

سلسلة قيمة زيت الزيتون وتعزيز الصادرات التونسية
- دروس مستفادة للجزائر -

The olive oil value chain and the promotion of Tunisian exports
- Lessons learned for Algeria -

La chaîne de valeur de l'huile d'olive et la promotion des exportations
tunisiennes - Leçons apprises pour l'Algérie -

شريف عمروش*، سامية نزالي**

s.nezali@univ-blida2.dz c.amrouche@univ-blida2.dz

تاريخ قبول النشر: 2022-10-26

تاريخ استلام المقال: 2021-10-03

Abstract:

The production of olive oil according to a food chain in an organized and integrated manner is one of the ways to reach foreign markets, and Tunisia is one of the countries whose actors seek to form a competitive value chain for olive oil based on the qualifications It possesses, so It is following a strategy that supports the export policy of this product. This is what we are looking for, with the search for the benefit of Algeria from the tunisian experience.

Key words: Value chain, Olive oil, Competitiveness, Exports.

* جامعة البليدة 2 (الجزائر) - أستاذ محاضر (أ) amrouchecherifdoc18@gmail.com (المؤلف المرسل)
** جامعة البليدة 2 (الجزائر) - أستاذة محاضرة (أ) nezalisamia@gmail.com

Résumé:

La production d'huile d'olive selon une chaîne alimentaire de manière organisée et intégrée est l'une des façons d'accès aux marchés étrangers, et la Tunisie est l'un des pays où les acteurs cherchent à constituer une chaîne de valeur de l'huile d'olive compétitive, basée sur les déterminants qu'ils possèdent. Par conséquent, elle suit une stratégie qui soutient la politique d'exportation de ce produit. C'est de cela dont nous discutons, avec la recherche dans les leçons apprises pour l'Algérie de l'expérience tunisienne.

Mots clés: Chaîne de valeur, Huile d'olive, Compétitivité, Exportations.

ملخص:

يعد إنتاج زيت الزيتون وفق سلسلة غذائية بطريقة منظمة ومتكاملة إحدى السبل للوصول إلى الأسواق الخارجية، وتونس إحدى الدول التي تسعى فيها الجهات الفاعلة إلى تكوين سلسلة القيمة لزيت الزيتون تكون تنافسية بناء على المقومات التي تمتلكها، لذا تتبع إستراتيجية تدعم من خلالها سياسة تصدير هذا المنتج. وهو ما نبحت فيه، مع البحث في استفادة الجزائر من التجربة التونسية.

الكلمات المفتاحية: سلسلة القيمة، زيت الزيتون، التنافسية، الصادرات.

مخطط المقال:

مقدمة

- 1) مدخل لسلسلة قيمة زيت الزيتون
 - 1-1) تقديم سلسلة القيمة وسلسلة قيمة زيت الزيتون
 - 2-1) سلسلة قيمة زيت الزيتون في تونس
 - 2) إستراتيجية تصدير زيت الزيتون التونسي واستفادة الجزائر من التجربة
 - 1-2) تحليل التجربة التونسية
 - 2-2) استفادة الجزائر من التجربة التونسية
- ### خاتمة

مقدمة:

تعتبر تونس واحدة من البلدان التي شهدت تحولا كبيرا في شعبة الزيتون، والذي يعتبر من أهم الزراعات لمساهمته في القطاع الاقتصادي التونسي، وتعد صادرات زيت الزيتون التونسي رائدة عالميا والتي مردها الجودة العالية التي يتمتع بها هذا المنتج. كما تمتلك مؤهلات طبيعية وبشرية ومادية تساهم في تطوير صناعة زيت الزيتون. وبالرغم من ازدهار هذا القطاع، إلا أن تونس تعرف عدة تحديات على طول سلسلة القيمة لزيت الزيتون تجعل من كميات الإنتاج والتصدير رهينة لهذه التحديات والتي تشكل تهديدا لاستمرارية تنافسية شعبة زيت الزيتون على المستوى الدولي، مما استوجب عليها وضع إستراتيجية متبعة ضمن مخطط زمني منظم للحفاظ على المكتسبات وزيادة التنافسية. وقد تأخرت الجزائر عن ركب الدول المتوسطة من ناحية ولوجها مجال تصدير مادة زيت الزيتون، نظرا لعدم وجود إستراتيجية واضحة ووجود عراقيل في إنجاز بعض الأهداف المسطرة.

بناء على ما تم ذكره، يمكن طرح الإشكالية التي تعالجها هذه الورقة البحثية كما يلي: ما هي السبل المتخذة لتعزيز الصادرات التونسية من خلال سلسلة زيت الزيتون؟ وكيف يمكن أن تستفيد الجزائر من التجربة التونسية؟

1) مدخل لسلسلة قيمة زيت الزيتون:

تعمل سلسلة القيمة* على ربط منتجي السلع بمصنعيها وبالأسواق، وتقام روابط أمامية وخلفية لتقوية سلاسل القيمة وزيادة القدرة التنافسية وخلق نمو اقتصادي كبير مع القدرة على الحد من الفقر. ومن سلاسل القيمة، تعتبر مادة زيت الزيتون من المواد الزراعية التي تحتاج إلى تحسين القدرات الوطنية لتزويد السوق المحلية والدولية بأسعار تتوافق مع دخل المستهلك، والتي تنتج قيمة مضافة بحيث تساهم في تعزيز المصادر المالية للدولة¹. ونشير أن زراعة الزيتون تتأثر بمجموعة من العوامل يأتي في مقدمتها ظروف بيئية طبيعية مرتبطة بالمناخ (الحرارة، الأمطار، الرياح، الرطوبة، الضباب، البرد والصقيع)، طبيعة التربة وأنوعها، وإلى جانب عوامل بشرية (إعداد الأرض، الري، التسميد وعمليات خدمة الأشجار)².

1-1) تقديم سلسلة القيمة وسلسلة قيمة زيت الزيتون:

مع العولمة والثورة الرقمية، أصبحت سلسلة القيمة متأثرة بظهور المنصات كمبدأ اتصال بين المنتجين والمستهلكين³ من جهة، وزيادة في نسبة إجمالي الصادرات إلى الإنتاج التصنيعي المعتمد على المنتجات الوسيطة قادمة من دول أخرى⁴ من جهة أخرى. وسيكون تقريب سلسلة القيمة من الزبون ليس فقط عملية معقدة ولكن أيضا عملية طويلة وصعبة، إذ يتطلب إجراء تغييرات خاصة بالمؤسسات وفي بعض الحالات على أدوات السياسات العمومية⁵.

ترتبط الميزة التنافسية لأية مؤسسة بامتداداتها الأمامية والخلفية أي سلسلة الموردين وكل الأطراف المغذية للمؤسسة بالمدخلات، وسلسلة القيمة للزبائن، فسلسلة القيمة لمؤسسة ما في أية صناعة تتكامل مع تدفقات النشاطات الواسعة التي تسمى "نظام القيمة"⁶. من هنا، تم تعريف نموذج القيمة أو سلسلة القيمة بصيغ مختلفة متباينة في الصيغة والطرح، ومنها نذكر على أنه:

- نظام قيم يتيح تحديد نقاط القوة ونقاط الضعف في المؤسسة، من خلال معرفة الأنشطة التي لها ميزة من حيث التكلفة والقيمة و/أو هامش على منافسيها؛
- مصطلح يستخدم في مجال إدارة الأعمال للتعبير عن سلسلة الأحداث التي تعبر من خلالها المنتجات المختلفة بالترتيب، حيث يكتسب المنتج قيمة إضافية عند كل حدث

* المصطلح بالانجليزية "Value chain" بالفرنسية "Chaîne de valeur".

عن سلسلة النشاطات التي تساهم في قيمة المنتج أكثر من تكلفته، والذي يبدأ بالبحث والتطوير والهندسة وتنتقل إلى التصنيع ثم تنتقل إلى الزبون أو يتم التخلص منها⁸؛

- رهان تقريب المؤسسة من انشغالات الزبائن بمختلف الطرق⁹؛
- أنشطة رئيسية في المؤسسة التي تضيف قيمة لمنتجاتها وخدماتها، من خلال أنشطة متعاقبة ومنتالية¹⁰؛
- سلسلة تحتوي على مجموعة متنوعة من الأنشطة ضرورية للمنتج أو الخدمة للانتقال من خلالها مراحل مختلفة، من التصميم إلى التسليم إلى المستهلكين¹¹.

