MICROFICHE N°

04571

République Tunisienne

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

CENTRE NATIONAL DE

DOCUMENTATION AGRICOLE

TUNIS

الجمهورية التونسية

وزارة الفلاحة

المركز القومي

للتوثيق الفلاحي

تونس

F1

أضواء على الخضر

عدد خاص: الطماطم

بذور محلية محسنة. بذور ممتازة ومشاتل
بسعر الكلفة مع ضمان الجودة

الاتصال بالمجمع المهني المشترك للخضر 4، شارع ابن رشيق تونس ـ الهاتف: 288,322

أضواء على الأرياف

السنة 13 — نشرية الغارية بمعرفها المجمع المهني المشترك للخضر — ماي 1988

المحتويات

	الصفحة
ـ لمحة عن الانتاج العالمي للطماطم .	ـ 2 ـ
ـ القيمة الغذائية للطماطم .	ـ 6 ـ
ـ من فيزيولوجيا الطماطم .	ـ 7 ـ
ـ تحسين عقد أزهار الطماطم المبكرة تحت بيوت البلاستيك .	ـ 9 ـ
ـ معلومات عامة عن الطماطم .	ـ 12 ـ
ـ تحويل الطماطم بتونس .	ـ 13 ـ
ـ المقاييس المعتمدة لضبط تكاليف انتاج الطماطم الفعلية المعدة للتحويل .	ـ 18 ـ
ـ أنباء متفرقة حول مصبرات الطماطم .	ـ 19 ـ
ـ أهم مكاسب البحوث والتجارب في مادة الطماطم بتونس .	ـ 20 ـ
ـ أصناف الطماطم .	ـ 24 ـ
ـ تصدير الطماطم بتونس	ـ 29 ـ
ـ كلفة تصدير الطماطم	ـ 33 ـ
ـ النص القانوني لتوحيد انتاج الطماطم الطازجة عند التصدير .	ـ 34 ـ
ـ أمراض وآفات الطماطم .	ـ 38 ـ

افتتاحية العدد

تعد الطماطم من أكثر الخضر انتاجا واستهلاكا وتحويلا في بلادنا . وبفضل تظافر الجهود وحماس الفلاحين والسياسة التشجيعية للاسعار أثرفنا هذا الموسم (1987/1986) على حدود الـ 500 ألف طن عمل أرباب الصناعات الغذائية على تحويل 370 ألف طن منها .

ولئن يحق لنا بالمناسبة الافتخار بذكر هاته الارقام القياسية فلايجب أن يثنينا ذلك عن مواصلة الجهد لمضاعفة المردود في الهكتار الواحد واختيار الاصناف الملائمة وتحديد فترات الانتاج و لتحسين استغلال طاقة المعامل وتثويع مصبرات الطماطم حتى يتسنى التكاك الاسواق الخارجية من جديد وبدون لجوء الى التدعيم .

هذا وبالنسبة للطماطم الغير الفعلية فلا يجب أيضا أن ننسحب من السوق التي عملنا الكثير لكسبها لا لشيء الا لان الاسعار في السوق الداخلي قد شهدت في يوما ما بعض الارتفاع .

طبعت هذه المجلة في 1000 نسخة بالمطبعة العربية بين عروس ـ تونس ـ

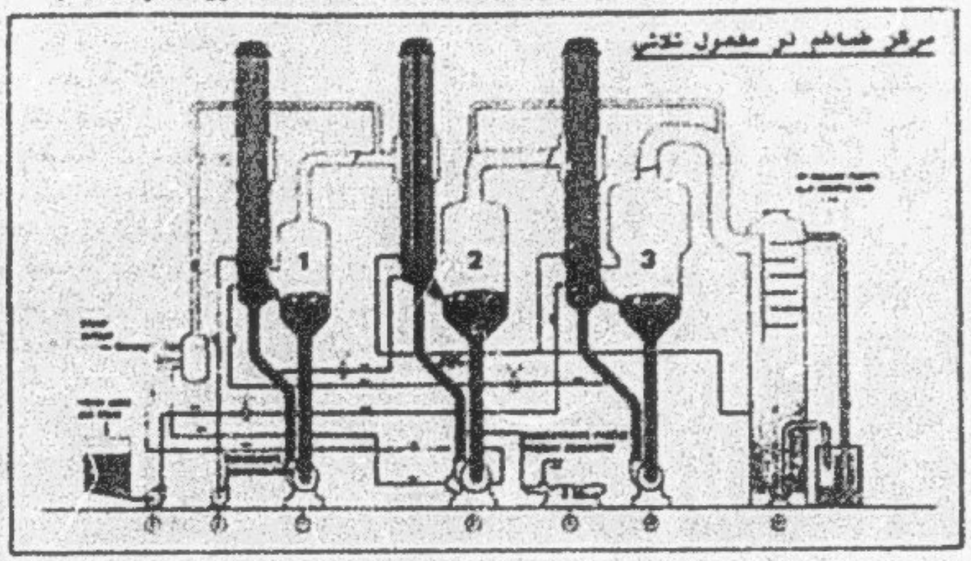
لمحة عن الانتاج العالمي للطماطم

تفيد احصائيات المنظمة العالمية للزراعة والتغذية والمتعلقة بانتاج الطماطم بالنسبة للثلاث سنوات 1983، 1984 و 1985 أن معدل الانتاج العالمي كان قد بلغ 58م860 مليون طن وذلك على مساحة 2ر344 مليون هك أي بمعدل مردود يساوي 10ر23 طن / هك .

والجدول الموالي يفصل توزيع الحصائل النهائية المعطيات :

القـــــارة	الانتـــاج (مليون طن)	المساحـــة (1000 هـــك)	المـردود (طن / هك)
الريفيـــــا	5م862	422ر3	13م68
أمريكا الشمالية	10ر732	313	34ر28
أمريكا الجنوبية	3ر285	132	24م89
آســـيـــا	13م940	770م	18م09
أوروبـــــا	17م824	504	34ر37
أقيانوسيـــا	0ر333	12ر3	26م80
الاتحاد السوفياتي	7ر184	392	18م60
العالـــــم	58م860	2346ر2	23ر10

(عن المنظمة العالمية للزراعة والتغذية)



هذا وتبقى مصنوعي القارة كانت أهم البلدان المنتجة للطماطم سنة 1983 ، القادر على الف طن) كالآتـــي :

	الانتـــاج (1000 طن)	المـردود (طن / هك)
الريفيـــــا :		
- الجزائـــر	305	9ر2
- مصـــر	2800	20ر7
- غانـــا	375	4ر7
- المغـــرب	390	23م9
- نيجيريـــا	580	11م6
- أفريقيا الجنوبيـــة	370	26م4
- تونـــس	420	22ر1
أمريكا الشماليـــة :		
- كنـــدا	553	37ر2
- المكسيك	1665	23م9
- الولايات المتحدة	7861	49م8
أمريكا الجنوبيـــة :		
- الارجنتيـــن	751	20ر3
- البرازيـــل	1932	35م8
- كولومبيـــا	363	22ر7
آســـيـــا :		
- الصيـــن	5260	15م8
- الهنـــد	802	9م8
- ايـــران	332	8ر7
- العـــراق	540	12ر3

.../...

- اسرائيل	338	57ر1
- اليابان	815	52ر3
- سوريا	796	19ر1
- تركيا	4900	37ر7
أوربا :		
- بلغاريا	799	28ر8
- فرنسا	930	54ر1
- اليونان	2238	45ر7
- المجر	375	29ر7
- ايطاليا	5934	45ر8
- هولندا	520	247ر8 (زراعات محمية)
- البرتغال	928	24
- رومانيا	2200	27ر3
- اسبانيا	2419	39ر5
- يوغسلافيا	497	12ر1
- الاتحاد السوفياتي	6900	18ر1

وقد قدر معدل انتاج الطماطم الموجهة للتحويل بالهكتار الواحد بالنسبة لسنتي 1983 و 1984 : (عن المركز الفرنسي للتجارة الخارجية)

	الانتاج (مليون طن)	المساحة (1000 هك)	المردود (طن / هك)
الولايات المتحدة	6ر655	118ر690	56ر11
ايطاليا	4ر152	137ر333	30ر23
اليونان	1ر337	26ر145	51ر14
اسبانيا	0ر932	24ر566	37ر94
شايوان	0ر459	7ر182	63ر90
كندا	0ر453	11ر500	39ر39
فرنسا	0ر348	8ر533	40ر78

أما انتاج الطماطم الغير الفلسي (تحت البيوت الزجاجية والبلاستيكية و تحت الانفاق) فقد كان سنة 1985 ببعض البلدان كالاتي :

	الانتاج (1000 طن)	المساحة (هك)	المردود
اسبانيا (1)	542ر	6451	84
هولندا	524ر7	2039	257
ايطاليا	340	4978	68
فرنسا	143	1100	130
بلجيكا	159	1100	144
المغرب (2)			
- غير محمية	129	3990	35
- محمية	91ر7	1310	70
تونس			
(آخر فصلية ونصف بدرية)	16	570	30
تحت بيوت البلاستيك	24	300	80

(1) - سنة 1984
(2) - موسم 1985 / 1986

القيمة الغذائية للطماطم

تعتبر الطماطم من أكثر الخضر استهلاكا في أغلب البلدان وفي تونس بالذات حيث تفيد الاحصائيات أن الاستهلاك السنوي للفرد الواحد يساوي 55 كلغ من الطماطم الطازجة منها ما يعادل 40 كلغ تستهلك في صورة مصبرون .

والطماطم تستعمل طازجة في طبق السلاطة أو تطهى في عدة ألوان من الطعام خاصة في فصل الصيف . أما الطماطم المعصرة (معجون) فهي تدخل في أغلب أصناف المأكولات .

ويحتوي 100 غ من ثمار الطماطم تقريبا على ما يلي :

- الماء : 94 غ
- بروتينات : 1ر0 غ
- دهون : 2ر0 غ
- كربوهيدرات : 4ر0 غ
- كالسيوم : 11 ملغ
- فسفور : 27 ملغ
- حديد : 4ر0 ملغ
- فيتامين ب 1 : 06ر0 ملغ
- فيتامين ب 2 : 04ر0 ملغ
- فيتامين ج : 23 ملغ
- حامض نيكوتينيك : 3ر0 ملغ
- فيتامين أ : 1100 وحدة دولية
- ألياف : 6ر0 غ

هكذا تعتبر الطماطم من الخضر الغنية بالقيمة الغذية بفيتامين ج (C) وبدرجة أقل بفيتامين أ والمحتوية على مقادير متوسطة من المعادن . وهي لا تعد جسم الانسان بكميات كبيرة من الحرارة : 20 سعر حراري / 100 غ .

وقد كتب كثير من المؤلفين وخاصة من فوائد الطماطم فمنهم من سماها بمنظفة الرحيل الكبير . كما أطلق على عصير الطماطم ،، الدم النباتي ،، وقد وصفها العديد من دعاة العلاج بالنباتات كدواء ناجع قد عدة مضاعفات في الجهاز الهضمي والبولي . وهي تزيل بعض حالات الحموضة والتعفن داخل المعدة والامعاء .

زراعة الطماطم

تفيد المراجع في هذا الباب أن الابحاث والتجارب عديدة ومتنوعة لكن كالعهد سنقتصر على ذكر أهم ما جاء فيها وسنكتفي بالتعرض للمتطلبات البيئية للطماطم في كل مراحل نموها وانتصارها .

1) - الانبتات :

يبين الجدول التوالي (حسب هاريسفشون) نسب الانبات وعدد الايام الفاصلة بين البذر والانبات وذلك حسب درجة الحرارة .

درجة الحرارة (° م)	5°	10°	15°	20°	25°	30°	35°	40°
نسبة النبتات العادية (٪)	0	82	98	98	97	83	46	0
عدد الايام اللازمة لبلوغ النبتة :	0	42ر7	13ر	8ر3	5ر7	6ر1	10ر1	0

هكذا تكون درجة حرارة الجو المثلى للانبات تتراوح بين 25 و 27 °م حيث يتم الانبات التام في ظرف 6 أو 7 أيام .

وتحت درجات الحرارة تلك تكون درجة حرارة التربة تتراوح بين 18 و 20° م .

وتجدر الاشارة الى أنه تم في السنين الاخيرة وضع أصناف من الطماطم تنبت بسرعة تحت 10° م وبذلك تكون صالحة للزراعة المباشرة في الحقل وفي بداية الموسم .

ويجب أن لا يقل عمق الزراعة 6 - 8 سم وأن تكون رطوبة الارض معتدلة وماء السري الليل المطلوبة .

2) - مرحلة تكوين الاوراق قبل الازهار

وتمتد من الانبات الى مولد حوالي الثلاث الى الحقل . تدوم هاته المرحلة من 9 الى 10 أيام وتتطلب درجة حرارة لا تقل عن 15° م ورشرة الفاءة مناسبة طولا وشدة .

3) - مراحل تكوين العناقيد الزهرية والاوراق بعدها وتدوم كل واحدة أسبوعا كما تتطلب درجة حرارة جوية تفوق 15° م وبفارق 5° م بين الليل والنهار ودرجة حرارة تربة تتراوح بين 15 و 17° م .

