الجودة في إنتاج التمور في الجزائر: بين الواقع والمتطلبات

د. أحمد بن عيشاوي
جامعة قاصدي مرباح ورقلة
benaichaoui_19@yahoo.fr

مقدمة :

منذ فجر الإنسانية ارتبطت أشجار النخيل بحياة البشر ارتباطا وثيقا، وردت هذه الآثار موثقة من خلال آيات كثيرة للقرآن الكريم، حيث وهبها الله غز وجل خصائص ومميزات لم يخص بها أي شجرة أخرى على الإطلاق، إذ كانت من أكثر الأشجار ذكرا في القرآن الكريم. وكانت ولا تزال مصدر غذاء ورزق لسكان المنطقة العربية على وجه التحديد ومنها الجزائر. ولمنتجاتها أهمية اقتصادية عالية القيمة لها جذور ضاربة في أعماق التاريخ ذات الصلة القوية بميادين التنمية الاقتصادية والاجتماعية، حيث تمتلك الجزائر منها مئات الآلاف تنتشر عبر مساحتها الصحراوية الشاسعة التي تمثل 80% من المساحة الإجمالية للبلاد، وخص الله المنطقة الجنوبية الشرقية منها على وجه الخصوص بصنف مميز لا يوجد في أي مكان آخر من المعمورة ذو جودة ومذاقا ليس له منافس على الإطلاق والمتمثل في تمور دقلة نور ذات الشهرة العالمية وهي بحق نور على نور وبالتالي فهي جديرة بتطبيق كل مفاهيم الجودة والتميز بما يليق بمقامها نحو الارتقاء بها والرفع من مستوى جودتها أكثر مما يعزز مكانتها وتفرقها عالميا ومن خلال هذه المداخل سوف نحاول إعطاء تحليلا للكيفية التي يتم من خلالها تطبيق مفهوم الجودة على إنتاج التمور في الجزائر مما يتيح التحكم في إنتاجها اقتصاديا وتسييريا، كونها من أكثر الموارد التي تغذي خزانة الدولة بالعملة الصعبة خارج قطاع المحروقات، وذلك من خلال تغطية المحاور التالية:

المحور الأول: الإطار الفكري لمفهوم الجودة

المحور الثاني: إنتاج التمور:المفهوم والخصائص والأهمية الاقتصادية

المحور الثالث: واقع الجودة في منتجات التمور في الجزائر

المحور الرابع: متطلبات ضمان الجودة في منتجات التمور في الجزائر.

المحور الخامس: الاستنتاجات والتوصيات

المحور الأول: الإطار الفكري لمفهوم الجودة

الجودة كمصطلح "Quality" كلمة مشتقة من الكلمة اللاتينية "Qualities" والتي معناها طبيعة الشيء ودرجة صلاحه، وهي مفهوم نسبي يختلف النظر له باختلاف جهة الاستفادة منه سواء كان (المؤسسة، المورد، العميل، المجتمع...وغيره)[1]

فقد عرفها Joseph Juran بأنها هي "الملائمة للغرض أو للاستعمال[2] ، وعرفتها المعايير البريطانية للجودة بأنها مجمل مظاهر وخصائص السلعة أو الخدمة التي تؤثر في قدراتها على إشباع حاجة محددة أو مفترضة".[3]

ومن خلال هذه التعاريف يمكن القول إنها "معددة الجوانب بحيث لا يمكن حصر مفهوم الجودة في دائرة ضيقة، بل يأخذ أبعادا مختلفة تشتمل على مفاهيم فنية وإدارية وسلوكية واجتماعية وغيرها".

تطور مفهوم الجودة:

إن تطور مفهوم الجودة وبلورة أفكاره وصولا إلى فلسفة إدارة الجودة الشاملة لم يأتي دفعة واحدة بل استلزم ردحا من الزمن وكان نتيجة لإضافات علمية كبيرة على المستويين الفكري والتطبيقي وتدرج عبر أربعة مراحل تاريخية إذ توجب المرحلة الأخيرة بإدارة الجودة الشاملة. وهذه المراحل موجزة كما يلي:[4]

أ- **المرحلة الأولى:** مرحلة فحص الجودة.

