



## قطاع التصنيع الزراعي الغذائي في الضفة الغربية

معهد الأبحاث التطبيقية - القدس (أريج)

آذار، 2015

### 1. المقدمة

عرفت الصناعات الغذائية على أنها أقدم الصناعات التي مارسها المواطن الفلسطيني؛ اقتصرت في وقتها على بعض المنتجات الغذائية وبعض السكاكر والحلويات. وفي الوقت الحالي تشكل الصناعات الغذائية أحد ركائز الاقتصاد الفلسطيني ومساهم في الناتج القومي المحلي الإجمالي. كما يساهم في تشغيل جزء من الأيدي العاملة حيث يوفر قطاع التصنيع الغذائي فرص عمل لأكثر من 11,400 عامل وعاملة في مختلف التخصصات.<sup>1</sup> وتساهم الصناعات الغذائية في سد احتياجات الأسر الفلسطينية من المواد الغذائية المصنعة الأساسية مما يرفع مستويات الأمن الغذائي الفلسطيني، وذلك من خلال توفر صناعات غذائية لأكثر من 120 سلعة ومنتجاً غذائياً.<sup>2</sup>

كما تدعم هذه الصناعات قطاعات اقتصادية فلسطينية أخرى؛ فعلى سبيل المثال هناك ارتباط واضح بين قطاع التصنيع الغذائي وقطاع الزراعة، حيث يحفز الطلب على المنتوجات الزراعية وعليه زيادة الرقعة الزراعية وزيادة الانتاج. هذا يزيد من القيمة المضافة للزراعة وتتنوع المحاصيل الزراعية، وزيادة دخل المزارعين في أراضهم. وبناءً على تصنيف اتحاد الصناعات الفلسطينية لأهم المنتجات الغذائية المصنعة في الضفة الغربية وحسب المحاصيل الزراعية المستهدفة في الدراسة، فيما يلي توضيح بعض المؤشرات ذات العلاقة هي:

- **تصنيع وتعديل الخضروات والفواكه:** يبلغ عدد المصانع العاملة 18 مصنع تشغّل أكثر من 545 عامل ويبلغ حجم الاستثمار في هذه الصناعة أكثر من 30 مليون دولار، تبلغ الحصة التسويقية لمنتجات الخضار والفواكه الفلسطينية 20% من حجم السوق. كما يعتبر من القطاعات التصديرية حيث يبلغ حجم الصادرات أكثر من 21 مليون دولار. من جانب آخر تحتاج هذه الصناعة إلى بيوت تعبئة ومخازن تبريد مما يعني وجود فرص كبيرة للاستثمار في هذا المجال.
- **صناعة الزيوت والدهون النباتية:** يبلغ عدد المصانع العاملة 13 مصنع (بالإضافة إلى معاصر الزيتون) تشغّل أكثر من 295 عامل ويبلغ حجم الاستثمار في هذه الصناعة أكثر من 70 مليون دولار، تبلغ الحصة التسويقية لمنتجات الزيوت الفلسطينية 20% من حجم السوق. يعتبر من القطاعات المؤهلة من حيث شهادات الجودة العالمية ويوجد 3 مصانع حاصلة

<sup>1</sup> تعداد المنشآت 2012\_الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني، 2013

<sup>2</sup> اتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية - 2014

على شهادة الجودة العالمية الايزو 22000، كما يوجد عشرة معاصر زيتون حاصلة على شهادة نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة (HACCP) . كما يعتبر من القطاعات التصديرية حيث يبلغ حجم الصادرات اكثر من 31 مليون دولار. من جانب اخر تحتاج صناعة زيت الزيتون الفلسطينية الى الولوج في الاسواق الفاخرة والمنتجات العضوية لعدم قدرتها على المنافسة من حيث السعر في الاسواق التجارية.

- **صناعة دقيق القمح ومنتجات الحبوب:** يبلغ عدد المصانع العاملة 9 مصانع تشغّل اكثر من 236 عامل ويبلغ حجم الاستثمار في هذه الصناعة اكثر من 45 مليون دولار، تبلغ الحصة التسويقية لمنتجات المطاحن الفلسطينية 30% من حجم السوق.

