلك التونسي تطور معدل استهلاكه للسكر إلى 2.5 كيلوغرام سنوياً كل سنة خلال 15 سنة الأخيرة التي تسبق 2013³² وتلعب الأذواق و التفضيلات والعادات الغذائية دوراً كبيراً في تحديد الكميات ونوعية المنتجات الغذائية مما يخلق توقعات غير متجانسة لدى المستهلك مما يدفع بالمؤسسات المختصة في الصناعات الغذائية إلى البحث عن إستراتيجيات لتمييز منتجاتهم لمقابلة هذه التوقعات المتغيرة باستمرار. فحتى المنتجات النمطية يجب تجزئتها بالشكل الذي يمكن أن تعطي الاستجابة المطلوبة لمواجهة هذا الطلب على المنتجات الغذائية غير متجانسة، وهذا ما نلمسه في كثير من المؤسسات الكبرى في الصناعات الغذائية التي تبحث على تجانس منتجاتها بين ما هو محلي وبين ما هو عالمي ذلك لأن الأسواق تعددت ولا يوجد مستهلك يحمل صفة العولمة أو معولم ولكن إعطاء مواصفات متنوعة للمنتج يتكيف مع عدة أسواق.

جدول (3). الكمية المستهلكة في العالم لسنة 2003 (كيلوغرام/الفرد/السنة)

المنتج /الدول	البرازيل	الصين	الولايات المتحدة	الاتحاد الأوروبي 15 دولة	فرنسا	السويد	إيطاليا
السكر ومشتقاته	56	8	71	41	41	47	32
الحضر	44	270	123	126	143	78	178
الفواكه	96	50	113	117	95	115	131
القهوة	2	0	4	5	5	10	6
اللحم	81	55	123	92	98	77	91
الدهون	1	0	2	4	8	4	3
الحليب	118	17	262	256	275	378	252
الأسماك	6	25	21	26	31	34	26

Source : Philippe Aurier , Lucie Sirieux, Op.cit , p14

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

المطلب الثالث: توقعات الاستهلاك الغذائي

انطلاقاً من تقرير أعدته الأمم المتحدة فإن عدد سكان العالم سيتجاوز 9 مليارات نسمة في عام 2050 وأن زيادة عدد السكان ستكون طفيفة في الدول المتطورة أو تميل إلى التراجع بين 2009 و 2050 ، في حين سيقوم العدد الأكبر من السكان الجدد في الدول النامية التي سيتجاوز عدد سكانها 5.6 مليار نسمة سنة 2012 في مقابل 7.9 مليار في 2050 ، فهذه الدول تزايد السكان ظل لفترة طويلة أحد المحركات الأساسية للتوسع الاقتصادي واليوم أصبح هذا التوسع لا يلعب إلا دوراً هامشياً فالإتحاد الأوروبي الذي يضم 27 دولة سنة 2007 كان يعد التجمع الديمغرافي الثالث بعد الصين والهند ولكن ساكنته بدأت تشيخ وسوف تبدأ بالتناقص³³.

كما عرفت تغذيتنا المعاصرة تحولات وتغيرات هامة ترجع للتطور والتقدم الحاصل في مجال تجارة الصناعات الغذائية خصوصاً على مستوى تقنيات التخزين والحفظ والنقل مما جعلها تخرج من حدودها المحلية، وكذا التغيير في العادات الغذائية لكثير من الشباب الذي انجذبوا إلى ما يعرف بالوجبات السريعة لا لإرضاء وإشباع حاجة الجوع فقط وإنما يسعون في نفس الوقت لأن يصبح مألوفاً ومحبوباً وممتعاً. إن إعطاء هذا النموذج الغذائي صفة السرعة كانت بدايته في القرن العشرين وبالتحديد العشر سنوات التي تلت الحرب العالمية الثانية واكتسبت صفة أكثر عالمية فظهرت على أمتها من الطبخ الشمولي الذي تخطى معظم الحواجز الثقافية مكتسباً بذلك حجماً واسعاً من تنوع الأذواق والتقاليد³⁴.

