

# استراتيجية تطوير قطاع النخيل والتمور في مصر



د. عبدالله بن عبدالله

خبير مختص في زراعة واكثار النخيل  
منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (FAO)

benabdallaha4@gmail.com

## الملخص

من المنتجات الثانوية ومخلفات النخيل والتمور مما سيعود بالنفع على الميزانية العامة للدولة والمستثمرين والمصنعين والتجار وبوجه خاص صغار المزارعين والفئات الأكثر احتياجاً. ويعتبر محصول التمر في مصر محصولاً استراتيجياً في الماضي والمستقبل حيث تحتل مصر حالياً المركز الأول في إنتاج التمور على المستوى العالمي قبل إيران والسعودية ويقدر إنتاجها السنوي بحوالي 1,465,030 طن (احصائيات قطاع الشؤون الاقتصادية، وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، 2014) مما يعادل 17.7% من الإنتاج العالمي المقدر بـ 7.5 مليون طن. أما عدد النخيل فقدر في سنة 2014 بما قدره 12,827,235 نخلة ممثلاً بذلك 9% من تعداد النخيل العالمي و14% من عدد النخيل في الوطن العربي كما تحتل زراعة النخيل في مصر مساحة تقدر بـ 45,8 ألف هكتار ويقدر متوسط الانتاجية بـ 114 كجم للنخلة. وتتواجد في مصر من ضمن العديد من الأصناف، الأصناف النصف جافة (نذكر

في إطار الجهود المبذولة للنهوض بقطاع التمور المصرية وزيادة القيمة المضافة وصادرات القطاع للأسواق الدولية وذلك بالتنسيق بين كلاً من وزارة التجارة والصناعة ووزارة الزراعة واستصلاح الأراضي بجمهورية مصر العربية وجائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي من دولة الإمارات العربية المتحدة ومنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة «الفاو» ومنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية «يونيبدو». وفي إطار عمل اللجنة القومية لوضع خطة للنهوض بقطاع التمور في مصر ومساهمة من منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة في عمل هذه اللجنة نقدم فيما يلي «ملخص» الاستراتيجية التي أعدت لتطوير قطاع النخيل والتمور في مصر. وتهدف هذه الاستراتيجية إلى تحقيق نهضة شاملة لقطاع النخيل والتمور في مصر تقوم على التطوير السريع والمستدام لمنظومات إنتاج وتجميع وتعبئة وتصنيع وتصدير التمور والاستفادة

منها السيوي) والتي يقبل عليها السوق المحلي والتصنيع ولها حظوظ كبيرة في اقتحام الأسواق العالمية وهي تمثل 15,6% من إجمالي الإنتاج وهذه الأصناف ستكون الركيزة الأساسية في استراتيجية تطوير القطاع إلى جانب بعض الأصناف العالمية التي تم ادخالها وزراعتها (ونذكر منها المجدول).

ما يمكن استنتاجه أن قطاع التمور في مصر عند مستويات الإنتاج، والتعبئة، والنقل والتسويق موجّه بصفة رئيسية نحو السوق المحلي والذي اعتبر كقاعدة لتنمية القطاع حتى تاريخ اليوم. ولكن النمو الكبير المسجل والمتوقع في الإنتاج يثير مشكلة كيفية التصرف في فائض الإنتاج المتوقع، ويكمن الحل الذي لا مناص منه في تصدير التمور ومنتجاتها. والتمور المصرية مهياً بعد بذل جهود التطوير أن تنبأ المكانة التي تليق بحجم إنتاجها في منافسة التمور الأخرى الجيدة داخل الأسواق العالمية.

هذه الدراسة شملت إلى جانب بناء القدرات وتدريب المدربين وكل الفئات المتداخلة في قطاع التمور محاور تخص: (1) تطوير الإنتاج بما فيها اختيار الأصناف الملائمة للسوق المحلي والعالمى (السيوي والصعيدي والمجدول والبرحي...) وإنتاج الجودة حسب رغبة السوق وتطوير وتطبيق المواصفات الخاصة للتمور وتطوير عمليات التلقيح وتخزين اللقاح مع تطبيق الممارسات الزراعية السليمة وبرنامج مكافحة حيوية للحشرات والآفات التي تصيب النخيل والتمور وكذلك إنشاء مجتمعات وراثية للأصناف ولأجود الفحول.