4) - مراحل التلقيح وتكوين الثمار :

وهي لا تتم في أحسن الظروف الا اذا تراوحت درجة الحرارة عموما ما بين 13 و 30° م . هذا مع العلم أن درجة الحرارة المثلى للعقد هي 14 - 16° م ليلا و 22 - 28° م نهارا و 16 - 20° م بالنسبة للتربة .

وفي جميع المراحل تموت النباتات تحت درجة 4° م في ظرف 6 ساعات وتحت 8° م بعد 5 أيام كما تجمد الطماطم عموما درجة

القيمة الغذائية للطماطم

تعتبر الطماطم من أكثر الخضر استهلاكا في أغلب البلدان وفي تونس بالذات حيث تفيد الاحصائيات أن الاستهلاك السنوي للفرد الواحد يساوي 55 كلغ من الطماطم الطازجة منها ما يعادل 40 كلغ تستهلك في صورة مصبرون .

والطماطم تستعمل طازجة في طبق السلاطة أو تطهى في عدة ألوان من الطعام خاصة في فصل الصيف . أما الطماطم المصبرة (معجون) فهي تدخل في أغلب أصناف المأكولات .

ويحتوي 100 غ من ثمار الطماطم تقريبا على ما يلي :

- الماء	:	94 غ
- بروتينات	:	1ر1 غ
- دهن	:	0ر1 غ
- كربوهيدرات	:	4ر4 غ
- كالسيوم	:	11 ملغ
- فسفور	:	27 ملغ
- حديد	:	0ر6 ملغ
- فيتامين ب 1	:	0ر05 ملغ
- فيتامين ب 2	:	0ر04 ملغ
- فيتامين ج	:	21 ملغ
- حامض نيكوتينيك	:	0ر5 ملغ
- فيتامين أ	:	1100 وحدة دولية
- ألياف	:	0ر6 غ

هكذا تعتبر الطماطم من الخضر الغنية القيمة الغذائية بفيتامين ج (C) وبدرجة أقل بفيتامين أ والمحتوية على مقادير متوسطة من المعادن . ورغم لا تعد جسم الانسان بكمية كبيرة من الحرارة : 20 سعر حراري / 100 غ .

وقد كتب كثير من المؤلفين وخاصة من فوائد الطماطم فمنهم من سماها بمفاتيح الرجيم للتقتير . كما أطلق على عصير الطماطم .. الدم النباتي .. وقد وطنها العديد من دعاة العلاج بالنباتات كدواء شافي لعد عدة مضاعفات في الجهاز الهضمي والبولي . وهي تزيل بعض حالات التعفن داخل المعدة والامعاء .

دورة حياة الطماطم

تفيد المراجع في هذا الباب أن الابحاث والنتائج عديدة ومتنوعة لكن كالمعتاد سنقتصر على ذكر أهم ما جاء فيها وسنكتفي بالتعرض للمتطلبات البيئية للطماطم في كل مراحل نموها وانتشارها .

1) - الانبتات :

يبين الجدول الموالي (حسب هاريسفلون) نسب الانبات وعدد الايام اللازمة بين البذر والانبات وذلك حسب درجة الحرارة .

درجة الحرارة (° م)	5°	10°	15°	20°	25°	30°	35°	40°
نسبة النبتات العادية (٪)	0	82	98	98	97	83	46	0
عدد الايام اللازمة لبلوغ النبيتة 2 سم	0	42ر7	13ر6	8ر7	5ر7	6ر1	10ر1	0

هكذا تكون درجة حرارة الجو المثلى للانبات تتراوح بين 25 و 27 °م حيث يتم الانبات التام في ظرف 6 أو 7 أيام .

وتحت درجات الحرارة تلك تكون درجة حرارة التربة تتراوح بين 18 و 20° م .

وتجدر الاشارة الى أنه تم في السنين الاخيرة وضع أصناف من الطماطم تنبت بسرعة تحت 10° م وبذلك تكون صالحة للزراعة المباشرة في الحقل وفي بداية الموسم .

ويجب أن لا يتعدى عمق الزراعة 6 - 8 سم وأن تكون رطوبة الارض معتدلة وماء السقي قليل الملوحة .

2) - مرحلة تكوين الاوراق قبل الازهار

وتمتد من الانبات الى موعد نقل الشتلات الى الحقل . تدوم هاته المرحلة من 9 الى 10 أيام وتتطلب درجة حرارة لا تقل عن 15° م وفترة اضاءة مناسبة طولا وشدة .

3) - مراحل تكوين العناقيد الزهرية والاوراق بعدها وتدوم كل واحدة أسبوعا كما تتطلب درجة حرارة جوية تفوق 15° م وبمارق 6° م بين الليل والنهار ودرجة حرارة تربة تتراوح بين 15 و 17° م .

4) - مراحل التلقيح وتكوين الثمار :

وهي لا تتم في أحسن الظروف الا اذا تراوحت درجة الحرارة عموما ما بين 13 و 30° م . هذا مع العلم أن درجة الحرارة المثلى للعقد هي 14 - 16° م ليلا و 22 - 28° م نهارا و 16 - 20° م بالنسبة للتربة .

وفي جميع المراحل تموت النباتات تحت درجة 4° م في ظرف 6 ساعات وتحت 8° م بعد 5 أيام كما تجمد الطماطم عموما درجة

رطوبة نسبية تتراوح بين ٥٥ و ٦٥ ٪
وتنمو بنسبة ٥٥ ٪ في الليل و ٤٥ ٪ في النهار شريطة أن لا تنزل درجة الحرارة تحت 13 م وأن لا تتعد الاخيرة 30 م .

هكذا بالنسبة لاصناف الطماطم الغير محدودة النمو والمستعملة في الزراعات تحت بيوت البلاستيك تكون معدلات دوام مراحل النمو وتحت الظروف المناخية المثلى كالاتي :

- من البذر الى تكوين الفلقتين : 9 - 10 أيام
- مرحلة تكوين الاوراق ما قبل العنقود الزهري الاول : 9 - 10 أيام
- مرحلة تكوين العنقود الزهري الاول : 7 أيام
- مرحلة تكوين الاوراق ما بعد العنقود الزهري الاول : 7 أيام
- مرحلة تكوين العنقود الزهري الثاني : 7 أيام
- .... الخ ...

أما مرحلة تفتح الازهار وتبويضها للتلقيح فتدوم من 4 الى 6 أيام .

ومعلوم أن درجة الحرارة الاقل من 13°م وأكثر من 35°م تؤثر تأثير شديد التأثير على نوعية وكمية حبوب اللقاح وكذلك على انباتها الامثل الذي يتطلب : 20 - 25°م - و 70 - 90 ٪ رطوبة .

يتوقف الانبات نهائيا تحت درجة حرارة اقل من 7°م كما تقل نسبته بعدة ملحوظة تحت 15 وفوق 30 م .

هذا ويحدد العقم (STERILITE) تحت تأثير الشهيلي أو من جراء الاصابة بأمراض فيروسية أو اذا كانت التربة شديدة الملوحة أو اذا بلغت درجة عالية من الجفاف .

أما بالنسبة للطماطم الفعلية الصالحة للتحويل فتفيد الابحاث والتجارب الحديثة نسبيا أنه بالامكان القيام بتوقعات حول التوزيع الزمني للانتاج وذلك اعتمادا على المعطيات الحرارية للفعل الذي تم خلاله نمو النباتات .

وتستعمل هاته الطريقة الذكية من قبل بعض أصحاب المصانع في جنوب فرنسا حيث أصبح بامكانهم تنظيم التزويد وتفادي فترات الاكتفاض .

وتشير أمثلة النتائج المتحصل عليها أن نسبة الخطأ بين التقديرات والواقع لم تتعد 2 ٪ .

تحسين عقد أزهار الطماطم البيتية

تحت بيوت البلاستيك

تتعرض زراعات الطماطم المحمية بالبيوت البلاستيك كل سنة طوال فصل الشتاء الى ظروف مناخية خاصة غير ملائمة لعقد الازهار مما يتسبب في تكوين ثمار صغيرة الحجم بدون بذور وغير قابلة للتسويق .

وتمثل هذه الثمار نسبة تتراوح عادة بين 20 و 25 بالمائة من الانتاج الجملي يقع أغلبها خلال شهر أفريل الذي يرتفع فيه عادة مستوى الاسعار سواء كان ذلك داخل البلاد أو خارجها مما يجعل الخسارة تتضاعف بالنسبة للمردود المالي لهذه الزراعات .

هذا ولتفادي هذا النقص الحاصل في مستوى الانتاج من ناحية وتماشيا مع أهدافنا المرسومة في مستوى التصدير من ناحية أخرى رأينا من الواجب تذكير الفلاحين والفنيين العاملين في الارشاد الزراعي بطرق تحسين عقد الازهار وبأوقات استعمال كل طريقة منها والاحتياطات التي يجب اتخاذها لبلوغ أهدافنا .

أما الطرق التي تساعد على تحسين عقد الازهار وتفادي تكوين تلك الثمار الصغيرة الحجم فهي طريقتان: أولهما استعمال آلة النبذبة والثانية هي استعمال منظمات نقد الازهار أو ما يطلق عليها بالهرمونات .

ولكن متى يمكن استعمال هذه الطريقة أو تلك ؟ لمعرفة ذلك يجب التعرف أولا على العوامل الاساسية التي تتسبب في تكوين تلك الثمار الصغيرة الحجم . هناك عاملان أساسيان أولهما ارتفاع درجة الرطوبة داخل البيوت لمدة طويلة تمتد فالبا على شهر مارس وبداية أبريل أساسا في فترة التهوئة وذلك خوفا من تسرب الهواء البارد داخل البيوت .

وتتسبب هذه الرطوبة المرتفعة في التصاق حبات اللقاح بعضها ببعض وعدم انتشارها فوق المبيض مما يعطل عملية التلقيح ويتسبب بالتالي في تكوين ثمار بدون بذور وصغيرة الحجم .

لتفادي ذلك يجب اللجوء قدر الامكان الى تحسين عملية التهوئة ولكن ذلك لا يكفي في غالب الاحيان لان الفتحات غير كافية من ناحية ثم غالبا ما تكون نسبة الرطوبة مرتفعة كذلك في مستوى الهواء الخارجي (كثرة الضباب والامطار) . لذا يجب زيادة على ذلك استعمال آلة النبذبة طوال تلك الفترة لتحسين اندثار حبات اللقاح وتسهيل عقد الازهار مما يطول تكوين ثمار عادية .

أما العامل الثاني الذي يتدخل لعقد عقد الازهار فهو انخفاض درجات الحرارة الليلية دون حاجيات النباتة فيتسبب ذلك في سقوط حبات اللقاح التي تصبح غير قادرة على تلقيح البويضات وبالتالي لا يقع تكوين البذور التي تتسبب أساسا في نمو المبيض الذي يبقى صغير الحجم ولا يتحول الى ثمرة عادية ولو وقع اللجوء الى استعمال آلة النبذبة . لذا في هذه الحالة يجب ترك استعمال آلة النبذبة واللجوء الى استعمال منظمات عقد الازهار ولو أن استعمال هذه الاخيرة صعب ويتسبب في بعض الاحيان في تكوين نسبة ثمار غير قابلة للتصدير (ثمار

فارغة أولها تكل غير منتظم) .

هذا ولتفادي تكوين هذه الثمار ولبعض الامور الفنية الاخرى التي قد تنجر من سوء استعمال هذه المنظمات يجب احترام بعض التوصيات الخاصة باستعمال هذه المواد والواردة في نشرية فنية أصدرها المعهد القومي للبحوث الزراعية والتي نذكر منها بالخصوص :

- استعمال مواد وقع اختبارها من قبل كمادة البروكاربيل PROCARPIL وذلك بتركيز 5 ملليلتر في اللتر والواحد من الماء .

- رش هذه المادة على البراعم الزهرية حين تكون ثلاث أو خمس أزهار مفتحة وذلك بعد الزوال أو حين تكون السماء مغشاة بالسحب .

- ري النباتات قبل رش منظمات عقد الازهار والسهر على التغذية الازوتية .

- عدم لمس البراعم المعنية بالمعاملة المستعملة وذلك حتى تعطيل نمو النباتات .

- القيام بعملية الرش مرة كل أسبوع على أن يقع رش كل برعم زهري مرة واحدة .

هذا ولمعرفة وجوب أو عدم وجوب التدخل باستعمال منظمات عقد الازهار ثم لتحديد الوقت المناسب لذلك يجب مراقبة حبوبة حبات اللقاح وذلك في مستوى كل صنف من الطماطم لان الحساسية لدرجات الحرارة المنخفضة تختلف من صنف لاخر بينما تصبح حبوبة الثمار غير مرضية حين تكون حيوية حبات اللقاح دون نسبة 50 بالمائة لذا يجب التدخل آنذاك باستعمال منظمات عقد الازهار التي تساعد على تكوين ثمار بحجم عادي ولكن بدون بذور (أنظر الى التدخل الذي وقع سنة 1983/1984 بالنسبة لصنفين هجين 63 - 5 وتوريا) .