ب- **المرحلة الثانية:** مرحلة مراقبة الجودة.

ج- **المرحلة الثالثة:** مرحلة تأكيد الجودة.

د- **المرحلة الرابعة:** مرحلة إدارة الجودة الشاملة.

مفهوم إدارة الجودة الشاملة:

بدأ هذا المفهوم يسيطر منذ ثمانينات القرن الماضي، بعد بزوغ معالمه بأكثر من عقدين في اليابان والمعروف اختصار (TQM).

فلقد عرفها المعهد الفيدرالي الأمريكي للجودة بأنها "تأدية العمل الصحيح على النحو الصحيح من الولهة الأولى مع الاعتماد على تقييم المستفيد في معرفة مدى تحسين الأداء"[5]

كما تعرف على أساس الكلمات التي يتكون منها هذا المصطلح وفق ما يلي:[6]

---

[1] محفوظ أحمد جودة، **إدارة الجودة الشاملة مفاهيم وتطبيقات**، دار وائل للنشر، الأردن، 2004، ص12

[2] نفسه، ص 12.

[3] نفسه، ص 13.

[4] أحمد بن عيشاوي، **إدارة الجودة الشاملة (TQM) في المؤسسات الخدمية**، مجلة الباحث، العدد 4 (فيفري 2006)، جامعة ورقلة، الجزائر، ص 10.

[5] - محفوظ أحمد جودة، مرجع سبق ذكره، ص 16.

[6] أحمد بن عيشاوي، **إدارة الجودة الشاملة مدخل لتطوير الأداء الإداري للمنظمات**، ورقة تقدم بها للمؤتمر الدولي الأول حول الأداء المتميز للمنظمات والحكومات، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة ورقلة 08- 09 مارس 2005، ص 510.

❖**إدارة:** التي تعني التخطيط والتنظيم والتوجيه والرقابة واتخاذ القرار المتعلق بكافة النشاطات فيما يخص تطبيق الجودة.

❖**الجودة:** التي تعني تلبية متطلبات العميل وتوقعاته.

❖**الشاملة:** فهي تتطلب مشاركة واندماج كافة موظفي المؤسسة وبالتالي ينبغي إجراء التنسيق الفعال بين الموظفين لحل مشاكل الجودة وإجراء التحسينات المستمرة.

ومن خلال هذه التعاريف يتلخص مفهوم الجودة في كونه نظام شامل للقيادة والتشغيل للمؤسسة ككل ويعتمد أساسا على مشاركة جميع العاملين واندماجهم بالإضافة إلى التركيز على العملاء وكذا مشاركة الموردين من أجل التحسين المستمر للجودة.

مبادئ إدارة الجودة الشاملة:

ومن أهم هذه مبادئ نحاول تلخيصها فيما يلي:[1]

1- الوقاية بدلا من التفتيش: إذ أن نظام إدارة الجودة الشاملة يساهم في تخفيض تكاليف الإنتاج وزيادة الإنتاجية بسبب اعتماده عنصر الوقاية في العملية الإنتاجية ومراقبة الانحرافات في وقتها والعمل على تصحيحها، مما يساهم في مطابقة المنتج للمواصفات المخططة.

2- التعاون بدلا من المنافسة: كما أن هذا النظام يهدف إلى تكريس روح الفريق والتعاون بدل من العمل الفردي وروح التنافس مما يحقق التكامل بين جميع الوظائف والتنسيق بينها نحو تحقيق الجودة والتحسين المستمر لهذه الجودة.

3- المشاركة الكاملة: تعد مشاركة جميع الأفراد والعمل الجماعي المشار إليه إداة فعالة لتشخيص المشاكل وإيجاد الحلول المثلى لها من خلال المشاركة والمساهمة في اتخاذ القرار بخصوص مسائل العمل المختلفة.

4- التركيز على الموارد والكفاءات: من خلال أساليب التدريب وتنمية الأفراد وتحفيزهم وتوفير بيئة عمل ملائمة للتطور والإبداع.

5- التركيز على العميل: وهذا من أبرز المبادئ الذي يركز أساسا على:

- التعرف الدائم على حاجاته الحالية والمستقبلية.
- القياس والمتابعة الدائمة لمدى رضاه على المنتجات المقدمة له.
- تتبع المنافسين وتحليلهم حول هذا المسعى.