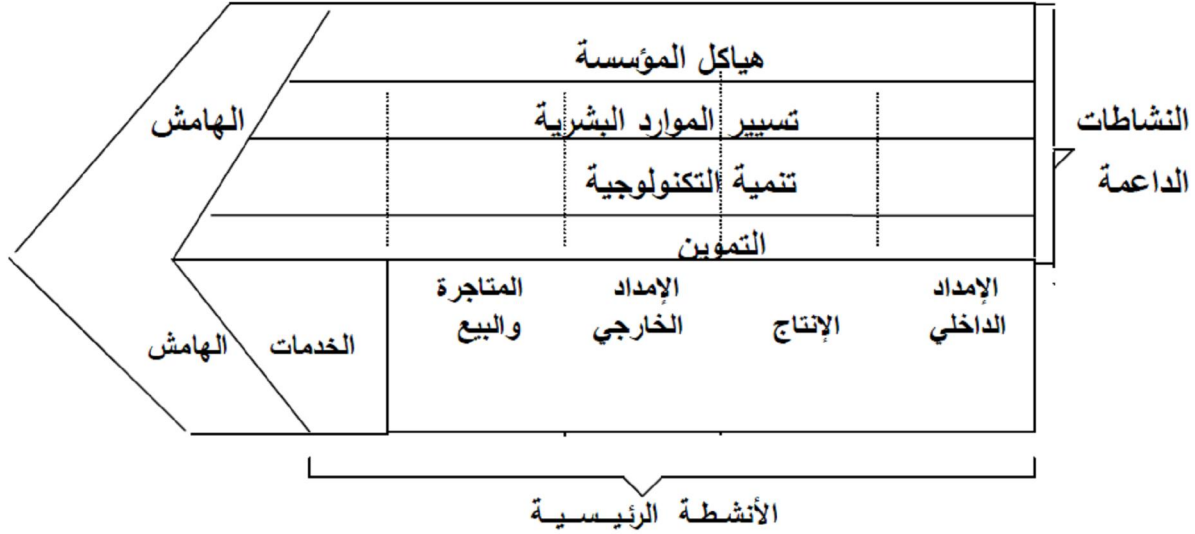
من التعاريف السابقة، نعرف سلسلة القيمة على أنها وسيلة لتقريب المنتج من المستهلك وفقا لرغباته عن طريق تقديم منتجات وخدمات نهائية تتضمن قيمة إضافية عبر مرورها بعدة مراحل تبدأ من المنشأ وتنتهي عند التخلص من النفايات.

تعبّر سلسلة القيمة عن جزء لا يتجزأ من التخطيط الاستراتيجي للعديد من المؤسسات في شكل نظام، مكوناته هي المدخلات وعمليات التحويل والمخرجات، حيث تُحدد التكاليف كيفية تنفيذ أنشطة سلسلة القيمة، وتؤثر على الأرباح¹². وهكذا، في كل خطوة من سلسلة القيمة التي تديرها المؤسسة، تقوم بتقليل تكاليفها¹³. ومن أساليب تدنية التكاليف، نذكر¹⁴:

- اختيار التوقيت المناسب، كون عنصر الزمن يمكن أن يقود إلى ميزة التكلفة الأقل؛
- استغلال الطاقة الإنتاجية الكاملة أثر كبير على تكلفة الوحدة المنتجة؛
- اقتصاديات الحجم، يتمثل في انخفاض التكلفة الكلية كلما زاد الإنتاج، حيث تنتزع التكاليف الثابتة على عدد الوحدات المنتجة، مما يؤدي إلى انخفاض نصيب الوحدة المنتجة من التكاليف الثابتة، وبالتالي انخفاض التكلفة الوحيدة؛
- التحول نحو الأعمال الإلكترونية، إذ يؤدي استخدام الإنترنت في عملية التسوق والشراء إلى تخفيض التكاليف؛
- تبسيط تصميم المنتج باستخدام الحاسوب، مما يؤدي لإعادة وتبسيط التصميم؛
- تجنب استخدام المواد الأولية والمكونات مرتفعة الثمن؛
- والتركيز على الزبائن المهمين: يؤدي التركيز على الزبائن المهمين إلى تقليص التكاليف المتعلقة بالزبائن غير المربحين.

فكرة "سلسلة القيمة" طريقة توضح أثر العمليات والأنشطة الداخلية المسؤولة عن الأداء كل من عمليات التصميم والتصنيع والتسويق في تحقيق القيمة للزبائن. ويعتبر الأستاذ Michael PORTER أول من قام بتقسيم الأنشطة التي تخلق القيمة إلى أنشطة أساسية (الإمداد، الإنتاج والتسويق والخدمات المرافقة) وأخرى داعمة (التموين، البحث والتطوير التكنولوجي، إدارة الموارد البشرية والبنية التحتية للمؤسسة)¹⁵. ويمكن توضيحها من خلال الشكل البياني التالي:

الشكل 01 - نموذج سلسلة القيمة عند Michael PORTER



المصدر: فرحات غول (2014)، «سلسلة القيمة ومساهمتها في بناء الميزة التنافسية للمؤسسة»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية"، جامعة الجزائر 3، المجلد 03، العدد 01، ص ص 43-60 [نقلا عن:

Michael PORTER (1997), «L'avantage concurrentiel», traduit de l'américain par Philippe DELEVERGER, Dunod, Paris, p. 5].

من الشكل، تتشكل سلسلة القيمة من مجموعة من أنشطة رئيسية وأخرى داعمة، تعمل بالتنسيق من أجل تحقيق مزايا تنافسية للمؤسسة، إذ أن الأرباح تتحقق كلما كانت قيمة المخرجات أكبر من قيمة المدخلات (حصيلة القيمة المضافة لكل الأنشطة أكبر من التكاليف)، كما أن الخطوط المنقطعة الظاهرة في الشكل تبين بأن التمويل، التنمية التكنولوجية وتسيير الموارد البشرية يمكن إشراكها مع نشاطات رئيسية خصوصية أو تدعيم كل السلسلة. ونخلص إلى أنه ليس هناك نموذج عام ومحدد لسلسلة القيمة، بل أنها تختلف من مؤسسة لأخرى، وهذا ما يشكل منبعاً ومصدراً أساسياً للميزة التنافسية¹⁶.

تتشكل سلسلة القيمة الغذائية للمواد الزراعية من الأنشطة والجهات الفاعلة التي تنقل الأغذية من الإنتاج إلى الاستهلاك وكيفية التخلص من فضلاتها*. وفي كل مرحلة، تتدخل العديد من الجهات الفاعلة من القطاعين العام والخاص. كما أنه بإمكان سلاسل القيمة الغذائية أن تزيد القيمة الغذائية للأغذية من خلال زيادة إمكانية الحصول على المغذيات الكلية والدقيقة عبر

* تشمل: الإنتاج، التخزين والتوزيع، التجهيز والتعليب، والبيع بالتجزئة والأسواق.

تدعيم الأغذية أو تحسين عملية تخزين الأغذية القابلة للتلف مثل الخضار والفواكه، ويمكن أن تتراجع القيمة الغذائية للأغذية على طول سلسلة القيمة نتيجة فقد الأغذية أو تلوثها¹⁷.

شجرة الزيتون هي شجرة مقدسة رافقت الإنسان وأطعمته وأنارت كهوفه وبيوته بدءًا من فجر التاريخ¹⁸. وتحتل زراعتها مكانة هامة في النشاط الفلاحي التونسي، حيث تحتل هذه الغراسات ما يعادل ثلث الأراضي الصالحة للزراعة وهي أعلى نسبة في العالم. وتعد سلسلة القيمة لزيت الزيتون ضمن سلاسل القيمة الغذائية التي تمر بعدة مراحل من حلقات الإنتاج حتى الوصول للمستهلك والتخلص من النفايات، وذلك لا يتم إلا بتضافر جهود متناسقة بين عدة جهات. ويتم إنتاج هذه المادة ضمن سلسلة غذائية متكاملة في تونس وفق معايير وضوابط منظمة باعتبارها دولة تمتلك مقومات تؤهلها لمنافسة الدول الأوروبية في تصدير زيت الزيتون¹⁹.

تتكون سلسلة قيمة زيت الزيتون أساسا من ثلاث مراحل: إنتاج الزيتون ومعالجة زيت الزيتون (المطاحن ومصانع التعبئة والمصافي) والتوزيع (محلات السوبر ماركت والمطاعم والمنافذ الصغيرة...)، بالإضافة إلى التصدير. وترتد القيمة الغذائية لزيت الزيتون باستخدام تقنيات التكرير والدمج، حيث يتم تجزئتها وفقا لمعيار التجارة الصادر عن المجلس الدولي لزيت الزيتون إلى زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون الفاخر وهي زيوت عالية الجودة تخضع لمراقبة الجودة وفق المعايير الدولية²⁰. وهناك أنواع أخرى لزيت الزيتون وهي²¹:

