

النشاطات الوزارية

Ministerial related work

قرار بخفض واردات البذور والشتلات وتعزيز الإنتاج المحلي



كشف وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري، ياسين المهدي وليد، عن إطلاق برنامج وطني يهدف إلى التخلي التدريجي عن استيراد البذور والشتلات، في خطوة تستهدف تعزيز الأمن الغذائي وتقليص فاتورة الواردات الزراعية.

وأوضح الوزير، خلال [زيارة عمل وتفقد إلى ولاية البليلة](#)، أن البرنامج يركز خصوصاً على تطوير إنتاج بذور الخضروات محلياً، من خلال إدماج التقنيات الحديثة وتوجيه الاستثمارات نحو البحث العلمي الزراعي. وأشار إلى التحضير لإنشاء قطب وطني لإنتاج البذور بين ولايتي غرداية والمنيعية، بهدف دعم الإنتاج المحلي والتوجه نحو التصدير.

وأكد المسؤول ذاته أن هذا التوجه سيسمح بخفض تكاليف الإنتاج وتحسين القدرة التنافسية للمنتجات الجزائرية في الأسواق الخارجية، بالتوازي مع تطوير شعب فلاحية أخرى، بينها إنتاج شتلات الموز وبعض الأصناف الفلاحية ذات القيمة الاقتصادية. وخلال الزيارة، اطلع الوزير على مشتل "فيتروبلانت" ببني تامو، الذي ينتج نحو 15 مليون شتلة سنوياً لتغطية حاجيات السوق الوطنية، مع بداية التوجه نحو التصدير، في إطار شراكة جزائرية-إيطالية. كما تفقد مستثمرة نموذجية تعتمد الزراعة المكثفة، تسمح بزراعة نحو 1600 شجرة في الهكتار، مقابل 800 سابقاً.

واختتمت الزيارة بمعاينة مشروع إنجاز صومعة لتخزين الحبوب ببلدية العفرون، بسعة تصل إلى مليون قنطار، يرتقب دخولها الخدمة قبل نهاية السنة الجارية، في إطار تعزيز قدرات التخزين ودعم الأمن الغذائي الوطني.

برنامج تدريجي للاستغناء عن استيراد البذور والشتلات

أعلن وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري، ياسين المهدي وليد، عن إعداد برنامج "طموح" يهدف إلى الاستغناء التدريجي عن استيراد البذور والشتلات، لاسيما الخاصة بالخضر، في إطار تعزيز الأمن الغذائي وتقليص فاتورة الاستيراد، مع التوجه مستقبلا نحو تصدير الإنتاج المحلي.

وأوضح الوزير، في تصريح للصحافة على هامش زيارة عمل وتفقد لولاية البليدة، نهاية الأسبوع، أن دائرته الوزارية تضع إدماج التكنولوجيا والبحث العلمي ضمن أولوياتها، خاصة في مجال إنتاج البذور والشتلات محليا، مشيرًا إلى التحضير لإنشاء قطب لإنتاج البذور بين ولايتي غرداية والمنيعية لدعم هذا المسار.

وأكد أن هذا التوجه من شأنه خفض تكاليف الإنتاج ورفع القدرة التنافسية للمنتجات الفلاحية في الأسواق الخارجية، من خلال تجسيد استثمارات تعتمد على التقنيات الحديثة. كما كشف عن العمل على تطوير شعب فلاحية أخرى، من بينها إنتاج شتلات فاكهة الموز.

■ ك.ل

الجزائر تطرح مناقصة لشراء أضاحي العيد من موريتانيا

في إطار قرار استيراد مليون رأس غنم

□ تنظيم معرض للمنتجات الجزائرية في موريتانيا يوم 4 ماي المقبل

□ تعزيز التعاون في مجال الثروة الحيوانية بين البلدين

□ استعداد رجال الأعمال الموريتانيين للمساهمة في تطوير المبادلات التجارية الثنائية

تتجه الجزائر إلى استيراد رؤوس أغنام مخصصة لعيد الأضحى من موريتانيا، حيث سلم السفير الجزائري ملف مناقصة جزائرية لشراء الأغنام، باعتبار موريتانيا إحدى الدول المعنية بعملية الاستيراد المرتقبة، وفقا لما نقلته وكالة الأخبار المستقلة الموريتانية .



والتنمية الريفية والصيد البحري بالشروع الفوري في اتخاذ الإجراءات اللازمة من أجل تنفيذ قرار رئيس الجمهورية، يضيف البيان.

وكان مجلس الحكومة قد قرر، الشهر الماضي، الشروع في التدابير الضرورية لاستيراد مليون رأس غنم موجهة لعيد الأضحى المقبل، في خطوة تهدف إلى التحكم في الأسعار ومنع المضاربة، وذلك للمرة الثانية على التوالي بعد اعتماد الإجراء في عيد الأضحى للسنة الماضية.

للتذكير فقد سبق لسلطات المعنية أن قامت باستيراد مليون رأس غنم من مختلف الدول على غرار إسبانيا ورومانيا، وهي الخطوة التي لقيت استحسانا كبيرا من طرف المواطنين، خصوصا في ظل تسويق هذه الأغنام بأسعار في المتناول، وهو ما دفع المعنيين إلى الدفع بتجربة جديدة في هذا الاتجاه.

وجاء في بيان لمصالح الوزير الأول، ان غريب "أطلع أعضاء الحكومة بقرار رئيس الجمهورية بدعم السوق الوطنية للماشية بمناسبة عيد الأضحى المبارك، عن طريق استيراد مليون رأس غنم". وفي هذا الصدد، تم تكليف وزير الفلاحة

في نقل المواشي لضمان ظروف نقل ملائمة، كما تقرر إرسال فرق تقنية بشكل فوري إلى الدول المعنية للتحقق من الضمانات الصحية، مع مضاعفة عدد نقاط الحجر الصحي مقارنة بالسنة الماضية.

وفي إطار تحسين سلسلة التوزيع، سيتم إشراك القطاع الخاص في عمليات نقل الأضاحي من الموانئ إلى مختلف الولايات، مع استحداث آليات جديدة لتنظيم عملية البيع، بما يضمن شفافية أكبر ويحد من المضاربة، كما أفضى الاجتماع إلى تشكيل لجنة وطنية تضم الأمناء العاميين للقطاعات المعنية، تتولى الإشراف الكامل على تنفيذ العملية ومتابعتها ميدانياً.

وكان رئيس الجمهورية قد قرر استيراد مليون رأس غنم تحسبا لعيد الأضحى المقبل، حسبما أعلن عنه الوزير الأول، اسيفي غريب، لدى ترؤسه اجتماعا للحكومة.

عبد الرؤوف ح

وأجرى سفير الجزائر لدى موريتانيا، أمين صيد، لقاء مع رئيس الاتحاد الوطني لأرباب العمل الموريتانيين، محمد زين العابدين الشيخ أحمد، لبحث أفاق تعزيز التعاون الاقتصادي بين البلدين، لاسيما في مجال الثروة الحيوانية.

ودعا السفير -حسب ذات المصدر- في هذا الإطار الفاعلين الاقتصاديين الموريتانيين في قطاع تربية المواشي إلى المشاركة بقوة في العملية، بما يضمن تموين السوق الجزائرية بكميات كافية قبل حلول العيد. مستعدون للمساهمة في تطوير المبادلات التجارية الثنائية

من جانبه، ثمن رئيس الاتحاد الموريتاني هذه المبادرة، معربا عن استعداد رجال الأعمال في بلاده للمساهمة في تطوير المبادلات التجارية الثنائية، وتثمين المنتجات المحلية، بما يعزز التكامل الاقتصادي بين البلدين.

كما اتفق الطرفان على تنظيم معرض للمنتجات الجزائرية في موريتانيا يوم الرابع من ماي المقبل، يتزامن مع عقد منتدى اقتصادي مشترك على هامشه، بهدف توسيع مجالات التعاون واستكشاف فرص استثمارية جديدة بين المتعاملين الاقتصاديين في البلدين.