6- التحسين المستمر: فهو مرتكز فلسفة إدارة الجودة الشاملة ويمثل محصلة مجمل مبادئها، حيث يرمي إلى تنمية المعرفة وتشجيع الإبداع ومختلف المهارات لدى كافة الأفراد نحو إكسابهم القدرة على التحكم في إنتاج وتحسين الجودة باستمرار.

اهتمامات إدارة الجودة الشاملة:

[1] نفسه، ص 512.

من خلال ما تقدم يتضح أن إدارة الجودة الشاملة أمرا حيويا يركز على الاهتمامات التالية في مختلف المؤسسات مهما كانت طبيعتها أو حجمها وذلك من خلال ما يلي:[1]

1- ضمان انتشار الجودة الشاملة في كافة أنحاء المؤسسة وفي مختلف مستويات النشاط بها نحو المشاركة في تحقيق الجودة وتحمل نتائج القصور في حالة الفشل في تحقيقها.

2- التأكيد على عمليات التخطيط للجودة وتحديد معاييرها ومتابعة تنفيذ برامجها وتقييم مدى الالتزام بها.

3- ضمان مطابقة المنتج لتلك المواصفات المطلوبة من طرف العميل.

4- تعمد على تكامل جميع النشاطات والوظائف نحو تحقيق الأداء المستهدف المبني على المعايير والمواصفات المشار إليها باقتصاد في الجهد والموارد والوقت.

مما سبق ذكره نستطيع أن نقول أن مسألة إنجاح تطبيق إدارة الجودة الشاملة هي في الأساس ليست مسؤولية فرد أو أفراد معينين داخل المؤسسة، بل هي اهتمام عام يشمل الجميع وبنفس درجة الأهمية وفي مجمل مستويات النشاط بالمؤسسة وصولا إلى تحقيق رضا الجميع من مالكين وعاملين ومتعاملين سواء كانوا عملاء أم موردين.

مزايا تطبيق إدارة الجودة الشاملة:

فمن خلال تحاليلنا السابقة التي اهتمت بمناقشة جوانب متعددة للمرتكزات الفكرية لهذا المفهوم نحاول التركيز على أهم الفوائد والمزايا المرتبطة بالتطبيق الناجح والصحيح لهذا المفهوم[2]:

1- تحقيق تغطية شاملة لكافة العناصر التسييرية والفنية والبشرية في مجمل المستويات التنظيمية بالمؤسسة.

2- تحدث تطور في منظومة التسيير بالمؤسسات من خلال ما يلي:

- ❖نظام كامل للجودة يحدد مجالاتها ومواصفاتها والمسؤولية عن تحقيقها.
- ❖أهداف محددة للجودة يمكن قياسها ومتابعة تحقيقها.
- ❖سياسة واضحة للجودة ومعلنة يلتزم بها الجميع.

3- تحسين اقتصاديات الأداء عن طريق:

- ❖تخفيض التكلفة بمنع أو تقليل الخطأ.
- ❖تخفيض التكلفة بمنع أو تقليل التأخير.
- ❖تخفيض أخطاء وتكاليف إعادة التشغيل.
- ❖تحسين استخدام الموارد ورفع كفاءتها الإنتاجية.

---

[1] علي السلمي، **إدارة التميز**، دار غريب للنشر، مصر، 2002، ص 125.

[2] رفعت عبد الباقي النجار، **اقتصاديات إنتاج التمور (إنشاء المركز العربي لإنماء التمور)**، ورقة تقدم بها لندوة النخيل الثالثة، جامعة الملك فيصل الأحساء، م، ع، السعودية، 1992/01/20، ص 512.

حيث تصب كل هذه المزايا في إكساب المؤسسة الميزة التنافسية وكيفية المحافظة عليها وتحسينها باستمرار وهذه الفوائد تمثل محصلة الأهداف الإستراتيجية على الإطلاق.

وبعد استعراضنا لمختلف الجوانب والحيثيات التي يستند إليها التأصيل الفكري لهذا المفهوم سوف يتواصل التحليل نحو هذا الاتجاه بتركيز مجمل تلك المضامين على عمليات إنتاج منتج محدد وهو التمور وهذا ما سوف نحاول مناقشته من خلال المحاور القادمة ضمن هذه الورقة البحثية.