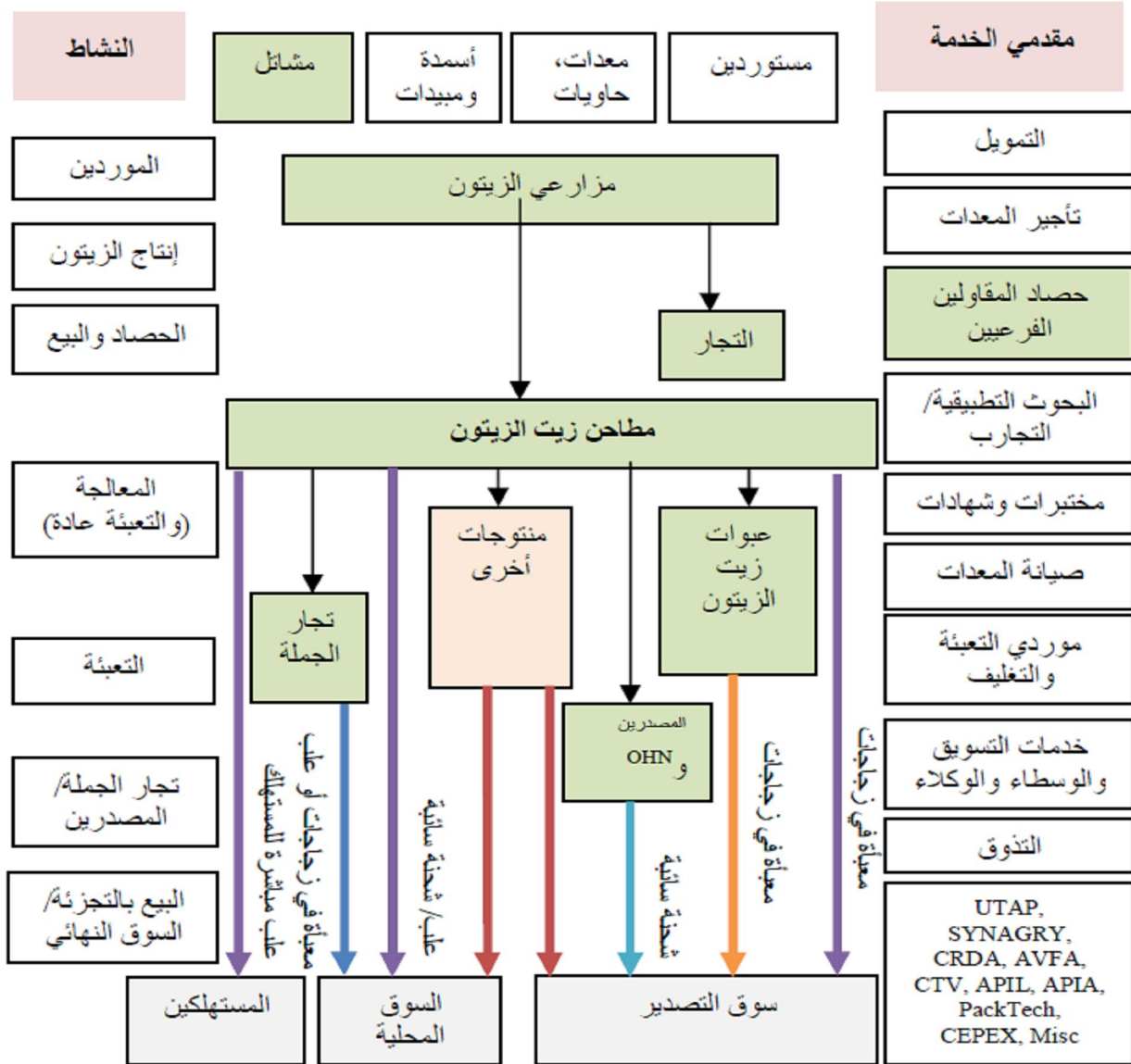
1. زيت الزيتون المكرر، يتم الحصول عليه من زيت الزيتون البكر بتقنيات التكرير؛
2. زيت الزيتون يتكون من زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك؛
3. وزيت ثقل زيتون، ويتم تسويقه في ثلاثة أشكال وهي زيت ثقل الزيتون الخام، المكرر وزيت ثقل الزيتون الذي لا يمكن الإشارة إليه باسم "زيت الزيتون".

2-1) سلسلة قيمة زيت الزيتون في تونس:

تتميز تونس بمؤهلات ومقومات تجعل منها دولة رائدة ومنافس جيد، حيث استهدفت تونس زراعة 5 ملايين شجرة زيتون في الفترة الممتدة من سنة 2015 إلى 2020 في إطار تعويض الأشجار الكبيرة في السن والتي تؤثر على كمية الإنتاج، بالإضافة إلى الجهود المبذولة من أجل زيادة عدد منشآت معالجة الزيتون، وعدد مصانع ومعامل التعبئة.

بين الشكل الموالي سلسلة قيمة زيت الزيتون في تونس، بعرض ذلك في الشمال الغربي لتونس:

الشكل 02 - سلسلة قيمة زيت الزيتون للشمال الغربي لتونس



المصدر: Michael WEBER, Jade SALHAB, Keratilwe TSATSIMPE & Sonia SANCHEZ-QUINTELA (2020), «Olive oil in the north-west of Tunisia: Findings from a value chain and jobs survey», Jobs working paper, n° 42. World bank, Washington, p. 7, <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/33999>

يعرض الشكل مقدمي الخدمات من تمويل وصيانة للمعدات والقيام بالتجارب المخبرية والحصاد ووسطاء التعبئة وغيرها من الخدمات الموافقة لنوع النشاط المقدم، بالإضافة إلى مراحل إنتاج زيت الزيتون من المشاتل إلى أسواق التوزيع والتصدير. ويبين أن تونس لها قدرات ومؤهلات في الصناعة (الجدول 01):

الجدول 01 - المؤهلات الأساسية لصناعة زيت الزيتون بتونس

الهيكل العمري لبساتين الزيتون لسنة 2020	عدد ومساحة زراعة أشجار الزيتون
(من 1 إلى 20 سنة) 18% (من 20 إلى 70 سنة) 75% (فوق 70) 7%	102.4 مليون شجرة. مساحة زراعة الزيتون 1.96 مليون هكتار منطقة الزيتون/المساحة الشجرية 82.4% منطقة زراعة الزيتون/المساحة الصالحة للزراعة 46.5% المساحة المخصصة للمزارع المعتمدة 254.400 هكتار سنة 2017 مساحة المزارع الجديدة 16400 هكتار سنة 2018
عدد مصانع ومعامل التعبئة*	عدد منشآت معالجة الزيتون**
40 وحدة صناعية لتعبئة زيت الزيتون و 15 مصفاة؛ 14 وحدة لاستخراج ثقل الزيتون.	1727 منشأة منها: 620 وحدة تقليدية و 438 وحدة كبس فائقة القوة؛ 666 وحدة بنظام التشغيل المتواصل و 3 وحدات مختلطة.

المصدر: بالاعتماد على:

- Observatoire national de l'agriculture de Tunisie (2022), «La filière huile d'olive en chiffres», en ligne, consulté 14/07/2022, p. 1.

<http://www.onagri.nat.tn/uploads/filieres/huile-olive/INDICATEURS-HO-2021.pdf>

-* Abderahman REJEB & John G. KEOGH (2019), «Applying HACCP in the Tunisian olive oil industry: A theoretical background», Journal of business management and economic research, vol. 03, n° 04, pp.1-18,

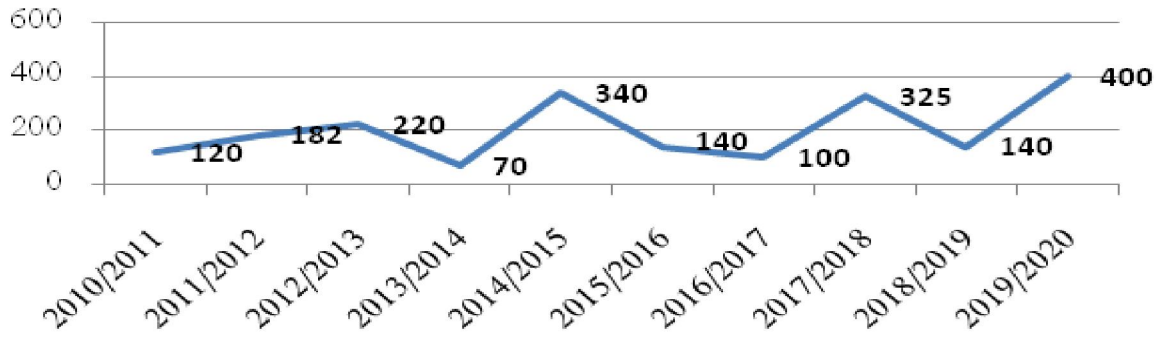
https://www.jobmer.org/2019/vol3_issue4_article1_full_text.pdf

** ديفيد جاكسون، ليزا بالبيتي، مارشا ريبينو & بوبكر الكراي (2018)، «تونس: دراسة وتحليل منظومة زيت الزيتون»، ترجمة- منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)، روما، ص 71.

عرف تطور إنتاج زيت الزيتون في تونس تذبذبا في الفترة الممتدة من 2010 إلى غاية 2020، حيث شهد الموسم 2013/2014 أسوأ كمية إنتاج بسبب المناخ، في حين اعتبر الموسم 2019-2020 أحسن المواسم بإنتاج 400 ألف طن، وقد ساهم اهتمام الحكومة بتوسيع مناطق الزراعة وتعويض الأشجار الكبيرة في السن في ذلك.

الشكل 03 - تطور الإنتاج الوطني لزيت الزيتون (2010-2020)

الوحدة: 1000 طن



Observatoire national de l'agriculture de Tunisie, op. ct., p. 3.

