

اتحاد المهندسين الزراعيين العرب

الأمانة العامة

دمشق - ص.ب : 3800

فاكس : 3339227

هاتف : 3335852



المؤتمر القفي الدوري الثاني عشر

التكامل العربي

في مجال انتاج المحاصيل الاستراتيجية

وتحقيق الأمن الغذائي العربي

الطماطم - محصول استراتيجي في الجزائر

اعداد

المهندس : مبارك مصري

الجمعية الوطنية العلمية الزراعية

الجمهورية الجزائرية

المؤتمر الفني الدوري الثاني عشر لإتحاد المهندسين الزراعيين العرب

بيروت - 09/1997 حول التكامل العربي في انتاج المحاصيل الإستراتيجية لتحقيق الأمن الغذائي العربي

الموضوع: الطماطم محصول إستراتيجي في الجزائر

المهندس الزراعي مبارك مصري

عضو في الجمعية الوطنية العلمية الزراعية

ملخص

تعد الطماطم في الجزائر من المحاصيل الهامة ذات الإستهلاك الواسع فرصته عادة الإستهلاك عندنا ، والطماطم صنفان خضري و صناعي

- فالصنف الخضري مسيرة إستهلاكه وتطوره هي باختصاره كما يلي:

في عام 1977 كان الإستهلاك الفردي هو (7) سبعة كيلوغرامات للشخص الواحد في السنة ، وفي عام 1985 إرتفع فوصل إلى 24 كلغ/سنة ، و في عام 1987 تناقص قليلا فهبط إلى 13 كلغ/سنة ، وحافظ على هذا المستوى إلى عام 1989 ثم ارتفع إلى 16 كلغ / سنة . و في عام 1996 بلغ 23 كلغ/سنة.

- أما الصنف الصناعي فهو الهام في موضوع ورقتنا ، وهو ركيزة أساسية في الإقتصاد الوطني ، وهو يستهلك في صورة مركز الطماطم بعد تحويله من الطماطم الطازجة.

وقد بذلت الدولة جهودا كبيرة لترقية و تطوير هذا الصنف وأعطيته أهمية بالغة. وقد صرفت مبلغا ماليا حوالي ثلاثة مليارات من الدينارات الجزائرية محولا من العملة الصعبة، لإستيراد 519780 طنا من مركز الطماطم من عام 1971 إلى غاية عام 1992 ، وهذا مبلغ ضخ.

ومن هنا كان للطماطم في الجزائر الأهمية الكبيرة ، وعدت من المحاصيل الأستراتيجية.

وقد اولت الدولة أهمية كبيرة و بذلت مجهودا جبارا وتبذله كذلك في سبيل الإرتقاء بهذه الزراعة للوصول بها إلى درجة الإكتفاء الذاتي .

و في عام 1997 فقد بلغت درجة الإكتفاء الذاتي من مركز الطماطم المنتج محليا 77% وهذا نتيجة الجهود المتظافرة التي بذلتها الدولة طيلة السنوات الفارطة ولا زالت مستمرة في مخططها للوصول به عام 2000 إلى الإكتفاء الذاتي.

الكليات الأساسية : الجزائر ، الطماطم الخضرية ، الطماطم الصناعية ، مركز الطماطم

الإنتاج ، الإستيراد ، الإستهلاك ، الإكتفاء الذاتي.

1. المقدمة

قد بيد امراريا غريبا ان ندرج محصول الطماطم ضمن المحاصيل الاستراتيجية ونجعلها مثل المحاصيل الاستراتيجية الاخرى كالقمح والارز مثلا، وإن كلمة محصول استراتيجي هي كلمة اصطلاحية نسبية تتغير حسب البلد وبموجب عادات الاستهلاك لدى كل شعب وكذلك بحسب السياسة الزراعية والاقتصادية المتبعة في البلاد وكذلك بحسب طبيعة المناخ السائد الذي يفرض إنتاج نوع معين من المحاصيل لادخل للإنسان في تغذية. وإن محصولا ما يعد إستراتيجيا في قطر ما تبعاً لنظام وعادات الغذاء السائدة لديه أو للسياسة الزراعية المتبعة قد يكون غير ذلك بالنسبة لقطر آخر. فمثلا ، فإن محصول الأرز يعد محصولا إستراتيجيا في بعض البلدان عندما على القمح ، يكون في بلدان أخرى في رتبة مختلفة بل يقدم عليه القمح. وبالنسبة للجزائر، فإن محصول الطماطم يعد محصولا إستراتيجيا يأتي في المرتبة الثالثة بعد القمح والبطاطا ، وهكذا لعدة إختيارات وأسباب سنحاول ذكرها وبيانها في هذه الورقة .