المحور الثاني: منتجات التمور المفهوم والخصائص والأهمية الاقتصادية:

عرفت زراعة النخيل منذ زمن بعيد، حيث تفيد الدراسات التي أجريت على الصحراء الشاسعة للجزائر على أنها عرفت بانتشار واسع للواحات في المناطق التي تمتاز بوفرة من حيث كميات المياه، لاسيما الباطنية منها لأن طبيعة المناخ بهذه المناطق فهو جاف وقليل الأمطار ويمتاز بالحرارة في أشهر عديدة من السنة، إذ عرفت مناطق الواحات هذه نشاطا اقتصاديا وحرفيا مزدهرا منذ تاريخ طويل من خلال شبكات تجارية متعددة تمتد من بلاد السنغال جنوبا إلى الحجاز والهند شرقا حيث مثلت التمور سلعا تبادلية أساسية لاسيما بعد الفتح الإسلامي لإفريقيا، إذ ازدهرت الأسواق وتنامت حركة القوافل والبضائع وحافظت هذه المناطق على توفير مختلف متطلبات البقاء والاستقرار والعيش الكريم، كما كانت مهد العديد من الحضارات الإنسانية على امتداد التاريخ، والنخلة شجرة مباركة ذكرها المولى عز وجل في أكثر من عشرين موضع من الكتاب الكريم.[1]

تتميز المنتجات من التمور بالتعقيد من حيث الظروف الطبيعية المناسبة لزراعتها ذات الارتباط بعوامل المناخ والمياه والتباعد النسبي لإمكان تواجد الواحات عن بعضها البعض، كل هذه العوامل أفرزت تنوع وتباين في أنواع التمور واختلافها من منطقة صحراوية إلى منطقة صحراوية أخرى، حيث تعد منطقة الجنوب الشرقي في الجزائر من أجود الأماكن لزراعة النخيل ذات الأنواع الممتازة الذي يأتي في أولها صنف دقلة نور ذو الشهرة العالمية.

وتعرف التمور على أنها فاكهة موسمية غنية بالسكريات والفيتامينات والمعادن حلوة المذاق وذات أشكال بيضوية وكروية وغيرها يعرف نضجها مراحل أهمها البلح والرطب وسرعان ما تأخذ في الجفاف والتساقط بفعل ارتفاع درجة الحرارة والرياح ويمتد نضجها هذا من شهر جوان إلى غاية نوفمبر وهي ذات قيمة غذائية واقتصادية في غاية الأهمية.

خصائصها:

من خلال التعريف السابق تبين أن هذه الفاكهة تعرف بجملة من الخصائص تميزها عن باقي الفواكه نحاول تلخيص أهمها وفق ما يلي:

1- تنمو في المناخ الحار والجاف: كون أن أشجار النخيل ذات جذور طويلة ضاربة في أعماق التربة، فهي تستطيع الحصول على الماء والأملاح لمسافات طويلة تحت سطح الأرض.

[1] إبراهيم إبراهيم ربحان، محمد عبد القوي، **القيم الاجتماعية المرتبطة بالتمور**، ورقة مقدمة لندوة النخيل الثانية، جامعة الملك فيصل الاحساء، م، ع، السعودية، 3- 6 مارس 1986، ص 642.

2- موسمية: يتم تلقيح النخلة في الربيع ويبدأ نضج الثمار في الصيف وتتباين فترة النضج هذه من منطقة صحراوية إلى أخرى على سبيل المثال في الجزائر تعرف منطقة تيديكلت بعين صالح أولى المناطق التي يتم نضج التمور بها ثم تتوالى نضج التمور ببقية المناطق الأخرى فيما بعد.

3- ذات أشكال وأحجام متنوعة: إن فاكهة التمور لها أشكال وأحجام متعددة فهناك البيضوي ذو اللون الأحمر والأسود، وهناك الكروي الأحمر والأسود وغيره من الأشكال والأحجام الأخرى.

