

مجلة الصحافة ليوم 08 فيفري 2026

لقاء الدوري لرئيس الجمهورية مع وسائل الإعلام الوطنية
Meeting between the President of the Republic
and the national media

الجزائر اليوم

الخبر حيثما كان

7 فبراير، 2026

رئيس الجمهورية: التضخم متحكم فيه والقدرة الشرائية مضمونة

بقلم: يونس بن عمار



خطاب رئيس الجمهورية عبد المجيد تبون

أكد رئيس الجمهورية، عبد المجيد تبون، أن التضخم لا يؤثر حالياً على المرتبات، مشدداً على أن القدرة الشرائية مضمونة بالنسبة للمواد الأساسية، في حين أن الكماليات لم تكن يوماً ضمن الحساب.

وأوضح رئيس الجمهورية، خلال لقائه الدوري مع وسائل الإعلام الوطنية، أن الدولة تسير في مسار الحفاظ على القدرة الشرائية، "بنسبة 1000 بالمائة"، مشيراً إلى حذف الضريبة على الدخل بالنسبة للأجور التي تقل عن 30 ألف دينار.

وأضاف الرئيس تبون أن الأجور عرفت زيادة بنسبة 47 بالمائة دون خلق تضخم، مع الحفاظ على قيمة الدينار، ودون فرض ضرائب إضافية.

وأكد رئيس الجمهورية أن الدولة تدعم اليوم الإنتاج الوطني في مادتي الشعير والقمح حتى لا يشعر المواطن بأي تأثير، مؤكداً أنه ليس ضد الليبرالية، لكن دون أن تكون مجحفة في حق المواطن.

وفي السياق ذاته، شدد الرئيس تبون على أن الجزائر، في محيطها الحالي، لا تقبل ولو ألف دولار مديونية، مع التمسك بالطب المجاني والتعليم المجاني، ورفض فرض الدفع في الطريق السيار.

وختم رئيس الجمهورية بالتأكيد على أن التضخم متحكم فيه، مؤكداً أنه كان في حدود 11 بالمائة في بداية سنة 2019، فيما بلغ اليوم حوالي 1.8 بالمائة.

للتذكير أجرى رئيس الجمهورية، السيد عبد المجيد تبون، لقائه الإعلامي الدوري مع ممثلي الصحافة الوطنية، تطرق خلاله إلى القضايا الوطنية والدولية الراهنة.

نشاط الوزير

Minister's activity

يوم 14 فيفري الجاري



حملة وطنية كبرى لغرس 5 ملايين شجرة

شجرة بفضل تجند المواطنين، والجمعيات، والشباب، ومختلف الهيئات.

وسيشترك في تنظيم هذه العملية، إلى جانب الوزارة، كل من المديرية العامة للغابات وجمعية الجزائر الخضراء، "ضمن رؤية تهدف إلى الحفاظ على الموارد الطبيعية وترسيخ ثقافة المواطنة البيئية"، وفقاً للبيان ذاته.

ودعت الوزارة، في بيانها، إلى المشاركة الواسعة في هذه الحملة، سواء من طرف المواطنين أو الجمعيات والمؤسسات، فضلاً عن الكشافة، والطلبة، والتلاميذ.

أعلنت وزارة الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري، في بيان لها، عن تنظيم، يوم 14 فيفري الجاري، حملة تشجير كبرى لغرس 5 ملايين شجرة، وذلك عقب نجاح حملة التشجير الوطنية التي نظمت شهر أكتوبر الماضي.

وأوضحت الوزارة أن هذه العملية تأتي في إطار مجهود وطني متواصل لحماية الغابات وتعزيز الغطاء النباتي، وذلك "بعد النجاح الكبير لعملية التشجير الوطنية ليوم 25 أكتوبر، التي عرفت غرس مليون و410 آلاف

الفلاحة *Agriculture*

تكبدوا خسائر بسبب الفيضانات والرياح الشروع في إحصاء الفلاحين المتضررين

● شرعت مصالح وزارة الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري، في عملية إحصاء الفلاحين والمربين الذين سجلوا خسائر في مستثمراتهم بفعل الفيضانات والرياح العاتية التي عرفتها عدة ولايات من الوطن. وحسب بيان لوزارة الفلاحة صدر، أول أمس الخميس، فإن العملية تأتي تنفيذا لتعليمات رئيس الجمهورية القاضية بالتكفل بالمتضررين من تقلبات الأحوال الجوية التي شهدتها البلاد مؤخرا. وفي هذا الصدد، يضيف البيان، تقرر تجنيد فرق تقنية مختصة على مستوى مديريات المصالح الفلاحية للولايات لمعاينة المستثمرات الفلاحية، لإحصاء وتقييم حجم الأضرار الملمحة بالمربين والفلاحين، لاسيما أصحاب البيوت البلاستيكية والحقول المغمورة بالمياه. رشيدة دبوب

الأسواق و الاقتصاد الزراعي

Markets and Agricultural Economy

سجلت ارتفاعا بسبب اضطراب في تموين الأعلاف في ديسمبر أسعار الدجاج مرشحة للتراجع في رمضان

بكميات كافية مع بداية شهر رمضان، ما من شأنه إعادة التوازن للسوق واستقرار الأسعار، خاصة وأن معدل استهلاك المواطن الجزائري للحوم البيضاء بات مرتفعاً، وأصبح يضاهي معايير الدول المتقدمة، نظراً لتزايد الإقبال عليها في المناسبات والتظاهرات وحتى في الوجبات اليومية مقارنة بالسنوات الماضية.

ودعا رئيس الفيدرالية إلى مرافقة المتعاملين الاقتصاديين الخواص في عمليات تخزين الدواجن خلال فترات الإنتاج الوفير، بعد ترخيص السلطات المعنية لهم بذلك، قصد ضمان توازن السوق وتوفير مخزون كافٍ خلال فترات الفراغ. كما طالب بتحسين نظام تخزين المواد واسعة الاستهلاك وإدراج اللحوم البيضاء ضمن هذه المواد، باعتبارها من السلع الأساسية لدى المستهلك الجزائري. وأشار بن شايبة إلى تسجيل انخفاض في أسعار البيض خلال الأيام الأخيرة، بنسبة قاربت 20 بالمائة، حيث بات سعر صفوحة 30 بيضة، حسب، في حدود 390 ديناراً في أسواق الجملة، لتصل إلى المستهلك بالتجزئة بنحو 500 دينار للصفوحة، أي أقل من 20 ديناراً للبيضة الواحدة.

ب. وسيم

شهدت أسعار اللحوم البيضاء خلال الأيام الأخيرة، ارتفاعاً مفاجئاً قدر بحوالي 100 دينار للكيلوغرام الواحد، بعدما تجاوزت عتبة 400 دينار، غير أن هذه الأسعار تبقى مرشحة للتراجع مع بداية شهر رمضان، حسب ما أكده رئيس الفيدرالية الوطنية لمربي الدواجن.

وبعد أن كان سعر الدجاج لا يتجاوز 320 ديناراً قفز في بعض المناطق إلى 450 ديناراً، هذا الارتفاع أرجعه رئيس الفيدرالية الوطنية لمربي الدواجن، علي بن شايبة، في تصريح له "الخبر"، إلى أزمة الأعلاف واضطراب التموين نهاية شهر ديسمبر الماضي.

وأوضح المتحدث أن هذا الاضطراب أدى إلى تراجع نشاط تربية الدواجن، وعدم وضع صيصان دجاج اللحم خلال تلك الفترة، التي تزامنت أيضاً مع أزمة في النقل، قبل أن يعود النشاط تدريجياً ابتداءً من الأسبوع الثاني لشهر جانفي، عقب توفير الأعلاف بكميات كافية. غير أن هذا الخلل، حسب، تسبب في حدوث فترة فراغ مؤقتة نعيش آثارها اليوم من خلال ارتفاع الأسعار، لكون دورة تربية الدواجن تمتد ما بين 40 و45 يوماً. وأضاف بن شايبة أن هذه الوضعية ستساهم في توفير العرض

الجزائر اليوم

الخبر حيثما كان

7 فبراير، 2026

ضخ واسع للحوم المستوردة قبيل رمضان لضمان الوفرة واستقرار الأسعار

بقلم: يونس بن عمار



اللحوم الحمراء المستوردة

باشر المجمع العمومي للصناعات الغذائية واللوجستيك "أغرولوغ"، عبر مختلف فروعه، تنفيذ جملة من التدابير الاستباقية الرامية إلى ضمان وفرة اللحوم الحمراء بأسعار معقولة تحسبا لشهر رمضان، الذي تفصل الجزائريين عنه أيام قليلة. وتشمل هذه الإجراءات استيراد كميات معتبرة من اللحوم، فتح نقاط بيع مباشرة للمستهلك، إلى جانب تعزيز آليات مراقبة أسواق اللحوم، بما يسمح بتوفير منتج ذي جودة وبأسعار مضبوطة.