2. مكانة الطماطم في الجزائر

بالنسبة لمحصول الطماطم و مكانتها الاقتصادية والاستراتيجية في الجزائر. فأهميته تكمن في مجال الإستهلاك بالدرجة الأولى كنظام فرضته عادة التغذية و طريقة إعداد أنواع الطعام أو الطبخ المختلفة ، إذ أن جل المواطنين يستعملون مادة الطماطم في الطبخ بشكل كبير. ومن خلال هذه العادة أصبحت الطماطم ذات أهمية بالغة في الأكل الجزائري ، وتأتي أهميتها في المرتبة الثالثة بعد القمح الذي هو المحصول الرئيسي الإستراتيجي لا يعلو عليه محصول آخر ولا ينافس في هذه المكانة أي غذاء ، ثم البطاطا في المرتبة الثانية في نظام التغذية حيث لها مكانتها الأولى من بين الخضار، فهي عماد المطبخ الجزائري و سينته بصورة عامة لا ينافسها فيه أي خضار آخر نظرا لأنها تعد كعنصر تغذية يمكن الإعتماد عليه لوحده حين يهجر المنزل القمح ومشتقاته أي أن البطاطا يمكن تناولها كغذاء لتعوض أو تحل محل الخبز في حالات الضرورة . وهذه العادة فرضت على الشعب الجزائري بحيث ألصق به إستهلاك البطاطا بشكل رئيسي ، ويات من أكبر الشعوب العربية إستهلاكاً لهذه المادة ، بل يأتي في المقدمة في هذا المجال و الطماطم هي الثالثة في مجال الإستهلاك. وتظهر أهمية محصول الطماطم إلى جانب طريقة ونظام التغذية في الجزائر كون الدولة و عبر كل المراحل التي مر بها تطور المجتمع منذ الإستقلال عام 1962 قد أولت أهمية كبيرة لهذا المحصول وسأيرت بذلك ما رسخ في عادات الإستهلاك ، ووضعت سياسة لتتمية زراعتها وأعطت الطماطم المكانة المتميزة من حيث تخصيص المساحات الزراعية والإهتمام بها والحرص على الإحتفاظ بالتربة ملائمة لإحتضان ورعاية هذا المحصول ومتابعة التطور الإجتماعي الذي يسايره تطور الإستهلاك وتزايد من عام لآخر لكي تقابل هذا التزايد وهذا التطور اللذان يصحبهما إزدياد الطلب على هذه المادة بزيادة الرقعة الزراعية المخصصة لزراعة الطماطم .

وحين شرعت الدولة في مباشرة خطط تنمية الزراعية بعد أن أمتت الأراضي ووضعت يدها عليها في تبنى النظام الاشتراكي ودخلت في تخطيط الإقتصاد ، فكان للثورة الزراعية نصيب كبير في مجال المخططات التنموية جندت لها إمكانيات بشرية و مادية وتنظيمية لأن الغذاء له المكانة الأولى في المجتمع وله اليد الطولى في كل مخططات التنمية لأنه عنصر أساسي في الإستقلال والحرية .

وفي كل المخططات الزراعية كان لمحصول الطماطم مكانة رفيعة و جندت له كل الإمكانيات لإنجاحه.

و سوف نشرح تطور زراعة الطماطم في الجزائر وإستهلاكها و نقف على حقيقة هذا المحصول.

فالطماطم نوعان: نوع صناعي موجه للصناعة بشكل خاص ورئيسي ليصنع منه المركز الذي هو أساس موضوع هذه الورقة ونوع خضري غير صناعي يستهلك طازجا خلال موسم الطماطم في أشهر الصيف. وفي حالة ما إذا كانت الكمية تفوق الإستهلاك اليومي فإنها توجه لمصانع التعليب ، وهذا يحدث غالبا خلال شهر أوت (أب) عندما يكون الإنتاج غزيرا وعندما تشتد الحرارة حيث تتضج الثمار و تحمر بشكل سريع فلا تعود تنتظر البقاء على النبات و تتطلب الجني في أسرع وقت.

والإنتاج الزراعي في عهد النظام الاشتراكي كان أغلبه في يد الدولة التي تدير المزارع و تخطط الإنتاج وكان عدد السكان آنذاك قليلا ، والظروف مواتية لتنمية هذا القطاع الحيوي.

1.2 . الطماطم الخضرية

بالنسبة لهذا الصنف من الطماطم والتي من المعهود أن يستهلك في صورته الطازجة إبان مواسمه حيث يكثر الإقبال عليه فإن مسيرته في التطور طويلة . فاستهلاك الطماطم الطازجة كان يسير جنبا إلى جنب بالتوازي مع نمو وتطور الإنتاج والمساحة المزروعة المخصصة لها.

ففي سنة 1977 كان الإستهلاك السنوي الفردي هو 7 كلغ ، وقد بقى على هذا المستوى لمدة 8 سنوات إلى غاية عام 1984. ومنذ عام 1985 تحرك الإستهلاك صعودا بشكل ملحوظ فبلغ 24 كلغ للفرد الواحد ، وبقى على هذا المنوال إلى غاية عام 1987 حيث أخذ يتراجع ويتناقص قليلا ليتخذ حالة ثابتة ، فنزل إلى 13 كلغ /سنة للفرد الواحد في عام 1988 وثبت في هذا المستوى إلى عام 1989 حيث ارتفع إلى

16 كـلـغ/سـنـة للفـرد. ثم استـمـر في الـإرتـفـاع فـوصـل عـام 1996 إلى 23 كـلـغ/سـنـة للفـرد الواحـد.