هذا ولاحكام استعمال هذه الطرق الفنية من طرف الفلاحين ومعالجة مشاكل عقد الازهار يجب سير الفلاحين بالنسبة للوسائل الفنية المقترح على دواوين الاحياء والمندوبيات الجهوية للتنمية الفلاحية الفنية أن :

- تأخذ كل التدابير اللازمة لتوريد أو صنع آلات الذبذبة وتوزيعها على الفلاحين (بيع أو قروض عينية) وذلك قبل موفى شهر نوفمبر المقبل مع القيام بحملة ارشاد لتحسيس وحث الفلاحين على استعمال هذه الالات

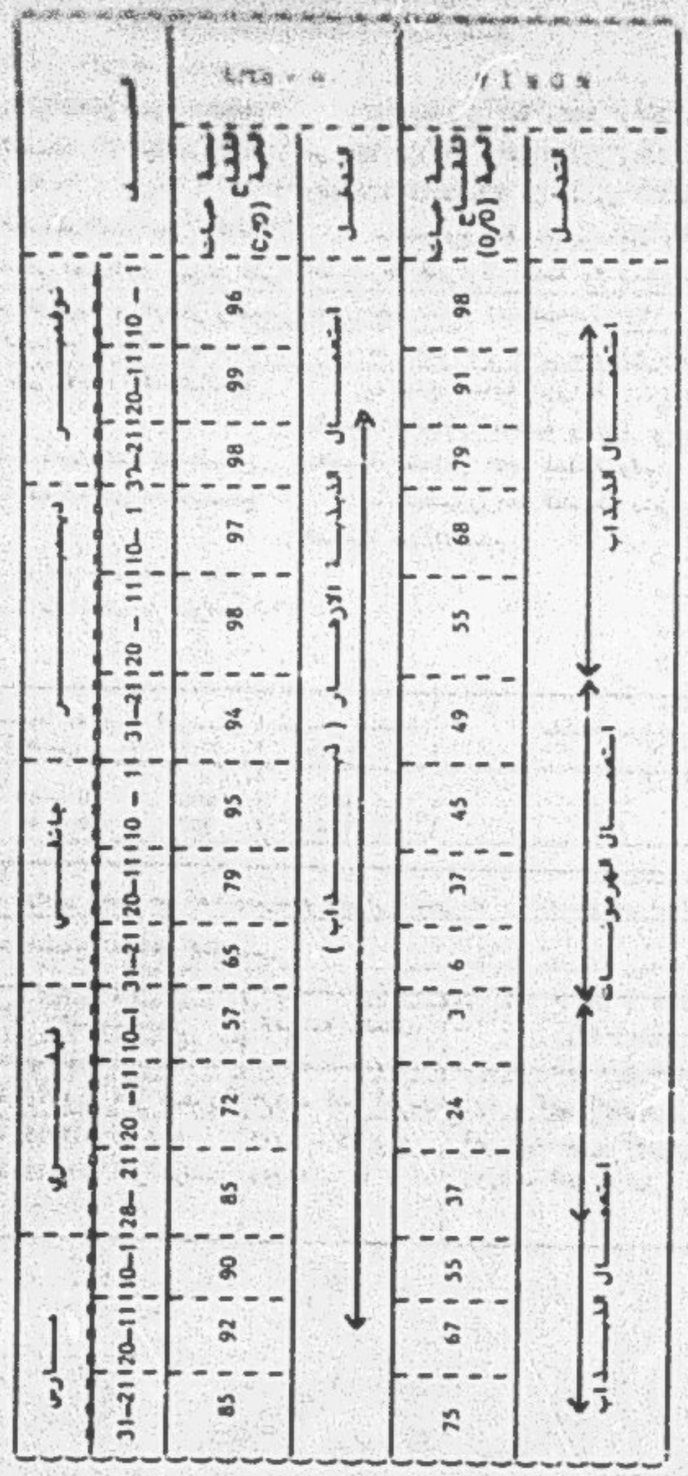
- تعيين فنيين في مستوى كل ديوان أو مندوبية لمتابعة حيوية حبات اللقاح بالنسبة لاهم الاصناف (كشف كل أسبوع) واعلام الفلاحين في الابان لاستعمال أو ترك منظمات عقد الازهار وذلك حسب نتائج الكشوف التي تقع بصفة منتظمة .

- أخذ الاحتياطات اللازمة من الان لايجاد الكميات الكافية في مادة البروكاربيل في السوق التونسية لاستعمالها عند الحاجة .

وفي هذا العدد نذكر التجار والدواوين والفلاحين الذين يملكون هذه المادة أنه يجب اختزانها في مبردات أو في محلات تكون فيها الحرارة منخفضة نسبيا (دون 15° درجة مئوية) ذلك أن درجات الحرارة المرتفعة تتسبب في التلف من فاعلية هذه المادة .

هذه اذن بعض الخطوط التدابير التي يجب اتخاذها لتحسين عقد أزهار الطماطم تحت بيوت البلاستيك والتي من شأنها أن تحسن الانتاج المبكر كما وكيفا والمردود المالي لزراعات الطماطم المبكرة .

الناصر حمزة
المعهد القومي للبحوث الزراعية
بتونس



منحنيات تبين تطور نسبة حيابة اللقاح عند الطماطم خلال موسم 1982/1983

معلومات عامة عن الطماطم

- الموطن الاصلي أو مكان نشوء الطماطم هو أمريكا الجنوبية الممتدة من المكسيك الى البيرو .

- تحمل أزهار الطماطم المتراوح عددها بين 4 و 15 حسب الصنف في العناقيد ويوجد على العنقود الواحد البراعم الزهرية والازهار والثمار.

- تعتبر زهرة الطماطم كاملة لانها تحتوي في نفس الوقت على الاجزاء المذكرة والمؤنثة .

- الطماطم من المحاصيل التي تتلقح ذاتيا وقد توجد نسبة ضئيلة من التلقيح الخلطي (1 ٪) .

- يحتوي الغرام الواحد على معدل 300 بذرة وتبقى البذور حية من 4 الى 6 سنوات حسب ظروف الخزن .

- تتطلب زراعة هكتار واحد من الطماطم من 200 الى 300 غ من البذور وذلك حسب الكثافة والتقنية المستعملة في مستوى المشتل .

- تتراوح مدة الانبات من 6 الى 14 يوم حسب درجة الحرارة خاصة ولا يمكن ترويح بذور نقل نسبة انباتها عن 75 ٪ .

- أفضل عمق للبذر يتراوح بين 6 و 8 مم.

- تبلغ مسافة الزراعة : 10 x 0,5 م بالنسبة للطماطم الفصلية و 1,0 x 0,5 م بالنسبة للطماطم الاخر فصلية والبذرية .

- تتطلب زراعة الطماطم بتونس الكميات التالية من الاسمدة :

	اسمدة عضوي ((طن))	آمونيتر ٪ 33	سوبار فسفاط ٪ 45	سلفاط بوطاس 52 ٪
طماطم غير فصلية	60 - 80	600	400	700
طماطم فصلية	30 - 40	300	150	450

هذا ولا بد من توفير كمية من الماء تتراوح بين 40 و 200 مكع في الهكتار .

- تكون رزنامة انتاج الطماطم كالاتي :

	البذر	الغراسة بالحقل	الجني
الطماطم الفصلية	1/15 - آخر فيفري	3/15 - آخر أفريل	6/1 - آخر أكتوبر
الطماطم الاخر فصلية	7/15 - 15 / 9	8/15 - 15 / 9	آخر نوفمبر - آخر مارس
الطماطم البذرية	9/15 - آخر نوفمبر	10/15 - 15 / 1	2/15 - آخر جوان

يمثل سلفاط تحويل الطماطم 48 ٪ من طاقة استيعاب كل مصانع تصبير الطماطم والفلال بالبلاد المقدرة جملتها بحوالي 16.800 طن في اليوم .

التصنيع لتحويل الطماطم من قرابة 41 وحدة كانت قد بلغت 13.865 طن موزعة حسب الولايات كالاتي : (المركز القومي للدراسات الصناعية أفريل 1987) :

الولاية	عدد المعامل	(طن / اليوم)
تونس	3	810
أريانة	7	3370
بن عروس	5	2200
زغوان	1	120
نابل	16	5180
باجة	2	660
جندوبة	1	100
سليانة	1	120
الكاف	1	150
القيروان	2	300
سيدي بوزيد	2	850
الجملة	41	13865

ويمثل معجون الطماطم المركز بنسبة 28 ٪ أكبر نسبة (98 ٪) من مصبرات الطماطم التي تنتجها المعامل .

وبمقارنة تطور كل من طاقة استيعاب المعامل وكميات معجون الطماطم التي تم انتاجها يتبين أن نسبة الاستعمال كانت قد تراوحت بين 41 و 84 ٪ باعتبار 35 يوم عمل بمعدل الطاقة في السنة وبمعدل 5,6 كلغ من الطماطم الطازجة للحصول على 1 كلغ من المعجون المركز بنسبة 28 ٪ وذلك كما يبينه الجدول الاتي :

	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
طاقة التحويل (طن / يوم)	7800	8130	9360	10640	12210	13860	14000
كمية الطماطم الطازجة التي تم تحويلها (طن)	230.000	113450	219090	313170	300000	287630	374000
كمية معجون الطماطم الممكن انتاجها (طن)	48.750	50.900	58.500	66.500	76.300	86.600	87.500
كمية معجون الطماطم التي تم انتاجها (طن)	41.000	20.890	38.880	53.200	53.040	48.065	65.000
نسبة الاستغلال (٪)	53	41	66	80	70	55	87

هذا ويستهلك التونسي قرابة كلغ من المعجون في السنة وبذلك يكون معدل الاستهلاك القومي السنوي من هاته المادة حوالي 43 ألف طن ، و يصل أحيانا الى 47 ألف طن باعتبار الكميات التي يتزود بها سياح البلدان المجاورة من السوق التونسي .

واعتبارا لهذا الحجم الذي تعمل الحكومة على توفيره في البلاد من ناحية وفي مستوى الانتاج السنوي لمعجون الطماطم فان تونس كانت قد استوردت من 1981 الى سنة 1983 كميات متفاوتة من هاته المادة وفي سنة 1984 أمكن التعديل بين الاستيراد والتصدير وابتداء من 1985 تحولت من جديد نحو البلاد المصدرة لمعجون الطماطم وذلك بفضل الاجراءات الحازمة التي تم اتخاذها في هذا الشأن .

	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
الواردات (طن)	9510	1723	5479	4257	-	-	-
الصادرات (طن)	-	-	23	5424	1105	3.199	10.000(*)

(*) : الى 30 نوفمبر .

وبالنسبة لموسم 1986 / 1987 هناك فائض بـ 15.000 طن قابل للتصدير وذلك نظرا للكمية الاستثنائية التي تم تحويلها سنة 1987 والتي تفوق مقدرات المخطط السابع بـ 10 آلاف طن .

ويتوقع أن يبلغ الاستهلاك الداخلي 54 ألف طن سنة 1991 و 60 ألف طن سنة 1996 و 65 ألف طن سنة 2001 .

ومعلوم أن الزيادة في انتاج مصبرات الطماطم في قرون تم فيها تحقيق الاكتفاء الذاتي تبقى مرتبطة بمدى استجابة الانتاج كما وكيفا لرغبات التحويل و بمستوى تكاليف الانتاج في جميع مراحله وبقدرة المصنعين على مواكبة المتطلبات الخارجية و بمستوى السياسة التصديرية التي تتوخاها البلاد .

الانتـــــاج :

- يبلغ المعدل السنوي لمساحة الطماطم 19 ألف هك منها 40 ٪ بالوطن القبلي و 20 ٪ بولايات أريانة وتونس وبن عروس و 17 ٪ بولايات بنزرت وباجة وجندوبة و 13 ٪ بولاياتي سيدي بوزيد والقيروان .

- يتراوح المعدل القومي لمردود الطماطم الفعلية بين 20 و 22 طن في الهكتار وقد يصل عند بعض الفلاحين الى 50 آلاف و 70 وحتى 100 طن في الهكتار وذلك بالطبع في أراضي فتية بالمواد العضوية و عند تطبيق كل التقنيات الفنية ابتداء من اختيار الاصناف الى استعمال مشاتل سليمة وقوية والعناية بالتسميد والمداواة والري الخ ....

- يتعاطى الفلاحون زراعة أصناف تطلع في الآن نفسه الى الاستهلاك الطازج والى التحويل وهي ذات انتاجية مرتفعة وفي الآن نفسه يتم نضج أكبر نسبة من ثمارها في فترة قصيرة .

ومن أكثر الاصناف استعمالا نذكر : كال جي ، ريو غراندي ، فانتورا الخ ... وهي أصناف نصف مبكرة .

وقد بينت التجارب أن أحسن فترة لغراسة مشاتل الطماطم هي شهر مارس وذلك لانها تمكن النباتات من النمو والازهار قبل حرارة الصيف التي كما رأينا تؤثر على نسبة عقد الازهار وبالتالي على المردود . لكن نظرا للخصوصيات المناخية للجهات التي تتعاطى زراعة الطماطم يمكن تقديم أو

تاهير نعد تهر من هذا الموعد وانتشاله بعد أن تعامل نبدا بتزويد من الوطني القبلي ثم ننتهي الى مناطق مجردة الغلفسي سيدي بوزيد ثم جندوبة .

أما الاصناف التقليدية النعف متاخرة النضج مثل ،،روما ،،و ،،كنكلا ،، فنظرا لانها تزرع بكثافة فعيفة باعتبار ضخامة مجموعها الخضري وقلي عدم قدرتها وراثيا على مزاحمة الاصناف الجديدة من حيث الانتاج وقلي أن جنيها يتم على عدة مرات متتالية فهي لم تعد تستجيب لرغبات المنتجين المتمثلة في رفع مستوى الانتاج والضغط على تكاليفه وخاصة منها اليد العاملة للجني .