وفي هذا الإطار، أعلن الديوان الجهوي للحوم الحمراء بغرب البلاد عن توسيع دائرة ذبح الأغنام المستوردة، من خلال استغلال عدد إضافي من المذابح، من بينها مذبحة ولايتي سيدي بلعباس وغليزان، قصد تموين الولايات المجاورة. كما تقرر رفع عدد المذابح بولاية وهران إلى خمسة، إضافة إلى المذبحة الجهوي ببوقطب في ولاية البيض، مع تدشين مذبحين آخرين بكل من سيدي بلعباس وغليزان، ما رفع عدد المذابح الصناعية بالغرب الجزائري إلى ثمانية، جميعها مستوفية للشروط الصحية البيطرية والمتطلبات التقنية.

وشرع ديوان اللحوم الحمراء، يوم الخميس، في ضخ كميات كبيرة من لحم الغنم بالسوق الوطنية، عقب انطلاق عملية ذبح رؤوس الأغنام المستوردة على مستوى مذبحة "إندستري فود" بولاية سيدي بلعباس، لتغطية احتياجات الولاية والولايات المجاورة. كما تم الإعلان عن الشروع في عملية مماثلة بالمذبحة البلدي لولاية غليزان، في إطار تنفيذ توجيهات المديرية العامة للجزائرية للحوم الحمراء، الرامية إلى تكثيف الجهود لتأمين تدفق منتظم للحوم الحمراء بمختلف أصنافها، وضمان استقرار السوق وتمكين المواطنين من اقتنائها بأسعار تنافسية.

وبالتوازي مع ذلك، تم خلال الأيام الأخيرة فتح نقاط بيع جديدة بمختلف ولايات الغرب الجزائري، على غرار ما تم اعتماده في ولايات الوسط والشرق، بهدف تغطية حاجيات المواطنين خلال شهر رمضان وبأسعار في متناول الجميع.

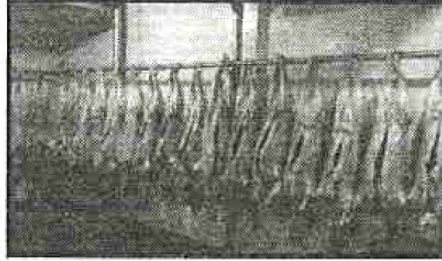
وأشار ديوان اللحوم إلى تسجيل ارتفاع ملحوظ في وتيرة استيراد اللحوم خلال الفترة الأخيرة، في إطار استراتيجية السلطات العمومية الرامية إلى تعزيز ضبط السوق والتحكم في الأسعار، بما يتماشى مع القدرة الشرائية للمواطنين.

ويأتي هذا البرنامج الخاص لتدعيم تموين السوق الوطنية باللحوم الحمراء، بالتوازي مع ما أعلنته وزيرة التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية، أمال عبد اللطيف، بخصوص اعتماد آلية استباقية لضمان وفرة اللحوم الحمراء والبيضاء خلال شهر رمضان، من خلال التزام المتعاملين بتموين السوق بكميات أولية تقارب 30 ألف طن، حيث يرتقب استيراد نحو 29.545 طنا من اللحوم خلال الفترة الممتدة من 15 جانفي إلى 15 مارس 2026.

توفير لحوم مباشرة للمستهلك بأسعار مضبوطة خلال شهر رمضان ضخ كميات كبيرة من اللحوم الحمراء في السوق الوطنية

■ تموين السوق بـ 30 ألف طن سيتم استيرادها بين 15 جانفي إلى 15 مارس 2026

فتح نقاط بيع في مختلف ولايات الغرب الجزائري على غرار نقاط البيع التي تمت في وسط وشرق البلاد لتغطية حاجيات الجزائريين في شهر رمضان وبأسعار في متناولهم. وأشار ديوان اللحوم في الأيام الأخيرة، إلى وجود ما اعتبرها " طفرة في وتيرة استيراد اللحوم القادمة من الخارج"، لتسويقها بأسعار معقولة تتناسب والقدرة الشرائية للجزائريين، في سياق إستراتيجية السلطات المركزية بتعزيز إجراءات ضبط السوق والتحكم في الأسعار. ويأتي هذا البرنامج الخاص لديوان اللحوم الحمراء لإشباع السوق الجزائرية بهذا المورد الحيواني الموجه للاستهلاك في شهر رمضان، موازاة مع ما أعلنته وزيرة التجارة الداخلية وضبط السوق الوطنية آمال عبد اللطيف بخصوص التحضيرات الخاصة بشهر رمضان، بوضع آلية استباقية لضمان وفرة اللحوم الحمراء والبيض خلال رمضان 2026 من خلال التزام المتعاملين بتموين السوق بكميات أولية تقارب 30 ألف طن، حيث أن هذه الكمية الأولية المقدرة بـ 29.545 طن، سيتم استيرادها خلال الفترة الممتدة من 15 جانفي إلى 15 مارس 2026. ■ ق.ج



هذا وقد شرع ديوان " ORVO"، نهاية الأسبوع، في ضخ كميات كبيرة من لحم الغنم إلى السوق الوطنية، من خلال عملية ذبح رؤوس الأغنام المستوردة على مستوى مذبح INDUSTRY FOOD بولاية سيدي بلعباس من أجل تموين الولاية والولايات المجاورة باللحوم الحمراء. كما أعلن عن الشروع في عملية ذبح الأغنام المستوردة على مستوى المذبح البلدي بولاية غليزان، وذلك في إطار تنفيذ توجيهات المدير العام للجزائرية للحوم الحمراء، الرامية إلى تكتيف الجهود لتأمين تدفق اللحوم الحمراء على السوق الوطنية بمختلف أصنافها، من أجل استقرار السوق، وتمكين المواطنين بمختلف المناطق من شرائها بأسعار تنافسية. وجرى في الأيام الأخيرة،

■ أطلق المجمع العمومي للصناعات الغذائية واللوجستيك " أغرولوغ" بكامل فروعه " فرعية، تدابير استباقية لضمان وفرة اللحوم الحمراء بأسعار معقولة خلال شهر رمضان 2026، الذي بات يقضل الشعب الجزائري عنه أيام معدودات، تشمل استيراد اللحوم وفتح نقاط بيع واسعة، إضافة إلى تعزيز مراقبة أسواق اللحوم لتوفير لحوم مستوردة جيدة مباشرة للمستهلك بأسعار مضبوطة. في هذا السياق، أعلن الديوان الجمهوري للحوم الحمراء " أورفو" بغرب البلاد، عن توسيع دائرة ذبح الأغنام واستغلال المزيد من المذابح ومنها مذبح بولاية سيدي بلعباس ومذبح بولاية غليزان لتموين الولايات المجاورة، وذلك في سياق تدابير وفرة اللحوم المستوردة والمذبوحة محليا عبر كافة الجهة الغربية من الوطن، بحيث تقرر رفع عدد المذابح بولاية وهران إلى 5 مذابح، بالإضافة إلى المذبح الجهوي ببوقطب ولاية البيض مع تدشين مذبحين آخرين في سيدي بلعباس، غليزان، لتموين الولايات المجاورة، ليرتفع العدد بالغرب الجزائري إلى 8 مذابح صناعية تتوفر على جميع متطلبات الصحة البيطرية والشروط التقنية



علامة مميزة، جودة عالية ومؤهلات لاقتحام الأسواق الخارجية

تمور الجزائر.. ثروة استراتيجية

تعد التمور الجزائرية رقما مهما في الاقتصاد الوطني، ورافدا استراتيجيا للأمن الغذائي، حيث تتوفر بجودة في الإنتاج خاصة سنث "دقلة نور"، اهلتها لأن تكون علامة مميزة، وورقة تنافسية في الأسواق العالمية. وتشير الأرقام الرسمية إلى أن الجزائر تغطي قرابة 20 مليون نخلة، ويقدر الإنتاج الإجمالي بحوالي 1.3 مليون طن، مكانها من احتلال المرتبة الرابعة عالميا. وتولي الهيئات المركزية في الجزائر أهمية خاصة لشعبة التمور من حيث المرافقة، الإرشاد ووسائل الإنتاج؛ كالكهرياء، ومصادر السقي والاسلاك الفلاحية، ومكافحة آفات التمور كالسوسة والبورفورة، فضلا عن برامج الدعم كما أن هذه الشعبة استفادت من إجراءات عديدة، كالتكفل بـ 80 بالمائة من مصاريف المشاركة في المعارض والصالونات الدولية، و50 بالمائة من تكاليف النقل، وذلك من أجل الرقي بهذا المنتج وتنسيع ظروف الفلاح وتوفير المناخ المناسب للمصدر، وجعل هذه الفاكهة في متناول المواطن بأسعار معقولة تحفظ التوازن للفلاح المنتج والمستهلك.

« ملف من إعداد: فكرون لزهري »

رئيس الغرفة الفلاحية لولاية بسكرة، مسعود قماري ترقية شعبة التمور تفرض العصرية وتوفير وسائل الإنتاج وتسهيل التسويق

● كشف رئيس الغرفة الفلاحية لولاية بسكرة، مسعود قماري، بأن الجزائر تنتج نحو 5.10 مليون قنطار من التمور وعدد النخيل فاق 17.5 مليون نخلة منتجة منها نحو 4 ملايين نخلة في ولاية بسكرة، 54 بالمائة من صنف دقلة نور، ونسبة التسويق الخارجي لا تتعدى 10 بالمائة من الإنتاج الإجمالي. وحسبه، فإن التمور تعد موردا اقتصاديا يحتاج إلى اهتمام أكثر من طريق توفير وسائل الإنتاج، والتركيز على الصناعة التحويلية، وفتح قنوات فاعلة للتصدير والتسويق باستغلال جودة المنتج والابتعاد عن الطرق التقليدية في كل ما يتعلق بالنخلة، فضلا عن التوجه للعصرية والمكثنة التي أصبحت ضرورية.

