

الفهرس

تقديم السلطعون وظهوره بتونس	7
مرحلة الانتشار والازمة	10
احتجاجات الصيادين وتدخل الدولة	14
أهم الإشكاليات والتحديات	18
من تجربة نموذجية الى خطة وطنية....	20
أهداف الخطة الوطنية للتشجيع على صيد وترويح وتثمين السلطعون بخليج قابس	21
برامج وآليات تجسيم أهداف الخطة	21
التدخلات والبرامج المنجزة في إطار الخطة الوطنية:	22
1/ دعم البحوث العلمية في مجال دراسة سلطعون البحر وتطوير تقنيات الصيد	22

2/ تشجيع بحارة الصيد الساحلي على استعمال الأقفاص (الدرابين) لتكثيف صيد سلطعون البحر	25
3/ دعم ترويج سلطعون البحر بالداخل والخارج	26
3-1/ التشجيع على التسويق	26
2-3/ انجاز دراسة حول تموقع السلطعون بالأسواق العالمية	32
4/ تميمين سلطعون البحر الأزرق واستقطاب مصدريين للمشاركة في نتائج التميمين	34
«السلطعون الأزرق من عبء على الصيادين إلى ثروة تونسية...»	40
تطور الصادرات وخلق الثروة	42
الآفاق المستقبلية للمنظومة	44
برنامج العمل المستقبلي	46
Tunisian exporters of blue swimmer crab	51
أنواع المنتوجات المصدرة	51

السلطعون



الأزرق

بتونس

تقديم السلطعون وظهوره بتونس

سلطعون البحر الأزرق أو سرطان البحر الأزرق هو حيوان بحري من فصيلة القشريات المفترسة تغطيه صدفة صلبة تحتوي على عدة أشواك حادة لحمايته، له عشرة أقدام، يعيش في المياه الضحلة على امتداد الشواطئ وأيضا في المياه العميقة يتميز بمهارته وسرعته في السباحة في كامل عمود الماء من القاع الى السطح. يتواجد السلطعون الأزرق بصفة طبيعية في المحيط الهادي والمحيط الهندي بما في ذلك البحر الاحمر وتشير الدراسات والأبحاث العلمية أنه من أول الكائنات البحرية التي عبرت البحر الأحمر نحو البحر الأبيض المتوسط ابان فتح قنال السويس. وقد تم تسجيل تواجد هذا النوع من القشريات في أغلب دول الحوض الشرقي للبحر الأبيض المتوسط حيث تكاثر وتكاثف هذا الصنف من القشريات كما تمت الاشارة الى تواجده أيضا في سواحل إيطاليا في سنة 1966 ومالطا في سنة 1984. وقد شجعت عدة دول على غرار مصر وتركيا التي ظهر وتكاثف بها هذا الصنف على استغلاله من خلال صيده وتروجيه الى أن برزت مصائد خاصة بالسلطعون في تلك الدول.



تم تسجيل أول ظهور لسلطعون البحر في خليج قابس بالسواحل التونسية في خريف سنة 2014 على مستوى جهة الصخيرة وغنوش إثر صيده بصفة عرضية من قبل بحارة الصيد الساحلي. وتكاثر السلطعون الأزرق بصفة تدريجية خلال سنة 2015 ليتكاثر بصفة عالية وتتوسع مناطق تواجده لتعم أغلب المناطق الجنوبية والشرقية لخليج قابس خلال سنة 2016. وقد أشارت الدراسات العلمية الأولية أن السلطعون الأزرق المتواجد في خليج قابس يتميز بخصوبته العالية وامتداد فترة تكاثره.



السلطعون الازرق السابع

النوع	المرتبة التصنيفية
حيوان	مملكة
قشريات	شعبية
عشاريات الأرجل	رتبة
سلطعونات سابعة	فصيلة
سيقنيس	جنس
<i>Portunus Segnis</i>	الاسم العلمي

كما أفادت الأبحاث الأولية أن النظام الغذائي للسلطعون الأزرق المتواجد في خليج قابس متنوع حيث أنه يتغذى خاصة من القشريات ذات القيمة التجارية مثل القمبري الملكي والقمبري الأبيض، وبعض الأنواع الأخرى من سرطانات البحر المتواجدة بمنطقة خليج قابس. كما يفتت أيضا من الرخويات (مثل الحبار، الشوابي والأخطبوط) وكذلك القوقعيات. وتمثل الأسماك إحدى فرائسه وخاصة منها التريلية والسردين والأنشوة. كما يتغذى أيضا من الطحالب البحرية وخاصة منها البوزيدونيا والسيمودوسيا؛ وهي تعتبر من أهم النباتات البحرية في المنظومة البيئية البحرية وفي تزويد مياه البحر بالأكسجين من خلال عملية التمثيل الضوئي.

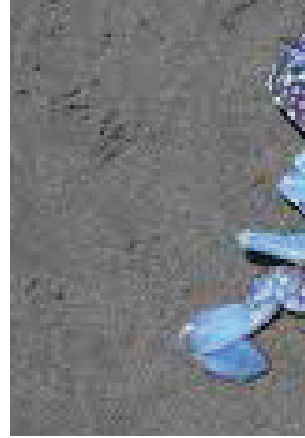


مرحلة الانتشار والازمة

وقد نتج عن تكاثف هذا الكائن الدخيل في أغلب سواحل خليج قابس تشكيات عديدة ومتكررة من جل الصيادين الناشطين في الجهة حيث تسبب في العديد من الأضرار المتمثلة خاصة في عرقلة نشاط الصيد الحرفي والساحلي والمقدر عددهم بما يزيد عن 7 آلاف بحار (مدنين: 4000 و قابس: 2000 و صفاقس 1200) وذلك نتيجة علق كميات كبيرة من هذا الصنف من القشريات في الشباك، دون الحيلولة لاستخراجه بجودة عالية كما تضررت أياديهم من صلابة وأشواك السلطعون عند عملية استخراجه من الشباك «تخليص الغزل» وتشير الدراسات الاولية المنجزة من قبل المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار ان معدل صيد الشبكة الثلاثية الواحدة للسلطعون والتي يبلغ طولها