السنة	المساحة هـك	نسبة الزيادة
1978	7733	
1984	10950	70 %
1985	17863	61 %

تطور المساحة الزراعية بالطماطم الخضرية

السنة	المساحة هـك	نسبة الزيادة
1967 - 1978	10880	
1988	15000	72 %
1996	25829	58 %

تطور المساحة المزروعة بالطماطم الصناعية

السنة	الكمية طن	نسبة الزيادة
1967	76900	
1988	190000	40 %
1996	554257	34 %

تطور إنتاج الطماطم الصناعية

إن التفسير الممكن لهذا الإرتفاع الكبير في الإستهلاك مرده لعوامل عديدة وهي:

- إنتاج الطماطم الكلى إذ كان إبان السنوات الأولى للإستقلال منخفضا مما حد من كمية الإستهلاك ، ثم إرتفع من 8489 طنا عام 1977 إلى 148000 طنا ثم بلغ 310000 طنا. فالسبب في هذه الزيادة يعود لزيادة الرقعة الزراعية للطماطم التي انتقلت من 7733 هكتار عام 1978 إلى 10950 هكتارا عام 1984 ثم إلى 17863 هكتار عام 1985. وتبع هذا الإرتفاع في الإنتاج الكلى ومضاعفته والتوسع في المساحة الزراعية بزيادة في المردود في الهكتار الواحد إذ ارتفع من 11.3 طنا عام 1984 ليصل إلى 28.3 طنا في الهكتار عام 1988 ، هذا التحسن في الإنتاج وفي المردود مردها إلى تنظيم الإنتاج ووضع إمكانيات إنتاجية لهذا السبب حيث شرعت الدولة في الإهتمام بهذا القطاع وأولته عناية فائقة فوضعت على رأس المزارع المؤهلة المهندسين الزراعيين بعدما كانت تدير وتدار من طرف مسؤولين ليسوا من ذوي الاختصاص ، فأعطتهم كل ما يستحقونه من إهتمام وعناية فأنطلقوا في مهمتهم العلمية في خدمة الزراعة الوطنية وكان كذلك منذ عام 1985. وكان لعوامل المناخ المواتية من حيث الأمطار اللازمة والمنظمة في هذه السنوات العنصر الكبير و العامل الهام في إنتاج هذه المهمة وكذلك لوضع الأسعار المناسبة لبيع المحصول مما جعله في المتناول الجنيح. وبعد عام 1987 أخذ الإستهلاك ينخفض ويأخذ وثيرة واحدة ، ولم يرتفع مثلما حدث في 1974 و 1985 وهذا يعود إلى إعادة تقسيم الدولة للأراضي وتوزيعها بداية من 1987، على الخواص دون إعتبار للقيمة الأرض ودون تنظيم. ففي عام 1987 تخلت الدولة عن النظام

الإشترافي في تسيير الزراعة، فرفعت يدها عن الأراضي و تخلت عنها و تركتها للخواص فتدنى بذلك الإنتاج وتذبذب بصورة كبيرة. هذا بالنسبة للطماطم الخضرية التي تستهلك طازجة.

2.2. الطماطم الصناعية

فيما يخص الطماطم الصناعية ، وهي هدف ومحور موضوعنا كله فإن وضعها وظروفها مختلفة كلية عما هو بالنسبة للصنف الاول ، فالطماطم الصناعية كانت منذ البداية أي منذ بداية إستعمالها في الزراعة أو إدخالها كصنف صناعي مخصصة بشكل كلي للتصنيع ، و لم تباع بصورتها الطازجة ، و لم يكن المستهلك يعرفها نظرا لشكل الطماطم الصناعية الذي يختلف عنه لدى الأصناف الخضرية ، فالإنتاج من هذا الصنف كان يحول كل يوم إلى معامل التعليب ليستهلك فيما بعد في صورة مركز طماطم ، و هذا له أهمية خاصة بالنسبة للدولة و كذلك بالنسبة لمصانع التعليب لأنه عنصر أساسي و حيوي للمنتج و للمصنع وللمستهلك و للدولة كعنصر اقتصادي هام ، فقد كان هذا المحصول هدف و موضع اهتمام كبير.