يبلغ معدل المساحة القومية المزروعة سنويا من الطماطم وفي كل الفصول حوالي 19 ألف منها 300 هك تحت بيوت البلاستيك و 350 هك من الطماطم الاخر فعلية و 220 هك من الطماطم المدرية في الهواء الطلق وتحت الاتفاق .

أما المعدل السنوي لمنطقة السايح فيتمثل في انتاج 614 ألف ط/هك (تقريبا 19 هك موزعة حسب الولايات المنتجة لهاته المادة كما يلي :

- تاهل	:	9523 هك
- أريانة	:	2266 هك
- سيدي بوز.	:	1183 هك
- بنزرت	:	1134 هك
- زغوان	:	1136 هك
- باجة	:	892 هك
- جندوبة	:	569 هك
- سوسة	:	553 هك
- القيروان	:	501 هك
- سليانة	:	424 هك
- القاف	:	392 هك

هذا وقد تطورت أسعار الطماطم المروجة عبر السوق ذات المصلحة القومية بمنشر الفترة كالاتي (د / القن) :

الشهر / السنة	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	المعدل السنوي
1985	408	261	378	548	347	185	93	88	150	164	152	230	183
1986	223	338	305	403	210	146	93	116	226	115	256	310	204
1987	401	294	357	486	384	158	91	100	198				

ويبلغ معدل الكمية السنوية المروجة بهاته السوق 20 ألف ط .

ان سعر الطماطم المعدة للتعليب لقد بلغ الما يلي : (د / القن)

1976	33
1980	39
1981	33
1982	42
1983	50
1984	55
1985	55
1986	58
1987	60

تكاليف صنع معجون الطماطم 28 ٪

من المعلوم أن كلفة تحويل الطماطم الى معجون مركز بنسبة 28 ٪ تتغير من مصنع لاخر وذلك حسب طبيعة وقيمة وعمر التجهيزات و نسبة الاستغلال الخ ... لذلك يعتبر معجون الطماطم من السلع الخاضعة الى نظام المعادلة الذاتية وانطلاقا من دراسة قام بها المركز القومي للدراسات الصناعية حول مصبرات الخضر والغلال بتونس والتي قدرت كلفة انتاج علبة 4/4 التي تزن 880 غ من المعجون بـ 753ر1 في سنة 1985 حاولنا تعديل سعر الطماطم الطازجة من 55 الى 60 م / الكغ و سعر العلبة الفارغة من 114ر30 م الى 150 م فأصبح سنة 1987 سعر علبة المعجون في مستوى المعمل يساوي 830 م / الكغ مفصلا كالاتي :

- المادة الاولية (طماطم طازجة)	295ر70
- مصاريف التصنيع	161ر95
يد عاملة مباشرة	45ر51
يد عاملة غير مباشرة	6ر85
مواد استهلاكية واندثار وصيانة	109ر59
- علبة مؤينة بالرسوم	150ر00
- كلفة في مستوى المصنع	607ر65
- هامش ربح خام (15 ٪)	91ر14
- كرتون	12ر40
- كلفة بدون أداء	711ر19
- أداء على الانتاج وعلى الاستهلاك (16ر8 ٪)	119ر47
سعر البيع بعد ترسة الاداءات	830ر66
هامش ربح البيع في مستوى الجملة	4 ٪
هامش ربح البيع في مستوى التقسيط	10 ٪

المقاييس المعتمدة لغرض تكاليف

انتاج الطماطم الطلية المعدة للتحويل

طبيعة النفقات	المقدار في الهكتار
التزويد	
الاسمدة	
السماد العضوي	25 طن
الامونيتر كر33 ٪	400 كغ
السوبار فسفاط 45 ٪	250 كغ
سلفاط البوطاس	200 كغ
المبيدات	
- مبيدات الحشرات	- استعمال المواد التي تنص عليها الانذارات الفلاحية الصادرة من الادارة الفرعية لحماية النباتات مع احترام قاعدة التداول والمقاومة الوقائية .
الفراشات الليلية	
الزيلسي	
الفراديات	
- مبيدات فطرية	
المشاتل	30.000 شتلة
الري	8.000 م3
الخدمة والصيانة والجني :	
- حراثة بالجرار	15 ساعة
- حراثة بالدابة	15 يوم
- يد عاملة عادية	150 يوم
- يد عاملة مختصة	100 يوم
نفقات أخرى	
كراء الارض	لمدة سنة
مصاريف مالية	كر6 ٪ لمدة 7 أشهر
متوسط المحصول	32 طن

ملاحظة هامة : يؤخذ بعين الاعتبار معدل السعر العادي لبيع 40 ٪ من انتاج الهكتار الواحد من الطماطم وذلك بسوق الجملة بمنطقة القصبة لاشهر جويلية و أوت وسبتمبر من السنة السابقة .

أنباء متفرقة حول مصبرات الطماطم :

- تولت سنة 1986 شركة مختلطة أردنية عراقية استغلال مصنع تقدر طاقته السنوية 6 - 7 آلاف طن من مصبرات الطماطم كائن بضفة نهر الاردن .
- أمضت تركيا سنة 1986 عقدا مع ليبيا لتصدير 26 ألف طن من معجون الطماطم المركز بنسبة 28 - 30 ٪ بسعر 475 دولار أمريكي للطن .
- أنتج اليابان معدل 72 ألف طن من مصبر الطماطم يستهلك محليا .
- بلغت القيمة المسترجعة عند تصدير معجون الطماطم (28 - 30 ٪) من طرف أحد بلدان المجموعة الاوروبية المشتركة للبلدان الاخرى باستثناء الولايات المتحدة وكندا 60 وحدة أوروبية للطن الواحد وذلك بالنسبة لسنة 1987 .
- تستورد ألمانيا الغربية سنويا حوالي 70 ألف طن من معجون الطماطم منها 55 ألف طن من ايطاليا. أما بريطانيا فهي تستورد سنويا حوالي 88 ألف طن من ايطاليا و 9 آلاف طن من تركيا .
- تطورت المنحة التي تمنحها الصناعيون الايطاليون كالاتي بالنسبة للكيلو الواحد من معجون الطماطم 28 - 30 ٪ :
  - 1985 : 347 ليرة ايطالية
  - 1986 : 439 ليرة ايطالية
  - 1987 : 484 ليرة ايطالية

انتاج وتصدير مصبرات الطماطم بأهم بلدان البحر الابيض المتوسط (طن)

معدل سنتي 1984 و 1985

البلدان	الانتاج		التصدير	
	معجون (28 - 30 ٪)	مصبرات أخرى من الطماطم (1)	معجون	مصبرات أخرى من الطماطم
ايطاليا	473.000	1.120.000	257.200	304.000
اليونان	245.000	16.000	194.500	1.250
تركيا	137.500	-	73.300	-
البرتغال	121.900	-	83.000	-
اسبانيا	81.500	216.500	50.400	64.250
فرنسا (2)	51.000	44.750	6.900	1.600
تونس (3)	53.100	-	3.250	-

(1) - وهي الطماطم المائدة ، مصبر الطماطم الخ ...

(2) - استورد هذا البلد 33.300 طن من المعجون و 55.850 طن من مصبرات الطماطم الاخرى.

(3) - بلغ انتاج سنتي 1986 و 1987 على التوالي 47 و 66 ألف طن.

هذا وقد تم في الولايات المتحدة الامريكية تحويل معدل 5ر740 مليون طن من الطماطم الطازجة خلال سنتي 1984 و 1985 .

أهم مكاتب البحوث والتجارب في مادة الطماطم بتونس

1) - الطماطم الصناعية :

. لقد بينت التجارب التي قام بها معهد البحوث في الهندسة الريفية بمنطقة مجردة السفلى وعلى الصنف ،،روما،، أن مردود الطماطم يتغير حسب كمية الاملاح الموجودة في مياه الري كالاتي :

املاح (غ/ل)	اقل من 1	2كر	3كر
المردود (ق)	100	60	50

هذا وتفيد المعلومات أن الفارق بين ري الطماطم بماء تحتوي على 2كر غ/ل من الاملاح وأخرى لا تحتوي الا على 2ر0 يؤدي الى:

- نقص في الانتاج وفي نسبة الماء التي تحتوي عليها الثمار بتراوح كل منهما بين 30 و 40 ٪ .
- نقص 5 ٪ من نسبة المادة الجافة
- زيادة تقدر بـ 25 الى 30 ٪ في نسبة الثمار المصابة في طرفها بالتعفن .

- ارتفاع كبير في نسبة المرد يوم في النبات تصل الى 7 أو 10 أضعاف النسبة العادية في فترة اتمام تكوين الثمار .
- اخلال في التغذية المعدنية

وبخصوص استهلاك الطماطم الصناعية للماء فقد تم وضع الجدول التالي الذي يبين حسب الفترات الزمنية الكميات الصافية التي تتطلبها مزارع الطماطم بدون أخذ المياه التي تسربت الى الاعماق بعين الاعتبار .

	ماي	جوان		جويلية		أوت		سبتمبر
	11 الى 31	1 الى 15	16 الى 30	1 الى 15	16 الى 31	1 الى 15	16 الى 31	1 الى 30
الاستهلاك اليومي (مم)	2 الى 2كر	3كر الى 4كر	6كر الى 7	7كر الى 8كر	8 الى 8كر	7كر الى 8كر	5 الى 5كر	4 الى 4كر

هكذا يكون معدل الاستهلاك اليومي من نصف ماي الى آخر أوت يتراوح بين 6 و 6كر مم أي أن الاستهلاك طوال هاته الفترة يتراوح بين 600 و 650 مم واذا ما أضفنا اليه 100مم من الفترة السابقة لـ 15 ماي يكون الاستهلاك الجملي للطماطم يتراوح بين 700 و 750 مم أي من 7000 الى 7500 متر مكعب في الهكتار .

. ان أحسن موعد لزراعة الطماطم في المشتل هي بين 1 و 15 فيفري ثم الزراعة في الحقل في شهر مارس وذلك كما تبينه المعطيات التالية التي تحصل عليها كل من ديوان احياء أراضي وادي مجردة ومخبر زراعة الخضر بالمعهد القومي للعلوم الفلاحية :

جـــــدول عـــــدد 1

زراعة الطماطم : نتائج محطة تجارب سيدي شايت

سنة 1960

موعد الزراعة	المردود طن / هك	المردود (ق)	عدد الايام من الزراعة الى الجني	تاريخ فترة الجني القصوى
15 فيفري	34ر7	100	271	13 أوت
1 مارس	29ر8	86	251	9 أوت
15 مارس	28ر8	83	244	17 أوت
1 أفريل	25ر7	73	233	22 أوت
15 أفريل	15ر7	44	225	29 أوت
1 ماي	13كر	39	217	5 سبتمبر
15 ماي	9كر	27	213	14 سبتمبر
1 جوان	7ر0	20	199	16 سبتمبر
15 جوان	1ر2	3	198	30 سبتمبر

جـــــدول عـــــدد 2

زراعة الطماطم : نتائج تجارب المعهد القومي للعلوم الفلاحية

موســـــم 1973 / 1974

موعد الزراعة	تاريخ بداية الجني	المردود طن / هك	المردود (٪)	عدد الثمار في النبتة الواحدة
1 فيفري	20 جوان	45ر6	100	86
1 مارس	18 جويلية	29ر2	64	74
1 أفريل	20 جويلية	18ر8	41	46

. أن أحسن أصناف الطماطم الفعلية التي تتماشى والظروف المناخية ببلدنا هي الأصناف النصف بذرية مثل «فانتورا و كال ج» أو النصف متأخرة النضج مثل «روما ف ف» ذلك لان الأصناف البذرية تتوقف عن النمو بينما لم يتم تكوين عدد كبير من الثمار ولان الأصناف المتأخرة النضج تفقد جل الازهار التي تتكون طوال الايام التي تشتد فيها الحرارة .

وهكذا تم الى حد الان رسم 24 صنفا من الطماطم الصالحة للزراعة الفعلية أعطت نتائج مرضية في أغلب الجهات .

الطماطم الغير فعلية :

لقد اهتمت معالم البحوث والتجارب منذ السبعينات بالطماطم الغير فعلية وذلك قصد النهوض بالتصدير وسد حاجيات الاستهلاك الداخلي من ديسمبر الى ماي .

ومن المكاسب في هذا المجال نذكر :

. احداث و انتقاء أصناف من الطماطم صالحة للزراعات الاخر فعلية بعضها مقاوم للامراض مثل موناليو و مونيتا وموتيال و أصناف هجينة مثل : ديبلو «داريو» داريوس «جالطا» بونسات .

ومن الأصناف الصالحة للزراعات تحت الاتفاق نذكر : H 63 - 4 ، لوكا «ريترال بورفير» ايرلي بيرد .

. احداث وانتقاء أصناف من الطماطم صالحة للزراعات تحت بيوت البلاستيك «H 63-5 فيريا «كرمانو» جالطا «لوسي «توريا آنسي «ليمون» ميلودي «أمفورا «فيتوريا بولبا «داريو «داريوس «تريزور «ريتريل»

. وقع طرق فنية لعقد الازهار وبالتالي لتحسين التبكير وذلك عندما تكون الظروف المناخية غير ملائمة : استعمال الهرمونات والذبذاب .