الأضرار التي يسببها السلطعون



50مترا يناهز 10 كغ خلال رحلة صيد واحدة وأن المركب الواحد يستعمل على الاقل (50) شبكة. كما بلغ معدل غرفة الصيد الواحدة بالمصائد الثابتة من نوع الشرافي 30كغ من السلطعون في حين تراجعت المردودية للأنواع السمكية المستهدفة بشكل كبير. وطالت هذه الأضرار البحارة الذين يستعملون الشباك الخيشومية والخيوط الطويلة (الصنار) حيث يقوم هذا الحيوان باقتراس واثلاف جزء كبير من محاصيلهم من الأسماك واثلاف جزئي لمعداتهم. هذا وقد سجل بحارة الصيد الساحلي تراجعا ملحوظا في وفرة أهم الأصناف التجارية المستهدفة بالمناطق الساحلية التي اكتسحها سلطعون البحر.

وبالإضافة إلى تلك الأضرار، فإن الكثافة غير الطبيعية لهذا الصنف من القشريات قد شكلت خطرا هدد اختلال التوازن البيئي في الوسط البحري وعلى السياحة من ناحية أخرى نظرا لانتشاره على الشريط الساحلي.



مثل هذا الأخير مصدر إزعاج كبير للبحارة مما دفعهم الى إطلاق صيحة فزع.

أمام هذا الزحف الفجئي للسلطعون لم يعد للبحارة مشكل آخر غيره يستحوذ على اهتمامهم بل تجاهلوا عدة مشاكل كانت تؤرقهم مثل الصيد العشوائي ليصبح « الهم واحد والمشغل واحد» وهو كيفية التعامل مع هذا الكائن الغريب الذي دفعهم الى اتلاف الشباك الباهظة الثمن وتجديدها عديد المرات في السنة.

وارتفعت أصوات الاحتجاجات والتذمر من زحف الوافق الجديد مع خشية من تطور الأمور إلى الأسوء.



احتجاجات الصيادين وتدخل الدولة

مع تزايد احتجاجات الصيادين والتهديد الذي لحق بموطن رزقهم، انكبت عديد الهياكل التابعة لوزارة الفلاحة والصيد البحري والموارد المائية على هذا الملف حيث تم تشكيل لجنة وطنية برئاسة السيد كاتب الدولة للموارد المائية والصيد البحري وضمت ممثلين عن الادارة العامة للصيد البحري وتربية الأسماك والمجمع المهني المشترك والمعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار والمهنة من اجل دراسة دقيقة لهذا الكائن وايجاد حلول وسبل لتثمينه واستغلاله ليصبح مورد رزق ومصدر دخل للبحارة.





حيث تم العمل على رصد أماكن تواجد سلطعون البحر ودراسة سبل الحد من أضراره وتقليص انتشاره. كما تم القيام بخرجات بحرية استكشافية مكنت من تحديد التصنيف العلمي لسلطعون البحر الأزرق بسواحلنا والتعرف على بعض معطياته البيولوجية، وعمل المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار على ابتكار وتجربة أقفاص صيد ساحلي تمكن من صيده دون سواه بشكل انتقائي وبجودة عالية بمعدل مردودية بلغت 3 كلغ للقفص الواحد وابتكار أقفاص أخرى بديلة للشباك تمكن من صيد الاسماك والرخويات. كما تمت دراسة مكوناته الغذائية والتعريف بها بغاية الترويج لاستهلاكه. ومن جهة أخرى، ولدفع نسق استهلاكه محليا تنظيماً تظاهرات تذوق لسلطعون البحر يومي 30 و31 أكتوبر و18 نوفمبر و06 و09 ديسمبر من سنة 2015.

أما سنة 2016 فقد تم برمجة تدخلات عاجلة خلال شهر نوفمبر للتخفيف من الأضرار التي تسبب فيها سلطعون البحر لبحارة الصيد الساحلي بجهتي قابس ومدنين، تضمنت العناصر التالية:

1. تجربة نماذج من الأقفاص (دراين) والتوصل إلى ضبط المواصفات الفنية للأقفاص الأكثر ملائمة لصيد سلطعون البحر من قبل ممثلين عن المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار بالتعاون مع المهنة وممثلي المجمع المهني المشترك.

2. تنظيم حملات توعوية وتحسيسية للحث على اصطياد سلطعون البحر وعدم إرجاعه إلى البحر أو نقله من منطقة إلى أخرى.

3. قيام المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري بالتعاون مع الإدارات الفنية المختصة والمهنة بتجربة نموذجية للتشجيع على صيد وتسويق سلطعون البحر، شملت ما يلي:





2.6 دينار

كلفة إنتاج ونقل وخرن
الكيلوغرام الواحد



55 ألف دينار

تسبقة من موارد المجمع بعنوان
صيد ونقل وخرن 50 طن من
سلطعون البحر



تقديم ملف الى
مصالح وزارة المالية
لتوفير مبلغ 110 ألف
دينار

إعداد ملف
وفق الإجراءات
المطلوبة وإحالتها
إلى مصالح وزارة
المالية لتوفير
الاعتمادات
الظرفية
والاستثنائية
بالمبلغ المذكور
(110 ألف دينار).

ضبط كلفة إنتاج ونقل
وخرن الكيلوغرام الواحد من
سلطعون البحر بـ 2.6 دينار،
وصرف تسبقة بمبلغ 55
ألف دينار من الموارد الذاتية
للمجمع لفائدة مجموعة من
بحارة مدنين وقابس من كلفة
جملية بـ 110 ألف دينار بعنوان
صيد ونقل وخرن 50 طن من
سلطعون البحر.