وعلى الصعيد الداخلي، عقد وزير الفلاحة والتنمية الريفية والصيد البحري، ياسين وليد، اجتماعا تنسيقيا خصص لمتابعة تنفيذ قرار استيراد مليون رأس غنم، وشدد اللقاء على ضرورة الاستفادة من تجربة سنة 2025، بهدف تحسين الأداء وتدارك النقائص التي سُجلت خلال العملية السابقة.

وأسفر الاجتماع عن جملة من الإجراءات العملية، من بينها توسيع قائمة الدول الموردة وإبرام اتفاقيات صحية جديدة معها، إضافة إلى استئجار بواخر متخصصة

الأعمال الزراعية

Agrobusiness

كانت تصدر إلى اليونان والهند

"دقلة نور" نقرين .. الكنز المنسي لواحات تبسة

في علم الفلاحة، فصرنا معتمدين على مجموعة من المهندسين الفلاحيين والتقنيين فتحققت، رفعة في الإنتاج والتنوعية أيضا.

الجميل في نقرين، أن التعليب أخذ رونقا مختلفا، فصناديق دقلة نور النقرينية تحفة حقيقية إلى درجة أن كل من يأخذ علبة دقلة نور من نقرين يستهلك محتواها، ويحتفظ بالصناديق البيديعة، المصنوعة سواء من الحطب ومن البلاستيك كذكرى، والأجمل هو ظهور عديد أنواع الحلوى والأطباق التي قوامها هذا النوع المنتج بنقرين، وهي تشد الأذواق وتبصم على روعة هذه الثمرة الطيبة على حد تعبير السيد قاسم مبروك.

دقلة نقرين من فتح مناطق كانت تبدو بعيدة، من العاصمة إلى وهران.

أما السيد خالد يحيى صاحب واحة أعطت ثمارا بوفرة قياسية الخريف الماضي، فيقول: "لدقلة نور الخاصة بنقرين ما لا يقل عن مئة نوع، وقد تمكنا في السنتين الأخيرتين من تحقيق اكتفاء ذاتي لولايتنا تبسة وللمحيطين بنا، بعدما كانت نقرين تعرف بقلّة إنتاجها لهذا النوع من التمور"، ويشرح السيد قاسم مبروك للنشروقي اليومي الخطط الجديدة التي مكنت أهل نقرين من منافسة بقية عواصم التمور الجيدة في الصحراء الجزائرية: "في السنوات الأخيرة، أصحاب واحات النخيل أدخلوا أبناءهم الشباب في دراسات وتكوين

عقود تصدّر منتجها الطيب إلى بلاد بعيدة، وخاصة اليونان في جنوب القارة العجوز، وبلاد الهند، رفقة زيت زيتون المنطقة الذي أثبت صحته ورفيقه.

يقول السيد خالد لخضر، وهو صاحب إحدى أكبر واحات التمور في نقرين: "أكدت التحاليل أن دقلة نور النقرينية خالية تماما من الزيوت، وهي دواء للناس، كما أن طيبيتها لا اختلاف فيها، وكثيرون لا يعلمون بأن نقرين منتجة لدقلة نور الأصيلة، وكان فلاحو المنطقة، في زمن بعيد، يتبادلون المهنة مع أهل طولقة ضمن توامة غير معلنة". ويصر السيد خالد لخضر في حديثه للنشروقي اليومي على أن السنوات الأخيرة وخاصة رمضان الحالي، قد شهدت تمكن

ب. دريد

حققت دقلة نور منطقة نقرين بجنوب ولاية تبسة، وبدرجة أقل منطقتي فركان، هذا الموسم، منافسة أكيدة لمنيلاتنا في باقي الوطن، حيث قدمت للسوق الجزائرية الكمية والتنوعية المرجوة.

النشروقي اليومي، التقت بعدد من مزارعي وأصحاب واحات بلدية نقرين، التي تبعد عن عاصمة ولاية تبسة بنحو 160 كلم وعن عاصمة دقلة نور طولقة بيسكرة بحوالي 100 كلم، فأجمعوا على أن السنوات الأخيرة مكنت نقرين وأهل نقرين من استرجاع الواحات الشهيرة التي كانت قبل

التمور الجزائرية .. ثروة وطنية بأبعاد إستراتيجية

"الذهب البني" .. وسم جزائري بامتياز



- مكانة دولية.. ونموذج وطني في اقتصاد فلاحى تنافسي
- "دقلة نور" تتربع على عرش الجودة بالأسواق الخارجية
- بلادنا ضمن أكبر البلدان المنتجة والمصدرة
- منتجات فاخرة.. و"مشقات التمور" تغزو الأسواق العالمية
- مؤسسات نموذجية.. ووقفة نوعية في المساحات المغربية

قضرة نوعية في المساحات المغروسة في السنوات الأخيرة

التمور الجزائرية.. ثروة وطنية بأبعاد إستراتيجية

• نموذج وطني في بناء اقتصاد فلاحي قائم على التنافسية • بلادنا ضمن أكبر البلدان المنتجة والمصدرة بحجم إنتاج يقدر بـ 1.3 مليون طن



مكانة دولية..

و"دقلة نور" تتربع على عرش الجودة بالأسواق الخارجية

تتبوأ الجزائر مكانة رائدة في الخارطة العالمية لإنتاج التمور. واحتلالها المرتبة الثالثة عالميا، هذا الأجاز ليس مجرد رقم إحصائي، بل هو ثمرة استراتجية وطنية تهدف إلى جعل الفلاحة الصحراوية قاطرة للاقتصاد الوطني خارج الجحورقات، وتملك الجزائر كل المقومات التي تؤهلها لتكون قوة عالمية رائدة في سوق التمور. بفضل تنوعها البيولوجي الاستثنائي، وخيرتها التاريخية في خدمة النخيل، والمكانة الدولية التي تحظى بها أصنافها، وعلى رأسها "دقلة نور" التي تتربع على عرش الجودة في العديد من الأسواق الخارجية.

وتفوق إحصائيات منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة "الفاو" المتعلقة بترتيب الدول المنتجة والمصدرة للتمور، احتلت الجزائر المركز الثالث ضمن أكبر البلدان المنتجة والمصدرة للتمور، بحجم إنتاج يقدر بـ 1.3 مليون طن، وراء مصر بـ 1.9 مليون طن، تليها السعودية بـ 1.6 مليون طن، هذا الترتيب يضع التمور الجزائرية في واجهة المنافسة الدولية، ويعكس القفزة النوعية في المساحات المزروعة وعدد النخيل المنتج الذي تجاوز الـ 20 مليون نخلة.

وتضم الجزائر أكثر من 1000 صنف من التمور، وهو ما يمنح هذه الشعبة قاعدة قوية للتنوع التجاري والتسويقي، وبشكل ثروة وراثية نادرة قادرة على دعم استراتجية تنوع الصادرات وعدم الاكتفاء بصنف واحد، خاصة وأن برامج الدعم الوطنية وتشجيع الاستثمار الفلاحي يسمح بتوسيع المساحات المغروسة، ورفع حجم الإنتاج السنوي، ما يعزز الحضور الجزائري في السوق الدولية، تهايك عن الخبرات المحلية المتراكمة في الزراعة، السقي، الوفاية، وجني المحصول، التي تمثل رصيدا معرفيا ثمينا.

وفي آخر إحصائيات منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة "الفاو" المتعلقة بترتيب الدول المنتجة والمصدرة للتمور، احتلت الجزائر المركز الثالث ضمن أكبر البلدان المنتجة والمصدرة للتمور، بحجم إنتاج يقدر بـ 1.3 مليون طن، وراء مصر بـ 1.9 مليون طن، تليها السعودية بـ 1.6 مليون طن، هذا الترتيب يضع التمور الجزائرية في واجهة المنافسة الدولية، ويعكس القفزة النوعية في المساحات المزروعة وعدد النخيل المنتج الذي تجاوز الـ 20 مليون نخلة.