ركز رئيس الغرفة الفلاحية لولاية بسكرة، مسعود قماري، في حديثه لـ "الخبر"، رغم تواجده في علة مرضية، على عامل التسويق الداخلي للتمور وتصديرها، وحسب قوله: فإنه كان بالإمكان تحقيق نتائج أفضل لو استغلنا جودة التمور الجزائرية، وفصل في كلامه بأنه حان الوقت لإدخال آلات أكثر فعالية، مشيرا إلى ما يعرف بالمقايضة مع دول الساحل، ففرغ منها فرصة للمنتج لتسويق منتوجه وإدخال العملة الصعبة للجزائر، إلا أنها باتت محل تلاعب من السلطات فيها، مما يفرض تنظيمها ومكثنتها بما يفيد الفلاح والوطن، وطرح هذا الملف للمراجعة والتحسين، من حيث القوانين التي تؤولها بما يناسب تفعيلها.

عامل آخر من شأنه الرفع من الصادرات؛ هو ذلك المتعلقة بإشراك الدبلوماسية الجزائرية في فتح أسواق جديدة والرفع من أرقام التصدير، عن طريق الترويج للتمور وعقد لقاءات للتثقيف والترويج لهذه المادة. بجانب آخر، وهو تخصيص الصناعات التحويلية التي تصديرها أنواع التمور. ويرأي مسعود قماري، فإن النشاط الذي يشكل موردا هاما للعملة الصعبة ما زال يدار بالطرق البدائية والتقليدية، وبات هو الآخر يحتاج إلى التثمين. وضرب محدثا مثلا بتمور دول الخليج التي تعد أقل جودة، مقارنة بتمور الجزائرية، لكنها تستغل في الصناعة التحويلية التي قطعت أشواطا متيرة.

وفي سياق حديثه عن التسويق، اقترح رئيس الغرفة الفلاحية إخراج مادة التمور من دائرة المضاربة على اعتبار أنه متوفر بكميات معتبرة في غرف التبريد والمنتج يبعث عن تسوية، وحسبه، فإن هذا المقترح من شأنه إعطاء الحرية للتاجر الذي أصبح يتحكم الخوف خفية متابعته بالمضاربة. كما تحدث مسعود قماري عن أثر التغيرات المناخية في نضج التمور، حيث طالب بضرورة التوجه إلى الطرق العلمية للمحافظة على النوعية وبعض أصناف التمور التي تسير نحو الانقراض، وأشار إلى أن إنتاج فسائل النخيل يجب أن يكون في المخبر والابتعاد عن طرق الفرس البدائية، وذلك لتوفير الكم الهائل من الفسائل لغرسها من أجل تجنب خطورة النخيل وإعمار الصحراء واستغلال وجود بيئة صحرائية ملائمة لإنتاج النخيل.

وانطلاقا من أن مهام الغرف الفلاحية عبر الوطن، يتركز على المرافقة والتوجيه والإرشاد للمنتجين في النشاطات الفلاحية، فإن منتهى التمور يواجهن - حسب قوله - عدة صعوبات: بداية من تنظيم شعبة التمور التي أشأت خصيصا للمساهمة في حلحلة الاختلالات، خاصة وأن الإنتاج يتضاعف من موسم إلى آخر، وعدد النخيل يعرف ارتفاعا، لكن التسويق يواجه صعوبات والمنتج ضحية تقلبات الأسعار. ويضاف إلى ذلك، حل المشكلات الاقتصادية المتعلقة بعوامل الإنتاج؛ كتنسيع العلف الفلاحي لفتح قنوات الاستثمار والاستفادة من المبادرات التي توفرها الدولة، والاهتمام بالوحدات القديمة وإعادة إحيائها وتوفير مصادر مياه السقي، وإنهاء العصرية والمكثنة في العمل الفلاحي؛ "فالجبل الحالي لم يعد يهتم بمعن الآباء التي تتطلبها

النخلة ولإيصال الكهرياء إلى المستثمرات، وفي بسكرة يسجل ارتفاع نسب التغطية.

ارتفاع تكلفة عوامل الإنتاج

لا يضاهي الأسعار عند المنتج

يجمع فلاحو ولاية بسكرة والمناطق المجاورة على أن الحديث عن التحكم في سعر التمور يجعله في متناول المستهلك القاطن في جميع ولايات الوطن، ولو بأسعار متقاربة، يدرج في خانة المعادلة الفلز التي يسحبها فلاحون، وتكتشف فجوة عميقة بين ما يملكونه الفلاحون من التمور بتواحي طولقة، وليشانة، ولغروس، وفوغالة، ويرج بن عزوز، أن التمور متوفرة بكميات معتبرة مخزنة في غرف التبريد، وتنتظر الزبائن.

وحسب من تحدث إلينا في سوق لغروس، فإن الأسعار مع اقتراب شهر رمضان تعد متدنية. وحسب قوله؛ فإن سعر الشمرخوخ من النوع الأول ما بين 210 و240 دج لكل كغ الواحد، في حين العرجون لا يقبل عليه، وتمور "الفراك" ما بين 70 و90 دج، أما الشمرخوخ من النوع الثاني، فسعره 70 دج والبلح فراك من النوع الثاني بـ 40 دج. المنتج أحمد زنديقي أكد في حديثه لـ "الخبر" بأنه باع كمية من صنف الشمرخوخ من النوعية الجيدة بسعر 210 دج فقط، ووصف الأمر بالمعدنية. وفي موال عن ارتفاعها في مدن الشمال، قال إن السبب يعود لارتفاع السوق من بعض المنتجين الذين لا يكتفون بهامش ربح معقول، بل يرفعون السعر على المستهلك، ليصل إلى أرقام تتراوح ما بين 500 و600 دج لكل كغ، وقد تزيد، ويحسب أحمد زنديقي، فإن الأسعار عند المنتج لا تغطي تكاليف الإنتاج، وحسبه، فإن الفلاح ينفق على النخلة مبالغ معتبرة في وقت يسجل فيه ندرة اليد العاملة المتخصصة والمؤهلة في مجال المغسلين، ويتطلب الصعود إليها أكثر من سبع مرات في الموسم، بداية من "الزبان"، "المدودة"، "التلقيح"، "التحزيم"، "ربط العرجون"، "التدليل"، ومكافحة الآفات كسوسة التمر والبورفورة، "القطيع"، أي قطع وجني العرجون.

وأضاف في سياق كلامه بأن اليد العاملة مرتفعة؛ فالصعود إلى النخلة سعده ما بين 500 إلى 600 دج للطلعة الواحدة، ناهيك عن أجر عمال الفرز وما شابه ذلك في مدة أربع ساعات عمل، تتراوح ما بين 2000 إلى 3000 دج مع ندرتها، مما استلزم الاستجداء بمال من خارج مناطق إنتاج التمور.

فلاح آخر تطرق إلى متاعب مادة المازوت لدى بعض الفلاحين الذين لا تتوفر بساتينهم على الكهرياء، ويضاف إلى ذلك مشاكل التنقيب وإجراء الحصاد على رخصة الحفر لمواجهة ظاهرة الحشاف وغزو المياد، وزيادة إلى عقود ملكية الأرض التي تسمح بالاستفادة من مختلف إجراءات دعم الدولة. وحسب أحد الفلاحين؛ فإن البداية كانت تسلم في إطار الاستصلاح، واليوم تحول الأمر إلى امتياز لجميع ولايات الجنوب، امتدادات من صيغة الاستصلاح، بخلاف بسكرة التي لم تستأذنها، والسؤال موجه إلى السلطات العليا.

مخزون التمور في غرف التبريد ينتظر التسويق

تكشف جولة استطلاعية قادتنا نحو بلديات مواطن إنتاج التمور بالجهة الغربية لولاية بسكرة، وحديث أهل الاختصاص، أن مخزون التمور عشية حلول شهر رمضان الكريم ما زال يكسب في غرف التبريد التي تنتشر كالظلمات، وتحولت إلى غرف للتجميد وأصحابها يتصيدون فرصة البيع وإلقاء أنفسهم في الإفلاس.

المنتج لحسن من برج بن عزوز تحدث إلينا طلبا للاستفادة من أجل إيصال صوت الفلاح إلى الجهات المركزية، وصرح بالقول "بعد الانتهاء من الجني

الموسمي، أي قبل شهرين، ووضع التمور في غرف التبريد، توقفت التسويق والحال هذه جعلها في معظم البلديات المنتجة. التجار القادمون من مختلف مناطق الوطن، وعلى قلة، أصبحوا يتوجهون إلى سوق لغروس والفلاح لجبر هو الآخر لتوجيه إلى هذا الفضاء التجاري أملا في بيع بعض الكميات، رغم أن أسعاره متدنية جدا والعرجون لم يتجاوز سعده 120 دج لكل كغ". وتابع في السياق كان التجار يقصدون غرف التبريد، لكن الحال لم يمتد كذلك والبيع يقتصر على الباعة الذين يبيعون عملية البيع في مدن الشمال والغرب، بمعنى أن الكميات المأخوذة محدودة.