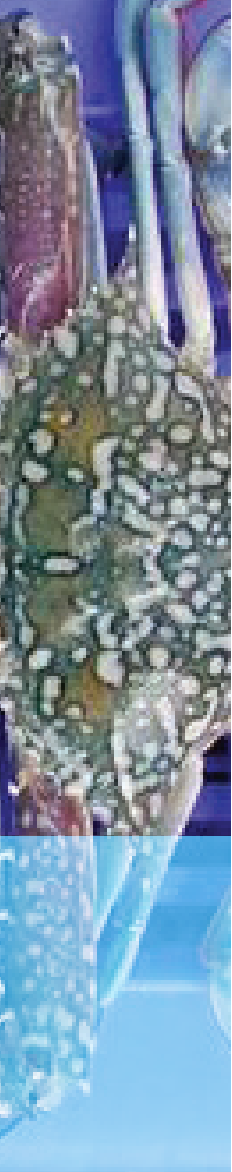


تركيز ثلاثة نقاط
بولاية قابس
ومدنين لتجميع
سلطون البحر
المتأتي من الصيد
الساحلي.

أهم الإشكاليات والتحديات

تتمثل أهمّ الإشكاليات المعترضة لمجابهة تكاثر وتوسع سلطعون البحر في ما يلي:

- عدم توفر المعطيات العلمية الدقيقة حول كيفية تأقلم سلطعون البحر بالسواحل التونسية وانعكاساته على الموارد السمكية والبيئة البحرية والطرق الكفيلة استغلاله وانزاله بجودة عالية.
- سرعة التوسع الجغرافي لسلطعون البحر بكثافة عالية وتسجيل تراجع في وفرة عدد من المنتوجات البحرية المستهدفة وذات القيمة التجارية بالمناطق التي اكتسحها سلطعون البحر (بومسك وشوباي وجمبري وأسماك).
- صيد عرضي لكميات هامة من سلطعون البحر تسببت في تمزيق وإتلاف شبك الصيد الساحلي.
- عدم توفر معدات صيد خاصة بسلطعون البحر.
- غياب تقاليد لاستهلاك سلطعون البحر على المستوى المحلي.
- صعوبة تسويق سلطعون البحر.





من تجربة نموذجية الى خطة وطنية....

افضت المجهودات المبذولة والمذكورة سابقا الى تركيز «الخطة الوطنية للتشجيع على صيد وترويح وتثمين السلطعون بخليج قابس» وتمت المصادقة عليها خلال المجلسين الوزاريين المنعقدين بتاريخ 24 و 27 فيفري 2017 . كما تم رصد اعتمادات مالية لها تناهز 2.725 مليون دينار بعنوان سنة 2017 كما تم تمديد الخطة إلى موفى سنة 2018 بكلفة تقديرية في حدود 2.15 مليون دينار.

الخطة الوطنية للتشجيع على صيد وترويح وتثمين السلطعون بخليج قابس



أهداف الخطة الوطنية للتشجيع على صيد وترويج واثمين السلطعون بخليج قابس

- تعميق المعارف العلمية حول سلطعون البحر *Portunus segnis* ودراسة تأثيراته على الثروة السمكية والبيئة البحرية بالمياه التونسية.
- الحد من تكاثر وتوسّع سلطعون البحر بمياهنا البحرية واستغلاله على غرار بقية الأصناف.
- تطوير تسويق سلطعون البحر بالأسواق الداخلية والخارجية.

برامج وآليات تجسيم أهداف الخطة

- دعم البحوث العلمية في مجال دراسة سلطعون البحر.
- تشجيع بحارة الصيد الساحلي على استعمال الأقفاص (الدرابين) لتكثيف صيد سلطعون البحر.
- دعم ترويج سلطعون البحر بالداخل والخارج.
- تطوير تقنيات الصيد والاثمين والتعبئة والتغليف.

التدخلات والبرامج المنجزة في إطار الخطة الوطنية

1 - دعم البحوث العلمية في مجال دراسة سلطعون البحر وتطوير تقنيات الصيد

قام المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار بـ:

- التعمق في دراسة بيولوجيا وديناميكية سلطعون البحر .
- تقييم مخزون سلطعون البحر .
- دراسة تأثيرات سلطعون البحر على الموارد البحرية الحية والمحيط البحري.
- تجربة تقنيات صيد مختلفة.
- تجربة صيد وتجميع ونقل السلطعون حيا.

وذلك من خلال:

- متابعة نشاط الصيد الساحلي في غنوش- قابس- الزارات-جربة.
- القيام بخرجات بحرية.
- متابعة ودراسة الإنزال.
- استبيانات .
- تجارب لمعدات الصيد الانتقائية للسلطعون في أعماق مختلفة من 3 - 15 متر.

■ تجربة الأقفاص-الدرابين

- ملائمة أقفاص نصف كروية تستهدف السلطعون بشكل انتقائي.
- تطوير الأقفاص النصف كروية الخاصة بالسلطعون بمواصفات ومواد أولية تونسية 100%.
- الزيادة في ارتفاع القفص ليلغ 0.5 متر بدلا عن 0.25 متر.
- تحسين مدخل السلطعون وتجهيزه بمضاد للخروج من القفص.
- الترفيع في ضلع العين الى 20مم وسمك الخيط الى 1.5مم.
- تدعيم الهيكل.