4- ذات قيمة غذائية هامة: فاكهة التمور غنية جدا بالعناصر الغذائية مثل السكريات والحديد والكربوهيدرات ومختلف الفيتامينات والهرمونات لاسيما في لب ثمارها وحتى في قشرتها ونواتها.

5- قاعدة لإقامة صناعات عديدة: بفضل ما وهبها الخالق عز وجل من مكونات فإنها تعد مرتكز العديد من الصناعات الغذائية كالحلويات المختلفة، والعطور والأدوية وغيرها.

الأهمية الغذائية والاقتصادية للتمور:

تشتهر التمور بمختلف أصنافها بارتفاع القيمة الغذائية، حيث يعتبر التمر مادة غذائية متكاملة يحتوي على أغنى العناصر والمكونات والمركبات الأساسية من كربوهيدرات حيث تبلغ السعرات الحرارية في التمر 1350[1]، قد تزيد أو تقل حسب الصنف ودرجات النضج، حيث يعد من أغنى الأطعمة قيمة، علاوة على احتوائه على الأحماض الآمنية الأساسية والسكريات والفيتامينات والأملاح المعدنية.

وقد انتشرت زراعة النخيل في الكثير من مناطق العالم الملائمة لإنتاجه حتى أصبح تعدادها في مختلف أنحاء المعمورة يفوق 90 مليون نخلة يمتد تواجدها من الباكستان شرقا إلى جزر الكناري غربا إلى المحيط الأطلسي، وما بين خطي العرض 10و 35 شمال خط الاستواء، كما وصلت زراعته خارج هذه المناطق كجنوب إفريقيا واستراليا والأمريكيين،[2] وكما نعلم أن معظم مناطق الوطن العربي ومنها الجزائر تتمتع بمناخ ملائم لزراعة النخيل، حيث تعد التمور سلعة تصديرية ذات مردود جيد ومستقبل كبير لهذه الدول، كما أن التقدم العلمي في هذا المجال يفيد بأن جميع أجزاء أشجار النخيل تدخل في إنتاج العديد من المنتجات الهامة الأخرى وبالتالي يساهم في تنشيط صناعات متعددة أخرى غذائية كالحلويات والأدوية والأعلاف وغيرها، علاوة على صناعة المعلبات والتغليف كما تنشّط العديد من الخدمات كالنقل بمختلف أنواعه والتخزين، والتأمين وغيرها، وبالتالي فإن الدور الاقتصادي الأكبر للتمور في البلاد العربية المنتجة له عموما وفي الجزائر خاصة يتمثل في كونه مصدر قوة للعملة الصعبة، إضافة إلى أدوار اقتصادية أخرى بالغة الأهمية متمثلة في توفير فرص عمل هائلة سواء على مستوى القطاع ذاته أو على مستوى باقي القطاعات الأخرى ذات العلاقة، التي سبقت الإشارة إلى أهمها، هذا دون نسيان الدور الغذائي والصحي الذي يؤمنه، إذ يقول سيد الخلق عليه الصلاة والسلام «إن البيت الذي ليس فيه تمر جاع أهله».

ونعود إلى الأهمية الاقتصادية الأولى للتمور والمتمثلة في التصدير، إذ نجد أن العالم العربي ومن ضمنه الجزائر يعتبر المصدّر الرئيسي للتمور في العالم، حيث يمثل ما متوسطه أكثر من 80% من مجموع الكميات المصدّرة إلى العالم في السنوات الأخيرة، فبرغم أن الجزائر لم تكن في صدارة الدول العربية

[1] عمر عزاوي، **إستراتيجية تسويق التمور في الجزائر**، مجلة الباحث، العدد 2002/01، جامعة ورقلة الجزائر، ص 44.

[2] نفس المرجع، ص 45.

المصدّرة للتمور من حيث الكميات، إلا أن تمورها وبالأخص صنف دقلة نور يعد الرائد عالميا من حيث الجودة، فهو بدون منافس، ففي إحدى مؤتمرات الشراكة ما بين الجزائر وكندا سنة 1992 على سبيل المثال أفاد ممثل كندا في شأن التمور الجزائرية والتي كانت تمثل أبرز عناصر هذه الشراكة "بأنه عقب قيام إحدى الشركات الكندية التي تستورد التمور الجزائرية وتحديدا دقلة نور بإشهار حول هذه التمور في بعض المحطات التلفزيونية هناك تلقت ما معدله 23 ألف مكالمة في الدقيقة تتضمن طلبات شراء هذه التمور".