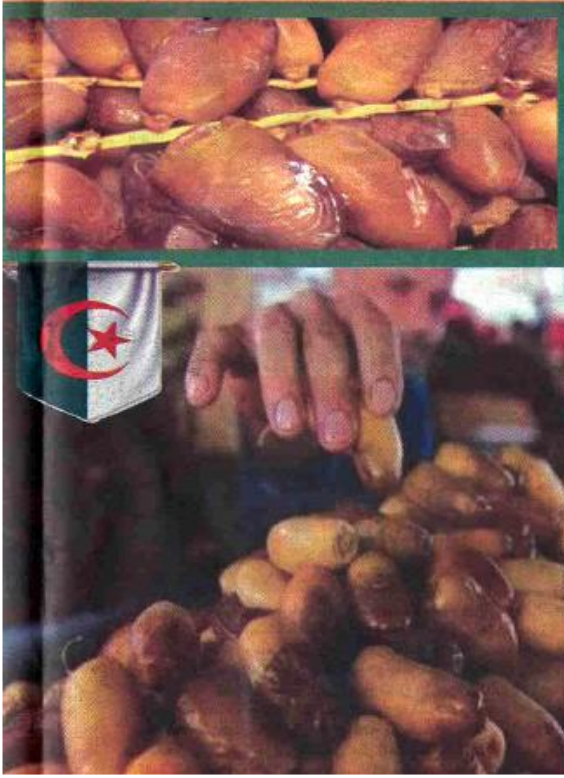
وعن الحلول، أضف متحدثا "نحن على مقربة من حلول شهر رمضان والمطلب ضيق والأسعار رخيصة، لا تغطي حتى تكاليف الإنفاق على النخلة، والحل في يد السلطات المركزية من أجل فتح قنوات التسويق ووضع تسهيلات للمصدرين وتشجيعهم، خاصة وأن هؤلاء كانوا هم الحل على اعتبار أنهم يفتنون كميات معتبرة، وتسل متحدث آخر عن الجهة التي يمكن أن تتحكم في هذا القطاع الذي يحتاج إلى جسمية أو منظومة، توكل لها مهمة تنظيمه وتدخلات حكومية تضبط عملية التداول بطريقة تمنع الجميع هامش ربح معقول وتضمن للمستهلك الحصول عليه بسعر منطقي.

عدم توفر اليد العاملة يدفع إلى الاستجداء بالمكثنة

مع حلول موسم جني التمور، يتكرر الحديث عن اليد العاملة التي تسد لها مهمة طرح المنتج في السوق. وفي هذا الصدد، يقول كبار المنتجين بمواقع إنتاج التمور في الجنوب الشرقي: إن هذه مشكلة تفرض نفسها وتتمثل أعبائها الفلاح المنتج المجبر على جني المنتج، وحسبه، فإن الأسعار سجلت ارتفاعا والأرقام العالية تشير إلى أن القطاع - متعلق النخلة - لقطع العرجون تقدر أجرته لنصف يوم فقط من الساعة صباحا إلى الثانية عشر، ويضاف لها توفير الغذاء، مبلغ 4 آلاف دج.

أما عامل "الشمرخوخ" الذي يستعمل المقص في فرز العرجون وتصنيفه؛ فأجره تقدر بحوالي 2500 دج لنفس المدة الزمنية، وفي الزوال يتوجه إلى غابة أخرى يعمل لدى منتج آخر. أما العامل اليومي المخصص بالفرز والجمع، فأجرته هو الآخر على الأقل ألفين دج.

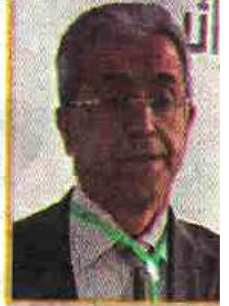
وأوضح محدثا بأن المهن الأخرى قد يتم فيها اللجوء إلى جلب اليد العاملة من الولايات المجاورة، على غرار ما هو حاصل في البيوت البلاستيكية، لكن تلك المتعلقة بالتمور فتتطلب عمالا من المنطقة عاشوا في بيئة النخلة، بما يعني اليد العاملة المؤهلة. وفي ظل هذه المعطيات؛ فإن اللجوء إلى المكثنة بات حتميا ما دامت عملية الفرز متواصلة وحفاظا على هذه الثروة التي تشكل مورد زروقي لآلاف العائلات ورفق مهم في الاقتصاد الوطني.



خبير مكون ورئيس جمعية مكيفي
ومصدري التمور سابقا، يوسف غمري

تقليص مدة الشحن والاهتمام بالترويج والمعارض للرفع من الصادرات

يؤكد رئيس جمعية مكيفي ومصدري التمور سابقا والخبير المكون يوسف غمري، أن الرفع من أرقام صادرات التمور يفرض التركيز على الترويج في الصالونات والمعارض الدولية الكبرى والتوجه إلى الترويج في الجوانب الغذائية لمادة التمر، والتقليص في مدة شحن البضاعة التي تستغرق وقتا طويلا مقارنة بدول مجاورة، مشيرا إلى عدم وجود بيزوقراطية تواجه المصدر الحقيقي.



● يكشف رئيس
جمعية مكيفي
ومصدري التمور
سابقا والخبير المكون
يوسف غمري في

حديثه لـ "الخبر"، خفايا عالم تصدير التمور انطلاقا من تجربته في هذا المجال التي تتوق 38 سنة وتقلده العديد المناصب في قطاع التمور. وأشار يوسف غمري إلى أن الحديث عن تصدير التمور يجر إلى الاعتقاد بأن ما يصدر هو نوع "دقلة نور"، تلك النوعية الجيدة التي تستقطب اهتمام المستهلك، لكن في الحقيقة أن التصدير يتعلق بنحو 80 بالمائة من الأصناف الأخرى من هذا النوع، وهي التمور المكيفة التي تعرف بالمصطلح التجاري "راقي"، وهي طريقة لتأمين التمور الأقل جودة.

وانطلاقا من كونه مصدرا تقلد عدة مسؤوليات في وحدات وشركات وطنية، يؤكد أنه لا توجد بيزوقراطية، بل هناك تسهيلات وضعتها الدولة لفائدة المصدر المطالب بعدد محدد من الوثائق الضرورية. والأمر، حسب قوله؛ يقتصر على السجل التجاري، فاتورة موطنية من الحساب البنكي والشهادة الصحية للمنتج.. والجمارك تشترط هاتين الوثيقتين. وحاليا، الجمارك سهلت الأمور باستعمال الرقمنة والعملية الإدارية بسيطة جدا.

بيد أن الإشكال، حسب يوسف غمري؛ يطرح في الأمور اللوجيستكية لشحن المنتج وبالأخص مدة الشحن. ويرأيه؛ فإن الوصول إلى أندونيسيا أو روسيا أو أمريكا يقارب 60 يوما، ثم تساءل قائلا "نحن عشية شهر رمضان.. فمتى يكون الإرسال،

جمعية مكيفي ومصدري التمور سابقا يلح على أهمية عصينة وتأهيل هذه الوحدات حتى تواكب متطلبات هذه العملية، بالنظر إلى أننا نعيش عصر التكنولوجيا والرقمنة ولا يمكن بقاء هذه الوحدات تعمل بتجهيزات ومعدات قديمة.

وحول هذه الجزئية، قال محدثا إن بسكرة كانت تحصى عددا هاما من الوحدات، لكن لم يبق منها سوى نحو عشر ووحدات أخرى منتشرة في بعض الولايات المجاورة، على غرار تشرت، وجامعة، والمغير والوادي، والجميع أغلق أبوابه لعدة أسباب؛ منها ما تعلق باليد العاملة. وذكر يوسف غمري أن وحدات التمور كانت إلى وقت قريب تستقطب العنصر النسوي، لكن الحال اليوم لم يعد كذلك؛ فغالبية النساء أصبحن من ذوي الشهادات يفضلن أعمالا ومهن أخرى.

عامل آخر يراه الخبير المكون يوسف غمري على قدر كبير من الأهمية؛ هو ذلك المتعلق بالترويج، وحسبه فإن التمور الجزائرية التي تتمتع بجودة عالية حيث تعد فريدة من نوعها، لا بد أن تكون حاضرة في الصالونات والمعارض الدولية الكبرى، وخص في حديثه الصالون الدولي للمنتجات الفلاحية الغذائية "سيال" بباريس، ومعرض "انوكا" بكون في ألمانيا، ومعرض "فولف فود" بدبي بدولة الإمارات العربية المتحدة.

ويرأي يوسف غمري؛ فإنه حان الوقت للترويج للتمور من جانب الفائدة الغذائية، فبعد سنوات من الترويج الكلاسيكي العادي وجب الانتباه إلى الترويج للتمور والمواد التي تتجم عن التحويل كقيمة غذائية وصحية وعلمية تعالج عدة أمراض. ووجب أن لا يقتصر التسويق على صنف دقلة نور فقط، بل لأصناف أخرى يجهل قيمتها ومنافعها الغذائية.