أقفاص انتقائية مطورة بمواصفات ومواد تونسية 100%

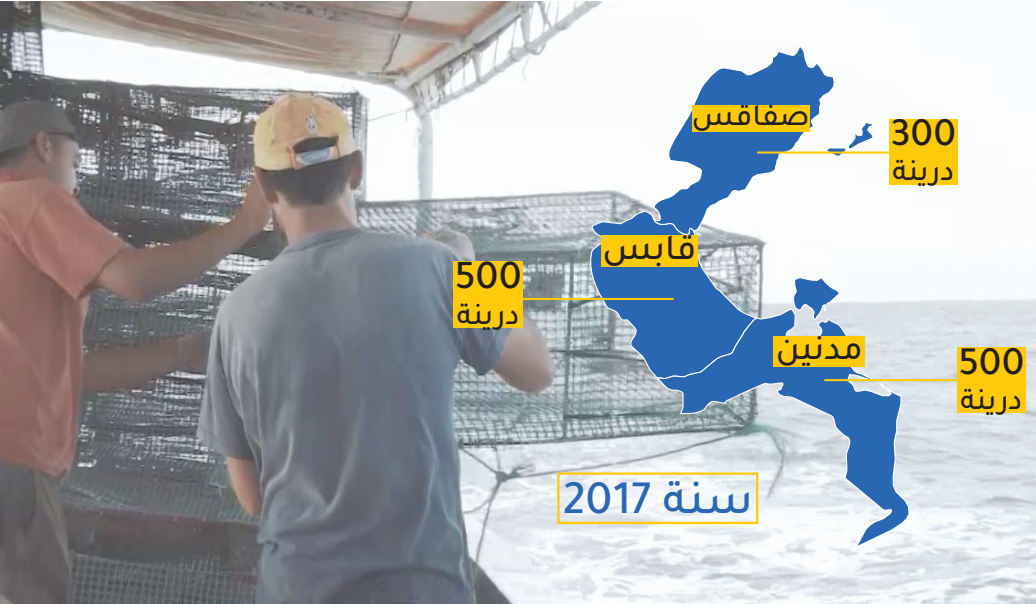


■ أقفاص الصيد البديلة

- تصميم الأقفاص المتعددة المصائد بمواصفات ومواد أولية تونسية 100%.
- تدعيم القاعدة الحديدية للقفص.
- الترفيع في سمك الخيط الى 1.5 مم وضع العين الى 20 مم .
- استعمال عيون مربعة الشكل.

2/ تشجيع بحارة الصيد الساحلي على استعمال الأقفاص (الدرائين) لتكثيف صيد سلطعون البحر

قام المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري خلال سنة 2017 بصنع وتوزيع 1300 درينة لفائدة البحارة بولايات صفاقس وقابس ومدنين كما يبينه الرسم أسفله اما سنة 2019 فقد تم صنع وتوزيع 4000 درينة مستطيلة الشكل:



3 / دعم تسويق سلطعون البحر بالداخل والخارج

3-1 / التشجيع على التسويق

تم سنة 2017 فتح نقطة تجميع رابعة بولاية قابس: غنّوش وذلك قصد قبول المنتج من بحارة الصيد الساحلي بهذه المنطقة.

■ تحمل كلفة إنتاج ونقل سلطعون البحر



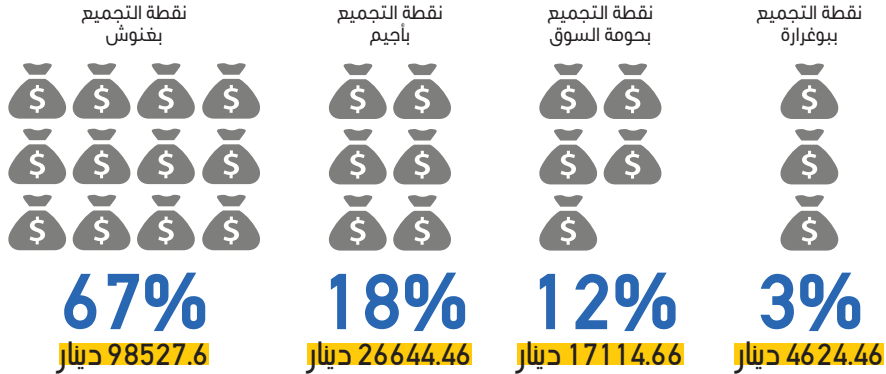
تم اعتماد سعر مرجعي يناهز 2د/للكغ بالإضافة إلى صرف منح لفائدة نقاط التجميع لتغطية مصاريف مناولة وتثليج وخرن المنتج تناهز 0.4د/للكغ ومنح لفائدة وسائل النقل لتغطية كلفة نقل المنتج من نقاط التجميع إلى المصانع المصدرة

تناهز 0.2د/للكغ، هذا وقد تم توجيه جميع المنتج المجمّع لفائدة المصانع المصدرة لتشجيع التصدير.

بلغت الكلفة الجمالية للتدخل في مجال ترويج السلطعون المنزّل بنقاط التجميع سنة 2017 حوالي 147 ألف دينار موزعة كما يلي :

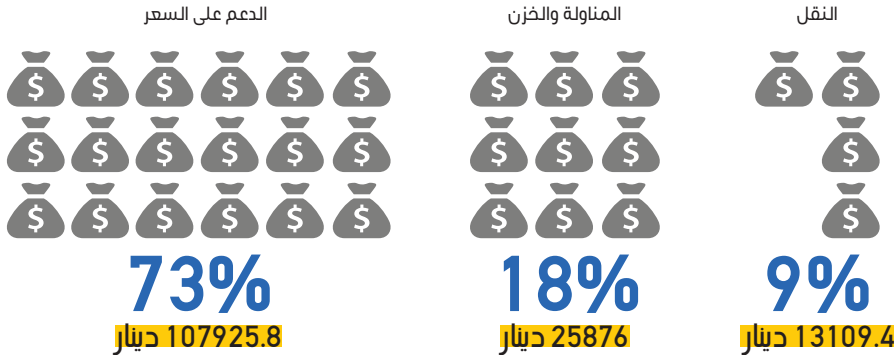
سنة 2017

توزيع الكلفة الجمالية حسب نقاط التجميع



سنة 2017

توزيع الكلفة الجمالية حسب نوعية التدخل



اما سنة 2018 فبلغت الكمية الجمالية المنزّلة بنقاط التجميع 760.5 طن بكلفة إجمالية بلغت حوالي 1.439 مليون دينار منها 1.216 مليون دينار تم صرفها لفائدة بحارة ولاية قابس كدعم على سعر البيع و222 ألف دينار تم صرفها لفائدة نقاط التجميع لتغطية تكاليف مداولة وخرن ونقل المنتج إلى مصانع التحويل.



