اتحاد المهندسين الزراعيين العرب
الأمانة العامة
دمشق - ص.ب : ٣٨٠٠
فاكس : ٣٣٣٩٢٢٧
هاتف : ٣٣٣٥٨٥٢

المؤتمر الفني الدوري الحادي عشر
التكامل العربي
في مجال استخدام التقنيات
الحديثة في الزراعة العربية

آفاق تطوير التصنيع للمنتجات الصناعية الغذائية

اعداد
مفتاح عماره
عمادة المهندسين
الجمهورية التونسية

الرباط ١١ - ١٥ / ١٢ / ١٩٩٥

الجمهورية التونسية
وزارة الصناعة

المؤتمر الفني الدوري لإتحاد المهندسين الزراعيين العرب

التكامل العربي في مجال إستخدام التقنيات الحديثة في الزراعة العربية

المحور : آفاق تطوير التصنيع للمنتجات و المخلفات الزراعية

الاعداد : مفتاح عمارة مهندس رئيس إختصاص صناعات غذائية
مدير تنمية الصناعات الغذائية بوزارة الصناعة الجمهورية التونسية

أكتوبر 1995

يتميّز الاقتصاد التونسي بتحقيق معدل نمو يفوق 4 ٪ سنويا وتنوّعه و تعدد الأنشطة فيه داخل القطاعات الثلاث المعروفة و هي الفلاحة و الصناعة و قطاع الخدمات كما يتّسم بالتكامل و التوازن فيما بين هاته القطاعات . و يتصدّر كل من القطاع الفلاحي و قطاع الصناعات الغذائية أولويات التنمية ويرجع ذلك للأهمية الكبرى التي يمثلانها بالنسبة لبلوغ الأمن الغذائي في البلاد .

ففيما يخصّ تنمية القطاع الفلاحي ، تمتاز إستراتيجيّة تعبئة الموارد المائية و المحافظة على المحيط الطبيعي الفلاحي بشكل عام ، بالبرمجة الدقيقة على المدى المتوسط و البعيد وبالتنفيذ المحكم ، و تأتي الخطط القطاعية الهادفة لتكثيف الانتاج النباتي و الحيواني موازية لكل ذلك ، ونذكر على سبيل المثال من ضمنها خطة الألبان التي تهدف إلى بلوغ الإكتفاء الذاتي في حدود سنة 2000 .

أمّا تنمية قطاع الصناعات الغذائية ، فتهدف إلى تثمين الانتاج الفلاحي المحلي بتركيز وحدات التحويل الأوّلي و كذلك بعث مصانع تساهم في خلق قيمة مضافة محلّية لمواد أوّلية مستوردة .

و تتلخص الأهداف العامّة و المرسومة لهذا القطاع فيما يلي :

- تكثيف الانتاج الغذائي للايفاء بحاجيات الاستهلاك الداخلي وتدعيم الصّادرات الغذائية لتحقيق توازن الميزان التجاري الغذائي .

- تعصير وسائل التحويل و التكييف و التعليب و إدخال التكنولوجيا الحديثة .
- النهوض بالجودة .
- دعم المبادرة الخاصّة لتطوير الاستثمار الخاص وفقا للاستراتيجية العامّة لتحرير الاقتصاد و تخلّي الدولة عن الاستثمار في القطاعات التنافسيّة .

أمّا فيما يتعلق بالأهداف الكمّية للقطاع المرسومة ضمن المخطط الثامن (92-96) فإنها تتمثل في :

. تحقيق تطوّر قيمة الانتاج بنسبة 5,2 ٪ سنويا
. تحقيق تطوّر القيمة المضافة بـ 5,6 ٪ سنويا
. إنجاز مبلغ إستثمارات يقدّر بـ 388 مليون دينار بالأسعار القارّة لسنة 1990 (500 م.د بالأسعار الجارية) .
. خلق 12000 موطن شغل قار .
. تحقيق توازن الميزان التجاري الغذائي لبلوغ تغطية الواردات بالصادرات بنسبة 102 ٪ على أقلّ تقدير .

و يعدّ قطاع الصناعات الغذائية قرابة 5000 وحدة صناعية بما في ذلك الصغرى و المتوسطة موزعة عبر كامل تراب الجمهوريّة و مركّزة قرب مناطق الانتاج و مواطن الاستهلاك على حدّ السّواء وتتوفّر فيها الطاقات الضرورية لتحويل و تكييف وتبريد و خزن المنتوجات الفلاحيّة .

و تتفرّع أهمّ الوحدات المذكورة على الأنشطة التالية :

1 - صناعة الحبوب و مشتقاتها : 2.200 وحدة
2 - صناعة الزيوت و المواد الدهنيّة : 1400 وحدة تنشط أساسا في قطاع زيت الزيتون
3 - صناعة المصبرات و المخللات : 86 وحدة
4 - صناعة السكر و مشتقاتها : 45 وحدة
5 - صناعة المشروبات بأنواعها : 100 وحدة
6 - صناعة الحليب و مشتقاتها (مراكز الجمع - تحويل ...) : 185 وحدة
7 - التبريد : 168 وحدة
8 - تكييف الخضر و الغلال : 56 وحدة ...

