

سفارة جمهورية ألمانيا الاتحادية بالقاهرة

تتشرف بدعوة حضراتكم لحضور الحدث الثامن و أربعون لمنتدى القاهرة للتغير المناخي

وذلك في تمام الساعة الثامنة والنصف من مساء يوم الثلاثاء الموافق ٢٠ يونيو ٢٠١٧
بمقر معهد جوتة وعنوانه ٥ شارع البستان بوسط البلد بالقاهرة

عرض ومناقشة فيلم "كاوسبيرسي"

سر الاستدامة: هل يساعد تغيير نظامنا
الغذائي علي مكافحة تغير المناخ؟



غاز الميثان و ٦٥٪ من أكسيد الكبريت. وتتسبب هذه الصناعة أيضا ممثلة في خطوط إنتاجها في استهلاك ١٠٪ من الوقود الأحفوري و ٢٥٪ من المياه على المستوى العالمي. إن التصنيع السريع للحوم ومنتجات الألبان المقترنة بتغذية الحيوان على الأعلاف واستخدام الأراضي والنقل والتجهيز لهي من أهم الأسباب في ارتفاع الطلب على الطاقة والمياه؛ وتشير الدراسات إلى أن الزراعة العضوية والمحلية تنتج انبعاثات غازية ضارة أقل بنسبة تصل إلى ٥٠٪.

وبسبب اعتماد مصر في تلبية إحتياجاتها من اللحوم والزبد والحليب المجفف بنسبة ٦٠٪ على الإستيراد من الخارج؛ فإن إنتاج تلك المواد الغذائية بكميات ضخمة يعد شيء غير منتشر بها. وقد تعرضت أسعار اللحوم الحمراء للارتفاع بنسبة ٢١.٧٪ في عام ٢٠١٦ وارتفعت كذلك أسعار اللحوم البيضاء بنسبة ١٤.٦٪ واستمرت في الارتفاع في العام الجاري ٢٠١٧. وينفق المواطن المصري ٤٠٪ من دخله على شراء الغذاء مما يجعل مناقشة النظام الغذائي المصري أمر في غاية الأهمية و من الوجهة الاقتصادية أيضا.

وسوف يجمع منتدى القاهرة للتغير المناخي في أمسية رمضانية مختلفة عن حلقاته المعتادة ما بين خبراء من مجالات مختلفة بما في ذلك خبراء المناخ والغذاء وممثلين عن هذه الصناعة؛ وذلك بعد الإفطار لمشاهدة فيلم مع الوجبات الخفيفة ويليها مناقشة حول الأفكار التي يتناولها الفيلم ومدى تماشي ذلك مع الواقع المصري.

يسر منتدى القاهرة للتغير المناخي في دورته الثامنة والأربعين بدعوتكم لمناقشة أحد أكثر الموضوعات تأثيرا في حياتنا وأقلها بحثا ألا وهو : الاستهلاك والإنتاج الكثيف للمواد الغذائية. ففي الوقت الذي ترتفع فيه موجات الحرارة والفيضانات وتنقص فيه الموارد الغذائية وتتدافع فيه الكوارث الأخرى الناجمة عن التغير المناخي والزيادة المطردة للنتائج السلبية عليه نتيجة للأنشطة البشرية، والغموض الذي يخيم على الالتزامات الدولية للحد من مشكلة التغير المناخي؛ أصبح العمل على تقليل الانبعاثات الضارة على المستويات المحلية والقومية والعالمية أكثر إلحاحا من أي وقت مضى.

فيلم « كاوسبيرسي: سر الاستدامة» هو إنتاج عام ٢٠١٤ ويتناول صناعة اللحوم والألبان، ويتضمن عدد من التقديرات التي تفيد بأن إنتاج اللحوم يساهم في زيادة الانبعاثات الحرارية المسببة لظاهرة الاحتباس الحراري بنسبة أكبر مما تسببه قطاعات أخرى مثل النقل أو الصناعة. وي طرح الفيلم تساؤلات عن أسباب في عدم طرح ومناقشة وبحث هذه التقديرات علنا، كما يلقي الضوء على تأثير النظام الغذائي على المناخ وكيف يمكن أن يؤدي تغيير نظام غذائنا ووعينا بمصادره في المساعدة على مقاومة آثار التغير المناخي؛ وذلك في ظل توجيه أصابع الاتهام إلى عدد من أبرز المنظمات البيئية .

وتتحمل صناعة اللحوم والألبان المسؤولية عن إنتاج ١٤.٥٪ من انبعاثات غازات الاحتباس الحراري عالميا والتي تسبب في التغير المناخي؛ وكذا ٣٧٪ من انبعاثات

يبدأ عرض الفيلم الساعة ٨:٤٥ - تبدأ المناقشة الساعة ١٠:١٥

وتفضل بافتتاح الحدث

أ/ راوية طعمة

رئيسة القسم العلمي بالسفارة الألمانية بالقاهرة

السادة المتحدثون في الحلقة النقاشية هم:

د/حسن أبو بكر

أستاذ دكتور في المكافحة البيولوجية بجامعة القاهرة

الدكتور/ محمد عثمان

مدير الثروة الحيوانية بمزارع دينا

الدكتورة/ هالة بركات

باحثة مستقلة وخبيرة بالحقوق الغذائية

ويدير الحلقة أ/ عبد الرحمن الجمال - عضو مجلس ادارة بيوثينك جرين ايجيبت

و تقدم أكلات خفيفة مع العرض و المناقشة