وتضم الجزائر أكثر من 1000 صنف من التمور، وهو ما يمنح هذه الشعبة قاعدة قوية للتنوع التجاري والتسويقي، وبشكل ثروة وراثية نادرة قادرة على دعم استراتجية تنوع الصادرات وعدم الاكتفاء بصنف واحد، خاصة وأن برامج الدعم الوطنية وتشجيع الاستثمار الفلاحي يسمح بتوسيع المساحات المغروسة، ورفع حجم الإنتاج السنوي، ما يعزز الحضور الجزائري في السوق الدولية، تهايك عن الخبرات المحلية المتراكمة في الزراعة، السقي، الوفاية، وجني المحصول، التي تمثل رصيدا معرفيا ثمينا.

وفي مجال التحول، أكد ضرورة دعم وحدات إنتاج مشتقات التمور ذات القيمة المضافة، مثل معجون التمر، سكر التمر، اللؤلؤ، مشروبات الطاقة الطبيعية، أعلاف من نواة التمر، وكذا تطوير وحدات تحويل مخلفات النخيل إلى مصنوعات خشبية ومكونات علفية.

واعتبر الخبير أن تعزيز المكانة العالمية للتمور الجزائرية يمر عبر نظام متكامل للتوسيم والشهادات والاعتماد، فالتموسيم، حسبه، يمنح المنتج علامة تثبت التزامه، بمعايير محددة وطنيا أو دوليا، ويوفر ضمانا للمستهلك، ويساعد في تمييز المنتج ورفع قيمته التسويقية، وبميز بين الأصناف، ويسهل التصدير، ومن أمثلته توسيم الجودة، والمؤشر الجغرافي الحممي (IGP) مثل "دقلة نور" بسكرة، وتسمية المنشأ الحممي (AOP) التي شرطت إلى تتم جميع مراحل الإنتاج داخل المنطقة، إضافة إلى التوسيم البيولوجي (BIO).

أما الاعتماد، فيخضع للاعتراف بكفاءة المختبرات وهيئات التقييم وفق معايير دولية، مثل ISO 17025 الخاصة بكفاءة

الذكي لتقليل هدر المياه، واستخدام المكننة في الجني وأعمال الخدمة، والاعتماد على الإكثار النسيجي لإنتاج فضاءات محسنة مقاومة للأمراض والجفاف.

كما دعا إلى الرصد المبكر للأمراض والأفات باستخدام تطبيقات ذكية وحساسات للكشف المبكر، واستعمال المصائد الفيرمونية والتعقيم الحراري، إلى جانب توظيف الطائرات دون طيار في المعالجة والتلقيح، مستهدفا بدراسة أنزرت في سلطنة عمان سنة 2022 أثبتت أن استخدام الدرون في التلقيح لا يؤثر على كمية أو نوعية المحصول، بل يقلص الوقت والتكلفة.

وشدد على أهمية تهيئة الأصناف الأخرى وتشجيع غرسها، مع اعتماد برامج تكوين للمنتجين حول ممارسات الزراعة الجيدة، واستخدام الدرون للمراقبة والمتابعة، أما على مستوى ما بعد الجني، فدعا إلى تطوير وحدات الفرز الآلي حسب الحجم والجودة، وإنشاء مراكز جهوية ومحلية للتخزين والتبريد، واعتماد بروتوكولات موحدة للنوعية والتغليب بمواصفات مطابقة للمعايير الدولية.

وفي مجال التحويل، أكد ضرورة دعم وحدات إنتاج مشتقات التمور ذات القيمة المضافة، مثل معجون التمر، سكر التمر، اللؤلؤ، مشروبات الطاقة الطبيعية، أعلاف من نواة التمر، وكذا تطوير وحدات تحويل مخلفات النخيل إلى مصنوعات خشبية ومكونات علفية.

واعتبر الخبير أن تعزيز المكانة العالمية للتمور الجزائرية يمر عبر نظام متكامل للتوسيم والشهادات والاعتماد، فالتموسيم، حسبه، يمنح المنتج علامة تثبت التزامه، بمعايير محددة وطنيا أو دوليا، ويوفر ضمانا للمستهلك، ويساعد في تمييز المنتج ورفع قيمته التسويقية، وبميز بين الأصناف، ويسهل التصدير، ومن أمثلته توسيم الجودة، والمؤشر الجغرافي الحممي (IGP) مثل "دقلة نور" بسكرة، وتسمية المنشأ الحممي (AOP) التي شرطت إلى تتم جميع مراحل الإنتاج داخل المنطقة، إضافة إلى التوسيم البيولوجي (BIO).

أما الاعتماد، فيخضع للاعتراف بكفاءة المختبرات وهيئات التقييم وفق معايير دولية، مثل ISO 17025 الخاصة بكفاءة

الريفية اقتصاديا من منزلها. وتؤكد القائمة على الجمعية أن الهدف يتجاوز جني الثمار، فالفلسفة التي تقوم عليها نشاطاتها هي استغلال كل جزء من النخلة، من خلال دورات تكوينية متخصصة، حيث نجحت الجمعية في تعليم النساء كيفية استخراج كنوز مخفية من "شجرة البركة"، وتحولها إلى منتجات ذات قيمة تجارية تضمن لهن دخولا قاررا ومن في منازلهن. واستطاعت السنوات الناضجة كانت النخلة الجمعية ابتكار بدائل صحية 100، ومن أبحاث بدائل السكر الأبيض عبر إنتاج "مسحوق التمر" كبديل صحي وطبيعي للمحليات الصناعية، وال"روبية" بابتكار خلطات متنوعة تجمع بين التمر والقمح، الشعير، الخروب، والجيلان لتلبية جميع الأذواق. والمفاجأة كانت النجاح في العودة القوية لوصفات الأجداد عبر إعادة إحياء "الخيمرية التقليدية" المصنوعة من عصير التمر والنخالة، والتي أثبتت كفاءة عالية في صناعة الخبز التقليدي المعروف لدى الجزائريين بـ"المطلاء"، لتعود بدبلا

الذكي لتقليل هدر المياه، واستخدام المكننة في الجني وأعمال الخدمة، والاعتماد على الإكثار النسيجي لإنتاج فضاءات محسنة مقاومة للأمراض والجفاف.

كما دعا إلى الرصد المبكر للأمراض والأفات باستخدام تطبيقات ذكية وحساسات للكشف المبكر، واستعمال المصائد الفيرمونية والتعقيم الحراري، إلى جانب توظيف الطائرات دون طيار في المعالجة والتلقيح، مستهدفا بدراسة أنزرت في سلطنة عمان سنة 2022 أثبتت أن استخدام الدرون في التلقيح لا يؤثر على كمية أو نوعية المحصول، بل يقلص الوقت والتكلفة.

وشدد على أهمية تهيئة الأصناف الأخرى وتشجيع غرسها، مع اعتماد برامج تكوين للمنتجين حول ممارسات الزراعة الجيدة، واستخدام الدرون للمراقبة والمتابعة، أما على مستوى ما بعد الجني، فدعا إلى تطوير وحدات الفرز الآلي حسب الحجم والجودة، وإنشاء مراكز جهوية ومحلية للتخزين والتبريد، واعتماد بروتوكولات موحدة للنوعية والتغليب بمواصفات مطابقة للمعايير الدولية.

وفي مجال التحويل، أكد ضرورة دعم وحدات إنتاج مشتقات التمور ذات القيمة المضافة، مثل معجون التمر، سكر التمر، اللؤلؤ، مشروبات الطاقة الطبيعية، أعلاف من نواة التمر، وكذا تطوير وحدات تحويل مخلفات النخيل إلى مصنوعات خشبية ومكونات علفية.

واعتبر الخبير أن تعزيز المكانة العالمية للتمور الجزائرية يمر عبر نظام متكامل للتوسيم والشهادات والاعتماد، فالتموسيم، حسبه، يمنح المنتج علامة تثبت التزامه، بمعايير محددة وطنيا أو دوليا، ويوفر ضمانا للمستهلك، ويساعد في تمييز المنتج ورفع قيمته التسويقية، وبميز بين الأصناف، ويسهل التصدير، ومن أمثلته توسيم الجودة، والمؤشر الجغرافي الحممي (IGP) مثل "دقلة نور" بسكرة، وتسمية المنشأ الحممي (AOP) التي شرطت إلى تتم جميع مراحل الإنتاج داخل المنطقة، إضافة إلى التوسيم البيولوجي (BIO).