المحور الثالث: واقع الجودة في منتجات التمور في الجزائر

أما إذا تكلمنا على الجزائر تحديدا فإن تمورها كما سبقت الإشارة فهي متنوعة ومتعددة الأصناف وتختلف حسب مناطق الجنوب الشاسع وتنقسم هذه المناطق إلى قسمين رئيسين وهما منطقة الجنوب الغربي والتي تضم واحات مناطق توات قورارة الساورة، ومنطقة الجنوب الشرقي التي تتضمن مناطق الزيبيان، وادي سوف، وادي ريغ، وتيدكالت وغيرها.

أصناف التمور في الجزائر وأهم مميزاتها:

يوجد في الجزائر حوالي 800 صنف من أصناف التمور ونستطيع تصنيف أهمها ووفق مميزاتها من خلال الشكل الموالي:

المصدر: عمر عزاوي، **إستراتيجية تسويق التمور في الجزائر**، مجلة الباحث، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة ورقلة الجزائر، العدد 2002/01، ص44.

كما يمكننا تفصيل هذه الأصناف وإبراز خصائصها وفق الجدول الموالي:

أصناف التمور	الخصائص	مناطق زراعتها
دقلة نور	نصف لينة	بسكرة، وادي سوف، ورقلة، غرداية
غرس	لينة	الجنوب الشرقي
دقلة بيضاء	جافة	وادي ريغ (تقرت)
مش دقلة	جافة	الزيبان (بسكرة)
تفزوين	لينة	ورقلة
تيمجوهرت	نصف لينة	قورارة، ورقلة
حمراية	نصف لينة	توات، ساورة
تقزة	نصف لينة	تيدكالت (عين صالح)
تين ناصر	جافة	تيدكالت، توات

المصدر: عمر عزاوي، **المرجع السابق**، ص 45.

من الجدول السابق الذي حاولنا من خلاله أن نركز على أكثر الأصناف انتشارا بمناطق جنوب الجزائر الشاسع الأرجاء وتأتي في مقدمة تلك الأصناف تمور دقلة نور التي تعد سفير التمور الجزائرية في الخارج وهي أجود التمور على وجه الأرض على الإطلاق وليس لها منافس من أية دولة أخرى في العالم بفضل ما وهبها الخالق عز وجل من مذاق لا يقاوم وشكلا ذهبيا ساطعا يسحر الناظرين ومكونات غذائية ذات قيمة عالية وهي أفضل ما يصحبه معه الجزائري أينما حل في بلدان الدنيا كهدايا للأصدقاء ومن يعرفهم هناك.

وتأتي تمور الغرس ذات الشهرة محليا وعالميا بعد تمور دقلة نور نظرا لقيمتها الغذائية ولكونها تعد أساس العديد من الصناعات الغذائية الأخرى وغنية من حيث المعادن والسكريات والقيمة الغذائية تعرف استعمالاتها كثيرا الأسر الجزائرية من الحدود إلى الحدود.

كما أن صنف الدقلة البيضاء التي يكثر عليها الطلب في عديد الأسواق العالمية بفضل خصوصياتها الممتازة، حيث تشكل هي أيضا قاعدة لصناعة العديد من أنواع الحلويات والصناعات الغذائية الأخرى، إضافة إلى أن كل الأصناف الأخرى تمتلك أهمية غذائية واقتصادية هامة، وهي في حاجة إلى تفعيل أكثر لهذا الدور من خلال دعم الدولة والمصالح الفلاحية تحديدا لزراعة كل أصناف النخيل.

فمن خلال ما تقدم ذكره نستطيع أن نقول أن التمور الجزائرية وهبها الخالق عز وجل خصائص ومميزات لم تتوفر عليها تمور بقية الدول المنافسة في الأسواق العالمية وهذا من خلال المذاق والمكونات الغذائية وغيرها، غير أنه تبقى عديد العناصر المكملة الأخرى للرفع من مستوى جودة وتنافسية هذا المنتج الاستراتيجي الهام، كونه يشكل إحدى أبرز الصادرات خارج قطاع المحروقات وذلك لضمان تحقيق

الجودة إضافة إلى الوفرة المؤدي إلى الرفع من مستوى الطاقة الإنتاجية (كما ونوعا) لهذا المنتج، وهذا ما سوف نحاول تحليله من خلال المحور الموالي.