1.2.2. تطور المساحة والإنتاج

منذ عام 1967 بعد الإستقلال بسنوات خمس كانت المساحة الكلية المزروعة بالطماطم الصناعية تقدر بـ: 2850 هكتار، والإنتاج الكلي كان 13500 طنا ، و المردود في الهكتار كان هو الآخر يقدر بـ 4.7 أطنان، وتامت هذه المساحة وأخذت في الزيادة ببطء من 1967 إلى 1978 حيث بلغت 10880 هكتارا و الإنتاج الكلي بلغ 76900 طنا بمردود 7.2 اطنان في الهكتار الواحد و منذ عام 1980 تغيرت الوتيرة فباتت الزيادة مطردة بشكل ملحوظ و كذلك نبعه ارتفاع الإنتاج الكلي والمردودية في الهكتار. فانتقلت المساحة من 15000 هكتارا عام 1988 الى 25829 هكتارافي عام 1996 وبالتالي ارتفع الإنتاج الكلي من 190000 طنا (بمردود 12.5 طنا/هك) إلى 554257 طنا (بمردود 20 طنا/هك)

إن هذا الصنف هو محصول إستراتيجي بالنسبة كخضار، و بما أنه هام في الإقتصاد الوطني في صورته النهائية بشكل خاص، أي بعد تصنيعه إلى مركز الطماطم فإن الدولة و عبر كل سنوات ما بعد الإستقلال قد أولته مكانة معتبرة أخذت تتزايد و تكبر من عام لآخر، و أخذت الخطط و المخططات العديدة توضع في كل فترة حكومية، و في كل إنطلاقة إقتصادية . كان للطماطم الصناعية نصيب معتبر و سهم كبير، فكان تدعيم أسعار شراء المادة الأولية من المزارع بصورة تلائمهم و تشجعهم على الإستمرار في زراعة هذا المحصول من ناحية ، و كذلك حث الآخرين للدخول في إنتاج الطماطم الصناعية، و هذا لبلوغ الهدف النهائي و هو الإكتفاء الذاتي من هذه المادة، والإستغناء عن إستيراد مركز الطماطم من الأسواق الخارجية بالعملة الصعبة و هذا فيه إهدار لهذه العملة التي يمكن أن توظف في مجالات أخرى أكثر أهمية من الطماطم التي تستطيع زراعتها في الوطن. فأدخلت أصناف من الطماطم جلبت من الخارج مخصصة لهذا الغرض. فارتفع المردود في الهكتار و تحسن الناتج النهائي بعد التصنيع، إذ كان في السابق يلزم ستة (6)

كيلو غرامات من الطماطم الطازجة للحصول على واحد (1) كيلو غرام من المركز فأصبح الآن حوالي 5.5 إلى 5 كيلو غرام للحصول على واحد كيلو غرام من المركز، وكذلك أعتني بأسعار شراء المادة الأولية أي الطماطم الطازجة من المنتج فتدرجت هذه الأسعار من 0.80 دج للكيلو غرام الواحد عام 1980 إلى 6.5 -8 دج عام 1996 للكيلو غرام الواحد.

2.2.2. آفاق التطور

إن الدولة بالرغم من الظروف الاقتصادية والاجتماعية الصعبة التي تمر بها البلاد لم تنأل جهدا في الاستثمار والعناية بهذا المجال وتشجيع زراعة الطماطم الصناعية وتصنيعها وحث المنتجين بشتى الوسائل الممكنة والمتاحة على الاستثمار في الإنتاج وتطويره لبلوغ الهدف المنشود وهو الاكتفاء الذاتي من هذه المادة فكان المخطط الأخير الذي وضع عام 1995 لبلوغ الهدف في عام 2000 وهو تحقيق إنتاج إجمالي قدره : 840000 طنا من الطماطم الصناعية من المساحة الكلية لها : 1000 هكتارا بمرور قدره : 30 طنا للهكتار الواحد وهذا هو الإنتاج المطلوب لتلبية الاحتياج الوطني من الطماطم الصناعية.

3. مركز الطماطم وأهميته الاقتصادية في الجزائر

يشكل مركز الطماطم الركيزة الأساسية في الإستهلاك الوطني من هذه المادة ولهذا فإن كل الجهود من إستهلاك وإنتاج لتصنيع مركز الطماطم الصناعية بالدرجة الأولى والخضرية بالدرجة الثانية إذا كان هناك فائض في إنتاج هذا الصنف أنت بنتائج حسنة، وإن زراعة الطماطم ذاتها والجهود المتعددة التي بذلت والتي ذكرت سابقا في سبيل الرقي بهذا الحصول الهام للوصول إلى الإكتفاء الذاتي والكف عن الإستيراد وتعويضه بالإنتاج الوطني لإنفاق المبالغ المالية الهائلة التي تدفع لجلب هذه المادة في مجالات أخرى أكثر حيوية وأكثر جدوى من ناحية ، وللاستقلال في هذا المجال وعدم الإرتباط بالخارج من ناحية أخرى . نوضح في ما يلي تطور مركز الطماطم والجهود التي بذلت للإرتقاء به .