أما الاعتماد، فيخضع للاعتراف بكفاءة المختبرات وهيئات التقييم وفق معايير دولية، مثل ISO 17025 الخاصة بكفاءة

منتجات فاخرة تستخرج من المنتج الوطني

"مشتقات التمور" الجزائرية تغزو الأسواق العالمية

• المستهلك يبحث عن المنتجات الصحية والتموري البديل • مؤسسات نوذجية اختارت الاستثمار في الذهب البني وأجراه للعالمية

لم تعد النخلة مجرد مصدر لإنتاج التمور وفي مقدمتها العلامة الشهيرة "دقلة نور" فحسب، بل تحولت إلى قاطرة صناعية متكاملة تقودها مؤسسات طموحة مثل "طوقة أقر فود" وعلامات ناشئة تصنع الإحدث في الصالونات الدولية، ما يجعل من هذه الشعبة تحمل طموحا عالميا ينطلق من جودتها وابتكارات أبناء الصحراء، ليخلق عالما رغم كل العبات اللوجستية، من خلال ولوج عالم التصدير بمنتجات محلية الصنع تعانق الذوق العالمي.

مؤسسة "طوقة أقر فود" لصاحبها محمد صادق قضران، نموذج للمؤسسات الوطنية التي اختارت الاستثمار في الذهب البني وأجراه للعالمية، وهي تشتمل منذ أكثر من 20 سنة في مجال الإنتاج والتوزيع وتصدير التمور وفق معايير الجودة العالمية.

وأكد قضران لـ "الشعب" أن المؤسسة تتولى إنتاج وتصدير وتصدير التمور العادية، والبيولوجية، والمقطعة بأحجام مختلفة كبيرة، متوسطة وصغيرة، ومنزوعة النواة ذات تصنيف "ب" و"ج"، كاشفا عن توجه جديد تخوضه المؤسسة الذي يتمثل في "التمور المحشوة بالمكسرات" والمغللفة بالشوكولاتة، وهي منتجات تشهد -حسبه- طلبا متزايدا خاصة في دول الخليج.

وأوضح المتحدث أن المستهلك اليوم يبحث عن مادة طبيعية صحية، والتمور هي البديل الأمثل للسكريات المصنعة لأنها مادة طبيعية متوازنة السكر، ما يجعل من تركيبها الكيميائية ممتازة حتى بالنسبة لمرضى السكري، ولا يمكن تعويضها بأي مادة أخرى.

ويخصوص عملية التصدير، أكد قضران أن المصدر رغم كونه الحلقة الأخيرة في العملية إلا أنه يمثل سمعة الدولة الجزائرية والعلم الوطني التي يجب عليه أن يحافظ عليها ويعملها أحسن تمثيل، من خلال تقديم المنتج بأحسن صفة رغم صعوبة المهمة.

وأشار مسير مؤسس "طوقة أقر فود" أن الدولة ترافقتهم في هذا المسعى، داعيا إلى بذل مجهود إضافي حتى تكون التمور الجزائرية في الصدارة والنهب نحو التصدير الإحترافي لتتقدم صورة جيدة، من خلال إخضاع المصددين لفترت شروط وإخضاعهم لكل معايير الجودة وحيازتهم على شهادات "تي آر سي" و"إيليا س" وهي كلها شهادات جودة وأعلى من شهادة "إي إم دي" التي قد يحصلون بها العلامة الجزائرية، إلى جانب المشاركة في الصالونات الدولية.

وأكد قضران أنه حان الوقت لإعطاء الأولوية للمنتجات المصدرة للعملة الصعبة وفي مقدمتها التمور، وهو أمر شدد عليه رئيس الجمهورية في العديد من المرات بل تم إدراجها ضمن الرؤية الاقتصادية في التنوع في الصادرات خارج المحروقات.

ونوه المتحدث إلى أن التمور الجزائرية عليها طلب كبير فمثلا مؤسسته استطاعت أن تلج عدة أسواق بـ 20 دولة، من خلال التصدير المباشر كالولايات المتحدة الأمريكية، روسيا، بنغلاديش، تركيا والعديد من دول آسيا التي تتطلب تمور بكمية كبيرة.

• الابتكار يحول النخلة إلى صيدلية لخدمة الإنسان ..

وببلدية "غروس" بسكرة، يأخذنا المستثمر سلامة رايح إلى عالم المشتقات العميقة من "قطة البيضاء" وال"قرايبي"، حيث استطاعت مؤسسته استغلال العديد من المنتجات، وذلك في إطار البحث عن كيفية التخلص من السكر والمواد الحافظة وهنا بدأت الانطلاقة من خلال البحث في كل أنواع التمور، علما أن ولاية بسكرة لديها 132 نوع من التمر.

وإطلاقا من ذلك تم اختيار نوعين من التمور "قطة البيضاء" وال"قرايبي" وتم إجراء تحليل خارج الجزائر فكانت المفاجأة في كونها حوزو فوائدها كبيرة للإنسان وغنية جدا بالعناصر سامة منها الحديد والكالسيوم، وما هنا بدأ ابتكار مشتقات من مواد بديلة التمر التي أصبح عبارة عن مادة أولية تستخرج منها مواد أخرى، فهي تدخل في صناعة الحلويات والشوكولاتة وتستخدم كمولد غذائي طبيعي، بالإضافة إلى مادة "الكرايبي"، كما تم إنتاج بسكويت التمر وهو منتج خالي تماما من السكر والمواد الكيميائية، كذلك قهوة نواة التمر وحتى الخل ومطهر الجروح، ما يعني استغلال كل النخلة وعدم ترك أي شيء للضياع.

والجميل في الأمر أنه حتى التقنيات المستعملة في مجال الاستخلاص بعدما كانت بسيطة، أصبحت اليوم تصنع بمواد محلية وهي خطوة مهمة جدا.

• مؤسسة قفزة لتبني في تحويل التمور الجافة إلى منتج عالمي ..

بذوره، فيصل لميسي صاحب مؤسسة للتوسيم وتصدير التمور بالولايات جلال التي ولدت لديه طموحات اقتصادية تجاوزت الحدود بإقتحامه اختار تصدير منتجاته للخارج بدل تسويقها بالجزائر، منذ أكثر من ثلاث سنوات، فبصفتها منتجا وفلاحا ومصدرا، اعتمد على نفسه وبمجهوده الفردي وإمكاناته الخاصة لدخول هذا الصناعات، حيث نجح في تحويل التمور الجافة من مجرد سلع عادية إلى منتجات ذات جودة عالمية تتنافس في أسواق روسيا، ماليزيا، أندونيسيا، وحتى فرنسا.

وأوضح لميسي أن الطريق من واحات أولاد جلال إلى موائد المستهلكين في الخارج لم يكن مغروبا بالبورود، بل كانت رحلة مليئة بالتجارب اللوجستية والتنظيمية، ورغم ذلك استطاع مواصلة تجربته وإيصال العلامة الجزائرية والتعريف بها وكل ذلك في سبيل التنوع الاقتصادي.

• سعد بوعوش

البحث العلمي والمؤسسات الناشئة - رافعة التحول

وشدد الخبير بن إبراهيم على ضرورة تشجيع نتائج البحث العلمي، ودعم محابر تحسين الأصناف، ومقاومة الأمراض، التقنيات الذكية، إدارة الملوحة، وتقنيات ما بعد الجني، مع إنشاء قطب بحث وطني حول النخيل وتجهيز مخابر الجودة الجوهية.

كما أبرز الدور المحوري للمؤسسات الناشئة والمصدرة في إدخال الابتكار، واستحداث مناصب شغل للشباب والنساء في المناطق الصحراوية، وتنوع المنتجات، ورفع القيمة المضافة عبر التحويل المعصري، والتسويق الرقمي والتصدير. وتشتمل مجالات عملها الإكثار النسيجي، إقامة مشاتل حديثة، تقديم خدمات التلقيح والجني، تصنيع مشتقات التمر، تحويل مخلفات النخيل، تطوير برامج ري ذكية وأجهزة مراقبة صحة النخيل، وتقديم استشارات تقنية للمزارعين.