وتابع "الوجهات البعيدة التي يزداد فيها الطلب بالنظر إلى وجود دول مسلمة أو تحصى جالية مسلمة، يستغرق الوصول إليها عدة أيام".

ولخص في حديثه بأن الإقبال على التمور يكون مع اقتراب شهر رمضان بالنسبة للمسلمين، وفي أعياد المسيح للدول التي تعتنق هذه الديانة، والنقل عبر البواخر يحتاج إلى السرعة والفعالية وتكثيف الرحلات، في حين أن الشحن بالطائرات يقتصر على حمولة قليلة والأسعار جد مرتفعة. وذكر المتحدث أن موعد شهر رمضان يقترب كل عام من موسم الجني، مما يفرض اللجوء إلى التخزين؛ بمعنى منتج هذه السنة يخزن ويصدر العام الموالي، مما يتطلب عصينة وسائل التبريد للحفاظ على جودة المنتج.

من جانب آخر، تطرق محدثا إلى الشق المتعلق بالمنافسة؛ وقال إن الأسواق العالمية للتمور تشهد منافسة شرعية، وأخرى غير شرعية وتعتمد على السعر والنوعية والخدمات الخاصة بالتغليف والتوضيب، وفصل بالقول "المنافسة غير الشرعية أصحابها يعتمدون التلاعب في فارق صرف العملة بين البنك والسوق الموازية، فالذي يبيع دون التلاعب في السعر يجد نفسه بالكاد محققا هامش ربح ضئيل. أما محترفو التلاعب في الفوترة، فذلك قد يجني ربحا أكثر، لكن هذا السلوك يتسبب في عدم استقرار الأسعار، ناهيك عن إعطاء صورة مشوهة للمتعامل الاقتصادي والمصدر على وجه الخصوص".

تأهيل وعصينة وحدات التكييف لمواجهة المنافسة

عامل آخر لا يقل أهمية في حلقة التصدير؛ هو ذلك المتعلق بوحدات التكييف والتوضيب، ف رئيس

عضو جمعية تثمين وحماية تسمية "دقلة نور طولقة"، جلاب عبد الباسط

اعتماد المؤشر الجغرافي يمنح التمور الجزائرية هوية تعريفية وحماية من المنافسة



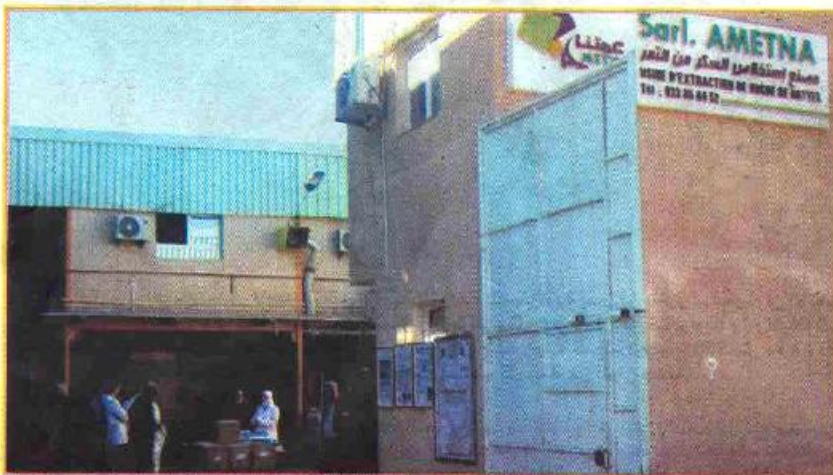
● يكشف المنتج في قطاع شعبة التمور وعضو جمعية تثمين وحماية تسمية "دقلة نور طولقة" "المؤشر الجغرافي"، جلاب عبد الباسط، تفاصيل فكرة إنشاء مؤشر جغرافي لحماية تمور دقلة نور.. والسنوات الطويلة التي استغرقتها هذه العملية التي كللت أخيرا قبل انقضاء عام 2025؛ بالحصول على الاعتماد الدولي الذي يمنح التمور الجزائرية هوية وبطاقة تعريفية وحماية من المنافسة التي تشهدها من عديد الدول التي تشترك معها في إنتاج هذه المادة الغذائية. ويؤكد المنتج والمهتم بقطاع الفلاحة، جلاب عبد الباسط، ابن بلدية برج بن عزوز المتاخمة لمدينة طولقة، أن فكرة إنشاء هذه الجمعية جاءت من أجل الحصول على المؤشر الجغرافي، أو ما يعرف بالوسم التجاري للعلامة الجودة، حيث تبلور المشروع مع منتجي التمور في المنطقة بمختلف مستوياتهم، كبار وصغار الفلاحين، إذ عقدت لقاءات وسطرت عدة أهداف لأجل الخروج بنتيجة مميزة من أجل ترقية المنتج والرفع من أرقام التصدير وتحسين التسويق على المستوى الوطني. وحسب السيد جلاب عبد الباسط، فإن البداية كانت في 2004 وهذه الخطوة تمت بالتنسيق مع المعهد التقني للتنمية الزراعية الصحراوية بعين بن النوي. وبعد عشر سنوات كاملة، توج المشروع بإعداد دفتر شروط يرسم معالم المؤشر الجغرافي. وفي 2014، تبنت وزارة الفلاحة هذا المنجز وأعدته كمشروع نموذجي من أجل رسم منتجات جزائرية، والأمر يتعلق بمنتج تين بني مموش بيجاية، وزيتون منطقة سيف بمعسكر، وتمور دقلة نور بيسكرة. وهذا البرنامج طرح للتنفيذ بشراكة مع الاتحاد الأوروبي في مدة ثلاث سنوات. وفي 2016، اعتمدت منطقة طولقة التي تضم 10 بلديات مجاورة لها بالجهة الغربية لولاية بسكرة من بوشقرون، ليشانة، برج بن عزوز، لقروص، هوغالة، الدوسن، وصولا إلى سيدي خالد وأولاد جلال التي ارتقت إلى ولاية، حيث اعتبرت هذه البلديات موطن التمور صنف "دقلة نور".

وحسبه، فإن الاختيار مبني على معطيات علمية وجغرافية والطرق الزراعية لإنتاج أجود التمور. وفي السياق، يضيف محدثنا بأنه في 2021 سجل المشروع في هيئة المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية. وبعد الخروج من فترة "كوفيد"، شرع في البحث عن وسيلة لتسجيل العلامة على المستوى الدولي، والفرصة أتت بداية عام 2025؛ حين تبنت المشروع ثلاث وزارات الفلاحة، والصناعة والخارجية، من أجل تسجيل الوسم دوليا على مستوى المنظمة العالمية للحماية الفكرية، وفي الأيام الأخيرة من شهر نوفمبر الماضي، سافر ثلاثة أعضاء من جمعية تثمين وحماية تسمية دقلة نور تحت إشراف المعهد الوطني الجزائري للملكية الصناعية، إلى جنيف بسويسرا أين يتواجد مقر هذه الهيئة. وأفاد محدثنا أنه قبل انعقاد هذا الملتقى شاركت عدة دول بمفاتيح من أجل الحصول على الوسم. وبعد الدراسة والتدقيق، وقع الاختيار وبالإجماع إلى القرعة على أربع مشاريع؛ ويتعلق الأمر بتمور دقلة نور من الجزائر، عسل نادر من دولة البرازيل، وشاركت أوغندا بنوع من القهوة، وباكستان بفاكهة "المنفا"، أين تم التوصل إلى الاعتماد والتسجيل العالمي بعد مشوار طويل استغرق سنوات.

وفي سؤال حول الجدوى والامتيازات التي يوفرها الحصول على المؤشر الجغرافي وطنيا وعالميا، أجاب عبد الباسط جلاب محدثنا لـ "الخبر" "الهدف الرئيسي هو التعريف بالمنتج وبأن تمور دقلة نور طولقة جزائرية؛ أي يمنحها هوية وبطاقة تعريف، ودوليا عبارة عن جواز سفر للفلاحين والمصدرين، فضلا عن أنه يحمي التمور الجزائرية من المنافسة غير الشرعية وحتى لا تكون عرضة للتقليد واستعمالها بأسماء أخرى بعد التلاعب في التغليف والتوضيب، ويضاف إليها فتح آفاق وأسواق جديدة واستغلال جودتها التي تفتقدها دول أخرى". وبالخلاصة؛ "أن المؤشر الجغرافي يساهم في حماية التمور الجزائرية"، وتابع "الأهم هو استغلال هذا الاعتماد للرفع بالكيفية الفعالة من الصادرات ودخول أسواق جديدة، وذلك لن يتأتى إلا بتدليل جميع العقبات والاختلالات التي تواجه المنتج والمصدر".