. غط حاجيات الطماطم تحت بيوت البلاستيك من الماء وتطور هاته الحاجيات عبر الزمن وذلك انطلاقا من خارج قيمة كمية تبخر مياه الحقل المروي

(EVAPOTRANSPIRATION DU GAZON IRRIGUE ET°)

على كمية تبخر مياه نباتات الطماطم في جل مراحل نموها

(EVAPOTRANSPIRATION REELLE ETR)

ولقد بينت التجارب أن خارج القسمة هذا المسمى بالضارب الزرعي

(COEFFICIENT CULTURAL : KS)

يتطور كالاتي :

KS = ETR/ET°	
من الزراعة الى أزهار العنقود الاول	0,52
من أزهار العنقود 1 الى أزهار العنقود 2	0,65
من أزهار العنقود 2 الى أزهار العنقود 3	0,97
من أزهار العنقود 3 الى أزهار العنقود 4	1,04
من أزهار العنقود 4 الى بداية الجني	1,30
من بداية الجني الى نهايته	1,18

. مقاومة آفة النيماتود بمزارع الطماطم تحت بيوت البلاستيك : تعتمد الطريقة المعمول بها في هذا الشان أولا على تقدير نسبة الاصابة عند تقليع النباتات بعد اتمام الجني ثم اتباع وصفة علاج للارض كالاتي وذلك حسب درجة الاصابة أو مؤشر تعقد الجذور الذي يتراوح بين صفر وخمسة :

- اذا كان المؤشر يساوي صفرا فان الارض لا تحتوي على ديدان نيماتودية ويجب اتخاذ كل التدابير الوقائية لحمايتها من تسرب هاته الآفة من طريق المشاتل المصابة أو آلات الخدمة أو الري الخ .....

- اذا لم يتعد معدل المؤشر الرقم 2 يجب عندها استعمال الاصناف المقاومة مثل نوريا و آنسي وغيرهما مع الحرص على استعمال الهرمونات لعقد الازهار نظرا الى أن جل الاصناف المقاومة هي غالبا ما تكون غير مبكرة .

- أما اذا فاق معدل المؤشر الرقم 2 فان استخدام الكيمياويات ذات المفعول الجيد للقضاء على هذا النوع من الديدان ضروري .

وفي ما يلي المبيدات التي يمكن استعمالها :

VAPAM A.7	100-200 سم3/م2 / 10ل من الماء
BASAMID LIQUIDE	100-150 سم3/م2/10ل من الماء
VAPAM P. D	0,5 - 1 ل/10 ل من الماء
D.D FUMIGANT	300 - 400 ل / هك
FURADAN 50	100 كغ / هك
NEMACUR	100 كغ / هك

ملخص لمواضيع البحث والتجارب الجارية

1) توسيع قائمة أصناف الطماطم لتشمل أصناف جديدة أكثر انتاجا و أحسن جودة ومتأقلمة مع الظروف الخاصة للمنتجين .

2) ابتكار أصناف هجينة صالحة للزراعات تحت بيوت البلاستيك ومقاومة خاصة للفرتيسليوز والفيزاريوز والنيماتود .

3) جعل بعض الاصناف تكون ثمارا بدون عملية اخصاب وذلك تحت ظروف مناخية باردة أو حارة .

4) تحسين مقاومة الاصناف المستعملة حاليا في كل المواسم لبعض الافات مثل النيماتود والفيروسات التي تتسبب في اصفرار الاوراق والتفافها .

5) تجربة وتقييم التقنيات الجديدة لانتاج الطماطم من حيث تأثيرها على المردود والتبكير و الانتاجية الخ ....

أصناف الطماطم

لقد أصدر المجمع المهني المشترك للخضر سنة 1983 دليلا لأصناف الطماطم المجلة بالقائمة الرسمية التي يسهر على وضعها ومراجعتها المعهد القومي للبحوث الزراعية . وهذا الدليل يعطي بالكلمة والصورة وبكل ايجاز المعلومات اللازمة حول النبات والثمرة والتبكير ومقاومة الامراض ونسب أحجام الثمار .

وهذا مستخرج من الدليل المشار اليه أعلاه :

1) - الاصناف المعالجة للزراعات الغير محمية :

كارمـلو (هـ)

المصدر: كولر (فرنسا).
البيانات: في صنف الثمرة يصبح عنقودي أوفي.
الثمرة: كروية الشكل، متفلطة وملتقاء عند الناحيتين من قمة الى قاعدة، كميا الحجم (يبلغ معدل وزنها حوالي 100 غرام).
ليكين: التضج مبكر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
ملاحظات: عدد الأثمار الناضجة يتضح بوضوح عندما تكون الثمار في مرحلة النضج الأولى.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	1	10	30	50	10	1

لمبين 4-63 (هـ)

المصدر: المعهد العربي للبحوث الزراعية (فرنسا).
البيانات: صنف الثمرة يصبح متوسط.
الثمرة: كروية الشكل، متفلطة قليلا، ناعمة، متوسطة نسبيا تتكون أربعة أقسام غالبا و يبلغ معدل وزنها حوالي 95 غرام.
ليكين: التضج مبكر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
ملاحظة: هذا الصنف قابل على عقد الثمار في حالة برودة الجو.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	11	36	43	6	1	

جبالطة (هـ)

المصدر: المعهد العربي للبحوث الزراعية بتونس.
البيانات: في صنف الثمرة يصبح عنقودي أوفي.
الثمرة: كروية الشكل، ناعمة، متفلطة قليلا، قاعدة تتكون غالبا من 4 أقسام و يبلغ معدل وزنها 95 غرام.
ليكين: التضج متأخر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
ملاحظات: تحمل الحرارة والجفاف و الملوحة و الفيروسات.
ملاحظة: 5 ثمار على عقد الأثمار في حالة برودة الجو.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	14	44	40	2	0	

سفترا (هـ)

المصدر: كولر (فرنسا).
البيانات: في صنف الثمرة يصبح عنقودي أوفي.
الثمرة: كروية الشكل، ناعمة، متفلطة قليلا، قاعدة تتكون غالبا من 5 أقسام غالبا، متوسطة نسبيا و يبلغ معدل وزنها 95 غرام.
ليكين التضج: متأخر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
ملاحظات: تحمل الحرارة والجفاف.
ملاحظات: عدد التضج أول أسبوعا بنفس 10 أيام من 20 أكتوبر بمنطقة الوادي.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	11	34	44	9	0	

لمبين 5-63 (هـ)

المصدر: المعهد العربي للبحوث الزراعية (فرنسا).
البيانات: في صنف الثمرة يصبح عنقودي أوفي.
الثمرة: كروية الشكل، متفلطة قليلا، ناعمة، عدد أقسامها 4 أقسام (نادرا 5) و يبلغ معدل وزنها 100 غرام.
ليكين: التضج مبكر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
ملاحظات: هذا الصنف قابل على عقد الأثمار في حالة الحرارة المرتفعة.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	2	29	50	9	1	

لوكا (هـ)

المصدر: كولر (فرنسا).
البيانات: صنف الثمرة متوسط.
الثمرة: كروية الشكل، متفلطة قليلا، ناعمة، عدد أقسامها 5 أو 6 أقسام و يبلغ معدل وزنها 95 غرام.
ليكين: التضج متأخر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
يقاوم: فيروس تبرقش الأوراق.
ملاحظات: هذا الصنف يتحمل مع برودة الجو وكذلك مذكور في مراحل وفترة الاثمار.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	19	44	31	5	0	

لوسي (هـ)

المصدر: كولر (فرنسا).
البيانات: في صنف الثمرة يصبح عنقودي أوفي ويكتف.
الثمرة: كروية الشكل، متفلطة قليلا، ناعمة، عدة أقسامها 4 أو 5 أقسام و يبلغ معدل وزنها 95 غرام.
ليكين: التضج متأخر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
يقاوم: فيروس تبرقش الأوراق.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	11	37	46	6	0	

نوريا (هـ)

المصدر: كولر (فرنسا).
البيانات: في صنف الثمرة يصبح عنقودي أوفي ويكتف.
الثمرة: كروية الشكل، ناعمة، متفلطة نسبيا، قاعدة تتكون أربعة أقسام و يبلغ معدل وزنها 95 غرام.
ليكين: التضج متأخر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
يقاوم: مرض التبول الفيروسي بدرجة متوسطة و فيروس تبرقش الأوراق.
ملاحظات: عدم التضج قبل حلول فصل الشتاء يعتبر من مساوئ هذا الصنف.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	38	33	43	4	0	

فيمون (هـ)

المصدر: كولر (فرنسا).
البيانات: في صنف الثمرة يصبح عنقودي أوفي.
الثمرة: كروية الشكل، متفلطة قليلا، ناعمة، عدة أقسامها 4 أو 5 أقسام و يبلغ معدل وزنها 95 غرام.
ليكين: التضج متأخر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
يقاوم: فيروس تبرقش الأوراق.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	10	34	47	9	0	

ملودي (هـ)

المصدر: كولر (فرنسا).
البيانات: في صنف الثمرة يصبح عنقودي أوفي ويكتف.
الثمرة: كروية الشكل متفلطة قليلا، ناعمة، عدة أقسامها 4 أو 5 أقسام و يبلغ معدل وزنها 95 غرام.
ليكين: التضج متأخر قليلا على صنفي 1 ـ 63.
يقاوم: مرض التبول الفيروسي بدرجة متوسطة و فيروس تبرقش الأوراق.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	10	33	50	7	0	

كواتيور (هـ)

المصدر: كولر (فرنسا).
البيانات: صنف الثمرة يصبح عنقودي متوسط.
الثمرة: كروية الشكل، متفلطة قليلا، ناعمة، عدة أقسامها 4 أو 5 أقسام و يبلغ معدل وزنها 95 غرام.
ليكين: التضج متأخر بالنسبة لصنفي 1 ـ 63.
يقاوم: مرض التبول الفيروسي بدرجة متوسطة و فيروس تبرقش الأوراق.
ملاحظات: عدم التضج قبل حلول فصل الشتاء يعتبر من مساوئ هذا الصنف.
صغيرة الثمار.

الأصناف والتجارب	كمت 63	63.02	63.03	63.04	63.05	ترتيل 63
النسبة المئوية	11	29	50	9	1	

2) - الاصناف المعالجة للزراعات الفعلية :

كال . ج .

المصدر: بيم (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري. سكتف يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: أسطوانية الشكل متوسطة الحجم (٥٥ غرام) صلبة جدا، القشر جيد سريع، ملاءمة جدا من الوجه الصفة الشكلية (سوائل ٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها مرتفعة نسبيا (٥،١١ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متوسط.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

شيكو3

المصدر: بيم (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري مكتف لكن قليل الانتشار لا يصل الكثير سريعة سهل التنقل الى أقصى الحد.
الحرف: كمثرية الشكل متوسطة الحجم (٥٥ غرام) متوسطة الصلابة، نسبة الزواد الصلبة في عالية (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،٥٤ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متوسط.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي «القشرة بودرة».
ملاحظة: يمكن جني المحصول على مرحلتين أو ثلاث كما هنا الصنف نضج على مدة الازهار في حالة الحرف إلى مرحلة مرتفع عالية نسبيا.

هايـنز - 1706

المصدر: مايو (الولايات المتحدة الامريكية)
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري مكتف. قليل الانتشار لا يصل الكثير سريعة سهل التنقل الى أقصى الحد.
الحرف: كمثرية الشكل، متوسطة الحجم (٥٥ غرام) متوسطة الصلابة، نسبة الزواد الصلبة في عالية نسبيا (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،٢٧ ٪٥٥).
التبكير: منتصف موسم.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

إيرُوبيلـ

المصدر: بيم (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري مكتف وسط يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: كمثرية الشكل متوسطة الحجم (٥٥ غرام) صلبة نسبيا، القشر جيد سريع، لا نسبة عالية من الزواد الصلبة (سوائل ٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها مرتفعة نسبيا (٥،١١ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متوسط.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

هايـنز - 2274

المصدر: مايو (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري متوسط الحجم جيد على تعطية الكثير جدا مرغبة.
الحرف: كمثرية الشكل، متوسطة الحجم، واسعة، كبيرة الحجم (٥٥٥ غرام) صلبة نسبيا وقاسية، نسبة الزواد الصلبة في عالية (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها مرتفعة (٥،٥ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متوسط
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

نابُولي

المصدر: أوربي صيني (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري متوسط يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: كمثرية الشكل، متوسطة الحجم يتنقل من الصنف عدة مرات في ٥ (٢٢ غرام) طري جدا، نسبة الزواد الصلبة في عالية (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،١٢ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متوسط.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

رِيو فرانديـ

المصدر: بيم (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري متوسط يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: أسطوانية الشكل، متوسطة الحجم قوي النمو (٥٥ غرام) صلبة جدا، القشر سميك جدا سهل التنقل بعض سريعة نسبة الزواد الصلبة في عالية جدا (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،١٢ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متأخر
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».
ملاحظة: نضج الثمار مطلوب ويمكن جنيه على مرحلتين أو أكثر.