رهان استراتيجي للمستقبل

وأكد بن إبراهيم أن عصرنة شعبة التمور خيار استراتيجي لضمان استدامة القطع وتعزيز مكانته وطنيا ودوليا، في ظل توفر المعرفة العلمية والتقنيات الحديثة وانهاض مزيد من المستثمرين، مضيفا أن الانتقال نحو اقتصاد زراعي عصري تنافسي ومستدام يتطلب إرادة جماعية من المنتجين بتبني الممارسات الجيدة، ومن الباحثين بتقديم حلول مبتكرة، والمؤسسات بدعم والمرافقة، والمستهلك بتعزيز الثقة في المنتج الوطني.

وبين المناخ اليوم والممكن غدا، تبقى شعبة التمور مثلما قال فلاحي قائم على الجودة، الفعالية، المنافسة، والهوية الجزائرية في الأسواق العالمية.

جمعية "السعفة الذهبية" .. الاستثمار في النخيل ارتباط بالأرض

طبيعيا للخيمرية الفورية.

• تحويل "الليف" وال"عرجون" إلى نخب فنية ..

لم يتوقف الإبداع عند الغذاء، بل امتد لجانب الزينة والديكور، فقد نجحت الخيمرية بالجمعية في استخدام "الليف" وشعر النخلة والأوراق الخضراء لصناعة زهور وزينة ملونة تستخدم في تزيين الشعر أو تقديم الهدايا والنعال لأبعد من ذلك، من خلال صنع أواني تقديم مبتكرة تجمع بين العصرية واللمسة التقليدية الأصيلة. وتشير إحدى عضوات الجمعية إلى أن السنوات الأخيرة شهدت طفرة في الإقبال على هذه المشتقات، وذلك بفضل زيادة الوعي الصحي وتطور وسائل التواصل الاجتماعي، ما ساهم في نشر ثقافة استهلاكية والتعريف بفوائد بعض منتجات الأجداد، وهو ما حفز زعاداً المستهلك الجزائري للبحث عن كل ما هو طبيعي. هذا الإقبال لم يشجع المستهلك فحسب، بل أعاد الثقة للمرأة المنتجة التي تخلت سابقا عن هذه الحرف بسبب نقص الطلب عليها، وما هي اليوم تعود لأصالتها بروح عصرية تقوم على التثمين والتسوية.

الريفية اقتصاديا من منزلها. وتؤكد القائمة على الجمعية أن الهدف يتجاوز جني الثمار، فالفلسفة التي تقوم عليها نشاطاتها هي استغلال كل جزء من النخلة، من خلال دورات تكوينية متخصصة، حيث نجحت الجمعية في تعليم النساء كيفية استخراج كنوز مخفية من "شجرة البركة"، وتحولها إلى منتجات ذات قيمة تجارية تضمن لهن دخولا قاررا ومن في منازلهن. واستطاعت السنوات الناضجة كانت النخلة الجمعية ابتكار بدائل صحية 100، ومن أبحاث بدائل السكر الأبيض عبر إنتاج "مسحوق التمر" كبديل صحي وطبيعي للمحليات الصناعية، وال"روبية" بابتكار خلطات متنوعة تجمع بين التمر والقمح، الشعير، الخروب، والجيلان لتلبية جميع الأذواق. والمفاجأة كانت النجاح في العودة القوية لوصفات الأجداد عبر إعادة إحياء "الخيمرية التقليدية" المصنوعة من عصير التمر والنخالة، والتي أثبتت كفاءة عالية في صناعة الخبز التقليدي المعروف لدى الجزائريين بـ"المطلاء"، لتعود بدبلا

إعادة إحياء "الخيمرية التقليدية" المصنوعة من عصير التمر والنخالة

تعمل جمعية "السعفة الذهبية" بقرية الدروعة، على تحويل النخالة في البيوت لتحويل كل جزء من النخلة حتى الليف والأوراق إلى نخب فنية ومنتجات غذائية مثل "خيمرية التمر" الطبيعية و"سويكة التمر"، ما يجعل منها نموذجا حيا وقصص نجاح في تحويل التراث إلى قوة ناعمة تخدم الاقتصاد الوطني، وكذا إعادة الارتباط بالأرض، وإحياء "النخلة" كانت ولا تزال، رمزا للشموخ والعطاء الذي لا يتضب.

سعاد ب.

تعتبر جمعية "السعفة الذهبية" بقرية الدروعة التابعة لبلدية "الحوش" بولاية بسكرة نخلة شريان حياة ومصدر لا ينضب للإبداع، وانطلاقا من نشاطها كجمعية ثقافية إجتماعية تعليمية، استطاعت من خلال مختلف نشاطاتها أن تمزج بين الحفاظ على إرث الأجداد وبين تمكين المرأة

أشواط كبرى تقطعها لتحقيق الأمن المائي والغذائي وتنويع الاقتصاد

بخطى واثقة..

نحو جزائر تاكل مما تزرع وتلبس مما تنسج

- تيفرسي: دعم إنتاج الملابس والنسيج محليا امتداد لمسار السيادة الاقتصادية
- توسيع مفهوم السيادة ليشمل الصناعات التحويلية ذات القيمة المضافة
- السوق المحلية قادرة على التحول إلى قاعدة إنتاج إقليمية بعد الاكتفاء الذاتي
- إرساء صناعة نسيج قوية تسمح باستحداث مناصب الشغل وتقليص الاستيراد



يجري التوجه نحو تعزيز إنتاج النسيج والملابس الجزائري المصنع محليا حسب متطلبات السوق مع العمل على استقطاب شركات عالمية في هذا المجال، في إطار مسيرة دعم السيادة الاقتصادية للبلاد، وهذا بعد الأشواط التي تم قطعها في مجالي تحقيق الأمن الغذائي والمائي من خلال تجسيد استثمارات كبرى في الضلحة بالجنوب، وإنجاز محطات تحلية مياه البحر كبنى تحتية هامة.

زين الدين زديغة

يتجه التفكير بعد الخطوات الملموسة التي قطعتها الجزائر في مجال تعزيز الأمن الغذائي وتوسيع مشاريع الأمن المائي أو محطات تحلية مياه البحر، لتعميق مفهوم السيادة الاقتصادية عبر تطوير قطاعات ذات الأثر المباشر على حياة المواطن، حيث يبرز قطاع الألبسة والنسيج كأحد أهم هذه القطاعات بالنظر لحجم السوق الوطنية، وإمكانية خلق قيمة مضافة للاقتصاد الوطني وتقليل الاعتماد على الاستيراد.

وكان وزير التجارة كمال رزيق، قد أكد خلال إشرافه على افتتاح المعرض الوطني للألبسة والصناعات النسيجية "تجه الآن شيئا فشيئا إلى تأمين اللباس الجزائري المصنع محليا يتماشى مع التطورات العصرية وأذواق مختلف الزبائن، بالموازاة مع استقطاب علامات كبرى في السنوات المقبلة، ليس كبائعة بل مصنعة ومصدرة في نفس الوقت، مشيرا إلى أن 6 علامات تجارية جديدة في مجال الألبسة والصناعات النسيجية أبدت رغبتها مؤخرا في الولوج إلى الجزائر.

وفي هذا السياق تفتح الانجازات الكبرى المحققة في مجالي الأمن الغذائي والمائي من خلال ما يتم إنتاجه في الولايات الجنوبية من مواد فلاحية تلبس حاجيات السوق الوطنية، وتوسيع إنجاز محطات تحلية مياه البحر بعد الخمس محطات التي دخلت حيز الإنتاج خلال سنة 2025، المجال واسعا لتحقيق الاكتفاء الذاتي في مجال النسيج وتدعيم ما يتم صنعه في الجزائر.