**صناعة المعكرونة والشعيرية:** يبلغ عدد المصانع العاملة 5 مصانع تشغّل اكثر من 89 عامل ويبلغ حجم الاستثمار في هذه الصناعة اكثر من 34 مليون دولار.<sup>3</sup>

## 2. الأهداف

لقد قام معهد الأبحاث التطبيقية - القدس (أريج) بعمل مقابلات هادفة مع الجهات المصنعة للمواد الغذائية الناتجة من المنتجات الزراعية المستهدفة في المشروع كجزء من أنشطة مشروع "تقييم الإنتاج والاستهلاك الغذائي من أجل استدامة الزراعة والأمن الغذائي في الضفة الغربية- فلسطين"؛ والذي ينفذه المعهد بالشراكة مع وزارة الزراعة ووزارة الاقتصاد الوطني والممول من قبل المركز الكندي لبحوث التنمية الدولية (IDRC). لقد تم اجراء 30 مقابلة مع قطاع الصناعات الغذائية والذي شملهم الاستطلاع كبار المصنعين والجمعيات التعاونية المتخصصة. كان الهدف التعرف على آلية عمل المصنعين، آلية الحصول على المنتجات، شبكة العلاقات بينهم وبين الموردين والزبائن، الأسواق المستهدفة من قبل المصنعين، آلية التسويق والربحية، التعبئة والتغليف والتدريب، المشاكل والمعيقات التي تواجههم وغيرها من المواضيع المتعلقة بهذا القطاع.

## 3. آلية الحصول على المنتجات

تختلف طريقة الحصول على المنتجات الزراعية عند المنشآت المصنعة للمواد الغذائية من حيث المحصول الذي يتم تصنيع المنتجات الغذائية منه ومن كمية وحجم خطوط الانتاج في المنشأة الصناعية، حيث تبين في هذه الدراسة على سبيل المثال محصول القمح والذي يصنع منه عدة منتجات غذائية واهما الطحين(الدقيق)، يلجا مصنعي الطحين الى استيراد القمح من الدول الاجنبية وبنسبة كبيرة تصل الى حوالي 70% وخصوصا من روسيا وامريكا؛ وذلك بالنظر الى نسبة الاكتفاء الذاتي في محصول القمح التي تقاد تكون معدومة على المستوى المحلي حيث تصل في احسن الاحوال إلى حوالي 9% فقط. اما محصول الزيتون فكان الوضع مختلفا تماما فقد تبين ان مصدره بشكل مطلق من المنتج المحلي وبنسبة 100% لتصنيع المنتجات المختلفة منه واهما بالطبع زيت الزيتون، وهذا الامر ينطبق ايضا على محصول الخيار والتمر والبندوره والباذنجان واللوز والعنبر.

اما بخصوص مصدر محصولي البطاطا والحمضيات فكان نصفها تقريبا من الاسواق الاسرائيلية، حيث تتراوح النسبة ما بين 50\_70% من السوق الاسرائيلي والباقي من الاسواق المحلية.

<sup>3</sup> اتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية- 2014

اما المحاصيل الباقي كالجوافة والفلفل الحلو والكوسا والفاصلولاء الخضراء والبصل فلا يتم الاستفادة منها في تصنيع منتجات غذائية بشكل رئيس، حيث تكون في الغالب ثانوية وبكميات قليلة جدا تكاد تكون معدومة.

#### **4. المنتجات التي يتم تصنيعها من المحاصيل الزراعية المستهدفة في الدراسة**

لقد تبين من خلال المقابلات مع المصنعين ان اكثر من 30 منتج غذائي وصناعي يصنع من المحاصيل المستهدفة في الدراسة، وان أكثر المحاصيل التي يتم تصنيع منتجات غذائية منها في الضفة الغربية هو القمح والعنب، حيث يصنع كل من محصول القمح والعنب حوالي خمسة منتجات غذائية او اكثر، حيث يصنع من القمح خمسة اصناف وهي : الطحين، السميد، النخالة، الفريكة والمفتول، اما محصول العنب فيصنع منه دبس العنب، العنبية، الملين، الزبيب، خل العنبا، وبحسب بيانات المصنعين التي تمت مقابلتهم ضمن الدراسة ان اعلى كمية انتاج كانت ايضا لمحصول القمح ، حيث يتم انتاج ما يقارب 1,763 طن شهريا من طحين القمح في الضفة الغربية.