اهم التعديلات الطارئة على مجالات الدعم

المنشور عدد 67 بتاريخ 10 افريل 2018	المنشور عدد 273 بتاريخ 31 أكتوبر 2017	
يتم قبول السلطعون ذو الجودة المقبولة وكل الأحجام حتى الصغيرة الحجم والمكسر.	يتمّ قبول السلطعون ذو الجودة العالية والأحجام المناسبة فقط (لا يقبل السلطعون المكسر أو ذو الحجم الصغير).	1 - جودة وأحجام المنتج المقبول بنقاط التجميع
1.6 دينار	2 دينار	2 - السعر الأدنى لقبول المنتج بنقاط التجميع
0 %	10 %	3 - النسبة القارة التي يتم طرحها لتعويض المنتج التالف وفقد الماء عند احتساب سعر القبول
1 د: يصرف كدعم في إطار الميزانية المبوبة للخطة 0.6 د: يصرف على حساب مؤسسة تحويل السلطعون في شكل مسحوق	1 د: يصرف كدعم في إطار الميزانية المبوبة بالخطة 1 د: يصرف على حساب المؤسسة التصديرية	4 - تقسيم سعر قبول المنتج بنقاط التجميع

■ العمليات الإشهارية والتحسيسية

تم إعداد مطوية حول القيمة الغذائية لسلطعون البحر ووضعها على ذمة المستهلك التونسي وتشجيعه على استهلاك هذا المنتج.



فعاليات إحدى تظاهرات تذوق السلطعون الأزرق

كما تم توزيع عينات من السلطعون البحري بعدة نقاط بيع بالتفصيل بتونس الكبرى وبسوق الجملة ببئر القصة.



هذا بالإضافة الى تواصل تنظيم عدّة تظاهرات تذوّق خلال أيام إعلامية أو على هامش مشاركات المجمع بالمعارض الوطنية والمهرجانات المحلية للتعريف بالمنتوج لدى المستهلك التونسي وللأصحاب النزل والمطاعم. كما قام ممثلو المجمع بتنظيم حملات توعوية وتحسيسية للحث على اصطياد سلطعون البحر وعدم إرجاعه إلى البحر أو نقله من منطقة إلى أخرى.



أما على المستوى الدولي، فقد تم عرض عينات من السلطعون بفضاءات المجمع بالمعارض الدولية حيث اتضح أن نوعية السلطعون المتواجد مطلوبة بكثرة في الأسواق الخارجية وخاصة بالأسواق الآسيوية والسوق الأمريكية...

وقام المجمع سنة 2018 بانتاج شريط وثائقي حول صيد وترويج سلطعون البحر الأزرق باللغتين العربية والإنجليزية وومضتين اشهاريتين لتسويق السلطعون بالأسواق الداخلية والخارجية.

2-3 / انجاز دراسة حول تموقع السلطعون بالأسواق العالمية

دعمالتركيز المنظومة الجديدة في قطاع الصيد البحري بتونس ودفع نسق التصدير قام المجمع بانجاز دراسة حول تموقع السلطعون الازرق بالاسواق العالمية.

وفي هذا الصدد تدرج هذه الدراسة التي مكنت من الخروج بخطة عمل ناجعة لتطوير وتسويق السلطعون داخليا وخارجيا. وقد تم انجاز الدراسة على أربع مراحل:

المرحلة الثالثة

تقييم نظام الجودة،
تشخيص الجودة
والتوجهات الاستراتيجية
واقترح خطة عمل
الجودة.

المرحلة الثانية

دراسة السوق
العالمية للسلطعون

المرحلة الأولى

دراسة السوق
التونسية للسلطعون

المرحلة الرابعة

اقترح استراتيجية لتنمية صادرات السلطعون بالاستفادة
من نتائج المراحل السابقة. وتشمل الاستراتيجية المقترحة
التوجهات الاستراتيجية وخطة عمل.

وقد تخلل هذه الدراسة العديد من ورشات العمل لمناقشة المحاور الاستراتيجية وبرنامج العمل.

■ يوم دراسي حول آفاق تطوير منظومة السلطعون

واستنادا على مخرجات الدراسة نظم المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري يوم دراسي حول آفاق تطوير منظومة السلطعون الأزرق تحت إشراف السيد كاتب الدولة المكلف بالموارد المائية والصيد البحري وبالتعاون مع الإدارة العامة للصيد البحري وتربية الأسماك والمعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار يوم 18 ديسمبر 2018.

وقد شارك في هذا اليوم الدراسي جميع الاطراف المعنية بالخطة من إدارات ومؤسسات بحث وإطارات عاملة في القطاع من منتجين ومصدرين إلى جانب ممثلين عن المهنة.

تمّ خلال هذا اليوم الدراسي عرض سبّة مداخلات تتعلّق بالمحاور التالية:

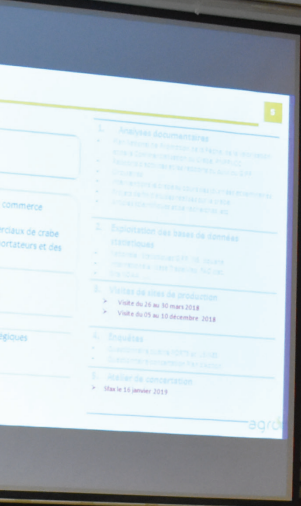
- المحور الأول: تقديم الخطوط الكبرى للخطة.
- المحور الثاني: عرض نتائج الخطة: الإشكاليات على مستوى ترسيم وفتح الاعتمادات، الانجازات من خلال تحديد الكمية والقيمة والمستفيدين وعرض النتائج الإحصائية.
- المحور الثالث: نتائج البحث العلمي من خلال تقديم نتائج تقييم المخزون، تقنيات الصيد، التثمين والجودة، وعرض دراسة حول المردودية الاقتصادية والاجتماعية.



■ تنظيم ورشة عمل لعرض نتائج دراسة تموقع السلطعون

ولمزيد التعريف بالتوجهات الاستراتيجية وبرنامج العمل المستقبلي الذي يهدف أساسا إلى الخروج بخطة عمل ناجعة لتطوير تسويق السلطعون داخليا وخارجيا نظم المجمع يوم دراسي لعرض نتائج الدراسة وبرنامج العمل المستقبلي بحضور ممثلين عن الإدارة وعن المهنة وذلك يوم الخميس 02 ماي 2019 بنزل رمادا بلقرا بقرمت.