(2) تطوير عمليات ما بعد الحصاد ونقل وتجميع وحفظ وتبريد التمور وتشمل خاصة تطوير عمليات الفرز والتدريج والتبخير والتحكم في نسبة إصابة التمور بالحشرات واستخدام الصناديق البلاستيكية والشباك لتغطية العذوق وكذلك إنشاء مراكز لتجميع التمور تتوفر على بيوت مبردة بالتعاون مع القطاع

الخاص.

(3) تطوير التعبئة والتصنيع وتشمل تأهيل وتطوير المصانع الموجودة وإنشاء مصانع بها وحدات تبريد بالمناطق التي تحتاج لذلك. تطوير البنية التحتية الصناعية وتأهيل المصانع لتخزين التمور التي تباع طازجة وكذلك التمور التي تحول إلى العديد من المنتجات كمسحوق التمر وعصير التمر والدبس الذي يستخدم في صناعة المعجنات، وصناعة مربى ومربلاد التمور وصناعة لفائف التمر المجفف ومسحوق التمر المجفف وصناعة السكر السائل وخميرة الخبز والكحول وكذلك صناعة حمض الخليك والستريك والأسيتون.

(4) تطوير التسويق والتصدير ويشمل تنظيم وتطوير ومراقبة السوق المحلي وإنشاء أسواق خاصة بالتمور في مناطق الإنتاج وتشجيع الاستهلاك المحلي للتمور بتقديمها في أفضل حالة من الجودة للعرض. وتوصي الاستراتيجية بالتركيز على الأصناف نصف الجافة (السيوي-الصعيدي) والأصناف العالمية (المجدول والبرحي) كمرحلة أولى وسريعة للزيادة في التصدير مما سيطور بالتالي السوق المحلي ومواصفات الجودة فيه.

(5) الاستفادة من مخلفات التمور وتعظيم القيمة المضافة وتشير الدراسة في هذا المحور إلى محاولة إنتاج سلع جديدة من فائض التمور والتمور الرطبة والمجهل وكذلك الاستفادة من المخلفات الأخرى من غير التمور لاستخدامها في الخشب والورق والأسمدة/الكمبوست والأقفاص والحصير...

وشملت الدراسة أيضاً توصيات لتنظيم وتطوير جميع المراحل وخاصة المرحلة ما بين المزرعة والمصنع والتي تهم مهنة مجتمعي التمور وكذلك مزيد الشراكة والتعاون ما بين المصنع والمزارعين وتنظيم السوق المحلي وتنظيم ومراقبة التصدير.

في كل مرحلة من المراحل التي يمر بها التمر من المزرعة إلى المصانع

والتعبئة (البنية التحتية الصناعية) وصولاً للتسويق والتصدير، تبين الدراسة الجهود والتدخلات التي لابد أن تتم للتطوير والتأهيل وادخال الممارسات السليمة والتقنيات الملائمة من أجل النهوض بقطاع النخيل والتمور. كما أشارت الدراسة إلى أهمية ربط البحث العلمي والتطوير بكل حلقات قطاع التمور وأيضاً اقتراح هيكل (مجمع مهني مشترك للتمور) يضم المزارعين والمصنعين والمصدرين، يشرف وينظم قطاع النخيل والتمور وتوكل له كل مهام التنسيق والربط بين المتداخلين في القطاع وأيضاً يكلف بفتح الأسواق وتطوير مرحلة التصدير بالتعاون مع كل الأطراف المعنية.

وأخيراً احتوت الدراسة على خطة عمل شملت ستة عشرة مشروعاً تنفذ من خلالها الاستراتيجية وأولها مشروع تعاون فني ممول من قبل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة بمصر ويهدف إلى تنفيذ الاستراتيجية بشكل مصغر على واحة سيوة لتكون مثلاً تحدى به في باقي المناطق المنتجة للتمور مع إنشاء مجمع وراثي لأهم أصناف النخيل ومجمع لأجود الفحول.