وفي هذا الإطار، يرى الخبير الاقتصادي هواري تيفرسي، في تصريح له "المساء" أن تعزيز إنتاج الملابس محليا امتداد لمسار السيادة الاقتصادية، وقال "إن الاهتمام المتزايد بتطوير صناعة الملابس والنسيج في الجزائر لم يعد خيارا قطاعيا بل توجهها استراتيجيا يندرج ضمن رؤية أشمل لبناء اقتصاد وطني منتج ومتحرر من التبعية للاستيراد"، مضيفا أنه بعد النتائج الإيجابية التي تحققت في مجالي الأمن الغذائي والمائي، يتم التوجه اليوم نحو توسيع مفهوم السيادة ليشمل الصناعات التحويلية

ذات القيمة المضافة وفي مقدمتها الصناعات النسيجية. واعتبر أن تنظيم المعرض الوطني للألبسة والصناعات النسيجية في ولاية مستغانم، دلالة واضحة على هذا التحول باعتباره منصة لفتح آفاق الشركات الصناعية والتجارية، بما يسمح ببناء سلسلة إنتاج متكاملة من المادة الأولية إلى التسويق والتصدير.

ويرى تيفرسي، أن اهتمام ست علامات عالمية مختصة في صناعة الألبسة بالاستثمار في الجزائر، يعكس ثقة متزايدة في مناخ الاستثمار الوطني، وقدرة السوق الجزائرية على التحول إلى قاعدة إنتاج إقليمية وليس مجرد سوق استهلاكية، معتبرا أن هذا التوجه يعزز نقل التكنولوجيا والخبرة ويرفع معايير الجودة والتنافسية.

وخلص تيفرسي، إلى أن تصدير أولى شحنات ملابس الأطفال نحو موريتانيا يأتي كدليل على أن الصناعة المحلية بدأت تتجاوز مرحلة الاكتفاء الداخلي نحو الاندماج في الأسواق الإفريقية، بما يكرس موقع الجزائر كمصدر للمنتجات النسيجية في محيطها الإقليمي، مشيرا إلى بناء صناعة نسيج وطنية قوية يمكن من استحداث مناصب الشغل وتقليص فاتورة الاستيراد وتنويع الصادرات، وكذا ترسيخ ثقافة "صنع في الجزائر"، خاتما بأن قطاع الملابس رافعة حقيقية للتنويع الاقتصادي وأحد أعمدة الأمن الصناعي للبلاد.

الصيد البحري والمنتجات الصيدية

Fishing and fishery resources



السبت 28 فبراير, 2026 11:45

سحب سردين معلب بعد اكتشاف مستويات خطيرة من الهيستامين



أطلقت مديرية الصيد البحري وتربية المائيات بولاية الطارف تحذيراً رسمياً بخصوص منتج سردين معلب بزيت الزيتون من علامة "EL MANAR" بعد تسجيل مستويات مرتفعة من مادة الهيستامين تفوق الحد الصحي المسموح به، في وقت أكدت فيه المنصة الفرنسية الرسمية **RappelConso** سحب نفس الدفعة من الأسواق الفرنسية، ما يمنح الملف بعداً عابراً للحدود ويعزز خطورته الصحية.

التحذير الصادر بتاريخ 28 فيفري 2026 أوضح أن المنتج المعني هو "SARDINES HUILE D'OLIVE 125G X12 EL MANAR"، ويحمل رقم الدفعة 337/25 LOT: ، مع تاريخ صلاحية يمتد إلى 2030/12/02، ورمز تعريف تجاري (GTIN/EAN) 6194029100323. وقد تم تسويقه خلال الفترة الممتدة من 05 جانفي 2026 إلى 21 جانفي 2026، ويُحفظ في درجة حرارة عادية، ما يعني أن الخطر لا يرتبط بظروف التخزين المنزلية اللاحقة بل بسلامة المادة نفسها عند طرحها في السوق.

ووفق المعطيات التقنية المنشورة على منصة **RappelConso**، فإن سبب السحب يعود إلى "تجاوز مستوى الهيستامين 200 ملغ/كغ". وهو مستوى يُصنف صحياً ضمن نطاق خطر التسمم الغذائي. الهيستامين مادة تنتج عن التحلل البكتيري للأسماك، خاصة عند الإخلال بسلسلة التبريد قبل التعليب، ولا يتم التخلص منها بالطبخ أو المعالجة الحرارية أو التعليب، ما يجعل الكشف عنها يتم غالباً بعد طرح المنتج في السوق عبر التحاليل المخبرية. هذا وتعد تسممات الهيستامين من التسممات السريعة الظهور، إذ يمكن أن تظهر الأعراض خلال نصف ساعة إلى بضع ساعات بعد الاستهلاك. وتشمل هذه الأعراض احمرار الوجه، الإحساس بالحرارة، الصداع، الغثيان، القيء، آلام البطن، الإسهال، وقد تصل في بعض الحالات إلى اضطرابات تنفسية حادة أو انخفاض ضغط الدم، خاصة لدى الأشخاص ذوي الحساسية أو الأمراض المزمنة. وتشير التوصيات الصحية الفرنسية إلى أن التحسن يكون غالباً تلقائياً، ويمكن تسريعه بمضادات الهيستامين، غير أن الحالات الحادة تستدعي تدخلاً استعجالياً.

البيان الصادر عن مديرية الصيد البحري بالطارف دعا صراحة المواطنين إلى عدم اقتناء أو استهلاك المنتج المعني، والتوقف فوراً عن تناوله في حال اقتنائه مسبقاً، والتوجه إلى أقرب مرفق صحي عند ظهور أي أعراض، مع التأكيد على أن المصالح المختصة تتابع الملف بالتنسيق مع الجهات المعنية لاتخاذ الإجراءات الوقائية اللازمة.

في فرنسا، تم توزيع المنتج عبر شبكات كبرى من بينها **LECLERC** و **CARREFOUR**، فيما حُدد تاريخ نهاية إجراءات السحب يوم 21 مارس 2026، مع التأكيد أن التعويض يتم حصراً عبر نقاط البيع. كما تم نشر رقم تواصل خاص بالمستهلكين (0149260026) ضمن إجراءات المتابعة. من جهتها المنظمة الجزائرية للدفاع عن المستهلك "حمائتك" دخلت بدورها على خط التحذير. مؤكدة أن الإجراء يندرج ضمن مبدأ الوقاية الاستباقية، ومشددة على ضرورة التحقق من رقم الدفعة وتاريخ الصلاحية قبل الاستهلاك، كما دعت التجار والمتعاملين الاقتصاديين إلى سحب أي كميات مطابقة فوراً والتنسيق مع مصالح الرقابة.

من الناحية التقنية، لا يرتبط ارتفاع الهيستامين بجودة الزيت أو التعليب بحد ذاته، بل بمرحلة ما قبل التصنيع، أي بظروف حفظ السمك الطازج قبل إدخاله إلى خط الإنتاج. وهو ما يعيد النقاش إلى أهمية احترام سلسلة التبريد من لحظة الصيد إلى غاية المعالجة الصناعية، باعتبارها الحلقة الأكثر حساسية في منتجات البحر.

في المحصلة، القضية لا تتعلق بمنتج غذائي عادي، بل بسلامة غذائية تمس منتجاً واسع الاستهلاك. ومع امتداد تاريخ الصلاحية إلى 2030، فإن عدم الانتباه إلى رقم الدفعة قد يضاعف من مخاطر الاستهلاك غير المقصود. لذلك يبقى الإجراء الأكثر أماناً حالياً هو الامتناع الكامل عن استهلاك الدفعة 337/25 إلى حين صدور توضيحات نهائية من الجهات الرقابية المختصة.

طرح بين 5 و20 طنا من المنتجات المائية

المأكولات البحرية..

شغف راسخ بوهران

■ مبادرة استثنائية لضمان وفرة الأسماك محليا خلال رمضان

تعد مدينة وهران الساحلية إحدى أبرز الوجهات الجزائرية في استهلاك الأسماك، حيث يشكّل هذا الطبق جزءا أصيلا من المطبخ المحلي، وركيزة من ركائز الهوية الغذائية للمنطقة.