المستثمر ورئيس غرفة التجارة سابقا "شركة عمنا لتحويل التمور"، خبزي عبد المجيد

"نتج منتجات كانت تستورد بالعملة الصعبة وتوغلنا في دول الاتحاد الإفريقي"



● لا يمكن الحديث عن قطاع إنتاج التمور دون التطرق إلى مجال تحويل هذا المنتج الذي قطع خطوات مقبولة في السنوات الأخيرة، التي عرفت إنشاء وحدات تحويلية تقليدية، وأخرى صناعية تفتحن في استغلال بقايا التمور لإنتاج عديد المواد، منها سكر وعسل التمر، وديس التمر، وحتى الكحول الطبي. ولعل من أهم هذه الوحدات، يمكن ذكر شركة "عمتنا" لصاحبها المستثمر ورئيس غرفة التجارة سابقا خبزي عبد المجيد، الذي عاد بنا في هذه الدردشة إلى بدايات إنجاز هذا المشروع والمواد المنتجة التي كانت تستورد بالعملة الصعبة وعملية التصدير نحو الدول الإفريقية عبر بوابة موريتانيا.

يقول عبد المجيد خبزي إن تجسيد مشروع تحويل بقايا التمر تحقق في 2017 حيث أنشأت وحدة إنتاج بالمنطقة الصناعية بمدينة بسكرة، بتجهيزات إيطالية وبخيرات إيرانية، واختصت في إنتاج سكر التمر، وعسل التمر، وديس التمر المعروف محليا "بالرب". وخلال فترة كوفيد تحول الاهتمام إلى إنتاج الكحول الطبي "إيثانول"، الذي يعتبر مادة أولية للتتقيم حيث استعمل بكميات كبيرة في فترة جائحة كورونا. وحسب عبد المجيد خبزي؛ فإن رئيس الجمهورية عبد المجيد تبون تدخل شخصيا لسن قانون يسمح بإنتاج الكحول "الايثيلي" في الجزائر، مما فتح باب الاستثمار في هذا المجال، علما أنه كان يمنع إنتاجه لعدة اعتبارات.

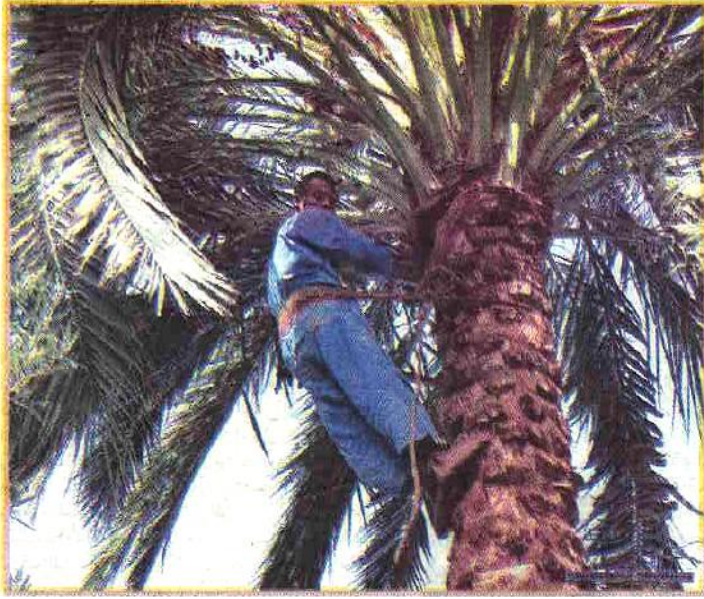
ويرأي صاحب شركة "عمتنا"؛ فإن الضوء الأخضر الذي أعطاه رئيس الجمهورية سمح باستغلال التمور الرديئة وبقايا التمور التي لا تستهلك لا بشربها ولا حيوانيا وكانت ترمى في القمامة من طرف الفلاحين والمنتجين، وقد توسع النشاط ليشمل بعض المنتجات من الغرب الجزائري، كفاكهة الرمان التي تكون حينها مشقوقة وحببات الكرز لتحويلها إلى ديس الرمان والكر، فهذا الأخير يعالج الأمراض السرطانية ويقضي على الخلايا المسببة له. وتطورت حلقة الإنتاج كذلك، حسب خبزي عبد المجيد، لئلا تفسد زيت نواة

التمر لسكو. وخلص محدثنا إلى أن هذه المنتجات التي مصدرها بقايا التمور، كانت في السابق تستورد بالعملة الصعبة وبمواد حافظة وليست صحية. وأصبحت الآن تنتج بمواد طبيعية ودون مواد حافظة.

ومن الأسواق، استمدد صاحب مؤسسة "عمتنا" قائلا "الطلب في ارتفاع وبوابتنا موريتانيا نحو دول الاتحاد الإفريقي ونحن بصدد افتتاح السوق الأوروبي ودول الخليج وآسيا؛ فضلا عن أن استغلال بقايا التمور أنقذ الواحات القديمة التي تنتج تمورا ضعيفة الجودة إذ أصبحت توجه للتحويل".

التمر لمواد التجميل، الفحم المنشط الذي يستعمل لتنقية المواد الغذائية والماء، حيث كان يستورد سابقا. أما البقايا بعد هذه التحويلات فستستغل كمكافئ للأنعام وبقايا التقطير من الكحول الطبي، تستعمل كسمدة طبيعية للتخيل، أي "التقري". وبحسب محدثنا؛ فإنه ينتظر أن يشرع في إنتاج خميرة الخبز من بقايا التمور حيث تم الحصول على خبرة إيرانية، وحاولي للأطفال تموض استعمال السكر وتعزز التكاثر وهشاشة العظام، وشكولاتة الخروب المفيدة للمصابين بالسكري؛ وهذا ما يلخص أن المصنع يتطور نحو منتجات أخرى كبس الخروب المفيد للمصابين

رئيس الجمهورية يقرر فتح بنك جزائري في موريتانيا



التصدير وأصبحت الأموال الناجمة عن هذه العملية مضمونة ويمكن من فرز الزيتون الحقيقي من المزيف، فضلا عن أنه أعطى للمصدر إمكانية التغلغل في أسواق الاتحاد الإفريقي التي تتعامل بعملة "السيفا"، وهي توازي أو أغلى نسبيا من الأورو. ويخصوص الطلب على المنتج الجزائري، قال خيزي عبد المجيد: إن الطلب في ارتفاع، خاصة وأن المنتج طبيعي ودون مواد حافظة. وأضاف "نتطلع إلى فتح دور عرض ثابتة ودائمة في السفارات، وإعطاء الملحق الاقتصادي في دور الترويج للمنتج الجزائري".

● ثمن خيزي عبد المجيد صاحب شركة "عمتنا" المختصة في إنتاج مشتقات تحويل التمور، قرار رئيس الجمهورية المتعلق بإنشاء بنك جزائري في موريتانيا التي تعد بوابة نحو الدول الإفريقية، حيث يمكن هذا الإجراء من حماية المصدرين من التلاعب الذي كانوا يتعرضون له من طرف الزبائن في هذه الدول. صرح المستثمر عبد المجيد خيزي في حديثه لـ "الخبر"؛ بأنه في وقت سابق عند القيام بتصدير المواد التحويلية كعسل التمر، دبس التمر، زيت نواة التمر للدول الإفريقية عبر موريتانيا التي تعد بوابة السوق الإفريقية كالنيجر ومالي، تكون المعاملات بعملية "السيفا"، كان هناك خلل وإشكال في تحصيل الأموال بسبب التجار المزيفين. بعد توقيع الاتفاقية مع الزيتون وتوريد البضاعة، يتلقى المصدر سند تحويل الأموال، لكن في الواقع فإن هذا السند الذي يحمل جميع المعطيات مزور، وعند الاقتراب من البنك تتكشف الحقيقة بأن الأموال لم توضع. وحسب محدثنا؛ فإن رئيس الجمهورية وعند اتخاذ قرار إنشاء بنك جزائري، ساهم في الرفع من معدلات

عدد أصناف التمور في الجزائر بلغ 1183 نوع

إستراتيجية للمحافظة عليها من الاندثار واستغلالها في الصناعات التحويلية



أكد طارق براهمي، مدير المعهد التقني لتنمية الزراعة الصحراوية بعين بن النوي بيسكرة، أن الأبحاث العلمية تشير إلى وجود 1183 صنف من التمور في الجزائر وتزرع في 20 ولاية صحراوية و 7 ولايات شبه صحراوية. وتقسّم الأصناف إلى ثلاثة: رطبة كالغرس، شبه رطبة كدقلة نور وجافة كمشم دقلة ودقلة بيشاء، والبحث العلمي متواصل لكشف كل سنة عن أنواع جديدة.