تم خلال هاته الورشة تقديم مراحل الدراسة ونتائج التشخيص كما تم عرض التوجهات الاستراتيجية وبرنامج العمل المستقبلي.





4/ تثمين سلطعون البحر الأزرق واستقطاب مصدرين للمشاركة في نتائج التثمين

بعد قيام المخابر العلمية للمعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار بتجارب وتحاليل معمقة على القيمة الغذائية للسلطعون تبين ان هذا الأخير يملك قيمة غذائية عالية مما دفع العديد من الباحثين الى العمل على إيجاد الطرق المناسبة لتثمينه وإعطائه قيمة مضافة.



مصبرات السلطعون

تم القيام بتجربة نموذجية بالشراكة مع مؤسسة مختصة لتصنيع مصبرات السلطعون وإرسال عينات إلى السوق الخارجية (السوق الأمريكية).

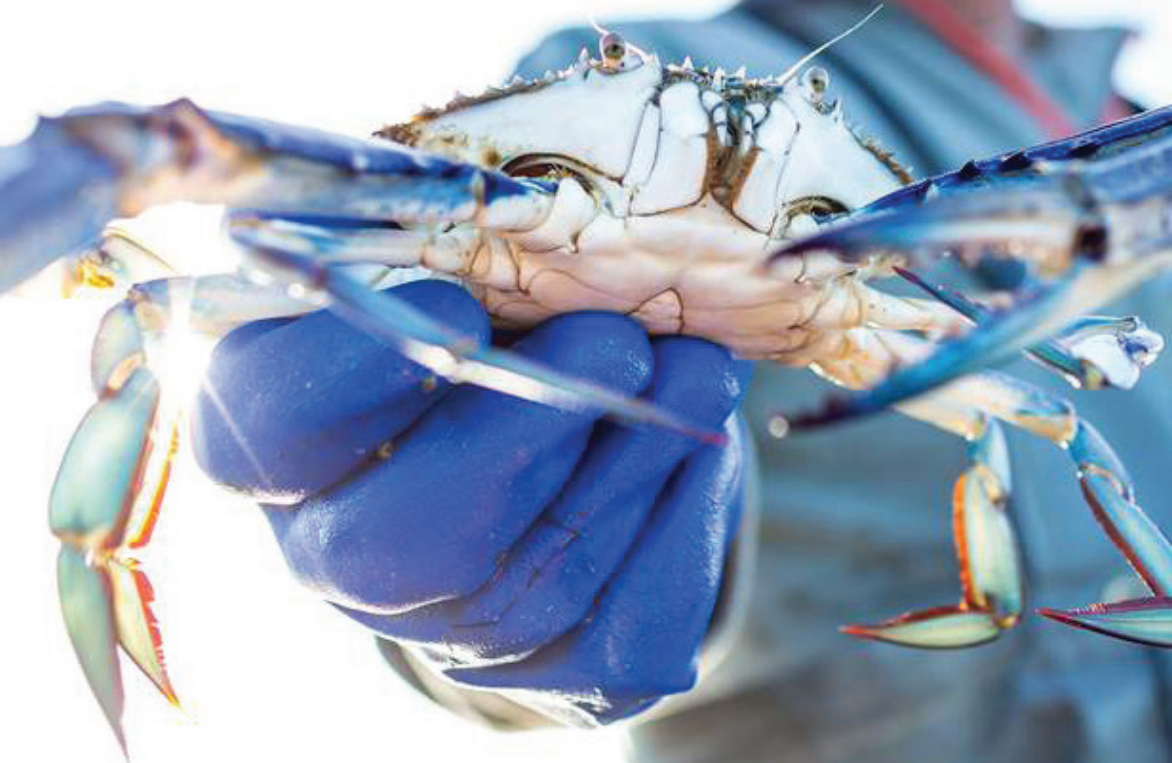
مسحوق السلطعون



كما تم القيام بتجارب لتثمين المنتج في شكله المجمد والحي حيث عرضت عينات من السلطعون المجمد في فضاء المشاركة التونسية بالصالونات الدولية لمنتجات الصيد البحري. وللحث على استكشاف الأسواق الخارجية وخاصة الأوربية والروسية فقد تم وضع عينات من المنتج على ذمة المصدرين.

نظرا لتزايد كميات السلطعون الغير قابل للتصدير على مستوى نقاط التجميع (أحجام صغيرة، جودة متدنية...)، جرى العمل على إيجاد حلول لتثمين هذا المنتج في شكل مسحوق يستعمل كمادة أولية في تصنيع أعلاف الأسماك في قطاع تربية الأحياء المائية، وقد تم في هذا المجال القيام بتجربة نموذجية ناجحة بالاشتراك بين مصنع إنتاج أعلاف الأسماك SO.TU.PAP والمجمع حيث أثمرت منتوجا عالي الجودة وغني جدا من الناحية الغذائية يحتوي على نسبة بروتين تتجاوز 64 %، مما شجع على استغلال كميات السلطعون الغير قابلة للتصدير لصناعة مسحوق السلطعون بالتعاون مع مصنع SO.TU.PAP

«السلطعون الأزرق من عبء على
الصيادين إلى ثروة تونسية...»



جذب المنتج البحري الجديد
مستثمرين لمنطقة خليج
قابس. وتركزت أول منشأة
صناعية لتصديره في منطقة
جرجيس وأصبحت شاحنات
تجميعه تصطف لإفراغ
الصناديق التي تمر مباشرة
إلى عملية الفرز بين الأنثى
والذكر وتتابع طريقها
للمعالجة والتعليب ثم
الشحن نحو الخارج. فتسارع
نسق التصدير واختلفت
الوجهات وأصبح هذا المنتج
يساهم في ادراج العملة
الصعبة على تونس.



تطور الصادرات وخلق الثروة

ونظرا للمردودية الاقتصادية والاجتماعية، لهذا المنتج، الذي يقع تصديره إلى أكثر من 20 وجهة، تضاعفت قيمة صادرات تونس من سلطعون البحر في شكله المجمد مئات المرات 0.32 مليون دينار في اوت 2016 الى 2 مليون دينار خلال نفس الفترة سنة 2017 لتصل ل 25 مليون دينار سنة 2019 اي بنسبة تطور 7788 % مقارنة بنفس الفترة من سنة 2016، اما على مستوى الكمية فقد بلغت 2728.9 خلال موفى شهر أكتوبر 2019 اي بنسبة تطور 3920 % مقارنة بسنة 2016.