هذه العوامل وأخرى أثرت على نسبة الميزانية المخصصة للغذاء للأسر وكذا على حجم ونوع المنتجات المطلوبة فالتوقع أن نسبة ميزانية الأسر للغذاء داخل البيت توحى بالانخفاض المستمر. ففي أوروبا من المتوقع في الفترة بين 1995 و 2020 ارتفاع في الميزانية المخصصة للاستهلاك للأسر تصل إلى حد 150% و في أوروبا الوسطى والشرقية و60% في أوروبا الغربية بزيادة في المصاريف الغذائية بـ 70% في الأولى و 10% في الثانية. وفي الولايات المتحدة فإن حصة الغذاء داخل وخارج البيت تميل بالكثير إلى الثانية، فالتوقعات تشير إلى زيادة المصاريف على المنتجات الغذائية داخل البيت في حدود 3% في الفترة بين 2000 و 2002 لتصل 9.7% سنوياً بالنسبة للاستهلاك خارج البيت³⁵.

وعموماً فالفوارق هامة بين الوسط الحضري والقروي فالأول ينجذبون إلى ما هو حديث ومصنع ويميلون إلى النموذج الغربي والثاني يميلون إلى ما هو تقليدي وطبيعي.

خلاصة:

هذا المشهد الشامل للاستهلاك الغذائي يظهر ميدان يسود فيه التنوع والتناقض. التنوع نجده في العدد الكثير من المنتجات والوجبات والعادات الغذائية المتنوعة والمنتجة وكذا الاستهلاك الفردي والجماعي وأيضاً في تنوع قنوات التوزيع الخاصة بالاستهلاك المنزلي وأنواع الوجبات خارج المنزل. أما التناقض فمرده التوقعات الخاصة بالاستهلاك فمن جهة نجد حساسية كبيرة للمستهلك نحو الأسعار يقابلها البحث عن وجبات معدة للاستهلاك الفردي ومن جهة ثانية ينجذب المستهلك إلى كل ما هو جديد ومصنع ويرتبط بكل ما هو تقليدي يهتم بالجانب الصحي إلا أن الذوق والمتعة للأكل يشده من جهة، ويبحث عن منتجات محضرة ويحن إلى لمسات الطبخ وإعداد الوجبات من جهة أخرى. وعليه فإن المؤسسات المختصة في الصناعات الغذائية أمام تحدٍ لإيجاد توافق وتوازن في عروضها بين ما هو صحي ومصنع وبين التصنيع والمنتج الطبيعي وبين ما يلي رغبات الفرد ويلبي رغبات الجماعة.

ففي الآونة الأخيرة أصبح لسلامة الغذاء أهمية كبيرة لدى الأفراد والمتخصصين والمعنيين من أجل توفير غذاء سليم وآمن تتوافر فيه كل الشروط والإجراءات الواجب اتخاذها خلال كل مراحل السلسلة الغذائية مما دفع الكثير من المؤسسات

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

المختصة في الصناعات الغذائية للسعي للحصول على شهادة المواصفة الدولية الايزو 22000 / 2005 و كذا نظام الهاسب HACCP الذي هو عبارة عن مجموعة من الخطوات التصنيعية تهدف للتخلص من الخطر و التلوث الذي قد يتعرض له المنتج، فكلما الشاهدتين تهدفان إلى إنتاج سلع غذائية لا تسبب أية مشكلات صحية سلبية للمستهلك.