راد ريفر

المصدر: بيم (الولايات المتحدة الامريكية)
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري متوسط يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: أسطوانية الشكل، متوسطة الحجم (٥٥ غرام) صلبة جدا، نسبة الزواد الصلبة في عالية (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها مرتفعة (٥،٥ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج كل من أسبوع.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».
ملاحظة: نضج الثمار مطلوب ويمكن جنيه على مرحلتين أو أكثر.

روفورتو

المصدر: رومانيا (مولدافا).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري متوسط يعطي الكثير جدا مرغبة نسبيا.
الحرف: كمثرية الشكل، متوسطة الحجم (٢٢ غرام) نسبة الزواد الصلبة في عالية نسبيا (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،٥ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متأخر
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

رُوسُول

المصدر: الشيخ التركي السوفيتي الروسية (روسيا).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري قوي يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: كمثرية الشكل، متوسطة الحجم (٢٢ غرام) متوسطة الصلابة، نسبة الزواد الصلبة في عالية جدا (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،٥ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متأخر (تكن يسبق عرضها قد ذ في يناير ٥٥).
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

سلومَاك

المصدر: كوبا (روسيا).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري قوي يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: أسطوانية الشكل، متوسطة الحجم قوي النمو (٢٢ غرام) صلبة، نسبة الزواد الصلبة في عالية نسبيا (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متوسط.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».
ملاحظة: هذا الصنف غير قابل لنقل له لنا في بعض المناطق من أوربة الى أخرى عامة في شكل وسيم الثمار وحساسية مرض التبويل.

فنتورا

المصدر: بيم (الولايات المتحدة الامريكية)
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري مكتف وقليل الانتشار لا يصل الكثير جدا مرغبة من أقصى الحد.
الحرف: كمثرية الشكل متوسطة الحجم (٢٢ غرام) متوسطة الصلابة، نسبة الزواد الصلبة في عالية نسبيا (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها متوسطة (٥،٥٥ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج مرتفع.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي «القشرة بودرة».
ملاحظة: يظهر هذا الصنف حساسية وتقاوم نضج لمناطق، بالحساسية خاصة للصدأ النسبي الناضج من موسم الثمار الكبيرة.

رومَا ف.ف

المصدر: هارس (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري قوي يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: كمثرية الشكل، متوسطة الحجم (٥٥ غرام) متوسطة الصلابة، نسبة الزواد الصلبة في مرتفعة جدا (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،٢٠ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متأخر.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

رَوايال شيكو

المصدر: بيم (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري سكتف قوي يعطي الكثير جدا كثيرا.
الحرف: كمثرية الشكل، متوسطة الحجم (٢٢ غرام) متوسطة الصلابة، نسبة الزواد الصلبة في عالية نسبيا (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها متوسطة (٥،٥٥ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متوسط.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

فيرومَا

المصدر: سوكس (انكلترا).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري متوسط يعطي الكثير جدا مرغبة.
الحرف: أسطوانية الشكل، متوسطة الحجم (٢٢ غرام) متوسطة الصلابة، نسبة الزواد الصلبة في عالية (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها مرتفعة (٥،٢٢ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متوسط.
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».

ف . ف . 198

المصدر: بيم (الولايات المتحدة الامريكية).
البيانات: صنف الحرف إصبع عنصري قوي يعطي الكثير جدا كثيرا.
الحرف: أسطوانية الشكل، حجمها يميل الكبر عرضها ف ذ (٢٢ غرام) صلبة جدا نسبة الزواد الصلبة في عالية (٥،٥ ٪٥٥) وعرضتها طيبة (٥،١٢ ٪٥٥).
التبكير: تبكير المنضج متأخر
يقاوم: مرض التبويل الشوكي بدرجة «القرنفل» و «القشرة بودرة».
ملاحظة: يطلب نضج ويمكن جنيه على مرحلتين أو أكثر.

فيتوريا (هـ)

المصدر : فيلموران (فرنسا)
النبات : غير محدود النمو ،مجموع خضري قوي ومهوش
الثمرة : كروية الشكل ،ملساء ،طبلة ذات ثلاثة أو أربعة أقسام (عادة ثلاثة)
يبلغ معدل وزنها 95 غ .
التبكير: يفوق بقليل هيبن 5 – H 63
يقاوم : فيروس تبرقش الاوراق و الفرتيسيليوز والفيوزاريوز .

تريزور (هـ)

المصدر : كلوز (فرنسا)
النبات : غير محدود النمو ذا مجموع خضري متوسط
الثمرة : كروية ملساء ،طبلة وذات ثلاثة أو أربعة أقسام ويبلغ متوسط وزنها 105 غ
التبكير: دون 5 – H 63
يقاوم : فيروس تبرقش الاوراق والفرتيسيليوز والفيوزاريوز و ديدان النيماتود .

آلسي (هـ)

المصدر : كيار (فرنسا)
النبات : غير محدود النمو ذا مجموع خضري قوي
الثمرة : كروية ،ملساء ، طبلة وذات 3 أو 4 أقسام يبلغ معدل وزنها 90 غ
التبكير: دون 5 – H 63
مقاومة : فيروس تبرقش الاوراق والفرتيسيليوز والفيوزاريوز وديدان النيماتود

ملاحظة : يجب استعمال منظمات عقد الازهار عند زراعة هذا الهجين تحت بيوت البلاستيك الباردة .

داريو و داروس (هـ)

نفس أوصاف و ميزات آلسي تقريبا .

تصديـــر الطمـاطـــم بتونـــس

قبل ادخال بيوت البلاستيك بتونس منذ سنة 1975 كانت تونس تصدر كميات قليلة من الطماطم الاخر فعلية بلغ أقصاها 384 طـــن سنة 1962 ثم توقف التصدير من سنة 1973 الى سنة 1976 فعودة منذ 1977 لتصدير الطماطم البدرية لكن بكميات ضئيلة بلغت ذروتها 720 طن سنة 1982 .

ومنذ ذلك الحين الى يومنا هذا وصادرات الطماطم في تظهر (245 طن سنة 1987) .

ولقد بينا في أكثر من مناسبة أن تطور الانتاج من حيث الكم والكيف ومواعيده لـــم يستجب في نفس الوقت تلبية حاجيات الاستهلاك الداخلي المتزايدة بما في ذلك الطلب السياحي الى جانب تصدير كميات هامة من موسم لاخر .

وفي ما يلي المعطيات الاحصائية حول مساحات الطماطم تحت بيوت البلاستيك والتصدير :

السنة	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
المساحة (هك)	4	22	46	64	108	186	285	317	275	265	296	266
الكمية المصدرة (طن)	11	33	58	83	127	79	720	604	500	350	420	245

وهي تبين بوضوح وخاصة اذا مـــا علمنا أن المردود بدأ في الانخفاض منـــذ سنة 1982 أن تصدير الطماطم مرتبط أولا وقبل كل شيء بحجم الانتاج وبالفترة التـــي يأتي فيها .

واذا ما اعتبرنا عموما أن أحســـن فترة لتصدير الطماطم هي شهري مارس و أفريل من كل سنة نرى أن نتائج استعمال بيـــوت البلاستيك بالتقنيات العالية وخاصة بالمناطـــق الداخلية للبلاد لم تستجب تماما لهذه الضرورة .

ولا أدل على ذلك من المعطيات المبينـــة في الجدول التالي والتي تتعلق بنتائج عشـــر سنوات على النطاق القومـــي :

الشهـــــر	فيفري	مارس	أفريل	ماي	جوان
نسبة الانتاج الجملي في الهكتار (٪)	3ر2	6ر8	11ر9	29ر7	48ر6

السياسة التصديرية المتبعة :

تعتبر الطماطم من المواد الحساسة عند التصدير نظرا لطبيعة وخاصيات تصديرها وهي تختلف تماما عن المواد الاخرى المألوفة لدى عامة المصدرين كالبطاطا ، والبرتقال لذا ، ونظرا لضعف كميات الطماطم المعدة للتصدير كان الاقبال على تعاطي تصدير الطماطم من لدن المصدرين معدوما .

لذلك ومنذ 1976 عمل المجمع المهني المشترك للتمور :

- على التعريف بالطماطم التونسية بالخارج تحسبا لتطور انتاجها مستقبلا .

- على التعرف على سبل ومتطلبات تصديرها قصد الحصول على معلومات كافية تفي كل مبتدئ في تصدير الطماطم من العثرات .

ولبلوغ هاته الاهداف بدأ المجمع بالتصدير المباشر لمنتوج المنتجين بالتعاون مع تعاضديات الخدمات ودواوين احياء الاراضي الجنوبية المتمركزة بمناطق الانتاج متوخيا في ذلك الطريقة التالية :

- تولي الهياكل الجهوية والمحلية عملية تجميع الانتاج ووزنه ثم فرزه وذلك حسب المواصفات المطلوبة فنقله الى الميناء . كما تقوم أيضا بتوزيع التسبقات على الفلاحين وبيع فواضل الفرز .

- قيام المجمع بالاحاطة الفنية لكل محطات الفز وتزويدها بمستلزمات الفز و دفع التسبقات على الطماطم القابلة للتصدير ومصاريف اليد العاملة للفز . وتعتبر كل بضاعة واصلة الى الميناء هي على ذمة المجمع المهني المشترك للتمور الذي يتولى القيام بكل الاجراءات اللازمة قبل البيع وبعده . مع العلم وأن في نهاية كل موسم تضبط المصاريف المباشرة لكل محطة و تخصم من محاصيل البيع الصافي ثم يقسم استرجاع الفارق الذي غالبا ما يكون ايجابي الى مسيري محطات الفز الذين يتولون بدورهم تسليمها الى المنتجين في قالب فائدات التصدير علاوة على التسبقات العادية الاولية على الانتاج .

وتمثل هذه الطريقة أداة عمل تعمل لصالح المنتج والنهوض بالانتاج اذ تمكن كل فلاح من تصدير انتاجه بصفة مباشرة مع الاحتفاظ بالربح الكامل الناتج عن العملية .

هكذا يكون المجمع قد انفرد بتصدير الطماطم في سنة 1976 الى سنة 1985 حيث وقع دخول شركة تنمية الساكورات بنشاط ميدان التصدير وتصادى تدخل المجمع الى حد الان وذلك بطلب من المنتجين .

والمهم في هذه العملية هو أن الطماطم التونسية بفضل جودتها وطريقة لفها لقت رواجا والبالا حسنا من لدن التجار بصورة مرسليا ولا أدل على ذلك من المستوى الاتي للاسعار التي تم الحصول عليها : (ف . ك) :

السنة	2/15 - 2/28	مارس	أفريل	1 - 5/15	المعدل السنوي
1983	9ف07	6ف84	7ف00	5ف88	6ف68
1984	-	6ف07	8ف84	5ف83	7ف04
1985	-	7ف90	8ف63	6ف31	7ف45
1986	-	5ف83	6ف42	6ف53	6ف26
1987	-	7ف67	8ف81	6ف89	8ف05

الواردات الاوروبية من الطماطم حسب المصادر لسنة 1984

الكمية - طن -

الفترة	البلدان المصدرة	البلدان المستوردة: بلدان السوق الاوروبية	بلجيكا لوكسمبورغ	الدنمارك	ألمانيا الفيدرالية	فرنسا	ايرلندا	ايطاليا	هولندا	المملكة المتحدة
من 1 نوفمبر الى 14 مايو	فرنسا	3.815	411	82	2.100		3	204	788	223
	بلجيكا لوكسمبورغ	11.812	-	161	4.367	6.864	4	49	308	24
	هولندا	138.970	6.328	6.671	79.599	19.360	2974	253	-	23.385
	ألمانيا الفيدرالية	2.936	13	271	-	2.212	43	-	323	74
	ايطاليا	3.863	34	181	482	3.291	5	-	14	39
	المملكة المتحدة	7.555	66	-	104	116	4839	-	2410	-
	اسبانيا	154.408	124	2.435	42.378	61.224	100	22564	13.692	32.401
	صربيا الكفارية	154.976	827	601	2.794	1.944	62	31	56.206	93.080
	المغرب	89.300	611	1151	13.843	72.001		-	266	3.464
	اسرائيل	2.485	172	681	1.531	248			71	395
	مجموع وارداته	573.265	8.848	9.761	148.336	668.226	8.031	2.899	74.609	152.557
	من بلدان المجموعة 12	326.416	7.196	9.496	129.317	593.336	7.969	2.742	17.947	56.393
	من خارج البلدان المجموعة 12	246.849	1.653	2671	-	74.890	63	158	56.662	96.163

يتبع

من 15 ـــ 31 أكتوبر

فرنسا	7.026	683	22	3.891	–	4	1.083	227	469
بلجيكا اللوكسنبورغ	74.720	–	8	22.502	50.656	19	80	647	808
هولندا	341.723	1.938	4.955	180.983	56.094	4.327	1.980	–	91.446
ألمانيا الغربية	892	23	24	–	587	21	6	56	175
ايطاليا	15.670	237	6	11.841	3.513	8	–	50	15
ارلندا	1.088	–	–	–	–	–	–	–	1.088
اسبانيا	22.186	5	23	11.800	1.310	–	–	1.164	7.884
جزر الكناري	2.180	–	–	32	–	–	–	8	2.140
رومانيا	4.095	–	–	:.062	–	–	–	–	33
بلغاريا	1.660	–	–	1.660	–	–	–	–	–
ألبانيا	3.032	–	–	3.032	–	–	–	–	–
المغرب	4.182	–	–	701	3.481	–	–	–	–
مجموع الواردات	479.718	2.899	5.055	241.300	115.695	4.549	3.148	2.353	104.072
من بلدان المجموعة 12	463.831	2.887	5.040	231.133	112.203	4.549	3.118	2.339	101.885
من خارج بلدان المجموعة 12	15.889	12	15	–	3.493	–	–	14	2.187
مجموع الواردات لسنة 1986	1.052.983	11.747	14.816	389.634	283.921	12.560	6.047	76.962	256.629

كلفة تصدير الطماطم

المعطيات : 1 بالات = 100 صندوق
1 صندوق = يتسع لـ 5,850 كغ صافي

موسم 1986 / 1987

	الكلفة بحساب البالات	الكلفة بحساب الصندوق	الكلفة بحساب الكيلو صافي
أ ـ كلفة اللف			
ـ صناديق اللف		400,0 مليم	70 مليم
ـ مستلزمات اللف			12,2 مليم
■ ورق : 20 غرام الصندوق		12,0 مليم	
■ طابع العلامة التونسية		1,2 مليم	
ـ اليد العاملة والكلفة الاجتماعية		200,0 مليم	35,0 مليم
ـ البالات ومستلزمات الربط			13,0 مليم
■ البالات	5.500 مليم	55,0 مليم	
■ 30 متر خيط ربط	500 مليم	5,0 مليم	
■	30 مليم	0,3 مليم	
ـ اندثار قيمة :			
■ المحل			15,0
■ المعدات			15,0
ـ تكاليف مختلفة وتكاليف التسيير			20,0
ـ النقل من المحطة الى الميناء			20,0
جملة التكاليف			200,2 مليم

المصدر : تقرير نشاط المجمع لموسم 1983/ 1984 مع مراجعة الكلفة حسب المعطيات الاقتصادية لسنة 1987 .