المحور الرابع: متطلبات ضمان الجودة في منتجات التمور في الجزائر.

فمن خلال المحاور السابقة من هذا البحث التي اهتمت أولا باستعراض الأبعاد المتعددة لمفهوم الجودة، ثم التطرق إلى الجوانب الأساسية المتعلقة بمنتج معين ومحدد وهو التمور وتواصل التحليل المتعلق بهذا الموضوع ليركز الضوء على واقع الجودة في منتجات التمور في الجزائر، لنصل إلى المحور الرابع هذا الذي سوف نحاول من خلاله الوقوف عند متطلبات واشتراطات التحكم في عنصر الجودة وتعزيزها في هذا المنتج الحيوي والاستراتيجي وهذا من خلال التحليل الموالي.

1- التركيز على الجانب العلمي والتكنولوجي:

إن هذا القطاع برغم العوائد الاقتصادية التي يحققها للدولة من خلال الصادرات خارج قطاع المحروقات علاوة على دوره الاقتصادي والاجتماعي الواسع الذي يؤديه من خلال استيعاب العمالة وتنشيط قطاعات حيوية أخرى وغيره من الأدوار التي تم تفصيلها سابقا، إلا أنه ما زال متأخرا في الجهود نحو تطوير وتحسين الجودة به والاهتمام بدراسة معوقات تنميته والنهوض به نحو تفعيل مساهمته أكثر في عمليات التنمية، ويأتي الجانب العلمي والتكنولوجي في أولى تلك المتطلبات، إذا ما نظرنا إلى أن معظم العمليات المرتبطة بزراعة النخيل تتم يدويا وبالطرق التقليدية، مما يبطئ انجاز هذه العمليات ويزيد من تكاليفها. ونفس الشيء المتعلق بجني التمور ونقلها وتخزينها، وكذا مكافحة مختلف الأمراض والطفيليات التي تصيبها. وبالتالي يتطلب من الجهات ذوي الاختصاص التكفل بكل هذه المسائل وعصرنتها وإدخال المكننة والتكنولوجيا الحديثة لتشمل مجمل هذه العمليات المشار إليها، التي تعد من المحددات الرئيسية الداعمة لإنتاج الجودة وتحسينها باستمرار.

2- مراكز التكوين:

ومن أجل تفعيل المساعي السابقة فمن الضروري الرفع من مستوى التكوين والتدريب من خلال فتح تخصصات على مستوى مراكز التكوين المهني باعتبار أن هذه المراكز ذات تكوين واسع يستوعب كل الطلبة الذين لم يسعفهم الحظ في الالتحاق بالجامعة علاوة على تحديث برامج التكوين العالي المتخصص في هذا المجال ليشمل مواد ومقاييس تتضمن مفاهيم الجودة ومعاييرها.

3- دعم الدولة:

والذي ينقسم إلى دعم مادي المتعلق بالجوانب المالية وكل الجوانب المادية الأخرى وكذا دعم غير مادي والمتمثل في التوعية والإرشاد والاستشارة والنصح والخبرات العلمية المتخصصة.

4- تكريس الصناعات ذات الصلة بالتمور:

من الملاحظ محدودية تصنيع التمور بشكل عام وحفظها وتعليبها وغيره والتوسع في هذا المجال ليشمل استخدام التمور كمصدر لعلف الحيوانات ومجالات أخرى، إذ يفيد الطب البيطري في هذا الشأن على أن لب ثمار التمور ونواتها يحتوي هرمونات غنية تستخدم في مجالات متعددة لا زالت محل بحث واكتشاف.

5- تفعيل الجانب التسويقي:

ما يلاحظ على هذا الجانب نقص في الأجهزة المتخصصة في دراسة الأسواق وحجم الطلب، لاسيما على المستوى الخارجي، الذي بواسطته يتم التوصل إلى متطلبات وتطلعات العملاء والعمل على توفيرها باعتبارها تمثل مرتكز معيار ومواصفات الجودة في التمور الجزائرية.