#### **5. الاسواق المستهدفة من قبل المصنعين**

أظهرت نتائج المقابلات مع المصنعين ان معظم انتاجهم يذهب الى الاسواق المحلية بالمرتبة الاولى والاسواق العربية والاجنبية في المرتبة الثانية واخيرا الاسواق الاسرائيلية في المرتبة الثالثة في معظم المنتجات الصناعية، حيث نجد ان حوالي 78% من المصنعين يوزعون منتجاتهم في الاسواق المحلية الفلسطينية، وان 52% من المصنعين يصدرون منتجاتهم لخارج فلسطين.

#### **6. اسعار المنتجات الغذائية المصنعة من المنتجات الزراعية**

تختلف الأسعار من صنف الى آخر من المنتجات الغذائية وذلك حسب الاسواق المستهدفة لتسويق هذه المنتجات، والنكاليف المترتبة على شراء المواد الخام وتکالیف انتاج هذه المنتجات وتعبئتها وحفظها بالشكل الصحيح.(انظر جدول رقم 3)

المحاصيل الزراعية	معدل السعر في الاسواق المحلية (شيكل/1 كغم)	معدل السعر في الاسواق الخارجية للتصدير (شيكل/1 كغم)
منتجات القمح (طحين، سميد، نخالة، فريكة، مفتول)	15-2.2	20 (الفريكة والمفتول)
منتجات البازنجان (متبل، مخلل باذنجان، مكدوس)	18-3	18-3.5
منتجات العنب (دبس العنب، الملين، العنبية، خل العنب، الزبيب)	30-8	30-17
منتجات الزيتون (زيت، مكدوس، زيتون بالعسل، صابون)	30-5.3	72-33
منتجات التمر (التمرور، العجوة، تمر)	50-15	60-15

			محشى
*138-57	22-5.5	منتجات اللوز (لوز مقشر، زيت اللوز، حلاوة اللوز مع سمس، ملبيس لوز)	
10	4.3	منتجات الخيار (مخلل خيار)	
لا يصدر	20	منتجات الحمضيات (مربي برتقال، عصير الليمون)	
**86.6	**66-3	منتجات البندورة (بندورة مجففة، سلطة تركية، سلطة خضروات)	

**الجدول 3: اسعار المنتجات الغذائية في الاسواق المحلية والخارجية**

\*يشمل السعر منتج زيت الوز \*\*يشمل منتج البندورة المجففة

## 7. الربحية

يعرف هامش الربح في الاقتصاد الزراعي بأنه الفرق بين الإيرادات التي يحصل عليها المصنعين من بيع المنتج الغذائي وتکاليف ومستلزمات انتاجه وحفظه وتعبئته ونقله، ويختلف هامش الربح من منشأة إلى آخر ومن منطقة إلى أخرى. بشكل عام بلغ معدل نسبة هامش الربح على المنتجات الزراعية المستهدفة ضمن انشطة المشروع 12% في الاسواق المحلية، وتقريراً 20% في السوق الخارجية .

## 8. تعبئة وتغليف وترويج المنتجات الغذائية

اما بخصوص نسبة التالف في المواد الخام او اثناء عملية التصنيع فكان المعدل بنسبة 2.7% من جمل المواد الخام، وبالنسبة إلى نسبة التالف للمواد الناتجة النهائية اثناء عملية التعبئة او النقل او فترة صلاحيتها فكان النسبة اقل 1% من جمل المواد المصنعة، وطبعاً كانت طريقة التخلص منها وضعها في النفايات بشكل عام وفي بعض الاحيان تباع كأعلاف للماشية والطيور خصوصاً ما ينتج من صناعة الطحين او تعبئة التمور وصناعة العجوة.

اما بالنسبة للطرق المتبعة في الترويج فكانت متعددة ومختلفة ولكن الأكثر استخداماً هي التوصيل المجاني للمنتجات المصنعة لنقاط البيع وبنسبة 48%， ثم توزيع هدايا عينية وبنسبة 39%， ثم الخصومات على الدفع النقدي وبنسبة 37%؛ معدل نسبة الخصم كانت حوالي 5% على المبلغ الكلي لقيمة المبيعات، اما الخصم على الكميات فكانت بنسبة 35%؛ وكانت نسبة الخصم تقريباً تساوي 6.5% من جمل الكمية المباعة. اما عن باقي الطرق المستخدمة في الترويج للمنتجات فكانت تتراوح نسبة استخدامها ما بين 13\_1%， وهي الكميات الإضافية والمعارض التجارية وحملات التذوق وتوزيع منشورات وفوائل اعلانات في الاعلام المسموع او المقروء.