المصدر:

وفق خصوصية شعبة زيتون، لا بد من تشجيع المستثمرين لإقامة وحدات تصفية وتعبئة المنتج، وإنشاء معامل للعبوات الزجاجية والبلاستيكية والعمل على استيعاب الفائض من الإنتاج ودعم عملية تصدير مادة الزيت والاستمرار بحملة الترويج والتعريف بمزايا زيت الزيتون الصحية والغذائية والعمل على فتح أسواق جديدة للتصدير²². وتستند حلقات إنتاج زيت الزيتون إلى ثلاث مراحل هي²³:

1. مرحلة الإنتاج:

يتطلب إنتاج الزيتون وجود أنواع مختلفة، فهناك أشجار الزيتون البري التي تنمو تلقائيا في المناطق التي تتجاوز بها الأمطار 450 مم (وهي ما تسمى بالزراعة المطرية)، أين يكون الإنتاج متذبذبا؛ أما في المناطق التي تقل فيها كمية الأمطار، فيتم اللجوء إلى تقنيات حديثة لسقيها، ويتعلق الإنتاج بسن الأشجار وبعمليات الحرث والتقليم والتسميد، وكذا إعادة هيكلة غابات الزيتون باختيار التربة الملائمة، واختيار الأصناف حسب الجهات، والكثافة بالرفع من عدد الأشجار بالهكتار الواحد لضمان مردودية أفضل.

- وعليه، يمكن إجراء كل معالجة بطرق مختلفة، اعتمادا على:
- ✓ نوع المزرعة: أي الأنظمة الموسعة أو الأنظمة المكثفة؛
 - ✓ نظام الري: أي الزراعة البعلية أو المروية؛
 - ✓ ممارسات الزراعة: أي التقليدية أو العضوية أو المتكاملة؛
 - ✓ وإدارة التربة وتقليمها وحصادها يدويا أو آليا.
2. مرحلة التحول:

تمر مرحلة التحول بتخزين حبوب الزيتون في المعاصر* أولا وسط شروط معينة في صناديق البلاستيك كبديل للأحواض المبنية والتي تنعدم فيها التهوية، ولفترة زمنية وجيزة، وتمثل مرحلة التحول في استخراج السوائل من عجين الزيتون بوسائل ميكانيكية بحتة وتتم بطريقتين وهما الضغط أو الطرد المركزي، حيث تتوفر ثلاثة أنواع رئيسية من مطاحن الزيت: مطاحن الزيت التقليدية، وطواحين الطرد المركزي المستمرة ذات الأنظمة ثلاثية الطور، ومصانع الطرد المركزي المستمرة ذات الأنظمة ثنائية الطور.

3. ومرحلة إدارة المنتجات الثانوية:

يمثل استخلاص الزيت 20% فقط من كتلة الزيتون؛ أما 80% المتبقية فهي عبارة عن نفايات تنقسم إلى نوعين من النقل:

- ✓ النقل الجاف الناتج عن نظام متقطع ونظام ثلاثي الطور المستمر: في المرحلة الأولى من العلاج يتم استخراج زيت النقل الذي يباع لإنتاج الصابون والنقل المستنفد الذي يباع كوقود؛ وفي المرحلة الثانية يتم تكرير الزيت لاستخراج زيت الزيتون المكرر؛
- ✓ والنقل الرطب الناتج عن النظام المستمر على مرحلتين: تتم إزالة اللب والحجر، حيث يستخدم اللب لإنتاج السماد وبيع الحجر كوقود وعلف للحيوانات.

تتمثل خطوات استخلاص زيت الزيتون في غسل، طحن، عصر الثمار ثم التخزين، وذلك وفق الطريقتين الحديثة والتقليدية²⁴. وذلك وفق ما يبينه الجدول الموالي:

* جمع معصرة.

الجدول 02 - طرق عملية استخلاص زيت الزيتون

الطريقة الحديثة	الطريقة التقليدية
بعد 24 ساعة من جني الزيتون؛ يتم التخلص من كل الشوائب ثم يغسل.	
يتم طحن ثمار الزيتون إما بالرحى الحجرية أو المطاحن المعدنية إلى أن يصبح عجينا في درجة حرارة بين 20 و 30 درجة مئوية، لكن عمليا يمكن أن تكون هذه الأخيرة أعلى من ذلك.	
تدمج مراحل الغسل وإزالة الأوراق والطحن والفصل، وتتميز هذه المرحلة بتقليل الأوقات المستقطعة.	يتم الفصل بين المراحل الصلبة (لب الزيتون) والسائلة (الزيت والماء) وهو الماء الخضري.
يتم استخدام طريقة الطرد المركزي، حيث يوضع العجين الزيتي في آلات دوارة فائقة السرعة.	يتم استخدام الأطباق الليفية لرص العجين، وتكرر العملية لاستخلاص الزيت.
ينتج عنها الزيت، الماء وثقل الزيتون، أو الزيت وثقل الزيتون الرطب. وهناك نظام مختلف تماما يعتمد التصنيع بنظام التشغيل المتواصل، أي الترشيح عن طريق التصاق الزيت الموجود بالعجين بالشفرات الفولاذية.	ترشيح الماء الخضري (خليط الزيت والماء) لفصل الملوثات الصلبة صغيرة الحجم، ثم يخضع الخليط لعملية الفصل في المصانع الحديثة.
يخضع الزيت لاختبارات التدقيق وقياس درجة الحموضة، ويتم على أساسها تقسيم الزيوت إلى أنواع متجانسة.	
تخزين الزيت إما داخل خزانات مدفونة تحت الأرض، أو في خزانات أو في عبوات زجاجية لبيعه.	
يمثل ثقل الزيتون من 33 إلى 35% من كمية الزيتون المصنع، حيث يمكن استخلاص الزيت منه والتي يمكن أن تمثل نسبة 8%، ويستخدم الجزء المتبقي كوقود، أو يباع ثقل الزيتون كعلف رخيص للماشية، وأحيانا يتم الفصل بين اللب والنواة، ويستخدم النوى في صناعة الألواح الليفية.	

المصدر: ديفيد جاكسون، ليزا بالبيتي، مارشا ريبينو & بوبكر الكراي، مرجع سبق ذكره، ص ص 68-69 (بتصرف).

تتميز أنواع زيوت الزيتون التونسي بجودتها التي تؤثر عليها عملية الطحن بشكل كبير، حيث يخضع تقييم الجودة إلى تحاليل كيميائية يتم من خلالها تحديد معايير النقاوة، بالإضافة إلى التحليل الحسي والتذوق لزيوت الزيتون والذي يتم في غرف معينة ذات مواصفات وشروط خاصة، أين يتم استخلاص نكهات جيدة وأخرى سيئة²⁵. وفيما يلي جدول يوضح المخاطر المؤثرة على جودة زيت الزيتون من مرحلة الزراعة إلى غاية البيع بالتجزئة والتوزيع.

الجدول 03 - المخاطر المؤثرة على جودة زيت الزيتون

الحصاد	زراعة الزيتون
<ul style="list-style-type: none"> - تأخير الحصاد؛ - الإفراط في نضج الثمار في جذع الأشجار؛ - مخلفات المبيدات؛ - طرق الحصاد غير السليمة. 	<ul style="list-style-type: none"> - الري المفرط؛ - الاستخدام المفرط للمبيدات وعدم كفاية توقيتها؛ - الإصابة بالآفات؛ - مهاجمة الأعشاب الضارة.
تخزين الزيتون	النقل
<ul style="list-style-type: none"> - محدودية قدرة المعاصر على التعامل مع تخزين الإنتاج الكبير للزيتون؛ - طول فترة التخزين في أكياس بلاستيكية أو في أكوام عميقة وكبيرة قبل استخراج الزيت. 	<ul style="list-style-type: none"> - المناولة غير الصحيحة؛ - عرضة الثمار للتلف أثناء التحميل والتفريغ في المزارع ومصانع المعالجة؛ - استخدام الأكياس البلاستيكية للنقل مما يزيد من حموضة زيت الزيتون.
تخزين زيت الزيتون	الاستخلاص
<ul style="list-style-type: none"> - استخدام براميل أو حاويات غير صحية وصدئة أو غير مناسبة؛ - الإغلاق غير السليم للحاويات والمؤدي إلى تسرب الحشرات والغبار؛ - تعرض الزيت للأكسدة، الضوء والهواء؛ - درجة حرارة التخزين تكون عالية. 	<ul style="list-style-type: none"> - إزالة بعض أنسجة اللب بعد عملية التنظيف؛ - التلوث الجرثومي أثناء إعادة الاستخدام المفرط لمياه الغسيل؛ - مخاطر تلوث الزيت من خلال المعدات والبشر خلال عملية العجن؛ - تأثير درجة حرارة ووقت التبخير على تركيز المركبات المتطايرة للزيت؛ - استخدام حصاد غير صحية.
البيع بالتجزئة والتوزيع	التعبئة والتغليف
<ul style="list-style-type: none"> - ظروف التخزين على الرفوف؛ - طول مدة الاحتفاظ في المتاجر وتأثير العوامل البيئية كدرجة الحرارة والرطوبة والضوء عليها. 	<ul style="list-style-type: none"> - استخدام الزجاجات والأوعية البلاستيكية؛ - استخدام مواد شفافة للتعبئة مما يعرض زيت الزيتون للضوء.

Abderahman REJEB & John G. KEOGH, op. cit. pp. 6-10.

المصدر:

(2) إستراتيجية تصدير زيت الزيتون التونسي واستفادة الجزائر من التجربة:

تعتبر شعبة زيت الزيتون شعبة منظمة في تونس، تستهدف التصدير للأسواق الدولية مثل الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية وكندا، لذا اعتمدت خطة إستراتيجية لتطوير صادراتها ودعمها²⁶. وباعتبار الجزائر بلد منتج لزيت الزيتون من دون التصدير، لا بد لها من دفع هذا القطاع قدما والاستفادة من التجربة التونسية.