الكلفة 1 كلغ وزن قائم

ب ـ كلفة التعبئة والشحن بتونس — 17 مليم
- ـ الوساطة الجمركية — 4 مليم
- ـ التعبئة والشحن والوزن — 10 مليم
- ـ تكاليف مستوى الجمارك — 3 مليم

ج ـ كلفة التصدير بمرسيليا — 125 مليم
- ـ النقل تونس ـ مرسيليا — 39 مليم
- ـ كلفة نزول السلع من الباخرة — 21 مليم
- ـ الوساطة الجمركية — 65 مليم

فترة 1 فيفري ـ 30 أفريل

هـ ـ كلفة وساطة البيع — 50 مليم

6 من معدل سعر البيع المقدر
= 6,00 ف . ف

ـ مجموع كلفة التصدير : أ ـ ب ـ ج ـ هـ : 392 مليم الكيلو قائم

النص القانوني لتوحيد انتاج الطماطم الطازجة عند التصدير

قـــــرار

من كاتب الدولة للتخطيط والاقتصـــاد الوطني مؤرخ في 31 مارس 1969 يتعلـــق بتوحيد انتاج الطماطم الطرية

ان كاتب الدولة للتخطيط والاقتصـــاد الوطني ،

بعد اطلاعه على الامر المؤرخ فـــي 22 أكتوبر 1953 المتعلق بمراقبة الانتـــاج التونسي عند التصدير

وعلى المرسوم عدد 6 لسنة 1962 المؤرخ في 3 أفريل 1962 المتعلق باحداث الديـــوان التونسي للتجارة المصادق عليه بالقانـــون عدد 14 لسنة 1962 المؤرخ في 24 ماي 1962،

وعلى القرار المؤرخ في 5 جويلية 1952 المتعلق بمراقبة الطماطم عند التصدير

وعلى رأي وكيلي كتاب الدولة للمالية والتنمية والصناعية والتجارة والفلاحة

قـــرر ما يأتـــي :

- الفصل 1 - يحجر تصدير الطماطـــم التونسية التي لا تتوفر فيها الشروط المحددة بهذا القرار ويعاقب عليه بالعقوبات المنصوص عليها بالفصل 7 من الامر المشار اليه أعـــلاه المؤرخ في 22 أكتوبر 1953 .

- الفصل 2 - بيان المنتوجـــات

ان عملية التوحيد للانتاج هاته تخـــص الطماطم الطرية من الانواع الحاملة مـــن ،، ليكوبير سيكوم ايسكو لانتوميل ،، المخصصة لتسلم للمستهلك طرية عدا الطماطـــم المخصصة للتحويل .

- الفصل 3 - مميزات النوع :

أ) - عمومـيـــات :

ان المراد من عملية التوحيد هو بيـــان النوع الذي يلزم أن تكون منه الطماطم في طور التصدير بعد التنقيد و التطريد

ب) - أدنى المميزات :

1) - ينبغي أن تكون الطماطم :

- كاملة

- ونقية (على شرط مراعاة الاحكـــام الخاصة المقبولة بالنسبة لكل صنف)

- ونظيفة وخاصة تكون خالية من التراب وبقايا مقاتير المعالجة الضارة الظاهرة أو الخفية .

- وأن لا توجد بها رطوبة خارجية غير عادية

- وأن لا توجد بها رائحة أو طعـــم أجنبي عنهـــا .

2) - وينبغي أن تكون في حالة من النضج بحيث يمكن أن تتحمل النقل والتصدير في ظروف حسنة الى وقت الاستهلاك مع توفر الشروط التجارية المطلوبة في المكان الموجهة اليه .

- ج) - الترتيـــب :

ترتب الطماطم المعدة للتصدير الى ثلاثـــة أصناف : شنف رفيع وصنف أول وصنف ثان .

1) - الصنـــف ،، الرفيـــع ،،

ينبغي أن تكون الطماطم التي هي من هذا الصنف من النوع العالي ويلزم أن تكون ذات لب

غير رخو وتجتمع فيه جميع المميزات النوعية الخاصة بها ويلزم أن تكون خالية من كـــل العيوب والتي ،، ظهرها أخضر ،، ترفض .

وتوجد عدة أنواع وهـــي :

- الطماطم ،،المستديرة ،،

- الطماطم ،، ذات الجوانب البارزة ،،

وشكلها عادي غير أنه فيها جوانب بارزة على أنه لا ينبغي أن تمتد الى أكثر مـــن ثلث المسافة الدائرة بين النقطة الوسطـــى العليا وبين المنبت .

2) - الصنـــف ،،1 ،،

ينبغي أن تكون الطماطم المرتبة في هذا الصنف من النوع الجيد ويلزم أن تكون غيـــر رخوة بقدر الكفاية وأن تكون خالية مـــن العيوب المتفاقمة وأن تتوفر فيها جميـــع المميزات النوعية الخاصة بها ويمكن أن يوجد بها بعض الترفرف .

ولا تقبل فيها الفلوق القريبة العهـــد أو الفلوق الجافة وكذلك التي ظهرها ،،أخضر،، وبادي للعيان .

وتوجد عدة أنواع أخرى وهي :

- الطماطم ،،المستديرة ،،

- والطماطم ،،ذات الجوانب البارزة ،،

غير أنه ينبغي أن يكون شكل هاته الطماطم ماديا .

- 3) الصنـــف ،، 2 ،،

وهذا الصنف هو الطماطم من النـــــوع التجاري التي لا يمكن أن ترتب في الاصنـــاف العالية .

ويمكن أن يكون شكل هاته الطماطـــم ماديا وأن تتوفر فيه أدنى المميزات المبنية أعـــلاه .

وينبغي أن لا تكون رخوة تماما كمـــا لا ينبغي أن تكون بها فلوق قريبة العهـــد وأما الفلوق الجافة التي فيها 3 صانتمترا على الاكثر فهي مقبولة .

الفصـــل 4 : ضبـــط قيس الحجـــم

ان ضبط قيس الحجم أمر لزومي للطماطـــم التي هي من الصنف ،، الرفيع ،، ويضبط قيس الحجم بالقطر الاقصى من مكان خط استواء حبة الطماطم.

ويضبط قسم الحجم حسب المقدار التالي :

- من 35 ملليمترا بادخال الغابة الى 40 م.م باخراج الغابة .
- من 40 ملليمترا بادخال الغابة الى 47 م.م باخراج الغابة
- من 47 ملليمترا بادخال الغابة الى 57 م.م باخراج الغابة
- من 57 ملليمترا بادخال الغابة الى 67 م.م باخراج الغابة
- من 67 ملليمترا بادخال الغابة الى 77 م.م باخراج الغابة
- من 77 ملليمترا بادخال الغابة الى 87 م.م باخراج الغابة .

والطماطم التي جوانبها بارزة المنطبق عليها القيس الاعلى لا يمكن أن ترتب في الصنف ،الرفيع ،، وفي صورة الطماطم التي فيها غير قيس الصنفين ،،1 ،، و ،، 2 ،، فالقطر الادنى يكون 35 م.م .

- الفصـــل 5 : الاقتدارات :

يقبل الاقتدار فيما يخص الحجم والنوع في كل طرد في المنتوجات الغير مطابقة للشروط المطلوبة .

- أ - الاقتدار من حيث النـــوع :

1) - الصنف ،،الرفيع 5 ٪ من عدد أو وزن

الطماطم التي لا تتوفر فيها مميزات الصنف غير أنها مطابقة لمميزات الصنف الذي دونه (الصنف ،، 1 ،،) بـ 2 ٪ على الاكثر من الطماطم التي فيها الفلوق .

2) - الصنف ،، 1 ،، 10 ٪ من عدد أو وزن الطماطم التي لا تتوفر فيها مميزات الصنف غير أنها مطابقة لمميزات الصنف الادنى (الصنف ،100 ،،) بـ 5 ٪ على الاكثر من الطماطم التي فيها فلوق .

3) - الصنف ،200 ،، 10 ٪ من عدد أو وزن الطماطم التي لا تتوفر فيها مميزات الصنف غير أنها صالحة للاستهلاك .

ب) - الاقتدار من حيث الحجم :

لجميع الاصناف : 10 ٪ من عدد أو وزن الطماطم في كل طرد يتوفر فيها شرط قياس الحجم الادنى أو الاقصى بالنسبة لما هو مذكور على الطرد مع قياس أدنى مقداره 33 ملليمترا.

ت) - الاقتدار في عدة أمور معا :

على كل حال لا يمكن أن يتجاوز الاقتدار من حيث النوع والحجم معا النسبة التالية :

- 10 ٪ للصنف ،، الرفيع ،،
- 15 ٪ للصنف ،100 ،، و ،، 2 ،،

- الفصل 6 : التظريف والعرض :

أ) - التجانس :

ينبغي أن يكون محتوى كل طرد متجانسا ولا ينبغي أن يكون به الا الطماطم التي من أصل واحد ونوع واحد ومع ذلك يلزم أن تكون الطماطم ذات لون ونضج واحد وذلك بالنسبة للصنفين ،،الرفيع ،،و ،100 ،،،

وفي الصورة التي يلزم فيها قياس الحجم فمن اللازم أن يحتوي كل طرد على الطماطم أكثر لها حجم واحد .

ب) - التنظيف :

يلزم أن يكون التنظيف بكيفية تتحقق معها حماية للمنتوج وبالنسبة للصنفين ،الرفيع ،، و ،100 ،،يلزم أن تكون كتلة البقاعة منفصلة عن القصر والجوانب وان أمكن من الغطاء بواسطة شيء صالح للوقاية .

والكافط أو غيره من المواد المستعملة في داخل الطرد يلزم أن يكون جديدا وغير ضار بغذاء الانسان وفي صورة وجود كتابة مطبوعة عليه فبياته الاخيرة لا ينبغي أن تكون من الجهة الداخلية بحيث لا تكون متصلة بالمنتوجات ويلزم أن تكون الطماطم خالية عند التنظيف من كل الاجرام الاجنبية عن المنتوج .

- الفصل 7 - وضع العلامات

ينبغي أن يكتب على ظهر الطرد بأحرف سهلة القراءة وأن لا تمحى البيانات التالية :

أ) - التعريف :

متولي التظريف صاحب الوسق	الاسم والعنوان، أو التعريف الرمزي

- ب) - نوع المنتوج :

،، الطماطم ،،بالنسبة للطرود المغلقة)

- ت) - المميزات التجارية :

- الصنف
- البيان ،، الطماطم ذات الجوانب البارزة ،، ان وجد ذلك
- قياس الحجم أو التنصيص على ،،عدم قياس الحجم ،،،

- ث) العلامات الرسمية للمراقبة

- العلامة التونسية ذات اللون الاحمر للصنف ،،الرفيع ،،
- العلامة التونسية ذات اللون الاصفر للصنف ،،100
- العلامة التونسية ذات اللون البنفسجي للصنف ،،200

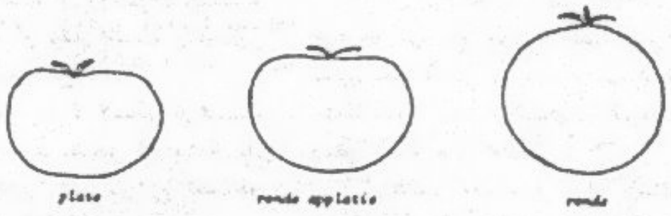
واذا كانت الارشادات المذكورة أعلاه مرسومة على بطاقة فبياته الاخيرة ينبغي أن تلصق بخارج الطرد وأن تكون لها مساحة على الاقل بقدر 2ر40 سانتمترا.