1.3. تطور الإنتاج

المواصفات الفنية لمركز الطماطم هي كمايلي :

- النسبة المئوية للمردود لكل 1000 كلغ من المادة المصنعة و الطماطم الطازجة هي 16.66 من المركز .
- الكثافة النوعية على درجة 20° م : 1.124
- الحموضة ، pH على درجة 20° م : 3.5-4
- درجة بريكس على درجة 20° م : 28-30% (يعبر عن درجة بريكس بتركيز المادة الجافة المنحلة في الماء بالنسبة المئوية)

المركز معبأ في عيوات مختلفة الأحجام كالتالي :

- عبوة معدنية من نوع 602 وزن 198 غرام .

- عبوة معدنية من نوع 1/2 وزن 440 غرام .
- عبوة معدنية من نوع 4/4 وزن 880 غرام .
- عبوة معدنية من نوع 5/1 وزن 4600 غرام .

الحد الأقصى من المعادن الموجودة بالمركز و المسموح بها و المحددة من طرف منظمتي OMS/FAO (لائحة التغذية)، بالميللغرام في الكيلوغرام هي كالتالي: - القصدير: 250 ، - الحديد: 15، - الرصاص: 0.3 ، - النحاس: 5 .

و بالنسبة لتطور الإنتاج فقد بدأ هكذا : في عام 1977 كان الإنتاج الوطني من مركز الطماطم كالتالي: 2832 طنا ، وفي عام 1980 أصبح الإنتاج 6038 طنا ، ومنذ عام 1984 ارتفع الإنتاج الوطني من مركز الطماطم بشكل الملحوظ حيث بلغ في نفس العام: 17688 طنا . وقد أخذ بعد ذلك في الإرتفاع بصورة مرضية جدا من عام لآخر ، فقفز من 24293 طنا عام 85 إلى 30295 في عام الذي تلاه أي عام 1986 ثم انتقل عام 1988 إلى 35199 طنا . و عام 1991 إلى 47131 طنا . واستمر في الإرتفاع إلى أن بلغ عام 1996 ، 62587 طنا .

2.3. تطور الإستهلاك

إن الإستهلاك الفردي تطور تبعا لتطور النمو الديموغرافي ، حيث كان عام 1980 2.80 كلغ/سنة حسب إحصائيات الديوان الوطني للإحصاء ، وفي عام 1988 أصبح : 3.3 كلغ/سنة ، أما في عام 1995 فقد أصبح 3.8 كلغ/سنة ، و بناءا على التقديرات ، فإنه في عام 2000 سيصبح الإستهلاك الفردي من مركز الطماطم في السنة 4.5 كلغ لأن عدد السكان سيرتفع من 27 مليون تقريبا عام 1996 إلى 31 مليون عام 2000 .

أما من حيث الجهود المتوالية التي بذلت من طرف الدولة في مجال تطور إنتاج مركز الطماطم لتلبية الإحتياج الوطني من هذه المادة فقد عملت على تدعيمه بشكل كبير طيلة سنوات عديدة حتى يستطيع كل فرد من أفراد المجتمع الحصول عليه و بالسعر الملائم والمناسب لدخله ، وأنفقت أموال طائلة لإستيراده بالعملية الصعبة ، و كذلك تدعيمه على نفقة الخزينة العامة لتحافظ على السعر ثابتا للمستهلك ، و كذلك عملت على تسهيل بشتى الوسائل إنتاج الطماطم محليا و رفع طاقات الإنتاج في معامل التحويل و بشكل خاص في القطاع العام فقد كانت طاقات الإنتاج بالنسبة لتحويل الطماطم في هذا القطاع سنة 1989 تقدر ب: 318 طنا ساعة لموسم يدوم 60 يوما في المتوسط و يعمل 16 ساعة في اليوم و بورديتين [305280 طنا في العام من الطماطم الطازجة لتنتج 50880 طنا من مركز الطماطم] . فأدخلت عليها تحسينات كبيرة لتصبح طاقاتها في سنة 1995 372 طنا/ساعة أي بالزيادة قدرها 54 طنا والفترة الإنتاجية إمتدت من 60 يوما إلى 80 يوما في المتوسط وبالعامل بثلاث ورديات تعمل طيلة 24 ساعة دون توقف و أحيانا يمتد الموسم

الإنتاجي 90 يوماً فأكثر فيبدأ من أواخر شهر جوان (خزيران) ليمتد إلى بداية شهر أكتوبر (تشرين الأول).

إن الخطة المستقبلية لتوسيع وزيادة طاقات الإنتاج إلى غاية سنة 2000 هي كالتالي : الطاقة الإنتاجية الإجمالية في الساعة 64 طناً بزيادة 92 طناً في الساعة على ما كانت عليه في عام 1995. هذا بالنسبة للإنتاج ذاته أي إنتاج المركز.

3.3. إجراءات دعم مركز الطماطم

دعمت الدولة الطماطم المركزة من أجل المحافظة على أسعار البيع للمستهلك فنرى فيما يلي سعر تكلفة الإنتاج في الدولة بحسب كل نوع من العبوة وكذلك سعر البيع للمستهلك لتقف على حجم الدعم الذي يتلقاه هذا الإنتاج.