6- مراكز البحوث لتطوير إنتاج التمور:

إضافة إلى ما تم التطرق له بخصوص الجوانب العلمية والتكنولوجية، فإن دور هذه المراكز له أدوار علمية متطورة تركز على إجراء البحوث والدراسات المتعلقة بتطوير السلالات وأنواع التمور وتحسينها، لاسيما التمور ذات الجودة أصلا كدقلة نور، حيث تعد هذه المراكز المتقدمة من البنيات المحورية والإستراتيجية في إنتاج وتطوير الجودة.

المحور الخامس: الاستنتاجات والتوصيات

1- الاستنتاجات:

1- 1- إن مفهوم الجودة تطور عبر مراحل متعددة وكان نتيجة لإضافات علمية كبيرة على المستويين الفكري والتطبيقي، إذ توجب المرحلة الأخيرة بإدارة الجودة الشاملة.

1- 2- من أهم مبادئ (TQM): الوقاية بدل التفتيش، التعاون بدل من المنافسة، المشاركة الكاملة، التركيز على الكفاءات، التركيز على العميل، التحسين المستمر.

1- 3- من حصيلة مزايا نظام (TQM) تحسين استخدام الموارد ورفع كفائتها الإنتاجية الذي يرمي في الأخير إلى اكتساب الميزة التنافسية والعمل على تحسينها باستمرار.

1- 4- تعد التمور فاكهة موسمية ورد ذكرها في الكتاب الكريم، فهي غنية بالسكريات والفيتامينات والمعادن، حلوة المذاق وذات قيمة غذائية واقتصادية عالية.

1- 5- تحتل الجزائر مراكز متقدمة عالميا من حيث أعداد النخيل وجودة التمور، لاسيما صنف دقلة نور الذي ليس له منافس على الإطلاق وتمثل أبرز الصادرات خارج قطاع المحروقات.

1- 6- إن معظم العمليات المرتبطة بزراعة النخيل في الجزائر تتم يدويا وبالطرق التقليدية مما يبطئ من إنجاز هذه العمليات ويزيد من تكاليفها ويؤثر على مستوى جودتها.

1- 7- تتمثل أبرز متطلبات ضمان الجودة في منتجات التمور الجزائرية في التركيز على المجال العلمي والتكنولوجي لدعم مجالات التكوين والبحث في تطوير هذا المنتج الاستراتيجي الهام وتفعيل الجوانب التسويقية المتخصصة في دراسة الأسواق وحجم الطلب والمنافسة، لاسيما في الأسواق الخارجية نحو الوفاء بمواصفات الجودة المطلوبة بهذه الأسواق.

2- التوصيات:

2- 1- العمل على تخفيض تكاليف إنتاج التمور من خلال التوسع في غرس أشجار النخيل واستعمال الطرق الحديثة ودعم هذه العمليات.

2- 2- يجب مكننة العديد من عمليات إنتاج وجني التمور في الجزائر تماشيا مع العصرنة والتكنولوجية الحديثة في هذا المجال.

2- 3- ضرورة التكفل أكثر بهذا القطاع من طرف الدولة نحو توفير الدعم المادي والمعنوي الكفيل بتطوير التمور وتحسين جودتها.

2- 4- ترشيد استعمال المياه والطاقة والاقتصاد في جميع موارد الإنتاج الأخرى.

2- 5- ضرورة تفعيل الصناعات ذات الصلة بالتمور، فعلاوة على مجالات تصنيع وتعليب وتخزين (تكييف) التمور ثمة مجال واسع لإقامة صناعات أخرى ذات الارتباط بهذا المنتج كالحلويات وأعلاف الحيوانات وغيرها.

2- 6- ضرورة العمل على التكامل بين الخطة الإنتاجية والتصديرية وتفعيل الجوانب التسويقية من خلال تحسين وسائل الدعاية والإعلان للتمور الجزائرية في الأسواق العالمية، وكذا دخول المزيد من هذه الأسواق قصد توسيع التصدير خارج قطاع المحروقات.