## 9. المشاكل التي تواجه قطاع الصناعات الغذائية في الضفة الغربية

من اهم المشاكل التي تواجه قطاع الصناعات الغذائية في الضفة الغربية وحسب نتائج المقابلات الفردية مع اصحاب المنشآت الصناعية حسب الاكثر تأثيراً هي ارتفاع اسعار المحاصيل الزراعية، المنافسة سواء المحلية والاجنبية، موسمية المحاصيل الزراعية المستخدمة في التصنيع، صعوبة الدخول إلى أسواق جديدة، ارتفاع تكاليف نقل المنتجات سواء داخل الاراضي الفلسطينية او إلى

خارج فلسطين وأخيراً صعوبة الترويج للمنتجات الغذائية، وسنقوم بذكر اهم المشاكل والمعوقات التي تواجه هذا القطاع في فلسطين، بشكل تفصيلي على النحو التالي:

- ارتفاع اسعار المحاصيل الزراعية، وذلك بسبب تذبذب الكميات المتوفرة في الاسواق نتيجة عدم التنسيق بين مزارعي الضفة في مواعيد زراعة الاصناف وقطفها، وموسمية المحاصيل المستخدمة في التصنيع.
- المنافسة غير العادلة وغير المتكافئة بين منتجات الصناعة المحلية وبين منتجات الصناعة الإسرائيلية التي تدخل لسوق الفلسطيني بسهولة وعلى مستوى كافة المنتجات، ومع جيء السلطة الفلسطينية ما زالت المنتجات الإسرائيلية تدخل أسواقنا بدون أية قيود حيث لا بد من وجود سياسات حماية وذلك لحماية الصناعات الفلسطينية الوليدة وإعطائها القدرة على المنافسة.
- صعوبة الدخول إلى أسواق جديدة، نظراً لتكلفة العالية لتصدير المنتجات الغذائية ووجود العقبات الاسرائيلية المفروضة على التصدير.
- صغر حجم الأسواق المحلية وعجزها على استيعاب الإنتاج المحلي مع تدهور الوضع المعيشي والمالي للمستهلكين، حيث أضر ذلك بكثير من الصناعات خاصة نتيجة إغلاق منافذ التسويق الداخلية (بين المدن الفلسطينية أو بين الضفة والقطاع) والخارجية من قبل إسرائيل حيث أن جزء كبير من الصناعات الفلسطينية تعمل بأقل من نصف طاقتها الإنتاجية.
- ارتفاع تكاليف النقل وتخزين المنتجات الزراعية.

#### 10. التوصيات

- توفير السلع الزراعية ذات النوعية الجيدة وبأسعار منافسة.
- تبني التقنيات الحديثة في الإنتاج وتوجيهه لتلبية متطلبات الأسواق وخاصة السوق الخارجية.
- تشجيع الإنتاج التعاوني مع المزارعين .
- توفير الدراسات والمعلومات التسويقية للمنتجين والمصدرين.
- توفير الخدمات التنظيمية وخدمات البنية التحتية.
- اعتماد المواصفات والمقاييس الفلسطينية والدولية عند عملية تصنيع المنتجات الزراعية.
- تنظيم العمل والرقابة في أسواق الجملة والأسوق المركزية والمعابر.
- توفير خدمات التخزين، التبريد، النقل المبرد، التدريج، التغليف، والتعبئة.
- إنشاء نظام للمعلومات والخدمات التسويقية.
- دراسة الإمكانيات التصديرية المستقبلية حسب السلعة والسوق.
- تشجيع ودعم الصادرات الزراعية والزراعات الجديدة، وتكثيف الجهود من أجل فتح أسواق جديدة.
- التركيز على الصناعات الزراعية والغذائية المنزلية والريفية الصغيرة وبشكل خاص التجفيف والتخليل.

للمزيد من المعلومات انظر الصحفة الكترونية التالية:  
<http://www.arij.org/index.php/publications/market-information-system>