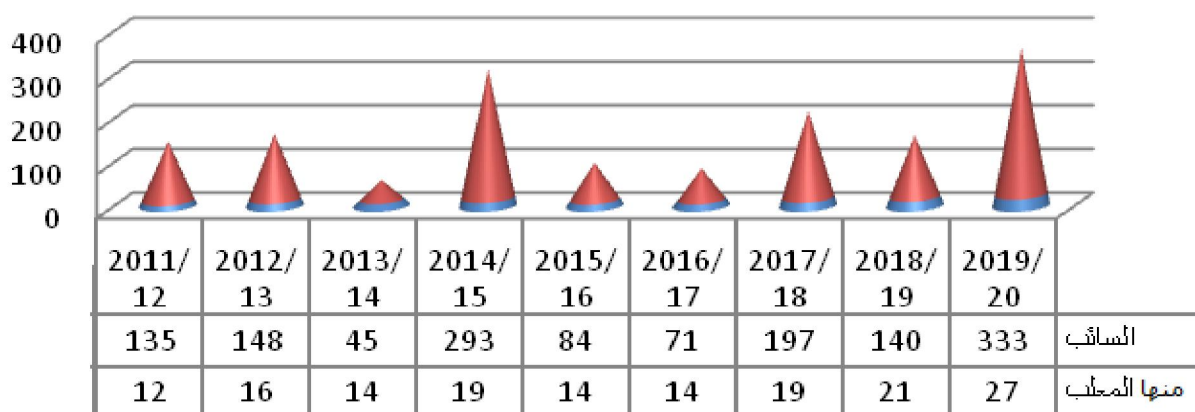
(1-2) تحليل التجربة التونسية:

يتم بيع زيت الزيتون في الأسواق المحلية بكميات قليلة موجهة للاستهلاك المنزلي، أما الجزء الأكبر فيباع في صورة سائبة من خلال المؤسسات الدولية الكبرى، حيث يتم تصدير 10% من زيت الزيتون المعبأ في قارورات، بينما الباقي (90% من كمية زيت الزيتون المصدرة) يتم تصديره في شكله السائب (يعني دون تعليب)²⁷.

بعرض تطور صادرات زيت الزيتون، يبين الشكل الموالي تطور هذه الصادرات خلال الفترة الممتدة من الموسم 2011-2012 إلى غاية الموسم 2019-2020:

الشكل 04 - تطور الصادرات الوطنية من زيت الزيتون (2011-2020)

الوحدة: 1000 طن



Observatoire national de l'agriculture – Tunisie, op. cit., p. 4.

المصدر:

خلال هذه الفترة عرفت الكميات المصدرة تذبذبا بين الارتفاع والانخفاض، تماشيا مع تذبذب الإنتاج الخاضع لتغيرات المناخ، حيث شهد الموسم 2013-2014 أضعف قيمة صادرات بقيمة 59 ألف طن، أما الموسم 2019-2020 فشهد ارتفاعا ملحوظا بصادرات قدرت بـ 360 ألف طن في شكله السائب والمعبأ بارتفاع قدر بنسبة 123.60% مقارنة بالموسم 2018-2019. وبلغت حصة صادرات زيت الزيتون من إجمالي الصادرات الوطنية 5.9% سنة 2020، وبـ 24.9% (بالكميات) كحصة وطنية من الصادرات العالمية من زيت الزيتون لنفس السنة بجهد تصدير (بالكميات) بلغ 90% خلال الموسم 2019-2020، أما متوسط صادرات زيت الزيتون الوطنية فحققت 168 ألف طن خلال الفترة 2010-2020.²⁸

منذ الاستقلال، عرفت تونس بأنها مُنتجة لزيت الزيتون، وتبأت المرتبة الثانية كبلد مصدر والمرتبة الخامسة باعتبارها مُنتجا بين البلدان المُنتجة لزيت الزيتون، وبلغ معدل الإنتاج في بعض الأحيان 110 آلاف طن، وتقدر نسبة صادرات تونس اليوم من زيت الزيتون بـ 8% من مجموع الصادرات الوطنية و40 إلى 60% من قيمة الصادرات الفلاحية الجمالية.²⁹ ومن أجل ترقية صادرات هذه المادة اتخذت تونس عدة خطوات منها³⁰:

- توسيع وجهات الأسواق الخارجية:

يعتبر الاتحاد الأوروبي (خاصة إسبانيا وإيطاليا وفرنسا والبرتغال) من أهم أسواق تصدير زيت الزيتون التونسي، حيث تهتم المؤسسات الرائدة في الاتحاد الأوروبي بشراء زيت الزيتون بكميات كبيرة لمزجها، ويعد التنويع المتزايد في أسواق التصدير أحد مجالات التركيز الرئيسية للصناعة والحكومة التونسية، حيث تركز منظمات مثل CEPEX و PACKTEC على أسواق جديدة داخل وخارج الاتحاد الأوروبي مثل الولايات المتحدة وكندا. ويمكن تصنيف الأسواق الخارجية لتصدير زيت الزيتون إلى ثلاثة أنواع والمبينة أدناه:

الجدول 04 - هيكلية الأسواق الخارجية لزيت الزيتون التونسي (2017-2018)

زيت الزيتون السائب	أسواق زيت الزيتون المععب	زيت الزيتون البيولوجي
- إسبانيا، إيطاليا وفرنسا بنسبة 60%؛	- أمريكا وكندا بنسبة 41%؛	- يسوق في شكله السائب بنسبة 70%
- أمريكا وكندا بنسبة 11%	- السعودية والإمارات بنسبة 21%؛	للمستوردين الأوروبيين.
	- فرنسا 17%؛	
	- البرازيل 5% واليابان 2%	

المصدر: المرصد الوطني للفلاحة للجمهورية التونسية (2019)، «تقرير حول التوجهات الإستراتيجية والبرامج العملية لتنمية صادرات زيت الزيتون في أفق 2030»، المرصد الوطني للفلاحة للجمهورية التونسية، تونس، ص 2،

http://www.onagri.nat.tn/uploads/publications-thematiques/5-Dvpt_HO.pdf

- زيادة حصة صادرات الزيوت العضوية:

تشكل زراعة الزيتون العضوي 40% من إجمالي مناطق زراعة الزيتون في تونس وتغطي 125000 هكتار، وهي ثالث أكبر مساحة في العالم بعد إسبانيا (168039 هكتار) وإيطاليا (176000 هكتار). ويمثل تصدير زيت الزيتون العضوي 12% من صادرات زيت الزيتون، مع ارتفاع سعر البيع بنسبة 10% بسبب الطريقة التقليدية لزراعة الزيتون في تونس، كما تشكل تكلفة إصدار الشهادات عائقاً رئيسياً. وقد بلغت كمية صادرات زيت الزيتون العضوي 48000 طن سنة 2018 بقيمة 582.5 مليون دينار تونسي نحو 27 دولة من أهمها إيطاليا، الولايات المتحدة الأمريكية، إسبانيا وفرنسا.

- زيادة حصة المنتجات المعبأة والعلامات التجارية والترويج لها:

يرتبط تطوير الصادرات المعبأة والعلامات التجارية ارتباطاً وثيقاً بتعزيز صناعة التعبئة الوطنية، والتي تقتصر حالياً على مؤسستين لإنتاج علب الصفيح ومؤسسة واحدة لإنتاج زجاجات التعبئة، لهذا يحتاج مصدرو المنتجات المعبأة ذات العلامات التجارية إلى استيراد الزجاجات، خاصة من إيطاليا.

- أسعار تصدير تنافسية:

تعتبر فجوة أسعار زيت الزيتون في دول الإتحاد الأوروبي على وجه الخصوص تنافسية لصالح تونس مما يعزز صادراتها لهذه المادة.

الشكل 05 - سعر التصدير العالمي لزيت الزيتون لسنة 2019

دولار أمريكي/كغ



المصدر: Observatoire National de l'Agriculture – Tunisie, op. ct., p. 6.

من أجل التحكم في الأسعار منحت الحكومة التونسية علاوة أقساط التخزين كجزء من برنامج تخزين زيت الزيتون المحدد من أجل امتصاص فائض الإنتاج، والذي ينص على تخزين 100 ألف طن من زيت الزيتون لموسم 2019-2020، من فيفري 2020 حتى أفريل 2020، مقابل 50 دينار للطن شهرياً لفائدة المزارعين والمصنعين والمصدرين لفترة 6 أشهر تدفع في نهاية فترة التخزين. بالإضافة إلى علاوة محددة قدرها 200 دينار للطن المخزن

للمزارعين وأصحاب مصانع الزيت، تدفع في بداية فترة التخزين، وذلك لتشجيعهم على الالتزام ببرنامج التخزين. ولدعمهم في تعويض جزء من النفقات الجارية (العمالة، الكهرباء...).

- **وتخفيض الرسوم الجمركية:**

تسعى تونس إلى تشجيع التصدير من خلال تخفيض الرسوم الجمركية، حيث يبين الجدول الموالي معدلات الرسوم الجمركية المطبقة والمثبتة عقب جولة المفاوضات التجارية في أوروغواي، وفي هذا الإطار خفضت تونس الحد الأقصى للنسب المثبتة من 180% إلى 120%، كما خفضت الرسوم الجمركية المطبقة عمليا إلى 36%.