مسعودة براهصية

الشغف يواجه في الآونة الأخيرة تحديا متزايدا، يتمثل في تفاوت أسعار منتجات الصيد وتذبذبها في بعض الأحيان، بما في ذلك الأنواع السطحية الزرقاء مثل السردين واللاتشا، وما إلى غير ذلك، لكن مبادرة استثنائية اتخذت لضمان وفرة الأسماك في الأسواق المحلية. في هذا السياق، أكد المدير الولائي للصيد البحري وتربية المائيات، منور صنديد، أن "تذبذب الأسعار يعود أساسا إلى عاملين رئيسيين: تقلبات الطقس التي حدّت من نشاط الصيد، والدورة البيولوجية للأسماك الزرقاء".

وقف التحويلات خارج الولاية

أوضح صنديد لـ "الشعب" أنّ "القوارب والسفن اضطرت للتوقف عن الإبحار لأكثر من شهرين، بسبب الاضطرابات الجوية التي ميّزت فصل الشتاء، في وقت تمر فيه هذه الأصناف بمرحلة التبييض والتكاثر، لتبلغ ذروة وفرتها عادة بين يونيو وأكتوبر". كما شدّد على أنّ "آلية العرض والطلب تظل المحدد الأساسي للأسعار، خاصة وأن وهران تعد قطبا تجاريا، يستقطب التجار من مختلف الولايات، فضلا عن كونها ثاني أكبر مدينة في الجزائر بما توفره من مرافق وخدمات واسعة تشمل الفنادق والمطاعم". وفي خطوة استثنائية، أعلن المسؤول عن "إطلاق مبادرة تقضي بتوجيه جميع الكميات المتوفرة نحو السوق المحلية، مع وقف أي تحويلات خارج الولاية، لضمان توفير المنتج للمستهلكين خلال هذه المرحلة الحساسة". وقد ساهم التنسيق مع تجهزي السفن وبياعتي الجملة في إنجاح العملية خلال شهر رمضان، حيث لعب ميناء أرزيو دورا محوريا باعتباره مصدرا لنحو 60% من إنتاج الأسماك الزرقاء على مستوى وهران، وفق تعبيره.

ضخ ما بين 5 و20 طنا يوميا

وتوقع المدير الولائي أن "تطرح يوميا في السوق المحلية كميات تتراوح بين 5 و20 طنا من المنتجات البحرية، بما يضمن تلبية الطلب خلال الشهر الفضيل"، مشيرا إلى أنّ "فصل الصيف، خصوصا في شهري جويلية وأوت، يشهد عادة وفرة كبيرة في الإنتاج، تتعكس مباشرة على انخفاض الأسعار". أما حصيلة السنة الماضية، فقد بلغت نحو 8350 طنا من المنتجات البحرية، منها 780 طنا، ناتجة عن نشاط تربية المائيات، وهو ما يعكس الدور المتمامي لهذا القطاع في تغطية حاجيات السوق المحلية والوطنية، وفقما أشير إليه.

سكيكدة

3 اتفاقيات خدمات لتحسين ظروف مهنيي الصيد

وقعت مديرية الصيد البحري وتربية المائيات بولاية سكيكدة، نهاية الأسبوع الماضي، 3 اتفاقيات خدمات، تهدف بالأساس لتحسين الظروف الاجتماعية والمهنية لمهنيي الصيد البحري وتربية المائيات، ليرتفع عدد الاتفاقيات الموقعة إلى 8، بعد تلك التي تم توقيعها العام الفارط، حسب ما كشف عنه المدير الولائي، نعيم بلعكري، للنصر. وأكد المتحدث، أن اتفاقيتين تم توقيعهما في القطاع الصحي مع مصحات وعيادات في طب الأسنان ومخابر للتحاليل والنظارات الطبية والاتفاقية الثالثة في قطاع السياحة مع وكالة للسفر، حيث تم إمضاء مراسم الاتفاقية من طرف غرفة الصيد البحري وتربية المائيات ولجنة الخدمات الاجتماعية والهيئات المعنية. وأوضح مسؤول القطاع، أن الاتفاقيات مكسب كبير لمهنيي الصيد البحري وتربية المائيات، حيث ستكون لهم ولزوجاتهم وأبنائهم وأبائهم وأمهاتهم في الاستفادة من التخفيضات بنسب مختلفة في مختلف الخدمات بالقطاعات المعنية، مضيفاً أن مصالحه تسعى لعقد اتفاقيات أخرى في قطاعات مختلفة. وثمن مهنيو الصيد هذه الاتفاقيات واعتبروها مكسباً كبيراً لهم، على اعتبار أنها ستساهم في حل الكثير من المشاكل الاجتماعية التي ظلت عالقة منذ سنوات.

كمال واسطة

الأخبار الجهوية

Regional news

بسكرة

دعوة تجار التمور للتصريح بالكميات المخزنة

تكثيف التمور وفق المقاييس العصرية والعالمية. وذلك في ظل التوسع الكبير في زراعة النخيل بالولاية، بفضل دعم الدولة والتحفيزات التي قدمتها، زيادة على جهود المزارعين والمنتجين خاصة بعد تطور آليات الإنتاج واستخدام التقنيات الحديثة والطرق العلمية في الزراعة التي تعد أساسية ضمن الاستراتيجية الوطنية للتنمية الفلاحية، حيث تغطي بساتين النخيل بالولاية، مساحة شاسعة ترتكز أساسا بالجهة الغربية وبعض بلديات شرق الولاية وتضم ملايين النخيل وتعتبر المنطقة الموطن الأصلي لصنف دقلة نور ذات الجودة العالية وتشهد المساحات المغروسة توسعا مستمرا، بفضل برامج الدعم وإعادة تشجير النخيل.

ع/بوسنة

كما تعد قطبا لتخزين التمور، كونها تضم قدرات تبريد معتبرة وتشتهر بوجود وحدات تكثيف وتخزين عصرية وتلعب هذه الغرف دورا حيويا في حفظ جودة دقلة نور (خاصة في ظل ارتفاع معدل الإنتاج)، من خلال التخزين المبرد، للحفاظ على النوعية لمنع التلف وساهم التخزين المكثف في غرف التبريد، في تنظيم العرض وانخفاض الأسعار.

وتتوقع المصالح الفلاحية ارتفاعا في معدل إنتاج التمور من موسم لآخر، خاصة في ظل استغلال عديد المزايا الجديدة والتي تعد قيما إضافية في مجال إنتاج التمور، من ذلك اعتماد المؤشر الجغرافي لعلامة دقلة نور ودعم منتجي شعبة التمور بالقروض والتسهيلات في اقتناء ما يلزم ومن ذلك غرف التبريد وإنشاء وتحسين وحدات

لاسيما وأن شعبة التمور تعد برأيها قطاعا استراتيجيا بالولاية، سواء في تموين السوق الوطنية أو في مجال التصدير. وأكدت أن تزايد الإنتاج سنويا يفرض تحديات في مجال التخزين، ما يستدعي مرافقة تقنية وتكويننا للفلاحين والتجار حول شروط الحفظ للحفاظ على الجودة، خاصة وأن التمور المحلية تتمتع بسمعة وطنية ودولية.

وتعد ولاية بسكرة رائدة في شعبة التمور، مع تسجيل إنتاج وفير وذو جودة هذا الموسم، نتيجة لمرافقة الدولة وجهود الفلاحين، حيث فاقت الكمية 4.3 ملايين قنطار من التمور، مع تسجيل منحى تصاعدي سنوي في الكميات المنتجة وقد انعكست وفرة الإنتاج على امتلاء غرف التبريد وهو وضع طبيعي يعكس حجم الإنتاج.

دعت مصالح مديرية التجارة بولاية بسكرة، تجار التمور، للتصريح بالكميات المخزنة داخل غرف التبريد، في سبيل الحصول على معطيات صحيحة ومضبوطة حول الكميات من ذات المنتج.

وطمأنت ذات المديرية، المتعاملين، بأن الهدف من التصريح هو ضبط بيانات دقيقة وليس التضيق، خاصة في ظل تخوف البعض من الربط بالمضاربة وأوضح أن استقبال التصاريح يتم يوميا بالتنسيق مع مديرية المصالح الفلاحية، عبر ملف مبسط يهدف لإحصاء الكميات ومعاينة أماكن التخزين عبر بلديات الولاية.