2015

38.4
طن

2016

140.9
طن

2017

770.1
طن

2018

3355.2
طن

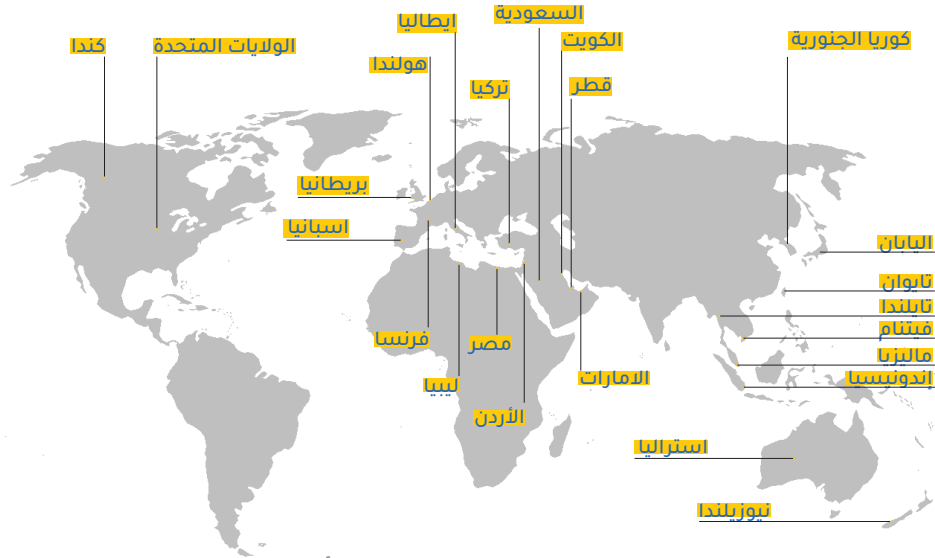
2019

3548.8
طن

10 أشهر

0.2
مليون
دينار0.6
مليون
دينار5.4
مليون
دينار25
مليون
دينار35.5
مليون
دينار

وتستوعب اسيا أكثر من 80 % من الصادرات التونسية وتحل كوريا الجنوبية في المرتبة الاولى من الدول الموردة لسلطعون البحر المجمد في آسيا بنحو 1000 طن، تليها تايلندا ب 600 طنا، ثم اندونيسيا ب 33 طنا، تليها اوروبا بنحو 10 % من الصادرات. من جهة اخرى، يسعى بعض المهنيين الى اكتساح السوق الأمريكية من خلال تصدير مصبرات السلطعون بالتعاون مع المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري حيث شاركوا في فعاليات معرض بوسطن بالولايات المتحدة الامريكية سنة 2018 .



وجهات تصدير السلطعون الأزرق

الآفاق المستقبلية للمنظومة



- منتج السلطعون ذو قيمة غذائية عالية ويتمتع بمذاق متوسطي مميز.
- ارتفاع عدد المؤسسات التونسية المصدرة للسلطعون من حوالي 03 مؤسسات سنة 2015 إلى أكثر من 30 مؤسسة سنة 2019 إضافة إلى العديد من شركات التجارة الدولية التي بادرت لتصدير هذا المنتج منذ السنة الفارطة.
- تعدد نوايا الاستثمار من مستثمرين تونسيين وأجانب في قطاع تحويل وتصدير السلطعون خاصة بولايات قابس ومدنين و صفاقس: تم فتح مصنع مختص بمنطقة الزارات كما يجري العمل لافتتاح مصنع آخر بمدينة قابس كما تم افتتاح مصنع آخر بولاية صفاقس مختص في تصدير لحم السلطعون إلى السوق الأمريكية.
- آفاق تصديرية واعدة بعدد الأسواق العالمية على غرار السوق الأسترالية والسوق الألمانية والسوق اليابانية والسوق الأمريكية.
- آفاق واسعة لاستغلال وتثمين السلطعون في عدة أشكال على غرار مسحوق السلطعون ومصبرات السلطعون.



برنامج العمل المستقبلي

استنادا على نتائج البحوث والدراسات تم وضع برنامج عمل استراتيجي يركز على المحاور التالية:

- التنمية المؤسسية والتنظيمية.
- ترشيد استغلال وديمومة الموارد.
- النهوض بالجودة.
- تثمين المنتج.
- النهوض بالتصدير.

ويضم برنامج العمل المستقبلي 22 بطاقة نشاط تمتد إلى غاية سنة 2024.

1 - تشكيل لجنة قيادة للاستراتيجية النهوض بصادات السلطعون.
2 - تحديث الإطار التنظيمي المتعلق بطرق استغلال السلطعون، المعايير واتفاقيات التقييم.
3 - الدعم لتنظيم الصيادين وإنشاء عقود الإنتاج.
4 - وضع شبكة تواصل بين مصديري السلطعون

المحور الأول

التنمية
المؤسسية
والتنظيمية

1 - إنشاء وإعداد برنامج بحث متعلق ببيولوجيا وكثافة السلطعون الأزرق وأماكن تواجده في إطار الشراكة بين البحث والإدارة.
2 - إنشاء نظام معلومات خاص بالسلطعون متعلق بالإحصائيات ونتائج البحث.
3 - تنظيم عملية تجميع السلطعون: مشروع نموذجي.
4 - توعية الصيادين وتجار الجملة حول ديمومة القطاع وأهمية تحديد قواعد الاستغلال والتصرف المناسب.
5 - ترشيد وتعزيز وسائل المراقبة للحد من الصيد العشوائي وتعزيز التعاون مع الشركاء الأجانب للحفاظ على الموارد ومحاربة الصيد العشوائي.