الجدول 05 - الرسوم الجمركية المطبقة في تونس على زيت الزيتون

قبل وبعد صدور القانون المتعلق باتفاقيات جولة أوروغواي

الرسوم الجمركية المثبتة %			الرسوم الجمركية المطبقة %			
الحد الأقصى	الحد الأدنى	متوسط	الحد الأقصى	الحد الأدنى	متوسط	
TVA	TVA	TVA	TVA	TVA	TVA	
120	120	120	36	36	36	زيت الزيتون البكر
120	120	120	36	36	36	زيت الزيتون

المصدر: ديفيد جاكسون، ليزا بالييتي، مارشا ريبينو & بوبكر الكراي، مرجع سبق ذكره، ص 182.

تطمح تونس لإضافة قيمة في سوق منتجات الذواقة (زيت الزيتون الفاخر) من خلال إستراتيجية التمايز القائمة على المنتج والترويج. لذا، تسعى لهيكله تطوير سلسلة قيمة زيت الزيتون من خلال محاور إستراتيجية، وهي³¹:

- تحسين الإطار القانوني والمؤسسي لتعزيز الوصول إلى الأسواق؛
- تنفيذ إستراتيجية تطوير السوق للمنتجات الذواقة بناء على معرفة تقضيلات الزبائن وإنشاء صورة للعلامة التجارية؛
- تحسين الخدمات اللوجستية لسلسلة القيمة، من الحصاد إلى مصانع الزيت لضمان جودة الزيت؛
- وتحسين عمليات الترويج للتصدير من خلال تحسين دعم الصادرات الحالي وتحسين التنسيق بين المنظمات؛ وتقديم المزيد من الدعم المالي.

إضافة إلى تحسين مناخ الأعمال في مجال النقل لتدعيم القدرة التنافسية لزيت الزيتون من خلال³²:

- تعزيز مكانة الشحن الجوي والنقل البري في منظومة النقل الدولي لزيت الزيتون؛
- إحداث مناطق لوجستية محاادية للموانئ والمطارات لإنتاج زيت الزيتون؛

- وتطوير الشراكة بين القطاعين العام والخاص فيما يخص البنية التحتية اللوجستية؛ وتطوير شراكات مع الفاعلين الدوليين في هذا المجال. ولقد بات من الواضح ضرورة استخدام التكنولوجيا الحديثة لتحسين الإنتاجية وتطوير أنظمة المراقبة وتوسيع الاعتماد على آليات الزراعة البيولوجية. كما يعد إعادة تدوير المياه العادمة مهما في ظل الموارد المائية الشحيحة، مما يتطلب تحسين تقنيات الاستخراج لتقليل الاحتياجات المائية، وإعادة استخدام مياه الصرف الصحي للتمكن من توسيع أنظمة الري³³.

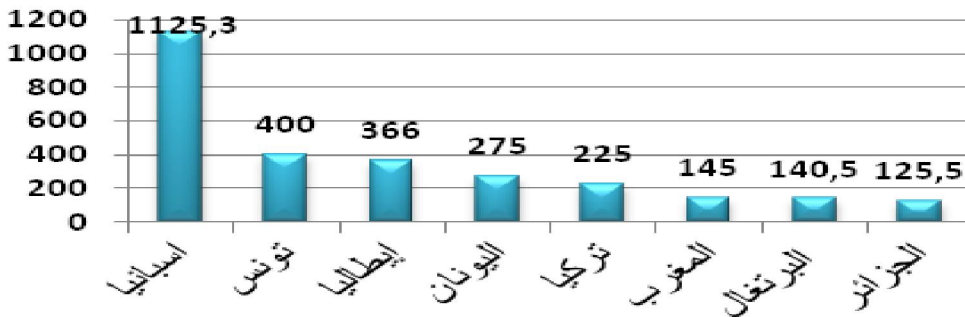
2-2) استفادة الجزائر من التجربة التونسية:

تم الحفاظ على زراعة الزيتون لفترة طويلة بطريقة تقليدية، لاسيما في المناطق الجبلية، أين يتم استخراج الزيت داخل مصانع الزيت التي تعمل بنظام الضغط الميكانيكي أو الهيدروليكي بينما يمثل النظام المستمر أقل من 20% من سلسلة زيت الزيتون³⁴.

تشغل زراعة الزيتون في الجزائر أكثر من 40% من المساحات المخصصة لمحاصيل الفاكهة، وتنتج ما يعادل 4% من الإنتاج العالمي، لتحل بذلك المرتبة التاسعة بعد البرتغال وتركيا³⁵. ففي الموسم الفلاحي 2020/2019، بلغ الإنتاج في الجزائر 125.5 ألف طن، وهو إنتاج ضعيف مقارنة بتونس التي بلغ إنتاجها 400 ألف طن لنفس الموسم³⁶.

الشكل 06 - إنتاج زيت الزيتون في الجزائر والعالم (2019-2020)

الوحدة: 1000 طن



المصدر: Observatoire national de l'agriculture – Tunisie, op. ct., p. 2.

يبين الجدول الموالي عدد أشجار الزيتون المزروعة (المزروعة أو المطعمة) وحتى المعزولة منها، وكمية محصول الزيتون وزيت الزيتون لسنة 2019. حيث تمثل المساحة المزروعة

بأشجار الزيتون 5.04% من إجمالي المساحة الزراعية المستغلة فعليا والمقدرة بـ 8563669 هكتار (دون احتساب مساحة الأراضي زراعية غير المنتجة والمسارات والمراعي).

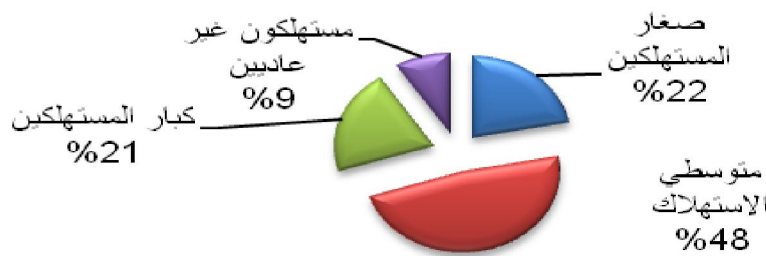
الجدول 06 - معطيات إحصائية حول الزيتون والزيت في الجزائر لسنة 2019

مجموع أشجار الزيتون المزروعة	أشجار الزيتون المعزولة	أشجار الزيتون المجمعة	المساحة المشغولة (هكتار)		
			إجمالي الإنتاج	إنتاج الزيت	الموجه للتعليب
60632901	6650438	53982463	431506		
عائد الزيت (ل/قنطار)	إنتاج الزيت (HL)	محصول الزيتون (كغ/الشجرة)	إنتاج الزيتون (قنطار)		
			إجمالي الإنتاج	إنتاج الزيت	الموجه للتعليب
18.5	1053234	20.0	8687541	5690100	2997441

المصدر: Ministère de l'agriculture et du développement rural (2021), «Statistique agricole: Superficies et productions», Série B 2019, Direction des statistiques agricoles et des systèmes d'information, Ministère de l'agriculture et du développement rural, Alger, juillet 2021, pp. 60-61, <https://madr.gov.dz/wp-content/uploads/2022/04/SERIE-B-2019.pdf>

تبلغ كمية استهلاك زيت الزيتون للفرد في السنة 1.3 لتر لصغار المستهلكين، و 3.8 لتر لفئة متوسطي الاستهلاك، و 9.6 لتر لكبار المستهلكين و 24.7 لتر للمستهلكين غير العاديين³⁷.

الشكل 07 - نسبة استهلاك زيت الزيتون في الجزائر حسب الفئات



المصدر: Le Programme d'Appui au Secteur de l'Agriculture PASA (2021), «Consommation et production de l'huile d'olive en Algérie», Le PASA, juillet 2021, consulté le 26/02/2022, http://pasa-algerie.org/wp-content/uploads/2021/08/Brochure_%C3%A9tude_2.pdf

بالنسبة للتسويق الداخلي، فهو يعتمد على ثلاث قنوات وهي: السوقين الرسمي وغير الرسمي، أما قناة البيع الأكثر انتشارا هي البيع المباشر من المنتج للمستهلك. في المقابل زاد طلب المستهلكين على زيت الزيتون العضوي بشكل كبير في السنوات الأخيرة بسبب مذاقها الفائق وجودتها الغذائية العالية³⁸.