نوع العبوة	سعر تكلفة الإنتاج دج	سعر البيع للمستهلك دج	القيمة دج	الدعم
وزن 198 غ 602	4.4	2.1	2.3	53 %
وزن 440 1/2	9.4	5.0	4.4	46 %
وزن 880 4/4	18.4	9.5	8.9	48 %
وزن 4600 5/1	93.4	46.4	47.1	50 %

الجدول قيمة دعم أسعار مركز الطماطم

هذا الجدول يبين حجم الدعم الذي قدمته الدولة عند الإنتاج مركز الطماطم في المعمل و كذلك لدى بيعه للمستهلك وبحسب حجم كل عبوة أو عبوة ، هذا الجدول هو فقط لمدة خمس سنوات لتقف على ضوئه على حجم الدعم الذي تدفعه الدولة من الخزينة.

فعلى سبيل المثال فإنه خلال الخمس سنوات الماضية من عام 1985 إلى عام 1989 قد دفعت الدولة مبلغاً إجمالياً قدره 927.1 مليون دج مبيناً كالتالي: 1985 (59.8 مليون دج) ، 1986 (47.5 مليون دج) ، 1987 (242) مليون دج ، 1988 (304 مليون دج) 1989 (273.8 مليون دج) و المجموع: 927.1 مليون دج

هذا الدعم هو للحفاظ على ثبات سعر بيع مركز الطماطم المحلي فقط ناهيك عما أنفقته في المجالات الأخرى من مجالات إنتاج الطماطم الطازجة و كذلك في صيانة معامل التصنيع و في زيادة أو رفع الطاقة الإنتاجية للمعامل بتجديد الآلات تارة و بإقامة آلات جديدة أكثر قدرة وتطوراً تارة الأخرى وإن دعم أسعار مركز الطماطم تسرى على القطاع العام والخاص لأن أسعار بيعه للمستهلك كانت واحدة لدى كل التجار ، كذلك فهي بنفسها بالنسبة للإنتاج أو المركز المستورد ، و تتحمل الدولة فوق التكلفة لتحافظ على الأسعار واحدة و في متناول الجميع ، غير أن حجم و كمية الدعم تختلف حسب القطاع .

وقد عملت الدولة على تعويض العجز أو النقص في الإنتاج الوطني من مركز الطماطم لتلبية احتياجات المواطن إلى الإستهلاك وبشكل مستمر ، غير أن الكمية المستوردة كانت تختلف من فترة لأخرى بحسب النمو الديموغرافي و بحسب جودة أو رداءة موسم إنتاج الطماطم المحلية تبعاً لأحوال المناخ .وتبعاً لتوفير الإمكانيات المادية من وسائل الري وتوسيع الرقعة الزراعية وإعدادها بالشكل اللازم لها بحسب ما تتطلبه.

3-4 تطور إستيراد مركز الطماطم

كان الإستيراد كله يتم عن طريق الدولة منذ الإستقلال إلى غاية عام 1984 وكان مركز الطماطم يأتي على صورة المركز العادي المعهود و العروف بتركيز 28% في علب ذات أحجام مختلفة من المعادن من الفئة 602 وزن 198 غ، و 1/2 وزن 440 غ و 4/4 وزن 880 غ و 5/1 وزن 4600 غ . وأحيانا و هذا نادرا في أواني زجاجية من فئة 500 غ و 350 غ.

وفي عام 1984 اختلف الأمر قليلا حين سمحت الدولة للمؤسسة الوطنية للعصير والمصبرات الغذائية ، وكانت حديثة التكوين بعد أن انبثقت عن تقسيم الشركة الوطنية لتسيير و تنمية و الصناعات الغذائية في إطار هيكل الشركات الوطنية آنذاك ، فكان على المؤسسة الوليدة أن تدعم نفسها بكمية معتبرة من الطماطم لتستطيع الوقوف بثبات لوحدها لمواصلة المسيرة الجديدة عليها في تلك الفترة ، فشرعت في إستيراد مركز الطماطم في شكل جديدة لأول مرة يدخل الجزائر وهو مركز ثلاثي أو مكثف (TCT) Triple concent de tomate بتركيز 38% حيث يستورد في براميل محكمة الغلق و معقمة تحت فراغ هوائي ، زينة البراميل 240كلغ فتعتمد المؤسسة إلى إعادة تصنيعه عن طريق تخفيفه بإضافة كمية من ماء في الأت التركيز لمعامل المؤسسة ليصبح بالتركيز العادي وهو 28%، وهذا هو التركيز المعتاد القابل للإستهلاك المباشر في الطبخ ، ولهذا كانت الفائدة مضاعفة ، فمن ناحية فإن معامل المؤسسة الجديدة تعمل بشكل مستمر خارج موسم الطماطم الطازجة لتجعل سلاسل الإنتاج أكثر مردودية و أكثر فائدة ، ومن ناحية أخرى تستفيد من فرق التركيز في إنتاج كميات مفيدة للمؤسسة وللدولة معا ، و يعطي المركز الثلاثي التركيز بعد تخفيفه الناتج التالي: 1كلغ من المركز الثلاثي 38% ، 1.360كلغ من المركز العادي 28%