تزرع فكرون

● في جلسة جمعتنا بمدير المعهد التقني لتنمية الزراعة الصحراوية بعين بن النوي، طارق براهمي، ومديرة وحدة البحث لتطوير شعبة التخليل بالمعهد ذاته الدكتورة جنان خديجة (تكتشف فيها الجوانب الخفية في ملف أنواع التمور: فعاملة الناس بالكاد يعرفون ثلاثة أو أربعة أصناف كدقلة نور، مشدلة، دقلة بيشاء، الغرس، طنبوش، لثيمية والحلوة، لكن أهل الاختصاص يؤكدون وجود 1183 صنف. وذكر طارق براهمي أنه يمكن ذكر نوع بتسمية معينة في غرداية، لكنه يعمل تسمية أخرى في منطقة أخرى كيسكرة أو وادي ريغ. وأشار المتحدث إلى أن وحدة البحث على مستوى المعهد قامت بعمل يتركز على توصيف الأصناف من حيث الشكل والتوصيف الكيميائي، على أن يتم التوصل إلى التوصيف الجيني أي أن لكل صنف، وحسب طارق براهمي، فإن المعهد التقني لتنمية الزراعة الصحراوية يتوفر على ثلاث مجتمعات حية تختص بالبحث والتتبع على أصناف التخليل في خطوة للمحافظة عليها من الاندثار؛ والأمور تتعلق بفرع بيسكرة بغلياش ويحوز على 94 نوعا مفروسا، وفرع

جامعة بولاية المغير يحصي هو الآخر 74 صنفا، وأخيرا فرع المبالدة بيشار الذي يتوفر على 28 نوعا. وأضاف في سياق حديثه إلى أن الدولة أعدت برنامجا غرس مليون نخلة دقلة نور، لكن اشترطت 20 بالمائة من بقية الأصناف.

وفي سياق الحديث عن الأنواع ومهمة المحافظة عليها من الاندثار والزوال، ذكر طارق براهمي والدكتورة جنان خديجة بأن المعهد في أبحاثه أشرك الجامعات من أجل المساهمة في التوصيف الجيني ومواجهة التغيرات المناخية التي وجب التنبه لها لما تفرزه من تحولات في إنتاج مختلف أنواع التمور. وكشف محدثا أن واحات الزيبان الجزائر تتوزع على عدة مناطق تختلف فيما بينها في المناخ والتربة ومصادر المياه وكيفية الإنتاج والنوعية؛ وأهمها واحات الزيبان بيسكرة، واحات سوف، واحات وادي ريغ بالمغير وجامعة، واحات وادمية بورقلة، واحات ميزاب بغرداية، واحات المنية، واحات بشار، وواحات أدرار التي تضم ثلاث واحات "توات، فورارة، تيديكت"، وواحات الهشار بتنمراس، واللاهت، وحسب الدكتور جنان خديجة، فإن كل منطقة أو

ل. ف.

الأمين العام للاتحاد العربي للتمور، أشرف الفار، لـ "الخبر"

الجزائر تحتل المرتبة الرابعة بإنتاج 1.3 مليون طن وتصدر 10 بالمائة

لغواص العالم أجمع. ويعتقد الدكتور أشرف الفار أن الجزائر تمتلك أفاقا واسعة للظهور العالمي، لكن هناك حاجز عدم الانخراط في المحافل والمعارض الدولية. على اعتبار أن المستهلك العالمي لا يؤمن إلا بالروية والتذوق.

وأضاف محدثا "إذا فتحنا هذه الأفاق وتوجهنا إلى أكثر الدول استيرادا للتمور من ذلك اندونيسيا، والهند، وماليزيا، وجنوب شرق آسيا، وروسيا، والصين، ولا تغفل السوق الإفريقي الذي يعاني الندرة في المواد الغذائية، وتعد التمور من العناصر التي تملأ هذه الفجوة الغذائية".

وعن زيارته للجزائر، وبيسكرة تحديدا، قال الدكتور أشرف الفار بأن زيارته تاريخية لتعزيز التعاون العربي في قطاع التمور، والجزائر شريك إستراتيجي في الأمن الغذائي، والاتحاد العربي يشهد بجدوة علامة "دقلة نور" بديمج نزع العالمية، خاصة وأن هذا النوع من التمور يعد ثروة اقتصادية يجب أن تتحول إلى علامة تجارية دولية. مضيفا "الصناعة التحويلية طريق الجزائر لزيادة عائدات التمور". ويشأن واقع إنتاج التمور في العالم، كشف محدثا أن الأمة العربية تنتج حوالي 80 بالمائة من الإنتاج العالمي، ما يوازي 8 مليون طن، ويأتي على رأسها مصر بـ 2 مليون طن، السعودية 1.1 مليون طن، إيران 4 مليون طن، الجزائر 1.3 مليون طن والمراق 900 ألف طن. أما من حيث التصدير، فالجزائر تصدر نحو 10 بالمائة من إنتاجها الذي يبلغ 150 ألف طن، وتتربع السعودية، والإمارات العربية وتونس على المراتب الثلاث الأولى بـ 350 و 300 مليون دولار.



● أفاد الأمين العام للاتحاد العربي للتمور، الدكتور أشرف الفار، أن التمور الجزائرية علامة تجارية رائدة على مستوى الدول المستوردة، والاتحاد العربي يسعى إلى إدخالها ضمن منظومة التجارة العالمية من أجل إحراز رقم متقدم ليصل إلى 500 ألف طن، حيث لا يتعدى ما تصدره 150 ألف طن، أي نسبة 10 بالمائة من الإنتاج الذي أهلها لاحتلال المرتبة الرابعة عالميا بإنتاج 1.3 مليون طن.

كشفت الأمين العام للاتحاد العربي للتمور، الدكتور أشرف الفار، في لقاءه بـ "الخبر" بمناسبة حضوره لأشغال تظاهرة صالون التمور والإنتاج الفلاحي والصناعي وترقية السياحة، الذي نظم مؤخرا بيسكرة من طرف غرفة التجارة والصناعة الزيبان ومؤسسة "أفاس" للمعارض، وتحت إشراف مديرية التجارة، كشف العديد من المسائل المتعلقة بتسويق التمور، ويصعبه فإن الأرقام تشير إلى أن الجزائر تحتل المرتبة الرابعة وتنتج 1.3 مليون طن، لكن نسبة ما تصدره لا يتجاوز 10 بالمائة، بما يعادل 150 ألف طن، والاتحاد العربي للتمور يسعى إلى إدخال التمور الجزائرية ضمن منظومة التجارة العالمية وإحراز رقم متقدم ليصل إلى 500 ألف طن.

وحسب قوله: فإن التمور الجزائرية حققت علامة تجارية رائدة على مستوى الدول المستوردة، وهو ما يؤهلها للوصول إلى هذه الدرجة من التصدير، واندماج الجزائر في الاتحاد العربي للتمور يفتح للمنتجين والمصدرين أفقا أكبر اتساعا؛ لأن الاتحاد العربي يعد إحدى المنظمات العربية المعتمدة دوليا، وهو ما يؤهلها للحديث مع المنظمات العالمية الأخرى العاملة في هذا الشأن. شأن الغذاء الصحي العالمي، لكسر الحواجز بما يسمح بدخول المنتج الجزائري

شركة سليم حدود للتمور بطولقة تنال جائزة رئيس الجمهورية لأحسن مصدر "عمر الشركة 36 سنة ونصدر أكثر من 3 آلاف طن سنويا"



● حققت شركة سليم حدود التصدير بطولقة، جائزة رئيس الجمهورية لأحسن مصدر في المنتجات الفلاحية طيلة 2025 وللمرة الثانية، حيث حظيت بالتكريم قبل أيام من طرف الوزير الأول سني غريب في حفل الذي نظم بولاية قسنطينة، تحت رعاية رئيس الجمهورية ويحضر خمسة وزراء ومسؤولين سامين ولاية الشرق.

شأن ممثل الشركة سليم حدود في اتصال هاتفي مع "الخبر" بعد سعيات من حضور هذا الحفل، حيث كان يومه بالصعود إلى الطائرة في رحلة نحو دبي، بالإمارات العربية المتحدة للمشاركة في معرض للتمور، الذي التكريم الذي وسنه بالتحفز والتشجيع كونه

سيعطي الشركة دفعة قوية إضافة الجهد والرفع من أرقام التصدير. وكشف سليم حدود بأن هذه الشركة تعمل في مجال التصدير منذ سنة 1990 وتتمتع بخبرة كافية، أهلها للاقتحام الأسواق العالمية لأزيد من 35 دولة منتشرة في القارتين الخمس، وقد ساعدتها في ذلك استقلالها للأنشطة التي سخرتها الدولة لظافة المصدرين من ذلك دعم حضور الصالونات بتسوية 80 بالمائة، والتكفل بـ 50 بالمائة فيما يتعلق بمصاريف النقل. وكشف سليم حدود بأن الكميات التي تصدرها الشركة تترأخ ما بين 3 آلاف إلى 5 آلاف طن سنويا، مشيرا إلى أنه بالإمكان الرفع من الكميات الموجهة للتصدير، خاصة وأن الشركة ومنذ سنة 2000 شرعت في عملية التحديث والصنعة بالتعاون من الاتحاد الأوروبي، حيث تمت معالجة نقاط الضعف ومراعاة تطبيق طرق التوضيب والتكثيف الحديثة وفق أسس علمية، مع الاستفادة من الرعاية التي وفرتها الدولة. مما سمح بتبني خطة التوسع تدريجيا، وتشغل حاليا أكثر من 130 عامل وعاملة. وفي سياق حديثه عن المؤهلات التي مكنت هذه الشركة من الارتقاء في سوق التصدير والمنافسة عالميا، قال بأن الإستراتيجية المعتمدة تتركز على المرافعة على الجودة والنوعية انطلاقا من عملية غرس التخليل التي وصلت إلى حدود 10 آلاف نخلة والاستناد على المكتبة في الفلاحة والتطبيب والتوضيب، واحترام المعايير الدولية، وتقدر طاقة التخزين بحوالي 2000 طن، مما يضمن استمرار النشاط إلى غاية موسم الجني الوالي. وتتميز محدثا هذه المعالجة إلى أن الشركة تسعى مستقبلا إلى التطوير في الصناعات التحويلية المشتقة من مادة التمور حيث يزيد الإقبال عليها في الأسواق العالمية.