وأضافت أن الموسم الفلاحي تميز بخصوصية من حيث وفرة إنتاج التمور، ما يستدعي تكثيف جهود التسويق والتنظيم،

منح 2064 رخصة عبر الشبكات الوحيد

النعامة.. تبسيط إجراءات حفر الآبار الفلاحية



كشفت الوكالة الوطنية للموارد المائية عن تسليم 2064 رخصة لحفر آبار فلاحية بولاية النعامة، عن طريق الشبكات الوحيد المتواجد على مستوى المديرية الولائية، لفائدة القطاع الفلاحي بشقيه النباتي والرعي، مع دراسة وتسوية الملفات العالقة، لاسيما المتعلقة بالمناطق المحمية، وفق ضوابط تقنية تراعي حماية الموارد المائية الجوفية.

النعامة: سعيدي محمد أمين

تسعى مصالح ولاية النعامة إلى تبسيط مسار منح التراخيص، دعماً للنهوض بالقطاع الفلاحي الذي أصبح من أهم ركائز الاستثمار بالولاية، وتخفيف إجراءات حفر الآبار ذات الاستخدام الفلاحي، بهدف تلبية احتياجات مياه الري. وفي هذا السياق، أكد رئيس الجهاز التنفيذي، الوناس بوزقزة، خلال اجتماع جمعه بإطارات الوكالة الوطنية للموارد المائية، على ضرورة تقديم تسهيلات لفائدة الفلاحين، بما يمكنهم من تلبية احتياجات مستثمراتهم، خاصة في الحالات الاستثنائية العالقة ومن بينها الملفات المتعلقة بالمناطق المحمية.

كما شدد على أهمية تذليل الصعوبات، مع إشراك الفلاحين والمولين، للوقوف ميدانياً على تحسين الخدمة العمومية للمياه، بما يساهم في دعم الاقتصاد المحلي وتعزيز التنمية. من جهته، أوضح نائب المدير العام للوكالة أن تسليم الرخص يتم بناءً على نتائج الدراسة التقنية

وضمن الحماية الكمية والتنوعية للمياه الجوفية. ويذكر أن الدولة سخّرت إمكانيات معتبرة لدعم قطاع الفلاحة بولاية النعامة، من بينها تسوية وضعية الأراضي الفلاحية لفائدة المستغلين الفعليين دون سند قانوني، إلى جانب تخصيص غلاف مالي قدره 300 مليار سنتيم للكهرباء الريفية، و370 مليار سنتيم للكهرباء الفلاحية، فضلاً عن رصد 70 مليار سنتيم لفتح المسالك الترابية، بما يسهل نشاط الفلاحين ويدعم استقرارهم.

لطلب الفلاح، التي تنجزها المديرية الولائية للموارد المائية. كما قدّم عرضاً مفصلاً حول كيفية معالجة طلبات تراخيص إنجاز الآبار ذات الاستخدام الفلاحي بشقيه النباتي والرعي بولاية النعامة، والتي تتم عبر الشبكات الوحيد على مستوى المديرية، حيث بلغ عدد الرخص المسلمة 2064 رخصة، إضافة إلى دراسة وتسوية الملفات العالقة، خاصة بالمناطق المحمية، مع مراعاة الضوابط الطبيعية والجيولوجية للأراضي،

الغابات والتنمية الريفية

Forests and rural development

الخيار الاستراتيجي لإعادة إحياء الأراضي المتدهورة النعامة.. محميات رعوية تنجح في استرجاع الغطاء النباتي



تكوين جذورها وتثبيت التربة. وبعد انتهاء فترة الحجز، تجرى تقييمات دقيقة للإنتاجية العلفية قصد تحديد عدد الوحدات الحيوانية المسموح لها بالرعي، والفترة الزمنية المناسبة لذلك، وفق أساليب علمية مثل الرعي المؤجل أو الرعي الدوري أو نظام الراحة الدورية، بما يضمن الحفاظ على التوازن بين الإنتاج النباتي والحيواني.

وتهدف إقامة المحميات الرعوية إلى تحقيق جملة من الأهداف البيئية والاقتصادية، في مقدمتها تنمية الغطاء النباتي الطبيعي، وإعادة التوازن البيئي، وزيادة الحمولة الرعوية، فضلا عن حماية التربة من الانجراف الهوائي والمائي، كما تساهم هذه المحميات في تنمية الموارد المائية، وتحسين الإنتاج الحيواني، ودعم الأمن الغذائي، إضافة إلى حماية الحيوانات البرية وتهيئة الظروف الملائمة لتكاثرها.

وتشمل أساليب تنمية المحميات الحماية بالتسييج لمنع التعديات، إلى جانب الغراسة والتشجير بالأصناف العلفية الملائمة مثل شجيرات القطف والصبار، بهدف رفع الطاقة الرعوية وتكوين احتياطي علفي استراتيجي، كما يعتمد على تنمية الموارد المائية من خلال حفر الآبار وتوزيعها بطريقة مدروسة لضمان توزيع متوازن للقطعان مستقبلا، وتقادي الضغط على منطقة دون أخرى.

وتطويرها حسب الإمكانيات المتوفرة، غير أنه يُوصى عادة بألا تتجاوز 4000 هكتار، أي ما يعادل 40 كيلومترا مربعا، وذلك لتسهيل إدارتها ومراقبتها وتطبيق التقنيات الملائمة لإعادة تأهيلها، فحسن التسيير يعد عاملا أساسيا في نجاح عملية الاسترجاع، خاصة في المناطق التي عانت لسنوات من الرعي الجائر والتصحر وتدهور الغطاء النباتي.

وتعتمد عملية تنمية المراعي داخل المحميات على جملة من الإجراءات التقنية المدروسة، من بينها استزراع المناطق المتدهورة، واستنبات البذور أو غرس الشتول الملائمة للوسط البيئي، مع الحرص على اختيار أصناف محلية أثبتت قدرتها على التأقلم مع الظروف المناخية السائدة.

كما يُفضل أن تكون هذه النباتات ذات إنتاجية علفية عالية، مقاومة للملوحة، ومن النوع المعمّر لضمان استدامة الغطاء النباتي. ويُنصح بنثر البذور مع بداية موسم الأمطار حتى تستفيد من الرطوبة الطبيعية، مما يعزز فرص الإنبات والنمو السليم.

غير أن نجاح المحميات الرعوية يبقى رهينا بالحماية الصارمة من الرعي، إذ ينبغي منع دخول القطعان لمدة لا تقل عن سنتين إلى ثلاث سنوات، حتى تتمكن الحشائش من استكمال دورتها النباتية، وتستطيع الشجيرات والأشجار العلفية

سجلت عدة محميات رعوية نجاحا لافتا في استرجاع الغطاء النباتي، خاصة نبات الحلفاء والشيوخ وبعض الأشجار العلفية، وذلك في عدد من الولايات السهبية على غرار النعامة والبيض والحلقة والمسيلة والأغواط، حيث أعيد فتح بعضها وتأجيرها للموازين ضمن تنظيم محكم يراعي القدرة الاستيعابية للمراعي.

النعامة: سعيدي محمد أمين

تعدّ المحميات الرعوية من أهم الوسائل الفعالة لحماية وصيانة المراعي، فهي نظام عُرف منذ القدم وأثبتت الحماية نجاعتها في إعادة الأراضي المتدهورة إلى إنتاجها الطبيعي، وقد أوكلت مهمة إنشاء هذه المحميات ومتابعتها إلى مصالح المحافظة السامية لتطوير السهوب، التي تعمل على استرجاع التوازن البيئي بالمناطق السهبية وضمان استدامة مواردها الطبيعية. وتؤكد تجربة المحميات الرعوية أن الحماية المؤقتة إذا ما رافقتها إدارة علمية رشيدة، قادرة على إحياء الأراضي المتدهورة وإعادة الحياة إلى الفضاءات السهبية، بما يخدم البيئة والاقتصاد المحلي على حد سواء. وتختلف مساحة المحمية المراد حمايتها