ويبين الجدول الموالي الأهداف المسطرة من طرف الدولة بخصوص توسيع زراعة الزيتون وإنتاج زيت الزيتون في سنة 2016 وما تم تحقيقه فعليا سنة 2019:

الجدول 07 - مقارنة أهداف سنة 2016 بالوضع الفعلي سنة 2019

الأهداف	الإنجاز
تنمية الصادرات حتى 5 ملايين لتر بقيمة 14 مليون دولار.	تم وضع مخطط مساعد للتصدير.
توسيع بستان الزيتون عن طريق الزراعة في النظام شبه المكثف (200 شتلة / هكتار) والمكثف (400 شتلة / هكتار).	وضع برنامج للزراعة على مستوى الولايات.
تنشيط المهنة.	إنشاء المجلس المهني الوطني لقطاع الزيتون. مساعدات لمعدات مطحنة الزيت (FNDA)
تقوية ميكنة الحصاد.	المساعدة الفنية، تدخل برنامج PASA لقطاع زيت الزيتون في منطقة "وادي الصومام".
التدخل في الإمكانيات الحالية عن طريق التثقيف وتطعيم الأوليستر.	اعتماد ومراقبة الشتلات من المضاعفات المنتجة للشتلات المعتمدة.
استخدام نظام توفير المياه للنباتات الجديدة.	إدخال تقنية ري جديدة في المنطقة الجافة.
تعبئة 6.4 مليون شتلة زيتون.	المعلومات غير متوفرة.
إنتاج متوقع سنة 2019 يبلغ 8.1 مليون قنطار. (810000 طن)	125500 طن*
عدم وجود مقياس للتعريف الجمركية.	حظر استيراد زيت الزيتون

المصدر: بالاعتماد على:

Nassim HACHEMI (2019), «L'analyse de la filière oléicole en Algérie», agriculture et développement, Revue d'information et de vulgarisation, Institut national de la vulgarisation agricole, Alger, n° 28, p. 20.

* Observatoire national de l'agriculture de Tunisie, op. cit., p. 2.

تعتبر الكمية المنتجة من زيت الزيتون، الجودة وتعبئة المنتج من بين أهم العقبات التي تواجه تصدير هذه المادة، بالإضافة إلى مشكل غياب العلامة والتسويق وكذا عقبات الحصول على التمويل والوصول إلى الأسواق الدولية والأنظمة التي لا تيسر المعاملات الخارجية³⁹. ومن حيث الجودة، غالبا ما تؤدي عملية الاستخراج غير المنضبطة عن طريق الضغط إلى فقد كبير للزيت من حوالي 5 إلى 8% مع تدهور جودة المنتج مقارنة بالنظام الحديث، حيث تنتج زيوت لاذعة ومريرة وخضراء. وحتى تلك المستخلصة بطريقة تقليدية والتي تتميز بالمذاق النموذجي والرائحة الحادة واللون الصافي فهي لا تتواءم مع المعايير الدولية⁴⁶. لذا، تسعى الجزائر إلى إدماجها في الاقتصاد العالمي من خلال إنشاء وتحديث مصانع الزيت (الميكنة، المزارع الجديدة، التسميد والري...)، مع تنفيذ عدد قليل من التدابير المصاحبة مثل إسناد علامات المؤشرات الجغرافية للمنتجات المحلية، وتنظيم مهرجانات الزيتون وبرامج نشر الممارسات الجيدة وكذلك إعادة تأهيل المطاحن التقليدية.

بالرغم من الجهود المبذولة من طرف الحكومة، إلا أن الواقع لا يعكس مدى التطلعات بالنهوض بشعبة زيت الزيتون، والتعريف بهذا المنتج دوليا وتصديره من خلال اكتساب تنافسية من حيث الجودة والسعر والكمية.

ومن خلال ما سبق، استخلصنا أنه ومن أجل النهوض بشعبة زيت الزيتون، لا بد للحكومة الجزائرية القيام بما يلي:

- تشجيع الاستثمار في شعبة زيت الزيتون وتطوير الشراكة بين القطاعين العام والخاص، بالإضافة إلى دعم التمويل ومنح القروض واعفاء مدخلات الإنتاج من الضرائب لدعم دخل المزارعين والتحكم في الأسعار؛
- تحديث طرق إنتاج زيت الزيتون، والاهتمام بطرق الجني والنقل والتخزين بعيدا عن الطرق التقليدية؛ وكذا الاهتمام بالطرق بتعبيد المسالك المؤدية للبساتين وتوفير المياه والكهرباء لتشجيع إنشاء البساتين المرورية؛
- زيادة مساحة زراعة أشجار الزيتون، وزيادة عدد منشآت معالجة الزيتون وعدد مصانع ومعامل التعبئة؛
- إنشاء مخابر خاصة بتقييم الجودة، وتكليف منظمات خاصة في إعداد عملية التصدير؛
- تطوير أنشطة الترويج والتغليف للمساعدة في الوصول إلى الأسواق العالمية سواء عن طريق زيت الزيتون المعبأ أو السائب، وكذا إنشاء علامات تجارية للمنتج الجزائري؛
- الاهتمام بإنتاج زيت الزيتون العضوي؛
- التعاون مع مراكز البحث العلمي والتعليم العالي المتخصصة في الزراعة؛
- والحرص على تنفيذ الأهداف المسطرة سنة 2016، والمساءلة حول التماطل في إنجازها.

خاتمة:

خضعت سلسلة القيمة لزيت الزيتون في تونس لاهتمام شديد من طرف الحكومة التونسية، وهذا رغبة منها لتشجيع صادرات هذه المادة في سوق دولية شديدة التنافسية كدول الإتحاد الأوروبي وخاصة إسبانيا وإيطاليا، وقد قامت كل من وزارة الفلاحة والديوان الوطني للزيتون بعدة مجهودات سعت من خلالها لجعل الأسعار تنافسية والمحافظة على جودة المنتج ضمن المعايير الدولية، بالإضافة إلى توسيع مناطق زراعة أشجار الزيتون وكذا توسيع المناطق الزراعية المروية، حتى أن برنامج تعويض أشجار الزيتون الكبيرة في السن الذي كان مسطرا للفترة 2015-2020 أدى إلى ارتفاع عدد الأشجار المنتجة، بالإضافة إلى التركيز على زيادة إنتاج زيت الزيتون العضوي نظرا لتزايد الطلب الخارجي عليه وخاصة من الولايات المتحدة الأمريكية، كما تسعى تونس إلى حوكمة هذا القطاع وتطوير الخدمات اللوجستية عند النقاط الإستراتيجية والمتمثلة في المصانع وموانئ الشحن.

من نتائج البحث:

- يبقى كل قطاع له مخاطره، ومخاطر شعبة زيت الزيتون تتمثل أساسا في تحولات المناخ وتأثيره على كميات الإنتاج، والتركيز الشديد على سوق الإتحاد الأوروبي في التصدير، وقدرة المحافظة على جودة المنتج التي يمكن أن تتأثر على طول سلسلة القيمة تبعا لطرق الجنى أو النقل أو التخزين أو الاستخلاص أو الحفظ؛
- يعد شح الموارد المائية مصدر قلق للمنتجين وللحكومة على حد سواء؛
- وأما بالنسبة للجزائر، لا بد من الإسراع في وضع خطة محددة بإطار زمني صارم لتوسيع إنتاج هذه المادة الحيوية وفق المعايير الدولية حتى تجد لها أسواقا خارجية تمكنها من تنويع صادراتها والحصول على موارد مالية جديدة لدعم خزينتها الدولية.

وبناء على نتائج التحليل، نقترح توصيات التي يمكن الأخذ بها للتجربة الجزائرية:

- تقديم الدعم لزيادة مستويات إنتاج الزيتون، من حيث التمويل والمعدات وتقديم الخدمات الإرشادية؛
- تحسين أنظمة الري لمواجهة ندرة المياه الإقليمية واستكشاف فرص إعادة تدوير المياه؛
- وضع معايير إدارية لتقليل وقت الانتظار وتقليل الأضرار التي تلحق بالمنتج في عملية نقل الزيتون، وتعزيز معايير النظافة في مرحلة الطحن؛
- تحسين معلومات السوق وتقليل دور الوسطاء؛
- والعمل على تعزيز سمعة الجودة للعلامات التجارية.

الهوامش والمراجع:

- 1 البنك الإسلامي للتنمية (2019)، «النمو الشامل: تسخير سلاسل القيمة لصالح صغار المزارعين»، منشورات البنك الإسلامي للتنمية، جدة، ص 13.
- 2 السيد أصف حلوم (2004)، «زراعة الزيتون في محافظة اللاذقية (دراسة جغرافية)»، مجلة جامعة دمشق، المجلد 20، العدد 01-02، ص ص 241-271،
https://www.academia.edu/42199617/زراعة_الزيتون_بطريقة_جغرافية
- 3 Chambre de commerce et d'industrie de Paris Ile-de-France (2021)، «Entreprises et création de valeur: Comment rapprocher la chaîne de valeur au plus près du client?», p. 12 & p. 66.
https://www.cci-paris-idf.fr/sites/default/files/2021-02/Etude%20CCIR_Comment-rapprocher-cha%C3%A9ne-%20valeur_Janvier-2021.pdf
- 4 Michèle RUTA & Mika SAITO (2014)، «Les chaînes de valeur», Finances & Développement, FMI. Mars 2014, pp. 52-55.
<https://www.imf.org/external/pubs/ft/fandd/fre/2014/03/pdf/ruta.pdf>
- 5 Chambre de commerce et d'industrie de Paris Ile-de-France (2021)، op. cit., p. 12.
- 6 فرحات غول (2014)، «سلسلة القيمة ومساهمتها في بناء الميزة التنافسية للمؤسسة»، مجلة "دراسات في الاقتصاد والتجارة والمالية"، مخبر "الصناعات التقليدية"، جامعة الجزائر 3، المجلد 03، العدد 01، ص ص 60-43.
- 7 Département stratégie et politique d'entreprise du groupe HEC -Collectif- (2005)، Strategor - Politique générale de l'entreprise, Dunod (4^e édition), Paris, pp. 80-81.
- 8 مقال (2022)، «سلسلة القيمة»، 2022/06/06، الإطلاع في 2022/07/03،
https://www.marefa.org/سلسلة_القيمة
- 9 Chambre de commerce et d'industrie de Paris Ile-de-France, op. cit., p. 9.
- 10 فرحات غول، مرجع سبق ذكره.
- 11 Ramon PADILLA PEREZ & Nahuel ODDONE (2017)، «Manuel pour le renforcement des chaînes de valeur», Commission économique pour l'Amérique Latine et les Caraïbes & Fond international de développement agricole, Rio de Janeiro, Brésil, p. 17,
https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/41944/1/S1700625_fr.pdf
- 12 مقال، «سلسلة القيمة»، مرجع سبق ذكره.
- 13 Franck BRULHART, Christophe FAVOREU & Sandrine GHERRA (2015)، «Stratégie», Dunod, Paris, p. 97.