الهوامش

- 1- مقدم عبرات، زيد الخير ميلود، إشكالية الجودة في مؤسسات الصناعات الغذائية، مقال بمجلة دراسات، جامع الأغواط، الجزائر، العدد السابع، جوان 2007، ص224.
- 2- د. السيد محمد السريتي، الأمن الغذائي والتنمية الاقتصادية رؤية إسلامية، دراسة تطبيقية على بعض الدول العربية، دار الجامعة الجديدة للنشر، الإسكندرية 2000، ص9
- 3- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, Marketing des produits agroalimentaires 2e édition ، Dunod ,Paris , 2009 ,P
- 4- الموسوعة العربية www.arab-ency.com . اطع عليه يوم: 2013 / 11 / 24 .
- 5- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT، P5.
- 6- سورة الأنعام الآية 162 .
- 7- معز الإسلام عزت فارس، الغذاء والتغذية في الإسلام <http://www.khayma.com/taghia/islam.htm> ، اطع عليها يوم: 12 . 11 . 2013
- 8- إبراهيم عزابية، التوابل.. التاريخ الكوني، http://www.aleqt.com/2011/05/27/article_542554.html ، اطع عليها: 12 . 11 . 2013
- 9- الحاجة نجم، موسوعة التوابل و البهارات، <http://madarat-chatat.com/showthread.php?t=1134> ، اطع عليها: 12.11.2013.
- 10- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P6.
- 11- ويكيديا الموسوعة الحرة ، سكر [https:// ar.wikipedia.org/wiki/سكر](https://ar.wikipedia.org/wiki/سكر) أطلع عليها يوم : 2013.09.08.
- 12- الموسوعة العربية، السكر صناعة، <http://arab-ency.com/ar/> اطع عليها يوم 09 - 09 - 2013 .
- 13- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P8.
- 14- مقدم عبرات، زيد الخير ميلود، مرجع سبق ذكره، ص225.
- 15- عبد الواحد مكيني، بين الأكل و الغذاء: مسافة العقل و التاريخ، <http://www.alawan.org/article6029.html>، اطع عليه يوم 1-10-2013.
- 16- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P11.
- 17- عبد الواحد مكيني، مرجع سبق ذكره.
- 18- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P10.
- 19- سورة الأعراف. الآية 13 .
- 20- د. صفاء أبو شادي ، الأعياد والمواسم في الديانة اليهودية ، دراسة تاريخية ، دار الوفاء لدينا الطباعة والنشر، الإسكندرية، مصر العربية، 2005، ص 51.

العوامل التي تؤثر على الاستهلاك الغذائي

- 21- حسين جواد قبسي، سوق الحلال مساحة اقتصادية لتفاعل ثقافي بين المسلمين والأوروبيين، <http://www.arabthought.org/> أطلع عليه يوم: 2013.11.06
- 22- شهرزاد بسيوني، ثقافة التغذية و علاقتها بانتشار مرض السمنة بمنطقة تلمسان-مقاربة أنثروبولوجية- ، ماجستير غير منشورة، قسم الثقافة الشعبية، جامعة تلمسان، 2011 ، ص،ص: 45،46.
- 23- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P15.
- 24- حسين عبد الرزاق الجزائري، الغذاء و التغذية، <http://sh.rewayat2.com/olomokhra/Web/8340/001.htm>، أطلع عليه يوم: 2013.11.13
- 25- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P15.
- 26- مراد بلعيد، تأثير الوجبات السريعة على العادات الغذائية عند الشباب بمدينة قسنطينة، مذكرة ماجستير، جامعة منصور قسنطينة 2008، ص 15.
- 27- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P14
- 28- Nicolas ROUX. Le marché de la restauration hors foyer en France.
2013.11.10: أطلع عليه يوم: www.economie.gouv.fr/files/files/directions...eco/dgccrf_eco28.pdf
- 29- مراد بلعيد، مرجع سبق ذكره، ص ص 99 ، 118.
- 30- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P17.
- 31- Bernard Boutboul , la restauration hors foyer en 2010 , Marché et évolution,
2013.11.10: أطلع عليه يوم: www.isthia.fr/core/modules/download/download.php?documents_id...
- 32- جيهان بن عزيزة، أنماط غذائية جديدة،
2013.11.10: أطلع عليه يوم: www.essahafa.info.tn/index.php?...tnews%5Btt_news
- 33- نورمان فان شرينبرغ، تعريب الدكتور حسين عمران، فرص العولمة، مكتبة العبيكان، الطبعة الأولى، المملكة العربية السعودية، 2002، ص،ص: 257.
- 34- مراد بلعيد، مرجع سبق ذكره ، ص 117.
- 35- Philippe Aurier, Lucie Sirieix, OP.CIT , P P: 21,22.