المحور الثاني

ترشيد استغلال
وديمومة الموارد

1 - وضع دليل حسن تطبيق الإجراءات الصحية لصيد وخن ونقل وثمان السلطعون
2 - تحسين جودة المادة الأولية المتأتية من الصيد.
3 - تعزيز سلسلة التبريد على مستوى التجميع والنقل.
4 - تعزيز وسائل وأدوات الجودة على مستوى مصانع تثمان السلطعون.

المحور الثالث

النهوض بالجودة

1 - إنشاء وتنفيذ برنامج بحث مطبق على السلطعون في إطار الشراكة بين البحث-الصناعة-الإدارة
2 - الدعم لإنجاز الأنشطة المتعلقة بالبحث.
3 - إنشاء خلية لنشر المعلومات العلمية والتقنية المتعلقة بالسلطعون.
4 - تصميم وتطوير نظام علامات الجودة المناسبة للسلطعون التونسي (علامة جماعية...)
5 - تصميم تغليف مناسب للسلطعون.

المحور الرابع

ثمان المنتج

1 - تنظيم دورات تدريبية خاصة حول تسويق السلطعون بالأسواق الأمريكية، كوريا الجنوبية والصين.	المحور الخامس النهوض بالتصدير
2 - تطوير المعلومات التجارية حول السلطعون.	
3 - تطوير وتنفيذ مخطط تواصل عام حول السلطعون.	
4 - تنظيم بعثات خاصة بالنهوض بالترويج في الولايات المتحدة الأمريكية، كوريا الجنوبية والصين.	

CaptainSindbad	+216 74497479	+216 74497211	Captain.sindbad.tunis@hexabyte.tn
Elkhir et Elbaraka	+216 74497360	+216 74497369	elkhiretelbaraka@gmail.com
SOGIPECHE	+216 27560204	-	-
TUNIFOOD	+216 74883160	+216 74883158	tunifood@gnet.tn
Calembo	+216 74497690 +216 74497150	+216 74497870	calembo@tunet.tn
PCBM	+216 74468199 +216 74468175	+216 74468228	pcbm@planet.tn
Mediterraneanseafood	+216 29418940	+216 74497818	meridien.dg@gmail.com
MeridienPesca	+216 74497360	+216 74497369	elkhiretelbaraka@gmail.com
Mohamed Hmani	+216 74497093	+216 74497093	Hmanicompany.tunisia@gmail.com
CONGEMER PLUS	+216 98431630	-	mustapha@congemer.com
BENA PESCA	+216 74497060 +216 72593275	+216 74497025 +216 72593075	bdpm@gnet.tn
SCTM	+216 75680015	+216 75680015	sctm.service@gmail.com sctm.zarzis@gmail.com
SPS	+216 73496329	+216 73496717	sps.tunisie@yahoo.fr
FRIGOPORT	+216 73680037	+216 73696848	frigoport@topnet.tn

Tunisian exporters of blue swimmer crab

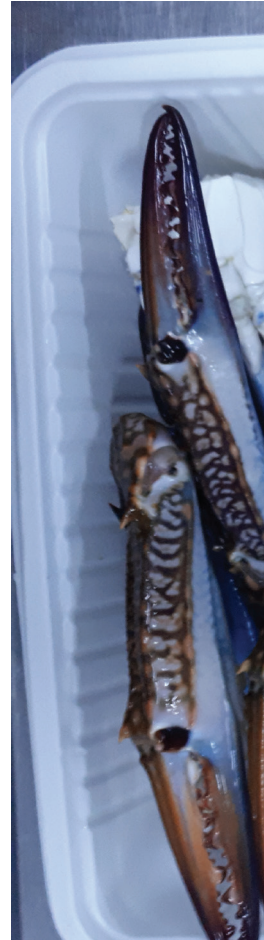
Company	Phone	Fax	E- mail
CAP SAISONS	+216 73 408 464	+216 73 408 399	contact@capsaisons.com garmanizar@capsaisons.com
DIDON MAREE	+216 71 735 925	+216 71 735 911	technical.manager@didon-maree.tn
TU-CRAB	+216 94 070 976 +216 55 599 776	-	tucrab.contact@gmail.com
Novogel	+216 74497545	+216 74498201	abouhlel@novogel.net
SOFIPECHE	+216 74797777	+216 74497777	contact@sofipeche-tn.com
BDPM	+216 72593275	+216 72593075	bdpm@gnet.tn
KAMEXPORT	+216 71736905	+216 71736905	Kamexport@gnet.tn
RAYHANA	+216 73561350	+216 73494373	anoirmedimagh@gmail.com
La baleine internationale	+216 71806115	+216 71806159	labaleineinternational@gmail.com
Golden Fish	+216 74469944	+216 74469982	golden.fish.sfax@live.fr
Socepa	+216 74497388	+216 74497288	info@socepa.com.tn
Marenostrom	+216 74291803	+216 74291803	marenostrom@topnet.tn
Impex Tunisie	+216 74797597	+216 74497598	impextunisie@topnet.tn
Sotuprom	+216 74497104	+216 74497105	sotupromexport@gmail.com





أنواع
المنتوجات
المصدرة







57 السلطعون الأزرق بتونس





النيابات الجهوية

قليبية:

العنوان: ميناء الصيد البحري قليبية - 8090 قليبية
الهاتف/الفاكس: 72 208 198 (+216)

طبلبة والمهدية:

العنوان: ميناء الصيد البحري طبلبة - 5080 طبلبة
الهاتف/الفاكس: 73 493 805 (+216)

صفاقس وقابس:

العنوان: ميناء الصيد البحري صفاقس - 3065 صفاقس
الهاتف/الفاكس: 74 498 354 (+216)

جرجيس:

العنوان: ميناء الصيد البحري جرجيس - 4170 جرجيس
الهاتف/الفاكس: 75 690 645 (+216)

المفرّخ النموذجي للأسماك البحرية وأسماك المياه العذبة والمركز النموذجي

لتحويل منتجات الصيد البحري بطبرقة:

العنوان: مدرسة الصيد البحري بطبرقة - طبرقة 8110
الهاتف/الفاكس: 78 674 088 (+216)

نوفمبر 2019