الأخبار الجهوية

Regional news

سطيف

اختتام الطبعة الثالثة للصالون الدولي للدواجن وتغذية الأنعام والبيطرة

إبراز ثقافة الوقاية من المخاطر المهنية

الدكتور محمد حمادوش بأن الهدف الأساسي من طب العمل يكمن في التحسيس والوقاية من حوادث العمل والأمراض المهنية من أجل حماية صحة العمال وضمان بيئة عمل آمنة وفعالة في جميع مواقع القطاع الفلاحي والغذائي. كما يهدف هذا اللقاء الطبي الذي ينظم تحت شعار «القطاع الزراعي والغذائي: من تحديد المخاطر إلى الوقاية» إلى تعزيز ثقافة الوقاية وتحسين شروط الصحة والسلامة المهنية بهذا القطاع. ويتضمن برنامج التظاهرة تقديم مداخلات علمية متخصصة تتناول مختلف المخاطر المهنية المرتبطة بالنشاط الزراعي والصناعات الغذائية وورشات تكوينية لفائدة الفلاحين ومربي الماشية والأطباء البيطريين وعمال المسالخ والمطاحن والمطاعم بالإضافة إلى منتسبي مصانع الألبان والأجبان. كما تعرف هذه التظاهرة التي تنظم تحت إشراف المديرية الولائية للصحة والسكان والتنسيق مع المركز الاستشفائي الجامعي عبد النور سعادنة وجامعة سطيف 1، عرض أحدث الممارسات الوقائية فضلا عن تبادل الخبرات بين الفاعلين في القطاعين الصحي والمهني.

ق.م. وأج

أبرز المشاركون في افتتاح الأيام الوطنية الثانية للصحة المهنية مساء اليوم الجمعة بسطيف أهمية ترقية ثقافة الوقاية من المخاطر المهنية وتعزيز إجراءات السلامة بالقطاع الزراعي والغذائي. ونوهت بالناسبة الدكتورة نادية شريح طبيبة العمل بالمركز الاستشفائي الجامعي بني مسوس (الجزائر العاصمة) في مداخلتها بالدور الحيوي الذي يقوم به طبيب العمل في حماية العمال المنتسبين للقطاع الزراعي والغذائي من خلال متابعة ظروف العمل والوقاية من المخاطر المهنية وتطبيق الإجراءات الصحية اللازمة. ودعت ذات التدخل إلى التكوين المستمر لفائدة عمال هذا القطاع وكذا المكلفين بالإطعام بجميع القطاعات بهدف تعزيز ثقافة السلامة المهنية وتمكينهم من تطبيق أفضل للممارسات الصحية في مواقع العمل. ومن جهته، أفاد رئيس مصلحة طب العمل بالمركز الاستشفائي الجامعي عبد النور سعادنة بسطيف

الدواجن، الأدوية البيطرية ومستحضرات الصحة الحيوانية، صناعة تغذية الأنعام ومكملاتها وكذا اهتمام فلاحي المنطقة بالاستثمار في هذه الشعبة، حيث بلغ عدد مربي دجاج اللحم المسجلين بولاية سطيف خلال السنة المنقضية 2025 أكثر من 3.000 مربي فيما بلغ عدد المستثمرين في مجال إنتاج البيض 252 منتجا.

من جهته، أكد المدير المحلي للمصالح الفلاحية، محمد بولفانت، بأن إنتاج اللحوم البيضاء بالولاية حقق خلال السنة المنقضية (2025) ما يعادل 300 ألف قطار وهو ما يجعل المنطقة رائدة وطنيا في هذه الشعبة.

للتذكير، أشرف على افتتاح هذه التظاهرة يوم الإثنين المنصرم، وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري، ياسين المهدي وليد، حيث طاف بكافة أجنحتها واستمع لانشغالات العارضين والفلاحين البالغ عددهم بولاية سطيف 52.600 فلاح مسجل حيث أكد بأن الدولة ستستمر في مرافقة هذا النشاط الذي يساهم في تعزيز الأمن الغذائي للوطن.

اختتمت بعد ظهر الخميس الفارط، فعاليات الطبعة الثالثة للصالون الدولي للدواجن وتغذية الأنعام والبيطرة الذي احتضنته على مدار أربعة أيام، الخيمة العملاقة المنصبة بجوار جامعة سطيف 2. وأوضح الأمين العام لغرفة الفلاحة بسطيف، حمزة بن مخلوف، بأن هذه التظاهرة تشهد من سنة لأخرى منحى تصاعديا لافتا سواء من جانب عدد العارضين أو المهنيين أو حتى الزوار والمهتمين بصفة عامة.

وفي هذا السياق، أفاد ذات المتحدث بأن هذا الموعد الفلاحي الاقتصادي انطلق في طبعته الأولى بـ 32 مشاركا، ووصل عدد المشاركين في الطبعة الثانية 42 عارضا، لتعرف هذه الطبعة ارتفاعا ملحوظا في عددهم (72 عارضا) مع إقبال ما يفوق 8.000 مهني لهم صلة بمجال تربية الدواجن وتغذية الأنعام والبيطرة.

وأرجع بن مخلوف الإقبال الكبير الذي شهدته هذه الطبعة المنظمة من طرف شركة خاصة بالتنسيق مع غرفة الفلاحة بسطيف، إلى تنوع نشاط العارضين على غرار صناعة آلات تربية

عين الدفلى

إطلاق قطب صناعي متخصص في الصناعات التحويلية الغذائية

ولايات أخرى لدعم المستثمرين وتشجيع الاستثمار في قطاع الفلاحة والصناعات الغذائية.

ودعت الوكالة المستثمرين الراغبين في الاستفادة من هذه الأوعية العقارية إلى زيارة المنصة الرقمية للمستثمرين للاطلاع على العرض العقاري وتقديم طلباتهم إلكترونيا. **م. تيشات**

صناعي يشمل جميع مراحل التصنيع الغذائي من التصبير والتحويل إلى التغليف والحفظ والتبريد.

وجاء هذا المشروع بالتنسيق مع مصالح وزارة الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري والسلطات المحلية، لضمان توافقه مع الخطط التنموية والإمكانات المحلية، كما تعمل الدولة على تحضير أقطاب استثمارية مماثلة في

أعلنت الوكالة الجزائرية لترقية الاستثمار عن إطلاق قطب صناعي مخصص للصناعات التحويلية الغذائية بولاية عين الدفلى، عبر نشر أولي لـ 12 وعاء عقاريا موجهة للاستثمار، تابعا للأموال الخاصة للدولة، مشيرة إلى أن هذه الأوعية العقارية تقع بمنطقة النشاطات الكرمية - تيبركانين، وتتراوح مساحتها بين 4000 و34000 متر مربع، مخصصة لإنشاء قطب

ببلديتي عسلة ومفرار موالو النعامة يستفيدون من 26 ألف هكتار من أراضي محميات رعي المواشي



استفاد موالون بالنعامة خلال شهري ديسمبر وجانفي الماضيين من نحو 26 ألف هكتار من أراضي محميات رعي المواشي، حسبما أفادت به ممثلة المحافظة السامية لتطوير السهوب.

وتتوزع هذه الفضاءات، عبر كل من بلدية عسلة بمنطقة العذراء على مساحة 10 آلاف هكتار وبلدية مفرار بمنطقة الحيمر (6000 هكتار) ومحمية الشقيقة ببلدية جنين بورزق على مساحة 10 آلاف هكتار، والتي تم فتحها للفترة الممتدة من 1 ديسمبر 2025 إلى 31 جانفي 2026 بمعدل إنتاج العلف يصل إلى 150 وحدة في الهكتار الواحد لمساعدة الموالين على تجاوز آثار الجفاف، مثلما أوضح المسؤول المحلي للمحافظة المذكورة بوقرن عبد العزيز.

وقد وفرت هذه المساحات المؤجرة العلف، لحوالي 104 آلاف رأس من الماشية من أغنام وماعز وأبقار وإبل وعدد من الخيول لموالين تواجدوا من داخل وخارج الولاية، فيما حددت قيمة تأجير الهكتار الواحد من مساحات الفرس الرصوي بـ 1000 دج، وهي الموارد المالية التي توجه لدعم الجماعات المحلية المعنية، مثلما تمت الإشارة إليه.

وتتم عملية الفتح المؤقت لأجزاء من المحميات، وفقا لقرار ولائي بعد تقييم الإنتاجية العلفية لها وتأجيرها للموالين.

ويتيح تنظيم الرعي التجدد الطبيعي، ليمتد أصناف الأعلاف والأعشاب التي تشكل البنية الأساسية للسهوب كالحلفاء والسمنة والشيخ والزعر، فضلا عن نباتات تحافظ على تماسك التربة كشجيرات السرو والعريش والبطم وغيرها، وفق ذات المحافظة.