فقد استمر استيراد هذا النوع من المركز TCT طيلة 9 سنوات من عام 1984 إلى 1992 استوردت خلالها المؤسسة كمية من المركز قدرت ب 208977 طنا وبهذه الطريقة فإن المؤسسة لعبت دورا كبيرا و معتبرا في ميدان تغطية جزء كبير من العجز في الإنتاج الوطني من مركز الطماطم. وإن مجموع ما استوردته الجزائر من مركز الطماطم منذ عام 1971 حتى 1992 هو: 519780 طنا وإن المبلغ المالي الكلي الذي أنفقت في استيراد هذه الكمية هو حوالي ثلاثة ملايين دينار وهذا نرى ضخامة الأمر و خطورته سواء من حيث المال الذي أنفق في سبيل تغطية النقص في الإنتاج الوطني من مركز الطماطم لتلبية الاحتياجات الوطنية من هذه المادة ، أو من حيث المبلغ المالي الضخم الذي صرف بالعملة المحلية محولا من العملة

الصعبة ، هذا المبلغ الذي كان من الأجدى أن ينفق في مجالات أخرى أكثر فائدة وأهمية في تنمية البلاد من إنفاقه في استيراد مركز الطماطم لو أننا طورنا هذه الزراعة بشكل يلبي الاحتياجات الوطنية. ومع كل هذا فإن الجهود المعتمدة التي بذلت و تبذل من طرف الدولة لتطوير و تنمية هذا المحصول للود بال به إلى الإكتفاء الذاتي أعطت وتعطى نتائج مرضية بالرغم من الظروف القاسية التي تمر بها البلاد ، إن نظرة تفحص إلى نتائج عام 1992 تعطينا الدليل على ما يتحقق من تقدم في مجال الإكتفاء الذاتي من هذه المادة وقد أخذت هذه السنة كنموذج نظرا لصعوبة الحصول على بعض المعلومات الإحصائية مثل بعض أرقام استيراد والإنتاج. وقد حسبت تقديرات الإحتياج من مركز الطماطم كمايلي:

الطبيعة الإقتصادية	مركز الطماطم طن
طاقة الإنتاج في القطاع العام 1	200.
طاقة الإنتاج في القطاع الخاص 2	84.260
طاقة الإنتاج الوطني 2+1	104.460
إنتاج القطاع العام 3	5.599
إنتاج القطاع الخاص 4	28.483
الإنتاج الوطني 5=4+3	34.082
كمية الاستيراد الكلي 6	36.900
العرض الوطني 7=6+5	70.982
الطلب الوطني 8	81.202
الإحتياج الوطني 9=8-7	-10.220
نسبة الإكتفاء الذاتي 8/7	% 87

الجدول كيفية حساب الإحتياج الوطني من المركز 1992

بناء على المخطط الزراعي لعام 1989 وعلى أساس تقديرات المردود من الطماطم الطازجة في الهكتار فإن 4 مراحل يمر بها هذا المخطط ليصل إلى النهاية في 2000 إلى الإكتفاء الذاتي من إنتاج مركز الطماطم وهو كالتالي:

السنة	1990	1992	1995	2000
المساحة هك	20000	23000	25000	35000
المردود المتوسط طن	12.5	15	20	30-25
إنتاج الطماطم الطازج	250000	345000	500000	700000
إنتاج مركز الطماطم طن 1	33000	57500	86000	116000
اللب من مركز الطماطم طن 2	88000	88000	96000	115000
الإحتياج من المركز 2-1	- 555000	- 30500	- 1000	+ 1000
نسبة الإكتفاء الذاتي مركز الطماطم	% 37.5	% 65	% 89	% 100

الجدول مخطط الإنتاج الوطني من مركز الطماطم

فلنرى ما حقق منه حتى عام 1996 وما هي النتائج التي تكشف عنها وهل الفرق كان شاسعا بين التقدير وبين المحقق. فالطلب الوطني في الواقع هو في حدود 81.202 طنا في حين كان المتوقع والمقدر 88000 طنا. والإنتاج الوطني في عام 1996 كان 62587 طنا من مركز الطماطم.

إذا فإن النقص أو الفرق أو إحتياج هو 6798 طنا ونسبة الإكتفاء هي 77%. أما بالنسبة للمتوقع حتى عام 2000 فإن الجهود المبذولة من طرف المسؤولين في هذا الميدان كلها تسير بخير وتدعو للتفاؤل و تجعل المتتبع لهذه الحركة يتوهم خيرا في تحقيق الهدف المنشود بل وتحقيق الفائض من هذه المادة.