و تبرز كذلك أهمية القطاع من خلال ما يوفره حاليا من إنتاج غذائي متنوّع ، تقدّر قيمته الجملية بـ 2,5 مليار دولار مع خلق قيمة مضافة تناهز 500 مليون دولار ، و هو ما يمثل أكثر من 10٪ من القيمة المضافة التي يوفرها كل من قطاع الفلاحة و قطاع الصناعات المعملية معا. كما تكمن أهمية هذا القطاع فيما يساهم به من تعزيز عائدات البلاد من العملة الأجنبية ، و تحقيق توازن الميزان التجاري الغذائي (600 مليون دولار على مستوى التصدير) ، و تنشيط الإستثمار (110 مليون دولار) و خلق مواطن الشغل
(60.000 موطن قار في الجملة) .

و يتصدّر بذلك القطاع المرتبة الأولى بالنسبة لعدد الوحدات الصناعية و يأتي في المرتبة الثانية بالنسبة للقيمة المضافة بعد قطاع النسيج كما تمثل القيمة المضافة قرابة 20 ٪ من مجموع ما يفرزه قطاع الصناعات المعملية ككل .

و أمام تحرير الاقتصاد التونسي و تفتحه على الاقتصاد العالمي و خاصّة على المحيط المتوسطي إثر تنفيذ برنامج الإصلاح الهيكلي (1986 - 1995) من ناحية و بعد المصادقة على إتفاقية « الغاة » و توقيع إتفاقية الشراكة مع الاتحاد الأوروبي من ناحية أخرى ، يطمح القطاع إلى رفع التحدّيات المطروحة و تحقيق نجاحات جديدة .

ففي هذا الاطار تكون آفاق تطوير التصنيع الغذائي والفلاحي بالبلاد التونسية على النحو التالي :

أوّلا : تأهيل المؤسسات بما في ذلك محيطها العام مع التركيز بالنسبة لهذا الأخير على المحيط الفلاحي . و المقصود بالتأهيل هو تحديث وسائل الانتاج و النهوض بالجودة و المحافظة على صحّة وسلامة المستهلك و تدعيم القدرة التنافسية للمنتوج الصناعي الغذائي .

ثانيا : بعث وحدات تحويل و تصبير و تكييف جديدة ، طبقا للماقييس و الشروط الفنية الحديثة و المتفق عليها عالميّا ،

تنشط في السّوق الدّاخلية و الخارجيّة على حدّ السّواء وتمكن من الإستغلال الأمثل للطاقات الزراعية الهامّة بالبلاد مثل زيت الزيتون و الحبوب و مشتقاتها و الألبان و اللحوم و مواد البحر والقوارص و التمور من نوع « دقلة نور التونسية » خاصّة و الخضر و الغلال .

و يعتمد بعث هذه المشاريع مبدأ حرية الاستثمار و يقوم على مبادرات القطاع الخاص وفق مقاييس الجدوى الاقتصادية و بدون قيود و لا شروط إدارية مسبقة .

ثالثا : تكثيف عمليات الشراكة بين مؤسسات الصناعات الغذائية التونسية و مثيلاتها بالبلدان و الأقطار الشقيقة و الصديقة و ذلك في كلّ الميادين كالتصنيع و التجارة و التعاون الفني.

و على أساس المحور الأخير يكون التكامل العربي من أهمّ طموحات قطاع الصناعات الغذائية التونسية الذي يوفر عديد الفرص على مستوى الاستثمار و التزويد بالمواد الغذائية الجاهزة وتحويل المواد الأولية وفقا لخصوصيات الانتاج الفلاحي المذكورة أعلاه .

و من خصوصيات النسيج الصناعي الغذائي التونسي نذكر تطوّر صناعة زيت الزيتون وإعتمادها على أحدث التكنولجيا والمعدّات و ما خبرة تونس بهذا الميدان منذ قرون عديدة إلاّ دعامة لتطويع الوسائل العصرية المتوفّرة عالميّا للتصنيع و التحكم التام في إستغلالها .

و كذلك الشأن بالنسبة لصناعة الحبوب و مشتقاتها و الألبان ومشتقاتها و المصبرات و المخلّلات و المشروبات بأنواعها بما في ذلك الخمور ذات التسميات المثبة للأصل (AOC) .

كما تمتاز الصناعات الغذائية التونسية بشبكة هامّة من وحدات لفّ و تكيف و تبريد تعمل خصوصا على حفظ و ترويج مواد طازجة ذات جودة عالية كدقلة النور و البرتقال المالطي و مواد البحر ذات القيمة الغذائية والتجارية العالية .

و تعتمد عموما المصانع التونسية في أنشطتها على التكنولوجيا والمعدّات الجديدة و المتجدّدة المتوفرة عالميّا مع تكوين الاطارات و الكفاءات المهنية الضرورية لتشغيلها على الوجه الأكمل مع الحرص على تطويعها حسب خصوصيات المنتوج و المناخ التونسي و إدخال إضافات عليها مستمدّة من البحث في مجال الصناعات الغذائية التي تعتمد على الانتاج الوطني .