- 14 سلوى عربية & مراد زايد (2019)، «التميز التنافسي للمؤسسة الاقتصادية باستخدام تقنية تحليل سلسلة القيمة، دراسة حالة ملبنة الحضنة بالمسيلة»، مجلة "البشائر الاقتصادية"، كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية وعلوم التسيير، جامعة بشار، المجلد 05، العدد 02، ص ص 775-797.
- 15 Article (2021), «Chaîne de valeur de Porter: Concept et exemples», 13/08/2020, consulté 19/07/2021, <https://www.manager-go.com/strategie-entreprise/chaine-de-valeur.htm>
- 16 فرحات غول، مرجع سبق ذكره.
- 17 منظمة الأغذية والزراعة - الفاو (2017)، «التغذية والنظم الغذائية»، لجنة الأمن الغذائي العالمي للمنظمة، روما، ص 33.
- 18 السيد أصف حلوم، مرجع سبق ذكره.
- 19 المرصد الوطني للفلاحة للجمهورية التونسية (2019)، «تقرير حول التوجهات الإستراتيجية والبرامج العملية لتنمية صادرات زيت الزيتون في أفق 2030»، المرصد الوطني للفلاحة، تونس، ص 2، http://www.onagri.nat.tn/uploads/publications-thematiques/5-Dvpt_HO.pdf
- 20 Michael WEBER, Jade SALHAB, Keratilwe TSATSIMPE & Sonia SANCHEZ-QUINTELA (2020), «Olive oil in the north-west of Tunisia: Findings from a value chain and jobs survey», Jobs working paper, n° 42. World Bank, Washington, p. 13, <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/33999>
- 21 مؤتمر الأمم المتحدة للتجارة والتنمية (2016)، «الإنفاق الدولي لزيت الزيتون وزيتون المائدة لعام 2015»، الأمم المتحدة، جنيف، ص 38.
- 22 السيد أصف حلوم، مرجع سبق ذكره.
- 23 أرجع إلى:
- البشير بن رويحة، سعيد الجيلاني & عبد الرحمان العمري (2017)، «التصرف في زراعة الزيتون: نحو إنتاجية أفضل»، ص ص 8-22 [من تقرير وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري للجمهورية التونسية، «الممارسات السليمة لتحسين إنتاج وجودة الزيتون وزيت الزيتون»، مؤسسة البحث والتعليم العالي الفلاحي، تونس، أكتوبر 2017].
 - محمد العيادي (2017)، تحويل الزيتون، في «الممارسات السليمة لتحسين إنتاج وجودة الزيتون وزيت الزيتون»، وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري، تونس، 2017، ص ص 38-48 [من تقرير وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري للجمهورية التونسية السابق الذكر].
 - Ahlem JELLALI, Wafik HACHICHA & Awad M. ALJUAID (2021), «Sustainable configuration of the tunisian olive oil supply chain using a Fuzzy TOPSIS-Based approach», Multidisciplinary Digital Publishing Institute MDPI, Bâle, Suisse, vol. 13, n° 02, pp.1-19, <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/2/722/pdf?version=1610950811>
- 24 Ahlem JELLALI, Wafik HACHICHA & Awad M. ALJUAID, op.cit.

25 وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري للجمهورية التونسية (2017)، «تقنيات غراسة الزيتون»، وثيقة فنية، وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري للجمهورية التونسية، تونس، ص 79.

26 المرصد الوطني للفلاحة للجمهورية التونسية، مرجع سابق، ص 4.

27 Moez BEN AMOR (2017), «National olive oil office, The pillar for development of olive oil sector in Tunisia», 10th meeting of the COMCEC agriculture working group, september 28th, Ankara,

<https://www.comcec.org/wp-content/uploads/2021/07/10-AGR-PRE-7-1.pdf>

28 Observatoire national de l'agriculture de Tunisie (2022), «La filière huile d'olive en chiffres», en ligne, consulté 14/07/2022, p. 1.

<http://www.onagri.nat.tn/uploads/filieres/huile-olive/INDICATEURS-HO-2021.pdf>

29 الموسوعة التونسية (2021)، «شجرة الزيتون»، على الخط، تاريخ الاطلاع 2021/09/26،

http://www.mawsouaa.tn/wiki/شجرة_الزيتون

30 أرجع إلى:

- ديفيد جاكسون، ليزا بالييتي، مارشا ريبينو & بوبكر الكراي (2018)، «تونس: دراسة وتحليل منظومة زيت الزيتون»، -ترجمة- منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)، روما، ص 181؛

- Jade SALHAB, Michael WEBER, Tindaro PAGANINI, Faten KHAMASSI, Sihem BELLAGHA, Houssein BEL HADJ & Fatma LAABIDI (2019), «Olive oil, medicinal and aromatic plants, and tomatoes in north-west Tunisia: A roadmap to developing competitive advantage on strategic markets», jobs working paper, n° 44, World Bank, Washington, p. 27,

<https://openknowledge.worldbank.org/bitstream/handle/10986/34002/Olive-Oil-Medicinal-and-Aromatic-Plants-and-Tomatoes-in-North-West-Tunisia-A-Roadmap-to-Developing-Competitive-Advantage-on-Strategic-Markets.pdf>

- Observatoire national de l'agriculture de Tunisie (2020), «Le marché de l'huile d'olive au niveau national et mondial et mécanismes de régulation, p. 6, 03/02/2020, consulté le 11/08/2021,

<http://www.onagri.nat.tn/uploads/veille/marche-de-lhuile-olive.pdf>

- Jan GRUMILLER, Hannes GROHS, Werner RAZA & Cornelia STARITZ (2018), «Strategies for sustainable upgrading in global value chains: The Tunisian olive oil sector», pp. 1-5,

https://www.researchgate.net/profile/Jan-Grumiller/publication/329239318_Strategies_for_sustainable_upgrading_in_global_value_chains_the_Tunisian_olive_oil_sector/links/5bfe5e6f45851523d151a6ef/Strategies-for-sustainable-upgrading-in-global-value-chains-the-Tunisian-olive-oil-sector.pdf

https://www.researchgate.net/profile/Jan-Grumiller/publication/329239318_Strategies_for_sustainable_upgrading_in_global_value_chains_the_Tunisian_olive_oil_sector/links/5bfe5e6f45851523d151a6ef/Strategies-for-sustainable-upgrading-in-global-value-chains-the-Tunisian-olive-oil-sector.pdf

- Observatoire national de l'agriculture de Tunisie, op. cit., p. 7.

31 Jade SALHAB, Michael WEBER, Tindaro PAGANINI, Faten KHAMASSI, Sihem BELLAGHA, Houssef BEL HADJ & Fatma LAABIDI, op.cit, p 18.

32 المرصد الوطني للفلاحة للجمهورية التونسية، مرجع سابق، ص ص 10-12 (بتصرف).

33 Jan GRUMILLER, Hannes GROHS, Werner RAZA & Cornelia STARITZ, op.cit.

34 Khayreddine TITOUH1, Azzedine MAZARI1 & Mohand Zine AÏT MEZIANE (2020), «Contribution to improvement of the traditional extraction of olive oil by pressure from whole and stoned olives by addition of a co-adjutant (talc)», pp. 1-7, <https://www.ocl-journal.org/articles/ocl/pdf/2020/01/ocl190067.pdf>

35 Khayreddine TITOUH1, Azzedine MAZARI1 & Mohand Zine AÏT MEZIANE, op. cit.

36 Observatoire national de l'agriculture de Tunisie, op.cit, p. 2.

37 Le Programme d'Appui au Secteur de l'Agriculture - PASA (2021), «Consommation et production de l'huile d'olive en Algérie», PASA, juillet 2021, p. 9, consulté le 26/02/2022, http://pasa-algerie.org/wp-content/uploads/2021/08/Brochure_%C3%A9tude_2.pdf

38 Khayreddine TITOUH1, Azzedine MAZARI1 & Mohand Zine AÏT MEZIANE, op. cit.

39 PASA, op. cit., p. 25.

40 Khayreddine TITOUH1, Azzedine MAZARI1 & Mohand Zine AÏT MEZIANE, op. cit.