و الآن و قد أشرف الموضوع على الإنتهاء فإنه من الأنسب إستعراض بشيء من السرعة بعض العقبات التي اعترضت زراعة الطماطم و إنتاجها في الجزائر و كذلك ذكر أهم الإجراءات التي نرى بأنها مناسبة لتحقيق المخططات المستقبلية للوصول إلى الإكتفاء الذاتي. ومن أجل الوصول الإكتفاء الذاتي فإنه يمكن العمل كما يلي:

- حث المزارعين في التوسع في المساحة الزراعية لطماطم بشكل أكبر لتتماشى و متطلبات المستهلك من هذه المادة .

- العمل قدر الإمكان باقتناء الأصناف المحسنة وزراعتها لرفع المردود كما ونوعا.

- توفير المعدات اللازمة لخدمة هذه الزراعة من عتاد تهيئة الأرض وزراعته و آلات التشتيل،

- توفير المخصبات بالكميات المطلوبة و بالنوعية اللازمة ،

- توفير أدوات و مواد الوقاية ،

- توفير الإطارات الكافية للإرشاد و توعية المنتجين ،

- العمل على تحسين مردودية مصانع التعليب بتجديد الآلات أو برفع طاقات إنتاجها لتتماشى و الزيادة في الإنتاج الطازج ،

- العمل قدر الإمكان لإقامة علاقة طيبة بين المنتج و المصنع فهذا له تأثير كبير لجميع الأطراف.

و قد تنبه القائمون على التخطيط في وزارة الزراعة و سعوا لعلاج هذه الصعوبات و تذليلها حتى تسير مخططاتهم الموضوعه مثلما يريدون لتحقيق الهدف المرجو منها .

فعملوا على تشجيع المزارعين بالتوسع و الزيادة في الرقعة الزراعية وكذلك الإدخال مزارعين جدد لم يكونوا في هذا النشاط نشاط زراعة الطماطم الصناعية فوفروا الإمكانيات اللازمة لهذه الزراعة من آلات خدمة الأرض و من بذور محسنة حيث أعطت نتائج جيدة واعتمدها الكثير من المنتجين .

و قد عملت من ناحية أخرى مصانع التعليب على تحسين مردودية معاملها مما يتماشى وارتفاع الإنتاج المطرد. وأقيمت مصانع جديدة لتصنيع الطماطم و خاصة بالنسبة للقطاع الخاص حيث تسابق المستثمرون يوظفون أموالهم في إقامة معامل تصنيع الطماطم لما لها من عائد مجزي. و بالنسبة للقطاع العام فقد وفرت معاملته كل الظروف الملائمة و المشجعة لتسهيل سلم عملية الإنتاج وابتداءا من عام 1993 دخلت هذه المعامل مرحلة الإستقلالية حيث تخطط و تسير أمورها بنفسها دون الرجوع إلى الوزارة التابعة لها في كل الأشياء وفي كل المناسبات بعكس ما كان ساريا من قبل أي مركزية التخطيط و التسير.

المصادر

- (1) د. سعيد حمدي ، د. زيدان السيد عبد الغال ، د. عبد العزيز محمد خلف الله ، د. عبيد اللطيف الشال ، د. محمد محمد عبد القادر (1973) - الخضير - كلية الزراعة - جامعة الأبيكفونية الطبعة الأولى - دار المطبوعات الجديدة - جمهورية مصر العربية
- (2) وزارة الزراعة - جانفي (ك2) (1989) - برنامج تنمية الطماطم الصناعية الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية .
- (3) م، كروفت، م، ولد بوعمامة (1991) - زراعة الطماطم الصناعية في الجزائر - نشرة صادرة عن المعهد التقني للزراعات الصناعية و الخضرية - سطوالي - تيارا - الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية.
- (4) زراعة الطماطم في الجزائر- الواقع وأفاق التنمية - نشرة صادرة عن المعهد التقني للزراعات الصناعية و الخضرية نوفمبر (تشرين2) 1991- سطوالي - تيارا - الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية .
- (5) وزارة الزراعة و الصيد البحري - مديرية الإنتاج الزراعي - معلومات موزعة عن طريق الإتصال المباشر بالمسؤولين المعنيين عن إنتاج الطماطم الصناعية جانفي (ك2) 1997
- (6) الديوان الوطني للإحصاء - الجزائر - معلومات إحصائية أخذت عن الطريق الإتصال المباشر بالمسؤولين عن إنتاج الطماطم الصناعية وغير الصناعية.
- وعن الإستهلاك الفردي لمركز الطماطم و الطماطم الطازجة - جانفي (ك2) (1997).
- (7) المؤسسة الوطنية للعصير و المصبرات الغذائية - البلدة - مديرية التجارة - دائرة الدراسات والسوق - جانفي (ك2) 1997 - معلومات عن تصنيع الطماطم الصناعية - أخذت بالإتصال المباشر بالمسؤولين المعنيين.