- الفصل 8

ألغي القرار المشار اليه أعلاه المؤرخ في 5 جويلية 1952.

تونس في 31 مارس 1969

كاتب الدولة للتخطيط والاقتصاد الوطني



أمراض و آفات الطماطم

تصاب الطماطم في جميع مراحل نموها بأمراض فطرية أو فيروسية أو بكتيرية تظهر أعراضها على أحد أو عدة أجزاء خضرية للنبات كما تتعرض الطماطم الى الاصابة بعدة آفات حشرية أو بالديدان النيماتودية. وكحل النباتات تبدو أحيانا على الطماطم بعض الاضطرابات الفيزيولوجية والاضرار الناتجة عن الظروف البيئية الغير ملائمة .

هذا وللتذكير فالطماطم تصاب بما لا يقل عن 16 فطر و 4 بكتيريات و 6 فيروسات و نيماتود وميكوبلاسم ، وذلك الى جانب عدد كبير من الديدان والحشرات كما يتأثر نموها لعياب أو نقص الحديد والفسفور والمانيزيوم والكلسيوم الخ ...

وبالطبع ليس هذا مجالا لاستعراض كل الامراض والافات لكن سوف نقتصر كالعادة على التي يمكن أن تكون خطرا على مزارع الطماطم وبالتالي تتحتم الوقاية من اصابتها :

عفن البذور وعدم انباتها : ويسببه كل من : PYTHIUM SSP و PHYTOPHTORA SP

مرض ذبول الشتلة : ويسببه الفطر RHIZOCTONIA SOLANI و أحيانا فطريات أخرى توجد في أرض المشتل .

ويقاومان بواسطة تطهير البذور بمادة THIRAME (2 - 4 غ / كغ) وتطهير أرض المشتل والعمل على حفظ الرطوبة في التربة والاعتدال في الري .

مرض ذبول الطماطم : ويسببه الفطر FUSARIUM OXYSPORUM F.LYCOPERSICI و تتمثل أعراضه في اصفرار وذبول أوراق فرع جانبي من النباتات وخطوط ذات لون بني في الحزم الوعائية .

و الفطر : VERTICILLUIM DAHLIAE

اصفرار الاوراق القاعدية من جانب واحد وذبول خفيف لقمة النبتة لون رمادي شاحب للاوعية الخشبية .

يقاومان باستعمال الاصناف المقاومة و باتباع دورة زراعية لا تستعمل فيها المحاصيل الباذنجانية الا بعد 5 سنوات أو بتطهير الارض .

المبلديو أو الكحلة : و سببه هو PHYTOPHTORA INFESTANS وتتمثل عوارضه في بقع مائية على الاوراق تتلون بلون بني قاتم ثم تجف وعلى السطح السفلي يلاحظ نموا زغبيا أبيض ، تقرحات على الساق وبقع بنية على الثمار .

ويعتبر المبلديو مرضا وبائيا تساعد على انتشاره درجة الحرارة ونسبة الرطوبة المرتفعتين . ومن الافضل مقاومته وقائيا برش النباتات بأحد المبيدات المعروفة وكذلك بعد نزول المطر كما يجب تهوئة البيوت والقيام بدورة زراعية .

ومن الامراض التي تتسبب في ظهورها الفيروسات نذكر بالخصوص :

- **مرض تبرقش الاوراق** :

VIRUS DE LA MOSAIQUE DU TABAC (TMV)

ظهور بقع خضراء باهتة أو صفراء مختلطة باللون الاخضر الطبيعي .

وتتمثل الوقاية من هذا المرض في استعمال بذور مستخرجة بطريقة الحامض الكلوري أو معاملة بالحرارة وكذلك يمكن استعمال أصناف مقاومة كما يجب مقاومة الحشرات التي تتسبب في العدوى .

ومن الامراض الحشرية هناك بالخصوص :

- **الدودة القارضة** و تصيب خاصة الشتلات بقرض سوقها الفتة على مستوى سطح التربة كما تتغذى اليرقات أيضا على الاوراق .

وتقاوم هاته الدودة باستعمال أحد المبيدات التي تنصح بها المصالح المختصة مثل : DECIS EC 25 و THIODAN 35 و LANNATE 25 و KAFIL 10 و CIMBUSH 10 الخ...

- **القمل** : PUCERON وهي حشرة تمتص العصارة وتتسبب في تجعد و اصفرار الاوراق كما تنقل الامراض الفيروسية من النباتات المصابة الى السليمة لذلك يجب القضاء عليها باستعمال المبيدات الكيميائية مثل : ZOLONE LIQUIDE, ULTRACIDE 40 PHYTOATE,RIPCORD, SUMICIDIN , DIMECRON 50 , GUSATHION MS الخ ....

- **العنكبوت الاحمر** وتتميز الاصابة بظهور بقع عادة حمراء اللون على السطح السفلي للاوراق تتحول فيما بعد الى لون بني ثم تجف الخلايا وتموت . ويتم القضاء عليها بواسطة أحد المبيدات التالية : ARTABAN OMITE 57 K, OVIPAK , TRITHION 4 E

هذا وكما ذكرنا تصاب جذور الطماطم بالتعقد النيماتودي الذي يشيع الجنس MELOIDOGYNE وتظهر الاعراض الاولية في شكل عقد أو تورمات على المجموع الجذري وتتسبب في ضعف المحصول وصغر حجم الثمار .

وتقاوم النيماتود كما جاء في الصفحة 23 من هذا العدد .

ومن الامراض الفيزيولوجية التي تصاب الطماطم نذكر :

- **تعفن طرف الثمرة** : BLOSSOM -END ROT

حيث تتلون الطرف الثمرة الزهري بلون بني ثم ينكمش النسيج المصاب ويصبح أسود .

ويتسبب عدم الانتظام في الري وخاصة في الاراضي الرملية أو الناقص في الكلسيوم أو الدرجة العالية من الملوحة في ظهور هذا العرض .

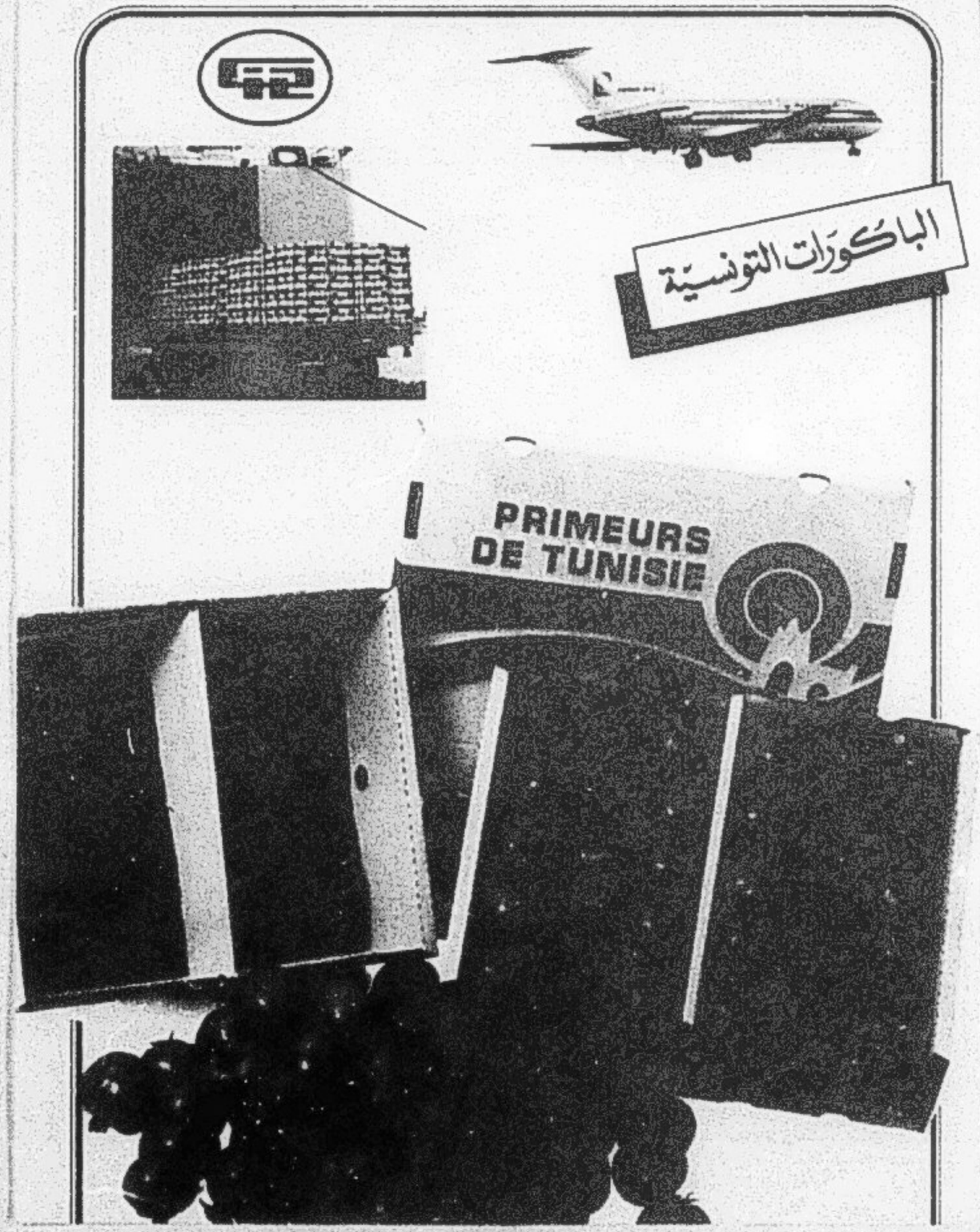
لفحة الشمس :

عندما تتعرض ثمار الطماطم الخضراء لاشعة الشمس تظهر عليها في الاول بقع ذات لون أبيض أو أبيض معفر وتبقى هكذا الى أن يتم النضج و أحيانا يتجعد سطح البقعة المصابة .

ولتفادي مثل هاته الاصابة يحسن استعمال الاصناف ذات الاوراق الكبيرة في الزراعة الصيفية .

مقاومة الاعشاب الطفيلية :

للقضاء على الاعشاب الطفيلية في مشاتل الطماطم تستعمل مادة SENCOR بمقدار 500 - 700 غ في الهكتار .



المجمع المهني المشترك للخضر

GROUPEMENT INTERPROFESSIONNEL DES LEGUMES

يعتبر المجمع من الهياكل التي تعمل تحت اشراف وزارة الاسعاف الفلاحي والصناعات الغذائية على تنمية قطاع الخضر وتحسين جودة الانتاج والتمديد في فتراته وعلى تعمير أسعار دنيا تضمن والصناعة على حركة التصدير والتصنيع الغذائي .

وتضم كل هاته المهام في برامج عمل مصودق عليها من طرف جميع الاطراف وتشهر على تنفيذها الغرف الفنية المختصة التابعة للمجمع

وهكذا فقد أصبح المجمع :

1) - في مستوى الانتاج :

- المزود الوحيد لبذور البطاطا الحامضة للزراعات الاخر مطلبة المتمرك بجودتها من طرف المصالح المختصة .

- أهم مزود ومنتج لبذور الخضر الزراعات تحت بيوت البلاستيك وتجره هام من الشتائل .

- مكلف بانتاج بذور البطاطا الحامضة لزراعات المديرة التي تحوز البذور المستوردة وتمكن من الحصول على انتاج مبكر اسداء من شهر مارس صالح لترويد السوق الداخلي ولمواصلة التصدير .

2) - في مستوى الترويج الداخلي :

- يتدخل المجمع لفائدة صندوق تعديل أسعار الخضر والفلل وذلك عن طريق شراء كميات من بعض المواد بأسعار متفق عليها وتزيتها أو تجويفها ثم ترويجها .

هذا ومن المفروض أن تتدعم هاته التدخلات مستقبلا لتشمل عدة أصناف وبكميات أهم .

- يساهم في تنظيم ومتابعة المواسم الصناعية - الفلاحية كما يشترك المشاركة في حل مشاكل ترويد المعامل من حيث اختيار الاصناف الملائمة وتحضير كلفة الجني والتمديد في مواعيد الانتاج .

3) - في مستوى التصدير :

- يشهر المجمع على اعداد ومتابعة مواسم تصدير البطاطا

- يصدر الباكورات : الخضاهم والفلوريا الخضر... بالخصوص لمعاملة تعاقديات الشركات الفلاحية و بعض دواوين اصباء الاراضي ويحضر أسعارا دنيا يعلن عنها قبل مواسم الزراعة .

- يتابع تطور تكاليف التصدير ويعمل على توفير بعض مستلزمات التغليف .

هذا ويعمل المجمع على جمع وترتيب ونشر كل المعلومات الاقتصادية المتعلقة سواء بالانتاج أو بتصريفه كما يرشد الفلاحين الى أفضل الطرق لايصال أراضيهم .

والاتصال بالمجمع يكون على الارقام الهاتفية التالية

- تونس : 288.322 - 893.712 - 891.342

- سوسة : 03.27.877 - 03.28.482

- صفاقس : 04.42.690

- بنزرت : 08.49.119 - 08.69.488

- نابل : 02.90.393

FIN

22

VUES